

Weekend

ОКТЯБРЬ 2011

НА ЮГЕ

ЧЕМ ДЫШИТ,
КУДА ДВИЖЕТСЯ И НА КОГО
ОРИЕНТИРУЕТСЯ КРАСНОДАР-
СКАЯ МОДА



«МЕРА ВЕЩЕЙ» ИГОРЯ МИХАЙЛЕНКО

ТАКЖЕ В НОМЕРЕ:

АЛХИМИК МОДЫ **ВЛАД ЛИСОВЕЦ** РАСКРЫВАЕТ ПРОПОРЦИИ ОДЕЖДЫ;
УДАРНИК **SHADOWS FALL** РАССУЖДАЕТ О ТОМ, ЧТО НЕ «ПО БАРАБАНУ»;
ФОТОГРАФ **ФЕДОР ОБМАЙКИН** ПОКАЗЫВАЕТ ГОРОДСКУЮ ГЕОМЕТРИЮ;
ГАЛЕРИСТ **МАЙЯ РЯЗАНОВА** ПРОБУЕТ СЕБЯ КАК ТВОРЧЕСКИЙ ОБЪЕКТ;
КРАСНОДАРСКИЕ СТИЛИСТЫ ПОДСАЖИВАЮТ НА ФЭШН-ДЕЛИКАТЕСЫ.
А ТАКЖЕ НЕРАЗГАДАННЫЕ УСТРИЦЫ, НЕСЪЕДЕННЫЙ ПИРОГ И НЕПОЙМАННЫЙ АФРИКАНСКИЙ КАРП



Десять кулинарных заповедей

Вито ди Вио

Шеф-повар ресторана *Gusto & Gusto*

Бесценный опыт можно получить, лишь не боясь пробовать новое. Мне повезло – от природы я очень любопытен. Объездил множество стран, пробовал множество блюд и постигал кулинарные секреты всех уголков мира. Теперь я продолжаю эту одиссею в России.

V **В каждой новой стране** я искал свою гастроно-мическую любовь. Ваш край покорил меня мясом и кубанским сыром.

Любой из нас начинает с чего-то универсального. Я родился и вырос в Трапани, остров Сицилия, но первыми блюдами, приготовленными мною, были интернациональные яичница и жареная картошка.

IV **Главный секрет любого повара** – чистота. Идеальная чистота на кухне.

V «Продолжайте существующие традиции, улучшайте их и создавайте собственные», – вот что я говорю своим молодым коллегам.

VI **Я свободен в своем творчестве.** Могу в считанные секунды изобрести новое блюдо, а вслед за

ним еще одно, при этом не опираясь на формальности и гастрономические «догматы». Почти все подобные новинки попадают в меню. А те, что не попадают, остаются в моем сердце навсегда. Но для этого требуется абсолютная уверенность в том, что ты делаешь.

VII **Кухня – это фантазия!** Фантазируйте, мечтайте, и вам откроется секрет создания незабываемых кулинарных шедевров!

VIII **Главное, за что стоит любить** средиземноморскую кухню, – легкость во всем начиная от вкуса и заканчивая способом приготовления. Потому мое сердце и принадлежит ей.

IX **С удовольствием открыл бы** мясной или рыбный ресторан. Но я никогда не стану готовить блюда из речной рыбы, ибо она пахнет грязью. А должна нести аромат моря.

X **Готовить для множества людей** – это как непрерывно сдавать экзамен. Вкусов – великое множество, и иногда ты опасаешься совершил ошибку. Несмотря на это, тебя не покидают увлечение и азарт.



Искусство потребления.

ПРЕМИУМ

только для искушенных

ЗОВ ПРИРОДЫ:натуральные принты
в модных коллекциях**БЛЕСК НАЦИИ:**платья из атласа
и шелка**ЯХТИНГ:**семь футов под килем,
или Роскошная жизнь**ВСЕ В САД:**украшения для outdoor-
пространства**НОЛЬ ГРАДУСОВ:**безалкогольные коктейли
от краснодарских барменов

ТЕМА НОМЕРА:

