

ИСПАНСКИЕ ИЗЫСКИ В «ЕВРОПЕ»

С 7 ПО 9 НОЯБРЯ В ГРАНД-ОТЕЛЕ «ЕВРОПА» ПРОЙДЕТ СЕРИЯ «ИСПАНСКИХ» ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ.

Шеф-повар знаменитого отеля Ritz by Belmond в Мадриде Хорхе Гонсалес три дня будет готовить признанные блюда современной Испании.

7 ноября в ресторане «Европа» запланирован ужин в сопровождении испанских вин категории DO. Меню состоит из пяти курсов, отражающих особенности кухни Страны басков и Франции: подадут тунца и гребешки, картофельную тортлью, морского окуня с лапшой из кальмара, оленину в соусе из вина «Риоха» с гратеном с овечьим сыром «Идиасабаль». Встречать гостей будут кавой и винами из региона Ribera del Duero. По традиции в ресторане «Европа» ужин проходит в музыкально-артистическом сопровождении — прозвучат композиции Хоакина Родриго, мотивы фламенко, будет исполнено адажио из балета «Дон Кихот».

8 ноября в ресторане «Икорный бар» за ужином будет представлено особое закуское меню из восьми видов тапасов: крокеты с иберийской ветчиной, сырные пончики, осьминог по-галисийски, маринованный лосось, иберийская ветчина с дыней, кальмары. Вечер пройдет под звуки испанской гитары.

9 ноября в ресторане «Европа» состоится испанский воскресный бранч. В каче-



ШЕФ-ПОВАР ОТЕЛЯ RITZ BY BELMOND В МАДРИДЕ ХОРХЕ ГОНСАЛЕС

стве национального колорита — пазлья по фирменному рецепту отеля Ritz, осьминог с паприкой, морской окунь с горошком, разнообразие закусок: иберийская ветчина с дыней, креветки, салат с тунцом и жа-

ренным красным перцем, испанские сыры, вяленое мясо, гаспачо по-андалузски и кава без ограничения.

В лобби-баре 7 и 8 ноября — вечера живой испанской музыки с петербургски-



ОЛЕНИНА В СОУСЕ ИЗ РИОХИ

ми бэндами La Via и Tierra Gitana. Среди коктейлей по рецептам отеля Ritz — «Далитини», созданный в честь Сальвадора Дали, бывшего завсегдатаем ресторана в отеле Ritz в Мадриде. ■

КОЛЛЕКЦИЯ ILLY В РЕСТОРАНЕ PERCORSO

В ОТЕЛЕ FOUR SEASONS HOTEL LION PALACE ОТКРЫЛАСЬ ВЫСТАВКА ILLY ART COLLECTION.

Это постеры, фотографии и кофейные чашки, созданные известными художниками, дизайнерами, архитекторами и селебрити. Среди них — Микеланджело Пистолетто, Луиза Буржуа, Роберт Раушенберг, Марина Абрамович. Вот уже больше двадцати лет ILLY поддерживает современное искусство — за это время для коллекции бренда свои объекты создали более 70 известных персон. А фирменная белая чашка ILLY icon coffee-cup — создание знаменитого архитектора и дизайнера Маттео Туна.

В честь открытия выставки отель посетила правнучка основателя итальянского кофейного бренда ILLY Дарья Илли. Она диетолог-нутриционист — специалист, занимающийся исследованиями в области здорового образа жизни и рационального лечебного питания. Госпожа Илли создала авторские концепции здорового питания и даже программу кофейной антивозрастной терапии coffee health. «Качественный кофе содержит не только кофеин, но и полезные антиоксиданты и витамины, это эффективное противозрастное сред-



ПРАВНУЧКА ОСНОВАТЕЛЯ ИТАЛЬЯНСКОГО КОФЕЙНОГО БРЕНДА ILLY ДАРЬЯ ИЛЛИ

ство», — уверена преемница традиций бренда.

Основателем компании ILLY в 1933 году был прадед Дарьи — Франческо Илли. Ему принадлежит немало изобретений, изменивших культуру потребления кофе в Европе. В 1935 году он избрал первую в мире автоматическую кофемашину для варки эспрессо, а потом — специальную вакуумную систему упаковки кофейных зерен, которую повсеместно применяют в наши дни. Компания ILLY является партнером отелей сети Four Seasons, расположенных в разных странах мира.

В честь визита госпожи Илли в ресторан Percorso отеля Four Seasons Hotel Lion Palace был дан гала-ужин в исполнении шеф-повара отеля Андреа Аккорди. Ему как итальянцу вкус кофе ILLY знаком с детства, а в честь открытия выставки он придумал специальный «кофейный» сет: в рецептуре каждого блюда весьма тонко и ненавязчиво был использован кофе в виде зерен, кофейной пены и даже кофейного сабайона. Например, лангустин подávalи с холодной кофейной меренгой, ветчину неброди — с медово-кофейным хлебом и нежным кремом с хурмой и фуа-гра, ravioli с гусятиной и сахалинские маринованные гребешки — с пенкой со вкусом капучино. Вырезка телятины готовилась с зернами кофе и листьями черной смородины и подавалась с гранолой из зимних корнеплодов и корнем сельдерея. ■



КОЛЛЕКЦИЯ КОФЕЙНЫХ ЧАШЕК СОЗДАЕТСЯ ИЗВЕСТНЫМИ ЛЮДЬМИ ДЛЯ БРЕНДА ILLY В ТЕЧЕНИЕ 20 ЛЕТ