



## Манфредо Молтени: «Я несу свою Италию»...

Одно из любимых мест сотрудников и гостей бизнес-центра – итальянское кафе La Torre. Здесь можно не просто вкусно пообедать в уютной обстановке, но и насладиться творениями Brand-chef Манфредо Молтени. Страстного, пытливого, неравнодушного, заряжающего энергией и жизнелюбивым. Его мы и попросили рассказать, из чего складывается магия La Torre.

– Манфредо, что собой представляет кухня вашего кафе?

– За основу мы взяли итальянскую кухню, которую любят за свежесть и легкость. В ней много жизни, солнца, энергии. Свежие овощи, зелень, масло, хрустящий хлеб, соус «бальзамико», бокал легкого вина – что еще нужно, чтобы почувствовать себя счастливым? Но я несу «свою» Италию. Я стараюсь ориентироваться не на классическое

исполнение блюд, а идти от сочетаемости продуктов и моего представления об этой сочетаемости. Могу взять основу блюда из другой кухни, например, французской, испанской, японской, но потом путем эксперимента сделать что-то свое.

– А откуда вы берете идеи для этих экспериментов?

– Идеи дает сама жизнь. Однажды в Майами я увидел, как какой-то человек ест кусочки ананаса, посыпая их перцем. Мне понравилось, и я ввел это как элемент в свое блюдо. Для меня важными составляющими моей кухни являются контрасты. Во всем: во вкусе, в оформлении. Например, сочетание в одном блюде кислого и соленого (маринованные овощи и сыровяленая ветчина Кулателло), сладкого и горького (пикантное карпаччо из ананаса с сорбетом из лимона и базилика) и т.п. Контрасты

Автор интервью:

Альбина Назимова  
Brand chef:

Манфредо Молтени

Средний чек: 50 у. е.

Время работы:

по будням  
с 10.00 до 23.00.

Количество

посадочных мест:

до 300.  
Адрес: ул. Тестовская,  
д. 10, «Северная Башня»,  
2-й подъезд, 5-й этаж.

Телефон:

+7 (495) 988-47-45.



комбинирования продуктов разных регионов и даже стран. Это интересно, вкусно и необычно.

– Но, согласитесь, когда кафе рассчитано на такую пропускную способность (La Torre способно принять до 500 человек в день), приходится больше обращать внимание на некий среднестатистический вкус?

– Это так. Поэтому я стараюсь быть в своих контрастах достаточно деликатным (смеется). Нам приходится проводить весьма кропотливую работу, чтобы угодить нашим гостям. Конечно же, значительную часть меню ланча (да и основного меню) занимают привычные и любимые посетителями блюда традиционной итальянской кухни, но в которые мы привносим свою изюминку.

– Все, о чем вы говорите, подразумевает высокие цены...

– Цены мы держим на весьма демократичном уровне. Что касается бизнес-ланча, то можно очень вкусно пообедать на 300 рублей. Но в отличие от других мест, где предлагается «комплексный обед», у нас можно сделать выбор из множества блюд. Это наша политика – мы стараемся идти от бюджета клиента. То же касается и организации фуршетов. Даже на минимальную сумму мы предлагаем заказчикам весьма достойные варианты.

– Как в ресторане представлена карта вин?

– У нас прекрасный сомелье, который идеально подбирает к каждому моему блюду вино. Многим нашим посетителям нравятся недорогие, но очень качественные итальянские, французские, испанские вина. Но в нашем «погребке» всегда есть набор элитных вин на самый взыскательный вкус.

– Насколько часто в меню происходят изменения?

– Мы постоянно в поиске. Каждые 2 недели мы меняем несколько позиций в меню – что-то новое появляется, что-то исчезает в связи со сменой сезона... С приходом весны наступает пора овощей и фруктов, выращенных под открытым небом. Поэтому изменится и наше меню, станет более легким, солнечным, весенним. Я приглашаю вас в La Torre – давайте радоваться весне вместе!