

В НОВОЙ ГОЛЛАНДИИ НАСТУПИЛО ЛЕТО

ПРОЕКТ «ЛЕТО В НОВОЙ ГОЛЛАНДИИ» НА ОДНОИМЕННОМ ОСТРОВЕ УЖЕ ОТКРЫТ — СЕЗОН ПРОДЛИТСЯ ДО 15 СЕНТЯБРЯ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

В программе — мероприятия, связанные с современной культурой, искусством, спортом и life style. В этом году более полно и разнообразно выглядит пространство, отведенное под культуру гастрономической.

Как и в предыдущие два сезона, гостям предлагаются разные удовольствия: газон с шезлонгами и кострищем, огромный скейтпал (у которого нет аналогов в городе), библиотека (фонд будет пополняться на протяжении всего сезона, в том числе за счет буккроссинга), клуб любителей настольного тенниса «Ленинградец» (ракетки и мячик можно принести с собой или взять напрокат), барахолка с винтажной одеждой, антиквариатом и модными дизайнерскими street fashion марками. Арт-галерея меняет экспозицию каждые две недели (открывшую пространство выставку Tamizdat pop-up галереи Family Business сменил экспозиция «Архив Петра Белого»), появятся новые public art объекты.

Впервые в этом году открылись место для работы и отдыха Ecoworking (быстрый интернет, переговорная комната, аренда офисной техники) и книжный магазин от центра современной культуры «Гараж» (литература по искусству, фотографии, дизайн и архитектуре, книги для детей, выставочные каталоги, сувениры).

С июня по сентябрь школьники, оставшиеся в городе, смогут посещать приключенческий лагерь «Трикубитус», а для детей двух-пяти лет оборудована мягкая детская площадка. Посетители любого возраста смогут принять участие в занятиях по йоге и танцклассам, пленэрах от школы рисования «Изопроект „Парта“».

Но наиболее представительно выглядит сегмент гастрономии и кулинарии. Партнером проекта второй год выступает пекарня «Волконский», поэтому здесь работает сразу две точки. В кафе — меню, созданное специально для Новой Голландии: корн-доги, кольца кальмара в устричном соусе, панини, вегетарианские блюда, холодные супы, киши с различными начинками. В лавке на базаре — акцент на еду,



ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ОТДЫХА НА ОСТРОВЕ НОВАЯ ГОЛЛАНДИЯ

которую можно взять с собой: венская выпечка, мармелад, кондитерские изделия и французские крепы.

LavkaLavka — тоже постоянный партнер проекта — по пятницам устраивает pop-up кафе LavkaLavka Supper Club с едой из сезонных продуктов и встречами с фермерами и поварами. По уикендам работает киоск со свежей молочной продукцией, мясом и сырами, бакалеей, сезонными овощами, фруктами, ягодами и грибами. Возобновило свою деятельность общество городских огородников «ОГО!», где можно получить грядку в пользование.

Новинка этого сезона — кафе-бар Slow Kitchen под навесом на внутренней набережной ковша. Отсюда открывается вид на исторические петербургские здания, а подают закуски, типичные для кухни Ближнего Востока и Средиземноморья: бабагануш, хумус, табуле, тапенады. Итальянскую пиццу прямо на глазах у посетителя крутит, почти не глядя, пиццайоло ресторана Italy. В меню также мороженое, освежающие смузи и лимонады. В лавке кафе «Кинг-Понг» в воке готовят блюда из Юго-Восточной Азии: Китая, Вьетнама, Таиланда, Индии, Сингапура.

Интересно, что, несмотря на требования организаторов к аутентичности кулинарных традиций, бургеры представлены в четырех точках разных национальных направлений (LavkaLavka, Grill & Veggies, «Волконский», Slow Kitchen). Еще вариант «изысканного восточного street-фуда — шаверма с чесночным соусом или соусом карри в лавке от кафе «Длинный хвост».

