

Жизнь со вкусом

Бутик — это не только собрание вкусовностей из разных стран, но и масса других возможностей

Елена Донкина |

БЫТЬ путешественником — увлекательное хобби, которое сопровождает нас всю жизнь, меняя только формы и направления. Самые незабываемые впечатления мы привозим из наших поездок в другие страны. И, как правило, в памяти остаются не только исторические достопримечательности, монастыри и памятники, а еще и ощущения, эмоции, звуки и запахи. Из самых отдаленных уголков света мы привозим память о выступлениях уличного мима, об утреннем аромате кофе и свежего хлеба в пекарне, о ветре с морского побережья...

Сезон отпусков закончился, прохладный сентябрь призывает заняться срочными делами и окунуться в работу с головой. А память подсовывает картинки каштановых аллей Лиона. И ты как будто чувствуешь аромат кровяной колбасы с яблоками, которую удалось попробовать в таверне со знаменитой «простой» лионской кухней.

Или закрываешь глаза и видишь прохладное утро в Бельгии. За ночь море ушло далеко к горизонту, и пляж изрезан множеством прозрачных ручейков. И вспоминается вкус серых бельгийских креветок. Они мельче обычных, в блюде обычно используют только очищенные хвостики, которыми, например, фаршируют помидоры — «народное» блюдо бельгийцев.

Или смотришь в окно офиса на самарское пасмурное небо, а на уме — солнце Франции и лазурное побережье Прованса. И думаешь, что нигде больше не ел такого хрустящего хлеба и таких вкусных овощей с каким-то совершенно особым оливковым маслом...

Впрочем, уже пять лет в Самаре можно отправляться в гастрономическое путешествие, не выезжая за ее пределы: мясные



деликатесы из Испании и Италии, нежнейшая ягнятина из Исландии, сыры из Швейцарии, оливковые масла со Средиземноморья, чай, кофе, сладости и специалитеты других стран мира... Для этого достаточно заглянуть в гастрономический бутик Vittoria Gourmet.

«Для наших гостей мы тщательно выбираем все самое качественное и лучшее со всех уголков земли, будь то напитки, деликатесы или аксессуары. Рассказываем о сочетаниях, делимся рецептами и стараемся



сделать покупку эмоционально приятной и наполненной смыслом», — рассказывает директор бутика Анна Малафеева.

По словам Анны, у каждого продукта есть своя история, которой всегда интересно поделиться. Например, Vittoria Gourmet является эксклюзивным представителем в Самаре марки бельгийского шоколада Godiva — одного из самых элитных в мире. История создания марки Godiva восходит к началу XX века, когда бельгиец Жозеф Дра открыл небольшой магазинчик в самом центре Брюсселя. Чтобы угодить своей невесте, он стал производить шоколад из редких сортов плантационных какао-бобов и тем самым покорило сердце красавицы. Шоколад с восхитительным вкусом пришелся по душе не только избраннице влюбленного шоколадье, но и посетителям его магазина Godiva, которых с каждым годом становилось все больше.

Бутик Vittoria Gourmet — это некое собрание вкусовностей из разных стран, где вы побывали или хотели бы побывать: редкие индийские специи, оливковые, льняные, тыквенные масла, соусы, паста ручной работы из Италии с уникальными составами и применяемыми технологиями для ее производства. «На одном из итальянских гастрономических фестивалей мы нашли пасту, тесто для которой раскатывается на горячих медных валах. Медь — это

теплопроводник, и за счет раскатки и нагревания тесто приобретает пористую структуру и шершавую поверхность. Это позволяет хорошо фиксировать соусы и сбалансировать вкус блюда», — рассказывает Анна Малафеева.

Тут же можно купить исландскую ягнятину. «Исландия — это страна № 1 в части экологии. Исландцы живут по принципу сохранения земли, в тождественности с природой. Это люди, которые понимают, что это их земля, и в их силах ее сохранить. Известна история, когда исландцы выкупили у государства водопад для того, чтобы не позволить использовать его в промышленных целях. Стада овец свободно пасутся на вечнозеленых лугах, пьют чистой воду, и вполне закономерно, что мясо исландских ягнят такое вкусное», — объясняет Анна.

Vittoria Gourmet — это еще и образовательный культурологический проект. Как правильно готовить блюда, можно узнать на мастер-классах «Еда и вино» совместно с шеф-поварами ресторанов города, а как подобрать к блюду напиток, научат на лекциях-дегустациях в «Самарской школе вина». «У нас можно научиться дегустировать вина, распознавать сорта винограда, искать синхронизацию с блюдом. Например, мы попробовали итальянское вино, и оно вам понравилось. Мы научим, как найти похо-

