TASTE OF ASIA
стр. 2

PINSERIA
стр. 8

laGazzetta
PARMIGIANO GROUP

СТЕФАНО КАНИ
стр. 9

АФИША
стр. 10

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ НОВОСТИ • ПИНСА VS ПИЦЦА

НУРЛАН КОЯНБАЕВ

О том, чем удивить казахстанского зрителя и где можно пройти настоящую школу жизни

стр. 4

FOOD FESTIVAL • ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ • COMING SOON

OLIVIER ASTANA

СИНЕРГИЯ ВКУСОВ

Каждую пятницу и субботу Olivier Astana преподносит своим гостям угощение от шеф-повара Алексея Исаева – эффектный комплимент, приготовленный по принципам food paring. Фудпейринг – это метод, определяющий, какие ингредиенты в еде и напитках наилучшим образом сочетаются друг с другом на молекулярном уровне, и тем самым дающий возможность выйти за рамки стандартных сочетаний. Команда Olivier Astana предлагает поэкспериментировать на примере сочетания мусса из индейки с каперсами и ароматной вишневой настойкой.

Olivier Astana
Ул. Достык, 13 (ЖК «Нурсая-2», со стороны Водно-зеленого бульвара)

ВИКТОР ТИГАЙ

ПОЧЕТНАЯ МИССИЯ

Виктор Тигай – титулованный сомелье ресторана Parmigiano – отправился в Киото (Япония), чтобы впервые представить Казахстан на конкурсе «Лучший сомелье Азии и Океании 2018». Как отмечают эксперты, участие представителей Казахстана в конкурсах подобного уровня влечет за собой повышение качества подготовки специалистов международного класса и помогает развивать культуру потребления вина. Почетная миссия досталась Виктору в результате его достижений – победа на II ежегодном конкурсе на звание лучшего сомелье Казахстана Albert Bichot Sommelier competition Kazakhstan 2018, а также второе место на I казахстанском конкурсе сомелье San Pellegrino Wine Competition Kazakhstan.

ПИНСА «ГУРМЕ»

Идею специального меню итальянской пинсы тосканец Джакомо Коломбу подхватил с особым интересом. Шеф-повар разработал для Parmigiano 14 позиций пинсы «Гурме» с изысканнами начинками – колбаски и фриарелли, осьминог и баклажан, цуккини с креветками, «Маргарита» с буффало и другие оригинальные топпинги итальянского премиум-фастфуда уже в Parmigiano Ristorante.

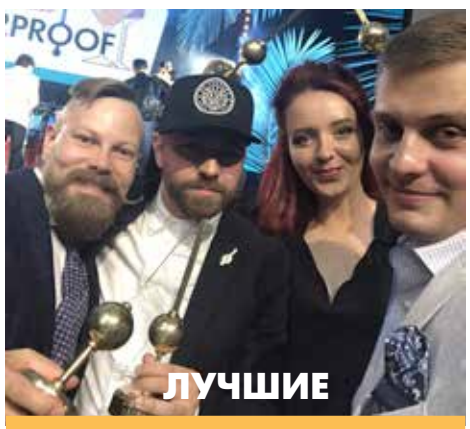
Parmigiano Ristorante Italiano
Ул. Марата Оспанова, 24 (уг. пр. Достык)

TASTY NEWS

ДОСТАВКА

CRUDO НА ДОМ

Онлайн-сервис доставки Parmigiano Group пополнился новыми возможностями. Теперь все блюда из меню стейк-хаусов CRUDO доступны для заказа на сайте crudo.kz. В ассортименте – салаты, закуски, горячие блюда, десерты, напитки, а также мясная продукция из «Мясной лавки» в любой день с 12:00 до 22:00. Команда CRUDO доставит заказ в офис, домой или даже в парк всего в течение часа. Предложение доступно только для жителей Алматы. Для астанинцев функционирует доставка блюд кухни Olivier Astana **astana.pg24.kz.**



ЛУЧШИЕ

СРЕДИ ЛУЧШИХ

В очередной раз команда «Бармаглота» подтвердила статус лучшего бара, одержав победу в международной премии Barproof Awards 2018 в номинации Best restaurant bar. Фестиваль состоялся 3 сентября в Москве. Среди участников – бары и бармены из стран СНГ, Балтии, а также из Норвегии, Грузии, Украины. Barproof Awards – первая профессиональная барная премия, организованная сообществом Bartender Brothers в России в 2016 году. Премия помогает находить лучших специалистов, заведения и продукты барной индустрии.