ПРОЩАНИЕ С ЛЕТОМ

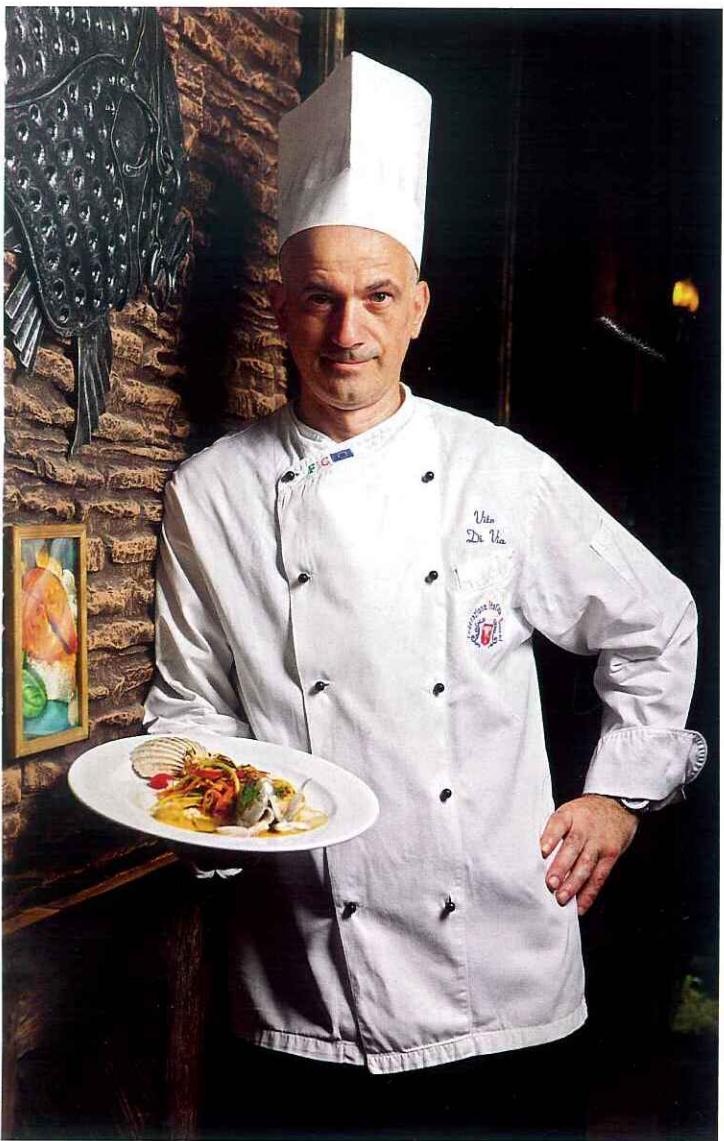
**ДЖЕЙК
ДЖИЛЛЕНХОЛ**

Скромный ковбой

4
ЛЕТНИХ
TOTAL LOOKS
для мужчин

С итальянским сердцем

Имя Вито ди Виа известно в Италии среди знаменитых политиков и селебритиз. Сегодня, будучи шеф-поваром ресторана *Gusto & Gusto*, он знакомит краснодарцев с истинной средиземноморской кухней, которая, по признанию самого маэстро, у него в крови



— Как вы стали поваром?

— Еще в детстве я решил, что буду либо шефом на кухне, либо управляющим в отеле. Но поскольку мне очень нравится химия как наука, а кухня у нас считается все-таки химией, я выбрал первый вариант. Но повар — это не профессия, а призвание. Если тебе не

нравится и сердце не болит работой, то лучше этим не заниматься. Иначе ты никогда не сможешь стоять 10—12 часов за плитой. Я родом из Стромболи, самого большого портового города Сицилии. Поэтому морская соль, морская вода и рыба у меня в крови. Но Сицилия в свое время частенько

завоевывалась арабами, что и отражено в ее кухне.

— В чем это выражено?

— Свежие продукты, быстрая готовка, минимум маринадов и максимум простоты. Это блюда, которые легки по своему методу приготовления, но в то же время очень вкусны и ароматны.

— Могли бы вы описать итальянскую кухню с точки зрения художника?

— Это четыре цвета: красный, как помидор, зеленый, как базилик, белый, как итальянский чеснок, и голубой — цвет моря.

— С какими стремлениями вы приехали в Россию?

— Всегда, когда я приезжаю на новое место, мое первое желание — научить ребят, с которыми я работаю, готовить в правильной манере. Важно, чтобы они поняли средиземноморскую кухню не только со слов, но и прочувствовали ее в приготовлении. Видеть, как рисует художник, — одно. Но рисовать самому — совсем другое. Я считаю, что повар похож на артиста. Он не просто делает механические движения, но и привносит в каждое блюдо что-то свое. Я и пытаюсь научить ребят именно этому, чтобы в каждое блюдо было вложено не только мастерство, но и сердце.

