



Zafferano Puro, побеждает даже этот мощный ароматический фронт, причем легко и ненавязчиво — и, несмотря на толчею, ноги все равно несут сюда, к прилавку, где все продукты благоухают шафраном. Выращенным на собственных полях, бережно собранным и высушенным шафраном здесь ароматизируют мед, оливковое масло, пасту, артишоковый соус и яблочный джем, печенье и граппу. Ну и, конечно, продают просто бережно упакованные красные волны этой самой ценной в мире пряности.

### Giuliano Tartufi Пьетралунга, Умбрия

Увлеченный трюфельной охотой еще в начале 80-х, к 1991 году Джулиано Мартинелли решил, что хочет ходить только за грибами, а на работу ходить совсем не хочет — и основал в городке Пьетралунга в Умбрии свою трюфельную компанию. В том же году он строит небольшую лабораторию, в которой разрабатывает рецепты своих продуктов: оливкового и сливочного масла, бальзамического уксуса, меда, каштановой пасты, риса и поленты, грибного паштета, анчоусов, сыра, колбасы, орехов и даже ликера — ароматизированных и насыщенных белым или черным трюфелем.

### Leonardi Artigiani Produttori Модена

Понятие «жидкая валюта» в России однозначно закреплено за алкоголем (ну разве что в последнее время экспроприировать этот термин пытается нефть). В Италии абсолютно равноправных «жидких валют» три — вино, оливковое масло и бальзамический уксус. Причем принципы и законы, по которым производятся эти три ценнейшие субстанции, примерно одинаковы. Семья Leonardi занимается бальзамическим уксусом. Здесь бережно собирают и хранят старые бочки, мастера купажа сочиняют новые вкусы (у Leonardi весьма внушительная коллекция), даже этикетки на многих бутылках поразительно напоминают винные. Стоит ли упоминать, что уксусы семьи Leonardi неоднократно признавались одними из лучших в Италии?



### Amerigo dal 1934

#### Болонья

Очень любопытная таверна неподалеку от Болоньи, повара которой с использованием всех современных технологий и опыта лучших шефов мира изобретают заново деревенскую кухню, подавая блюда вроде приготовленной четырьмя способами запеченной оленины или многослойной чечевичной похлебки. При таверне существует лавка, торгующая крайне занятными консервами и полуфабрикатами, которые и были представлены на Pitti Taste. Пармезановый крем с трюфелем, выдержанный в бочках виноградный сироп, варенье из жареного лука и тому подобные вещицы, лишь на первый взгляд кажущиеся простой деревенской стряпней.

### Zafferano Puro in Fili

#### Роккафлувоне, Асколи-Пичено

На Pitti Taste всегда очень тесно, шумно, многолюдно, и ароматы колбас, сыра, пива, вина и печенья сливаются в одно сытное блаженное море. Но запах, идущий от стенда



**БИЗНЕС-ОБЕД**  
в *Saramel*  
с 12.00 до 16.00

**ул. Костина, 3**  
**тел.: (831) 296-05-34**

ГРУППА КОМПАНИЙ  
**PIR**  
WWW.PIR.NNOV.RU

реклама