Бар «Бармаглот»
Ул. Сатпаева, 3/170 (уг. ул. Валиханова)

ВИЗИТКА EAST

Шеф Маму обновил дегустационное меню, сделав его еще более разнообразным. Звездный сет состоит из 4 категорий: Cold Japenese Appetizers, Flavours of Asia, Main Course from East, Sweets retreat. В каждой позиции по 3-4 блюда. Сет выгоден не только ценой, но и возможностью познакомиться за один вечер с кухней ресторана, стилем шефа и мастерством команды. Заказав все четыре сета по специальной цене на компанию из 4 человек, вы отправитесь в незабываемое путешествие по Юго-Восточной Азии, восхищаясь виртуозной игрой шефа со специями, соусами, текстурами и разными кулинарными традициями этого региона.

Бронирование по телефону: +7 777 000 11 12

ФРИДА, САЛЬВАДОР ДАЛИ, МОНА ЛИЗА

Для того чтобы освежить дизайн упаковок take-away-продукции Parmigiano Group, объявили конкурс среди художников и иллюстраторов на тему «Ресторанный натюрморт». В трех заданиях художникам было предложено раскрыть всю палитру изысканной атмосферы сети Parmigiano Group – ресторанный лоск, выраженный в предметах современных реалий. Среди победителей – работы Мими Ильницкой (Санкт-Петербург, Россия), Захара Артамонова (Алматы, Казахстан), Рахили Азимовой (Алматы, Казахстан) и Дарьи Мороз (Казахстан). Заказывайте блюда навынос в ресторанах Parmigiano Group и будьте неподражаемы.

SUNSET CAFE

СДЕЛАЙТЕ ПАУЗУ

Сытный обед – залог продуктивного дня! Шеф-повар Sunset Cafe Антон Товченик обновил бизнес-ланчи, разнообразив обеды блюдами русской, европейской и азиатской кухонь. Теперь в меню сезонные супы, салаты и горячие блюда, хорошо дополняющие друг друга, а также десерт дня и напитки. Предложение действует с понедельника по пятницу с 12 до 16 часов, до 2450 тенге. Приятный бонус – 10-й ланч в подарок.

Sunset Cafe
Пр. Аль-Фараби, 5, БЦ «Нурлы Тау», 2А

10 ЛАНЧ В ПОДАРОК

MAIN STREET CAFE

КРУГОСВЕТНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ

Мир – это нескончаемая палитра уникальных вкусов и запахов. Поэтому гастрономический марафон в Main Street Cafe продолжается. Каждую неделю с 1 ноября в ресторане действует специальное меню с характерными блюдами одной из кухонь мира. А воссозданная в ресторане атмосфера региона непременно прибавит незабываемых впечатлений и перенесет вас во Францию, Италию или Испанию... Восемь недель, восемь стран и одно заведение. Прилетайте в Main Street Cafe!

Main Street Cafe
Пр. Абылай хана, 112/116 (уг. ул. Шевченко)

АТЫРАУ В ЗАЗЕРКАЛЬЕ

Этим летом любимый бар южной столицы «Бармаглот» открыл свой филиал в Атырау. Бар сохранил в себе все, что выделяет его на фоне других, – уникальный интерьер в стиле кэрролловской Алисы, креативную команду бартендеров – законодателей барной моды – и авторские коктейли. Здесь пьют и в каком-то смысле живут: знакомятся, общаются, влюбляются, веселятся и отдыхают душой. Бар, каким он должен быть, теперь и в Атырау. Все новости о жизни бара @barmaglot_bar_atyrau.