— Повар, у которого нет итальянской крови, может воспроизвести в полной мере итальянскую кухню?

— Как итальянец, никто не сможет приготовить, потому что эта культура заложена

в крови. Я на 100% уверен, что никогда не смогу приготовить суши, как настоящий шеф-повар из Японии.

— Что вы привезли сюда?

Какие эксклюзивные рецепты?

— Филе дорады с овощами жардинье например. У меня здесь есть свои десерты. Один из них — семифреддо: мандариновый, с миндалем, с фисташками. Два вида тирамису: классический итальянский, который мы делаем по старинным рецептам, и сицилийский — на красных ягодах.

— Местные продукты пригодны для итальянской кухни?

— Кое-что да, но большинство итальянских продуктов нельзя заменить. Поэтому в ресторане *Gusto & Gusto* налажены прямые поставки из Италии. Здесь я готовлю так же, как готовил бы дома, с абсолютно подлинными ингредиентами.

— Какие пожелания у вас будут в адрес гостей?

— Наслаждаться в нашем ресторане настоящей итальянской кухней, выполненной в ее лучших традициях. Мы создаем наши блюда с душой, как это принято у меня на родине, чтобы гости получали от трапезы истинное удовольствие!

Gr & Gr
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН

РЕСТОРАН GUSTO & GUSTO

КРАСНОДАР, УЛ. КОМСОМОЛЬСКАЯ, 47,
ТЕЛ. 861 267 18 18,
БРОНЬ СТОЛИКОВ 929 826 94 90

Comunicati stampa e interviste

Notizie

Calendario

Comunicati stampa e interviste

Nome utente:

Password:

Enter

notizie

Con il cuore italiano

04 agosto 2011

– Cosa L'ha portata a diventare cuoco?

– Già quando ero piccolo ho deciso che sarei diventato o chef in cucina o gesiore di un hotel. Ma visto che come scienzia mi piace molto la chimica e la cucina è considerata molto vicina alla chimica, ho scelto la prima variante. Ma il cuoco non è una professione, è una vocazione. Se non ti piace, e non ci metti il cuore nel tuo lavoro, meglio non farlo. Sennò non potrà mai rimanere in piedi per 10-12 ore di fila. Io vengo da Stromboli – la più grande città portuale della Sicilia. Quindi, il sole marino, l'acqua di mare e il pesce sono nel mio sangue. Però ai suoi tempi la Sicilia fu spesso conquistata dagli arabi, il che si è riflessa nella sua cucina.

– In che cosa si vede questo?

– Prodotti freschi, cucina veloce, minimo delle marinade e massimo di semplicità. I piatti che sono facili nella preparazione, ma, allo stesso tempo, molto gustosi e profumati.

– Potrebbe descrivere la cucina italiana dal punto di vista di un pittore?

– Sono quattro i colori: rosso come pomodoro, verde come basilico, bianco come aglio italiano, e blu – colore del mare.

– Con quali aspirazioni è venuto in Russia?

– Sempre, quando arrivo in un posto nuovo, il mio primo desiderio è quello di insegnare ai ragazzi con cui lavoro a cucinare in maniera giusta. E' importante che loro capiscano la cucina mediterranea non solo sulle parole, ma che la sentano anche nella preparazione. Vedere come dipinge un artista: è una cosa. Poco disegnare noi stessi – è tutta un'altra cosa. Pensò che lo chef sia come un artista. Non fa solo movimenti meccanici, ma porta ad ogni piatto qualcosa di suo. Sto provando ad insegnare ai ragazzi proprio questo, in modo che in ogni piatto venga investita non solo abilità, ma anche il cuore.

– Il cuoco, che non ha sangue italiano, può riprodurre in tutto e per tutto la cucina italiana?

– Come un italiano, nessuno potrà cucinare, perché questa cultura è nel sangue. Sono sicuro al 100% che non sarò mai in grado di preparare il sushi, come un cuoco giapponese del Giappone.

– Che cosa ha portato qui? Quali ricette esclusive?

– Filetto di orata con verdure jardinier, per esempio. Qui ho dei dolci miei. Uno di loro è il semifreddo di mandarino, con le mandorle, con il pistacchio. Due tipi di Tiramisù: quello classico italiano, che facciamo su antiche ricette, e quello siciliano con frutti di bosco rossi.

– I prodotti locali sono adatti per la cucina italiana?

– Qualcosa sì, ma la maggior parte dei prodotti italiani non può essere sostituita. Per questo nei ristoranti Gusto & Gusto sono stabilite forniture dirette dall'Italia. Qui cucino come se cucinassi a casa, con ingredienti assolutamente autentici.

