В РЕСТОРАНЕ JOY НА НАБЕРЕЖНОЙ ДОНА АКЦЕНТ ДЕЛАЕТСЯ НА ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНЕ. В ДВУХЭТАЖНОМ ПОМЕЩЕНИИ — ЗАЛЫ С РАЗНЫМ ИНТЕРЬЕРОМ И ТЕРРАСОЙ

ЗЕЛЕНЬ И МЕСТНЫЕ ОВОЩИ НА ЦЕНТРАЛЬНОМ РЫНКЕ

МЯСНЫЕ РЯДЫ НА ЦЕНТРАЛЬНОМ РЫНКЕ — КАЖДЫЙ ДЕНЬ ЗДЕСЬ ПРОДАЕТСЯ ОКОЛО 17 ТОНН МЯСА

РОСТОВ-НА-ДОНУ: ПРАЗДНИК ЕДЫ

В ЛЮБОМ МЕСТЕ, ГДЕ ПРИРОДА ЩЕДРА К ЧЕЛОВЕКУ, ЖИВЫ СОБСТВЕННЫЕ ТРАДИЦИИ И ЕСТЬ РАЗНООБРАЗИЕ ЛОКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ, МЕСТНАЯ КУХНЯ СТАНОВИТСЯ ОСОБОЙ ГОРДОСТЬЮ И ОБЩЕСТВЕННЫМ ДОСТОЯНИЕМ ЖИТЕЛЕЙ. ТАКОЕ ОТНОШЕНИЕ К ЕДЕ НЕ ИСКЛЮЧАЕТ ИНТЕРЕСА И К РАЗНЫМ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМ ТРЕНДАМ. В ЮЖНОЙ СТОЛИЦЕ РОССИИ ВСЕ ИМЕННО ТАК. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

«Ростовская кухня — уникальное явление на кулинарной карте нашей страны,— считает историк русской кухни Павел Сюткин.— Как и вся донская кулинария, она проникнута ароматами юга. Древние казачьи традиции переплелись в ней с гастрономическим наследием множества народов… Но не надо думать, что местный стол — это что-то застывшее в веках. Талантливые повара и сегодня создают здесь удивительный сплав старого и нового, прошлого и будущего. Именно в этой открытости и заключается рецепт успеха ростовской кухни». Об успехе или, во всяком случае, о неослабевающем интересе жителей ко всему, что связано с едой, можно судить по количеству и разнообразию заведений, демократичным сетям, ресторанному кластеру в бывшей табачной фабрике, многочисленным гастрофестивалям и фудмаркетам, а еще по тому, что у Ростова появился свой гастрономический гид и бренд «Город со вкусом» с логотипом в виде ложки ухи и усами над ней — он продвигается вместе с туристическим брендом города, сообщает сайт www.donnews.ru. Бренд появился, в частности, благодаря известным и самым крупным в Ростове ресторанным холдингам: «Правый берег» и «Хорошие рестораны».

Аджай Сингх, создатель ресторанного холдинга «Правый берег» (насыщенная городская жизнь проходит именно на правом берегу Дона), начал свою ростовскую историю с… гастроэнтерологии. Приехал из Индии, учился в Ростовском медицинском университете, позже открыл фармацевтический бизнес. Почти 15 лет назад стал заниматься ресторанами, сначала как инвестор, потом начал управлять ими сам, увлекся и полностью погрузился в это дело, сделав его главным в своей жизни. За это время компания открыла более 25 ресторанов абсолютно разных форматов в Ростове и Ростовской области: сетевые «Осака» (14 точек по всей Ростовской области) и авторские — «Ялла», «Макао», «Ош Пош», Joy, «Самовар», JUJU и другие. Годовой оборот холдинга «Правый берег» более миллиарда рублей. Появление таких проектов ста-

ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ СУДАКА С КАРТОФЕЛЕМ ТОМ ЯМ — НОВИНКА В МЕНЮ «МАКАО». ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ — ЛОКАЛЬНЫЕ

ФЕРГАНСКИЙ ПЛОВ В РЕСТОРАНЕ УЗБЕКСКОЙ КУХНИ «ОШ ПОШ»

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ В «ОШ ПОШ»