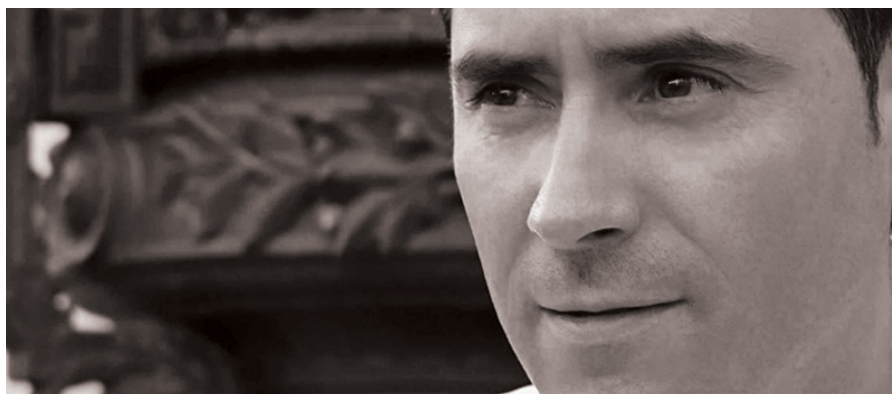


*Июль*



*30.06 - 02.07*

## КАРМЕЛО БОСКЕ

Ristorante Lillas Pastia, Huesca, Spagna



Известная на всю Испанию кухня Кармело Боске — это, по сути, новая интерпретация традиционных арагонских рецептов. Он отбирает самые лучшие ингредиенты — от черных трюфелей до маслин с горных склонов района Маэстрасго — и сочетает их самым неожиданным образом.



*4.07*

## ПАОЛО СИМИОНИ

Executive Chef Forte Village Resort Santa Margherita di Pula, Cagliari

Паоло Симиони, посвятивший долгие годы популяризации итальянской кухни в Великобритании, является исполнительным шеф-поваром Forte Village. Его отличают великолепная техника и безошибочная творческая интуиция в сочетании с крайней щепетильностью в выборе ингредиентов.



7.07 - 9.07

## ПАОЛО БАРРАЛЕ

Ristorante Marennà, Sorbo Serpico



Паоло Баррале, сицилиец по происхождению, родился в семье изготовителей макаронных изделий. В 23 года он поступает на работу в ресторан La Pergola, где знакомится с легендарным Хейнцем Бекем и его кухней. Источник его вдохновения — богатейшая традиционная кухня Кампании, для обновления рецептов которой Паоло неустанно ищет лучшие местные ингредиенты. Личные достижения? Одна звезда Мишлен.



11.07 - 12.07

## ПАОЛО КАСТРИНЬЯНО

Ristorante Molto, Roma

Его резюме включает в себя работу в элитных ресторанах. С 2007 года он работает шеф-поваром ресторана Molto, расположенного в сердце модного квартала Париоли в Риме. Для своих блюд маэстро тщательно отбирает все ингредиенты, уделяя особое внимание выдержке продуктов.



14.07 - 16.07

## АЛЕССАНДРО БРЕДА

Ristorante Gellius, Oderzo, Treviso



Его ресторан Gellius, расположенный в г. Одерцо (Тревизо), был награжден одной звездой Мишлен и находится в прекрасном месте, известном своими археологическими достопримечательностями. Отличительные черты кухни Алессандро Бреда — гармоничное сочетание типичных продуктов и непрерывный творческий эксперимент.



18.07

## НЕЛЛО КАССЕЗЕ

Executive Chef Castel Monastero, Siena Ristoranti La cantina, La Contrada

В его блюдах заключена вся сила, сладость, тепло и насыщенность неаполитанской кухни. В 2010 г. шеф-повар переезжает в Кастель-Монастеро, гостиничный комплекс группы Eleganzia, расположенный в двух шагах от Сиены, и становится заместителем шеф-повара в ресторане La Contrada, курируемого гениальным Гордоном Рамзи.



*21.07 - 23.07*

## ФРАНК РЕЙНО

Pas de L'Ours, Crans-Montana, Svizzera

  *Michelin*

В 1994 г. вместе с женой Северин открывает отель *Hotellerie du Pas de L'Ours* на курорте Кран-Монтана в Швейцарии. На следующий год после открытия отель получает 14 пунктов от кулинарного гида Го-Мийо, а в 1998 году — звезду Мишлен. В 2001 г. заведение было внесено в справочник лучших ресторанов Швейцарии (*Les Grandes Table Suisses*). В 2007 г. оценка по гиду Го-Мийо поднялась до 17 пунктов.



*25.07*

## ДЖУЗЕППЕ БИССАКОТ

Executive Sous Chef Forte Village Resort Santa Margherita di Pula, Cagliari

Джузеппе Биссакот, исполнительный заместитель шеф-повара курорта Forte Village, нашел свой дом и фирменный стиль на Сардинии, острове, который насыщен вкусами в любое время года. Фирменные блюда Джузеппе Биссакота подчеркивают вкус и красоту даров природы и поют хвалебную песнь щедрой земле Сардинии.



