Гастрономический круговорот

НОВАЯ ПИЦЦЕРИЯ «ЮЛА-PIZZA» НА УЛИЦЕ ОКТЯБРЬСКОЙ

Екатерина Тарасова

МИХАИЛ СОЛУНИН

ОСНОВНОЕ В ПРОЕКТЕ — ЭТО ПИЦЦА. В «ЮЛЕ» **ВСЕ ВНИМАНИЕ СОСРЕДОТОЧЕНО НА ПРОДУКТЕ**, А НЕ НА ДИЗАЙНЕ И ПРОСТРАНСТВЕ

В НОЯБРЕ в центре Нижнего Новгорода открылась неаполитанская пиццерия «Юла-Pizza». За созданием этого не только гастрономического, но и культурно-просветительского проекта стоит команда бургерной «Салют» и лапшичной «Совок». На этот раз идейные вдохновители тематических заведений сделали акцент на традиционной кухне народов юга Италии.

«Юла-Pizza» расположилась в старинном особняке, который прошел полную реставрацию. В пиццерию можно попасть двумя способами: со стороны улицы Октябрьской через арт-двор с фантасмагоричной инсталляцией «Крем-брюле» воронежского художника и скульптора Ивана Горшкова и через стеклянную веранду в сквере имени Свердлова. Пространство делится на два зала. Один — лофтовый — с кирпичными стенами, винтажной мебелью в духе итальянского модерна 70-х годов, другой представляет собой стеклянную террасу с огромным по-итальянски семейным столом. Пиццерия рассчитана на 50 посадочных мест, в летний сезон это количество планируется увеличить вдвое за счет выставленных столиков во дворе и сквере. Гостеприимная атмосфера «Юлы» — результат коллаборации создателей пиццерии с дизайн-студиями Fruit Design и Freak Fabrique: интерьер лаконичен и ненавязчив. «Основное в нашем проекте — это пицца. В „Юле“ все внимание сосредоточено на продукте, а не на дизайне и пространстве, — рассказывает создатель заведения Сергей Уханов. — В России сделать настоящую итальянскую пиццу невозможно, очень много зависит от влажности в помещении, температуры воды и воздуха на кухне. Мы стремимся к регламентам и многовековым стандартам, которые есть в Неаполе, — используем правильную муку и томаты, моцареллу однодневной давности. В наших планах вступить в Ассоциацию настоящей неаполитанской пиццы (Associazione Verace Pizza Napoletana) и полноправно работать под своим брендом».

В меню «Юлы» можно найти шесть видов неаполитанской пиццы (от 250 до 420 руб.). Начать знакомство с южными итальянскими традициями создатели пространства рекомендуют с классики жанра — «Маргариты» (290 руб.), сделанной из свежей моцареллы и спелых томатов с добавлением оливкового масла и душистого базилика. Стоит отметить, что моцарелла «Буффало» в «Юле» исключительно фермерская. Не менее популярна пицца «Парма» (370 руб.), приготовленная по классическому рецепту с добавлением томатов в собственном соку, моцареллы, пармской ветчины и пармезана. Ещё одной любимицей публики стала пицца «Четыре сыра» (400 руб.) с моцареллой, пармезаном, трюфельным и голубым сыром. Тем, кто предпочитает более острую пиццу, несомненно понравится «Салями» (390 руб.) и «Пепперони» (420 руб.). Истинным гурманам «Юла» предлагает соленую пиццу «Анчоус каперс» (250 руб.). А на десерт можно попробовать сладкую пиццу «Малина маскарпоне» (270 руб.) и нежное тирамису (280 руб.). Что касается напитков, то в «Юле» огромный выбор домашних лимонадов. Есть сидр, пиво, фреши, чай, но особенное внимание здесь уделяют все же кофе. Все классические напитки из эспрессо-культур, такие как капуччино, латте, флет уайт, могут быть приготовлены на растительном молоке. Также в «Юле» вы можете попробовать какао на основе миндального, соевого или кокосового молока. Настоящие кофейные хиты «Юлы» — мягкий раф и изысканный австралийский лунго светлой обжарки.

Есть в «Юле» и обеденное предложение. Бизнес-ланч здесь можно заказать всего за 250 руб. Взяв любую пиццу, можно дополнить ее аперитивом — например, печеной тыквой с муссом из сыра горгонзола или печеной свеклой с муссом из копченого сыра сулугуни. На второе предлагают тыквенный или морковный крем-суп.

Создатели «Юлы» надеются, что пиццерия сможет стать центром притяжения и для ценителей современного искусства, ведь на третьем этаже здания располагается галерея. «Мы хотим стать местом для создания чего-то нового. Поэтому будем рады молодым художникам, которые хотят организовать свою персональную выставку», — заключил Сергей Уханов.

МИХАИЛ СОЛУНИН