

От Пьемонта до Венето

Фестиваль региональных кухонь в кафе «Ла Торре»

В течение ближайших месяцев расположенное на территории «Москва-Сити» кафе «Ла Торре», которое в феврале 2010 года отпразднует свой первый день рождения, и его бренд-шеф Манфредо Молтени предлагают своим гостям принять участие в фестивале региональных кухонь Италии. Каждый регион представлен специальным меню, состоящим из закуски, супа, пасты, основного блюда и десерта, к которым предлагается местное вино. Манфредо Молтени делает акцент на поиске уникальных старинных рецептов и на использовании аутентич-



ных продуктов. В «Ла Торре» уже представляли Ломбардию (центральную позицию в ломбардийском меню занимала запеченная с сыром паста пиццокери), Пьемонт (аньолотти с четырьмя видами мяса), Трентино Альто-Адидже (колбаски луганеги со сморчками). На очереди – Эмилия Романья и Венето. Каждое меню действует несколько недель, и фестиваль, таким образом, продлится до весны. Дегустировать региональные меню можно как небольшой компанией, так и с сослуживцами – в «Ла Торре» с радостью организуют банкеты не только для частных лиц, но и для компаний.