*28.07 - 30.07*

## ОЛИВЕР ГЛОУИГ

Ristorante Oliver Glowig Aldovrandi Palace Hotel, Roma



С семейной кухни рядом с отцом в Дюссельдорфе на кухню ресторана на Амальфитанском побережье, затем — две звезды Мишлен. Такова история Оливера Глоуига, шеф-повара великолепного ресторана при отеле Aldovrandi Villa Borghese. Секрет его блюд? Постоянное экспериментирование с классическими рецептами итальянской кухни.

## Август



01.08

### ПИТЕР БРЮНЕЛЬ

Maison Peter Brunel, Folgaria, Trento

Обучение у легендарного Джорджо Нарделли не проходит даром, и Питер буквально со школьной скамьи поступает на работу в ресторан Villa Negri в Рива-дель-Гарда и уже в 28 лет становится обладателем звезды Мишлен. Сегодня Брюнель является консультантом ресторана Il Palagio '59 в Риньяно-суль-Арно и великолепного Maison Peter Brunel в отеле Muu Village на курорте Фольгария.



4.08 - 6.08

### ЭМАНУЭЛЕ СКАРЕЛЛО

Ristorante Agli Amici dal 1887, Godia, Udine



Вот уже пятое поколение семьи Скарелло задает тон в ресторане Agli Amici dal 1887 в районе Годия города Удине. Сегодня кухней ресторана заправляет Эмануэле Скарелло, один из самых прославленных шеф-поваров Италии. В его послужном списке две мишленовские звезды и пост президента международной ассоциации «Молодых рестораторов Европы», который Эмануэле занимал с 2009 по 2012 г.



8.08 - 9.08

## БРУНО БАРБЬЕРИ

Ristorante Trigabolo, Argenta, Ferrara

Этот итальянский шеф-повар завоевал самое большое количество звезд Мишлен — целых семь. Фирменный стиль Бруно Барбьери отличается креативностью, склонностью к экспериментированию и новаторством — в точно выверенных пропорциях. Он написал множество кулинарных книг и с 2011 года входит в состав жюри конкурса MasterChef Italia.



11.08 - 13.08

## ЭНРИКО КРИППА

Ristorante Piazza Duomo, Milano



В послужном списке Энрико Криппа три звезды Мишлен, завоеванных в великолепном ресторане Piazza Duomo, расположенном в центре Альбы. В кухне Энрико Криппа, который был учеником Гуалтьеро Маркези и Феррана Адриа, ингредиенты области Ланге органично сочетаются с утонченной эстетикой Японии. И получается самый оригинальный в мире дуэт.



*18.08 - 20.08*

## МАССИМИЛЬЯНО МАШИА

Ristorante San Domenico, Imola



Массимильяно Машиа — представитель нового поколения поваров легендарного ресторана San Domenico в г. Имола, награжденного двумя звездами Мишлен. По окончании школы гостиничного хозяйства он чередовал работу в Италии и за рубежом. В его послужном списке ресторан Vissani в Терни, Romano в Виареджо, Osteria Fiamma в Нью-Йорке и даже легендарный ресторан Алана Дюкасса при отеле Plaza Athenée.



*22.08*

## НЕЛЛО КАССЕЗЕ

Executive Chef Castel Monastero, Siena Ristoranti La cantina, La Contrada

В его блюдах заключена вся сила, сладость, тепло и насыщенность неаполитанской кухни. В 2010 г. шеф-повар переезжает в Кастель-Монастеро, гостиничный комплекс группы Eleganzia, расположенный в двух шагах от Сиены, и становится заместителем шеф-повара в ресторане La Contrada, курируемого гениальным Гордоном Рамзи.





*25.08 - 27.08*

## ФАБИО БАЛЬДАССАРРЕ

Carlyle Brera Restaurant, Brera



Шеф-повар нетрадиционный и капризный. Его новый стиль приготовления блюд основан на разумном сочетании современных предложений и великих классиков.



*29.08 - 31.08*

## ФРАНЧЕСКО МАЦЦЕИ

L'Anima Restaurant, Londra, UK

Интерес к приготовлению пищи он начинает проявлять уже в раннем детстве, наблюдая за своей матерью. Сегодня Франческо Маццеи — шеф-повар ресторана L'Anima, который считается лучшим итальянским рестораном в Лондоне. В чем секрет его успеха? В неразрывной связи с Калабрией, его родной землей.

## *Rocco Iannone & Friends*



20.07

## РОККО ЯННОНЕ И ФРАНК РЕЙНО

Pas de L'Ours, Crans-Montana, Svizzera



27.07

## РОККО ЯННОНЕ И ПИТЕР БРЮНЕЛЬ

Maison Peter Brunel, Folgaria, Trento



03.08

## РОККО ЯННОНЕ И ЭМАНУЭЛЕ СКАРЕЛЛО

Ristorante Agli Amici dal 1887, Godia, Udine



10.08

## РОККО ЯННОНЕ И ПАОЛО СИМИОНИ

Executive Chef Forte Village Resort Santa Margherita di Pula, Cagliari



17.08

## РОККО ЯННОНЕ И ДЖАНКАРЛО ПЕРБЕЛЛИНИ

Ristorante Perbellini, Verona



24.08

## РОККО ЯННОНЕ И ФАБИО БАЛЬДАССАРРЕ

Ristorante Unico, Milano