– Cosa auspica ai Suoi ospiti?

– Di provare il piacere nel nostro ristorante di una vera cucina italiana, fatta nelle migliori tradizioni. Nel creiamo i nostri piatti con l'anima, così come si fa nella mia Patria, in modo che gli ospiti provino mangiando il vero piacere!

GUSTO & GUSTO
Krasnodar, Komsomolskaja 47
TEL 929 826 94 90
Prenotazione tavoli:
861 267 18 18



indietro

VOYAGE

НАВИГАТОР ТУРИЗМА

Краснодар

№ 09-10 (09)
декабрь-январь 2011-2012

Зимние радости

Чаепитие с Санта-Клаусом,
поездки на русской тройке
с Дедом Морозом и
рождественские прогулки
по ярмаркам Европы



ВЕСЕЛЫЙ МАРШРУТ

Ямайка, Куба,
Доминикана

СВЕТСКИЕ
ПЕРСОНЫ
КРАСНОДАРА
О СВОИХ
ПЛАНАХ
НА ЗИМНИЕ
ПРАЗДНИКИ

Роман Благов
фотопутешествие
по Стамбулу

БАЛИ
**БАВАРСКИЕ
АЛЬПЫ**
ВЕНГРИЯ



Italiano
G & G
ristorante



реклама

Рождество и Новый год – праздники, которые мы любим с детства.

Мы всегда ждем от них чего-то чудесного, сказочного, незабываемого... Коллектив итальянского ресторана Gusto & Gusto поздравляет вас с наступающими праздниками и от всей души желает, чтобы все ваши мечты сбывались, чтобы жизнь ваша была яркой и насыщенной.

Мы всегда рады видеть вас у нас в гостях и готовы сделать все, чтобы в ресторане Gusto & Gusto вам было уютно, приятно и радостно. Живите со вкусом!

г. Краснодар,
ул. Комсомольская, 47
(пересечение с ул. Красной)
Заказ столиков
8 929-826-94-90,
(861) 267-18-18



Вкусная Италия



Утонченная атмосфера ресторана **Gusto & Gusto** и кулинарные шедевры от итальянского шеф-повара сделают ваши праздники яркими и незабываемыми.



ВИТО ДИ ВИА,
шеф-повар ресторана
Gusto & Gusto!

Мы всегда
радушно
принимаем
своих
посетителей!



ПОВАР:

Вито ди Виа — гений кулинарного искусства. Он родом из Сицилии; готовит блюда по ста里чным национальным рецептам, которые смогут удивить истинных гурманов.



ВИННАЯ КАРТА:

Богатый выбор различных вин. Вы сможете отведать эксклюзивные домашние вина, приготовленные в ресторане.



1 Башенка из баклажанов с сыром моцарелла под легким соусом из базилика. Ощутите вкус истинной Италии!

2 Изысканный салат «Алла-Итальяно» с сочным пармским окороком.

3 Тирамису классический «По-сицилийски».

G & G
итальянская кухня

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН **GUSTO & GUSTO**
Г. КРАСНОДАР, УЛ. КОМСОМОЛЬСКАЯ, 47 (ПЕРЕСЕЧЕНИЕ С УЛ. КРАСНОЙ)
ЗАКАЗ СТОЛИКОВ 8 929-826-94-90, ТЕЛ. (861) 267-18-18

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

VOCAGE

НАВИГАТОР ТУРИ
Краснодар

№ 08 (08) ноябрь 2011

Кубинские каникулы

Белоснежные пляжи,
жаркое солнце,
зажигательные латинские
ритмы, рыбалка на
марлина и другие
радости отдыха

ЕГИПЕТ
ДОМИНИКАНА
ТАИЛАНД

КЕНИЯ:
БОЛЬШОЕ АФРИКАНСКОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ

ВЕНА:
ЦАРСТВЕННАЯ
ОСОБА



Italiano



ristorante



Совершите кулинарное путешествие по Италии с рестораном Gusto & Gusto!

Шеф-повар Вито ди Виа — гений кулинарного искусства. В каждое из своих блюд он привносит неподражаемую изысканность оригинальной итальянской кухни.

Вито ди Виа родом из Сицилии, он готовит блюда по старинным национальным рецептам и может удивить истинных гурманов.

Отдельного внимания заслуживает винная карта ресторана, в которой присутствуют домашние вина собственного приготовления.

