

ВЫСОКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МОДА

ЕКАТЕРИНА МАРЦЕВА

С 1 по 30 июня состоится 4-й международный гастрономический фестиваль Fashion Food. Мероприятие обещает порадовать поклонников высокой кухни не только изысканностью блюд, но и своим масштабом. В этом году в нем примут участие 150 модных ресторанов, в числе которых лучшие заведения Москвы, Санкт-Петербурга, Сочи, Ростова-на-Дону, Новосибирска, Красноярска и Самары.



Ежегодно шеф-повара ресторанов демонстрируют неразрывную связь моды и еды, вынося на суд гурманов истинные шедевры. Коллекция блюд «Лето-2013» будет выполнена исключительно из натуральных продуктов и обещает быть яркой во всем — от цвета до вкусовых нюансов и креативного способа подачи. Шеф-повара применят все свое мастерство и фантазию, создавая неповторимое fashion-меню. В числе блюд изысканные закуски, украшенные «кружевами» соусов, роскошные горячие блюда с «элегантными деталями» из приправ и специй, «бархатные» супы, «изящные» десерты, а также шедевры, созданные в сопровождении односолодового шотландского виски Glenfiddich. Кроме того, некоторые блюда будут созданы с учетом предпочтений и пожеланий конкретного гостя. Даже самые искушенные гурманы получают удовольствие от знакомства с последними тенденциями в области гастрономии и кулинарии.

По случаю мероприятия разработаны электронные меню и специальные интернет-приложения, даже форма официантов претерпит изменения.

Что касается партнеров фестиваля, то ими стали: Glenfiddich, BORK, Villagio Estate, «Ситибанк». Благодаря специальной программе Citigold, созданной «Ситибанком», можно насладиться шедеврами высокой кухни с 10% скидкой. ❖

MENU FRESCO ОТ АНТОНИО ФРЕЗА

НАТАЛЬЯ ПРИЩЕНКО

Новый яхтенный сезон в самом разгаре, и все вокруг становится летним: отдых, настроение, мода, меню. Повара лучших ресторанов предлагают вниманию гостей самые неожиданные сочетания вкусов.

Антонио Фреза, шеф-повар ресторана Barbaresco считает: «Блюда должны пробуждать эмоции». Свежесть сезонных продуктов и оригинальность подачи — основные идеи его философии кухни.

Фантазия повара безгранична: «Цветочная паста с кальмарами и соусом из желтых черри», «Каре ягненка с начинкой из баклажанов и сыра таледжио со шпинатом», «Тальята из тунца в фисташковой корочке с овощной капонатой».

Каждое блюдо удивляет. Во-первых, необычным сочетанием продуктов: тунец с фисташками, лосось с цитрусовым желе, паста с пищевыми фиалками. Во-вторых, декором: круглая лазанья с

рагу из утиной ножки и соусом фондю или выложенный затейливой горкой салат из тунца.

Антонио Фреза призывает не торопиться с выбором и поговорить с официантами Barbaresco, которые подробно расскажут о каждом блюде, представленном в меню.

21 июня попробовать летнее меню в Barbaresco можно в компании мастера перевоплощений и немыслимых пародий Константина Райкина. ❖

Ресторан Barbaresco

Санкт-Петербург,
Конюшенная площадь, 2
Тел. +7 (812) 647-82-82

