



исхождения вида и так далее. В последние несколько лет самарцы активно путешествовали, исследовали гастрономическую тему, пробовали, задавали вопросы, что-то привозили из своих поездок. Очень изменились знания людей о вине. Часто мы для наших гостей выбираем вино «на тему». Например, клиент приходит и просит подобрать вино для ужина, где основным блюдом станет кролик. Люди ищут гармонии, сочетания. Ведь гастрономия — это очень развернутое понятие. Как здорово брать горячий только что испеченный хлеб и макать его в оливковое масло. Ведь это тоже гурманство. Зачастую удовольствие состоит из понимания того, что вы хотите и каким образом этого можно добиться. Многие переплачивают за незнание. Можно перестраховаться и купить бутылку дорого вина. И, конечно, это вино будет очень хорошим. Но можно потратить на вино меньше, подобрав его таким образом, что оно будет сочетаться с определенными блюдами и атмосферой. И получить то же самое удовольствие!

Сегмент развивается, знания наших клиентов растут. И нам очень важно оставаться при этом востребованными, интересными. Мы постоянно учимся, очень много работаем над подборкой вин и ассортимента, ищем новые коллекции, подбираем интересные версии подарков и их оформления. Мы общаемся с известными поварами и производителями, сами пробуем рецепты с нашими продуктами и делимся ими с нашими клиентами.

— Изменился ли за это время ассортимент бутика? Существует ли «мода» на еду?

— Да, существует. Есть «мейнстримные» направления в социуме. Сейчас это здоровое питание. Многие бегают, правильно едят, занимаются йогой. Поэтому многих наших клиентов интересуют продукты без глюкозы, без глютена и так далее. Появился запрос на продукты, про которые мы даже никогда не думали, что они будут в России когда-то востребованы. Например, семена чиа, киноа. Другое дело, что этот вопрос тоже нужно внимательно изучать. К сожалению, люди видят эти пометки «без глютена» и думают, что именно это им нужно, думают, что этот продукт полезен. А на самом деле всегда важен здоровый компромисс. Любой выдержанный хапон или хороший сыр как раз не имеет никаких вредных добавок, хотя на нем это и не написано. Продукт выдержанный приобретает физиологические качества иного рода: усвоение без лишних затрат энергии и пищевую ценность. Время сотворило над этими продуктами свое волшебство. Они сами по себе очень полезные. Нужно понимать разницу между качеством продукции и манипуляциями маркетологов. И, конечно, важно интересоваться тем, что ты ешь. И делать выбор исходя из знаний, а не просто голословно следовать моде. Подводя итог прошедших пяти лет, важно отметить, что многие из наших постоянных гостей уже имеют свою сформированную позицию потребления, а не следуют принципу «дайте мне так же, как у...». И это здорово! Потребление еды и вина, да и чего бы ни было — это не мода, это индивидуальность... И мы в своей работе стараемся ее распознать и обеспечить...

И в преддверии Нового года ждем всех за красивыми, вкусными и индивидуально подобранными Подарками!

Vittoria

GOURMET

**Мы делаем Особые Подарки —
Подарки со Вкусом
и Удовольствием!**



Гастрономический бутик

г. Самара, ул. Ново-Садовая, 24
тел.: +7 (846) 335 67 78
г. Самара, ул. Солнечная, 60
+7 (846) 200 80 07