Самым минималистичным (как по дизайну, так и по гастрономическому содержанию) выглядит «Устричный бар La Magee»: чайки на маркизах (символ Новой Голландии) гармонируют с декоративными рыбами и ракушками в оформлении,

в качестве угощения — только устрицы и шампанское. «Мы впервые участвуем в проекте „Новая Голландия“ и предлагаем здесь новую ресторанный концепцию „La Mare“: устричный бар, — рассказывает бренд-шеф компании Зитуни Абдессатар. — Заведения, построенные на монопродукте, — одна из самых ярких и актуальных тенденций, которая, к тому же, идеально подходит для устриц. Их можно есть часами, сопровождая только шампанским».

«Лето в Новой Голландии» — проект весьма эклектичный, но на него стоит поехать — хотя бы потому, что следующий подобный фестиваль случится не раньше, чем через три года: остров будет закрыт на ремонтные работы до 2015 года. К 2017 году на территории острова планируется создание многофункционального культурного, коммерческого и туристического центра. ■

«Фактически покупка апартаментов и видовых квартир может стать видом готового бизнеса, гарантированный доход с которого составит примерно 8 процентов ежегодно. Аренда квартир с панорамными видами всегда обходится дороже примерно на 20 процентов. А с учетом запрета строительства высотных доминант в центре города последние строящиеся видовые квартиры с каждым годом будут все больше подниматься в цене. И те, кто покупают сегодня элитное жилье, чтобы потом его сдавать, окупят свои квартиры не за десять-двенадцать лет, как обычно, а всего за пять-семь лет. Тем более что помимо квадратных метров и прибыли собственник получает и сервисное обслуживание от управляющей компании, которое позволит содержать недвижимость в соответствующем состоянии», — полагает Павел Андреев, руководитель компании Л11. ■

14 → Но мы точно планируем оставить за собой часть апартаментов, чтобы превратить это в хороший и доходный бизнес», — говорит директор по развитию СК «С.Э.Р.» Павел Бережной. По его прогнозам, на завершающей стадии проекта апартаменты можно будет реализовать по цене от 110 тыс. рублей за квадратный метр и выше. А цена сдачи как минимум будет на треть выше среднерыночной.

По словам Дениса Радзимовского, Ingrida Tower имеет хорошую локацию: «Выборгский район — один из крупнейших спальных районов с развитой транспортной сетью и хорошей инфраструктурой. В целом данный проект в этой локации будет вполне востребованным. Но стоит учитывать, что высотное строительство всегда требует больших вложений. Этот факт, безусловно, отразится и на стоимости апартаментов».

МЕТРО И ДЕЛОВАЯ АКТИВНОСТЬ По мнению экспертов, успешная реализация подобного формата в нашем городе зависит от следующих факторов: близость к метро, степень деловой активности в районе, уровень дефицитности аналогичного жилья в традиционных жилых комплексах последних лет постройки, общий объем предложения в конкретной локации. «С этой точки зрения, и характер спроса, и цена могут значительно различаться в зависимости от объекта. Так, сегодня стоимость метра в объектах, расположенных в „золотом треугольнике“, — от 250 тыс. до 1,2 млн рублей, а в объекте на проспекте Просвещения — менее 100 тыс. рублей», — говорит Тамара Попова.

«Не секрет, что заполняемость петербургских бизнес-центров оставляет желать лучшего, в то время как рынок аренды огромен и высоколиквиден. Наш город активно

развивается, он интересен крупным инвесторам, европейскому бизнесу. И мы хотим предложить европейский вариант организации жизненного и рабочего пространства для тех, кто приезжает в Петербург с деловыми целями. Мы уверены, что наш комплекс с апарт-отелем и бизнес-центром будет интересен и тем представителям петербургского делового мира, кто привлекает к работе иногородних и иностранных сотрудников и может позволить себе заботу об их комфортном проживании. Аренда таких апартаментов, безусловно, выгодна для инвестора, поскольку они уж точно не будут пустовать. Апартаменты органично соединяют в себе достоинства квартиры с ее уютом и камерностью и преимущества гостиницы с безукоризненным сервисом и широким спектром услуг», — рассказывает директор по развитию СК «С.Э.Р.» Павел Бережной.

ТЕНДЕНЦИИ