Прикоснитесь к солнечной Италии!

Оригинальный, утонченный интерьер и профессиональный сервис способствуют отличному настроению и незабываемому отдыху в ресторане Gusto & Gusto.

Italiano

Gusto & Gusto

ristorante



1



2



3



4

Проведите банкет, корпоративную
вечеринку в незабываемой
атмосфере Gusto & Gusto.

Залы ресторана выполнены
в разнообразных стилях:

- Основной зал рассчитан
на 25 персон;
- «Мафиозный» зал-кабинет
на 12 персон;
- «Мясной»
на 25 персон;
- колоритный Fish-зал
на 30 персон.

1. Тирамису классический «По-спастию».
2. Башенка из баклажанов с сыром моцарелла
под легким соусом из базилика.
3. Салат «Ала-Италия»
с пармским окороком.
4. Шеф-повар Вито ди Виа в процессе
приготовления блюда филе дорадо
с овощами и «Ала-Джардинера».

Всегда для Вас ресторан Gusto & Gusto
г. Краснодар, ул. Комсомольская, 47
(пересечение с ул. Красной)
Заказ столиков –
8 929-826-94-90,
тел. (861) 267-18-18



Comunicati stampa e interviste

[Notizie](#)

[Calendario](#)

[Comunicati stampa e interviste](#)

Nome utente:

Password:

notizie

Con il cuore italiano

04 agosto 2011

Vito Di Via, Krasnodar, per "Iskussstvo potrebleniya". Il nome di Vito Di Via è conosciuto in Italia: tra politici famosi e celebrità. Oggi, essendo lo chef del ristorante Gusto & Gusto, fa conoscere ai cittadini della città di Krasnodar la vera cucina mediterranea, che come confessa il maestro, è nel suo sangue.

[in dettaglio](#)

Intervista Italia

11 luglio 2011

Oggi il commercio dei prodotti e delle merci italiane è rimasto, anzi, è molto cresciuto, ma accanto a questa abbiamo molte aziende italiane che sono presenti sul mercato russo con i loro impianti produttivi. Circa 60 aziende che danno lavoro a più di 30.000 dipendenti ed hanno un fatturato di circa 3 miliardi di Euro.

[in dettaglio](#)

Le little town della nuova Russia

11 luglio 2011

Est Europa. Dai porti ai macchinari agricoli e al turismo, i settori dinamici di un'area ricca e ancora poco esplorata. Via da Mosca: per le imprese è più conveniente puntare sulla regione del Volga - Consumatori in crescita - Città come Kazan' o Samara hanno raggiunto un reddito paragonabile a quello della capitale e sono pronte a spendere in prodotti italiani.

[in dettaglio](#)

Intervista a Vittorio Torrembini

12 gennaio 2011

Mosca, 12 gennaio 2011



GIM-Unimpresa è nata circa quindici anni fa come associazione delle grandi aziende italiane presenti a Mosca. Nel corso di questi tre lustri essa si è trasformata nell'unica associazione delle imprese italiane - segnatamente, anche e soprattutto quelle piccole e medie, che costituiscono il tessuto vivo del "sistema Italia" - operanti nella Federazione Russa, ed è membro associato della Confindustria. A Vittorio Torrembini, residente in Russia da oltre vent'anni, che ne fu Presidente agli albori, e che ne è nuovamente Presidente da poco meno di tre anni, abbiamo rivolto alcune domande.

[in dettaglio](#)

INCONTRO TRA UNA DELEGAZIONE GIM-UNIMPRESA E LA MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO DELLA FEDERAZIONE RUSSA ELVIRA NABIULLINA

12 marzo 2010



Mosca, 12 Marzo 2010

Si è svolto stamane un incontro tra una delegazione di GIM-UNIMPRESA, associazione degli imprenditori italiani in Russia aderente a Confindustria, e la ministra dello sviluppo economico della Federazione Russa, Elvira Nabiullina.

La delegazione degli imprenditori, guidata dall'ambasciatore Vittorio Surda, era composta dal presidente del GIM, Vittorio Torrembini, e dai rappresentanti di alcune tra le più importanti Aziende italiane (ENI, ENEL, FINMECCANICA, PIRELLI, FERRERO, INDESIT, PAVAN, UNICREDIT). In preparazione di questo incontro gli organi direttivi del GIM avevano sottoposto alla ministra una serie di proposte e quesiti relativi alle problematiche delle aziende straniere in Russia, per il miglioramento del clima e delle possibilità di investimenti.

[in dettaglio](#)