Barmaglot Atyrau
Атырау, пр. Азатык 2

МЕЖСЕЗОНЬЕ

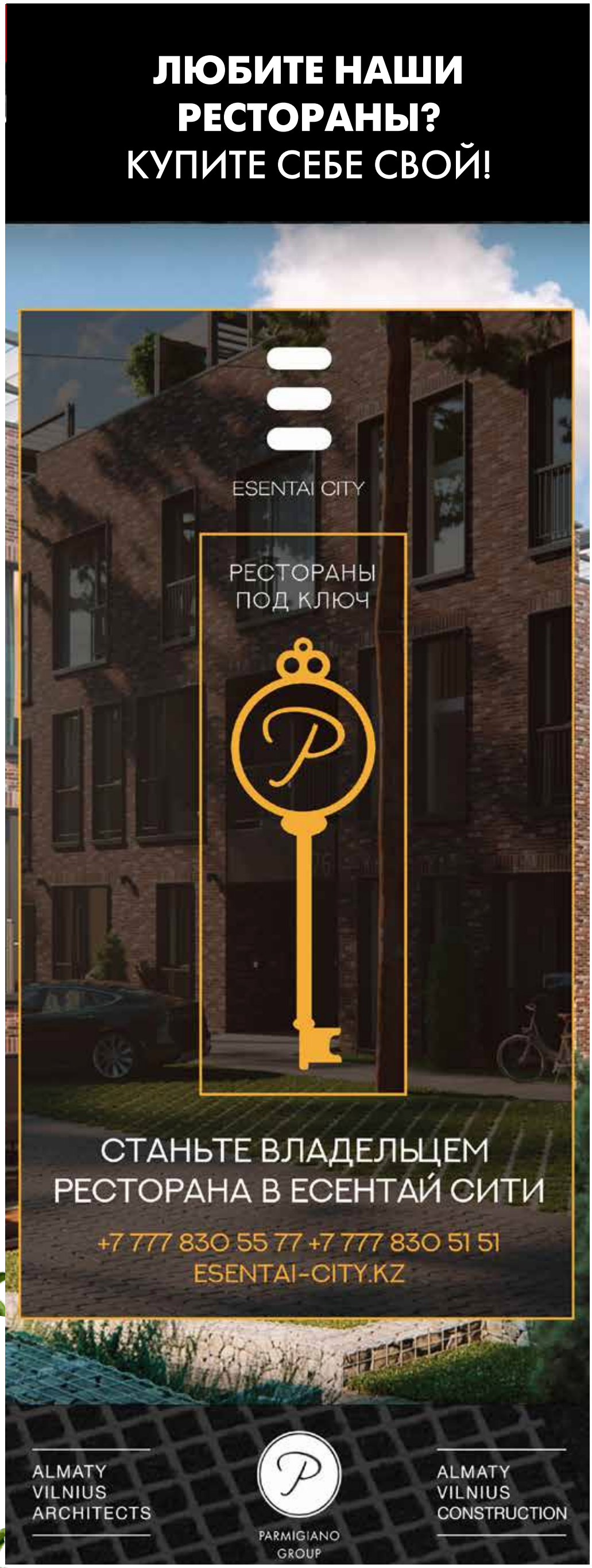
S.N.E.G HOTEL & RESTAURANT

Октябрь – время тишины. До первых чисел ноября S.N.e.G берет паузу, чтобы заработать на полную мощь в зимний сезон, который, к слову, уже не за горами. Пока вы достаете лыжи и борды, готовите новые горнолыжные костюмы, S.N.e.G «чистит перышки», обновляет меню и ждет вас на прежнем месте с горячим сердцем и согревающими напитками. Следите за новостями @sneg.chymbulak. **Бронирование номеров в отеле на зимние месяцы:** +7 705 705 47 42, +7 777 666 33 11.

ЗДОРОВАЯ СЕМЬЯ

Питаться правильно всей семьей поможет Simple&Fresh. Специальное предложение объединяет три программы, оптимально подходящие по количеству калорий для младшего и взрослого поколений – для папы программа Balance, для мамы – Light и Kid's Box – для детей. Каждая программа удовлетворяет потребность организма в витаминах и минеральных веществах на протяжении всего дня. Полезные и вкусные рационы доставляют в герметично упакованных контейнерах, которые вам остается лишь разогреть. Заказывайте выгодно комплекс на всю семью со скидкой в 20%.

Подробности по телефону:
+7 777 825 55 44.



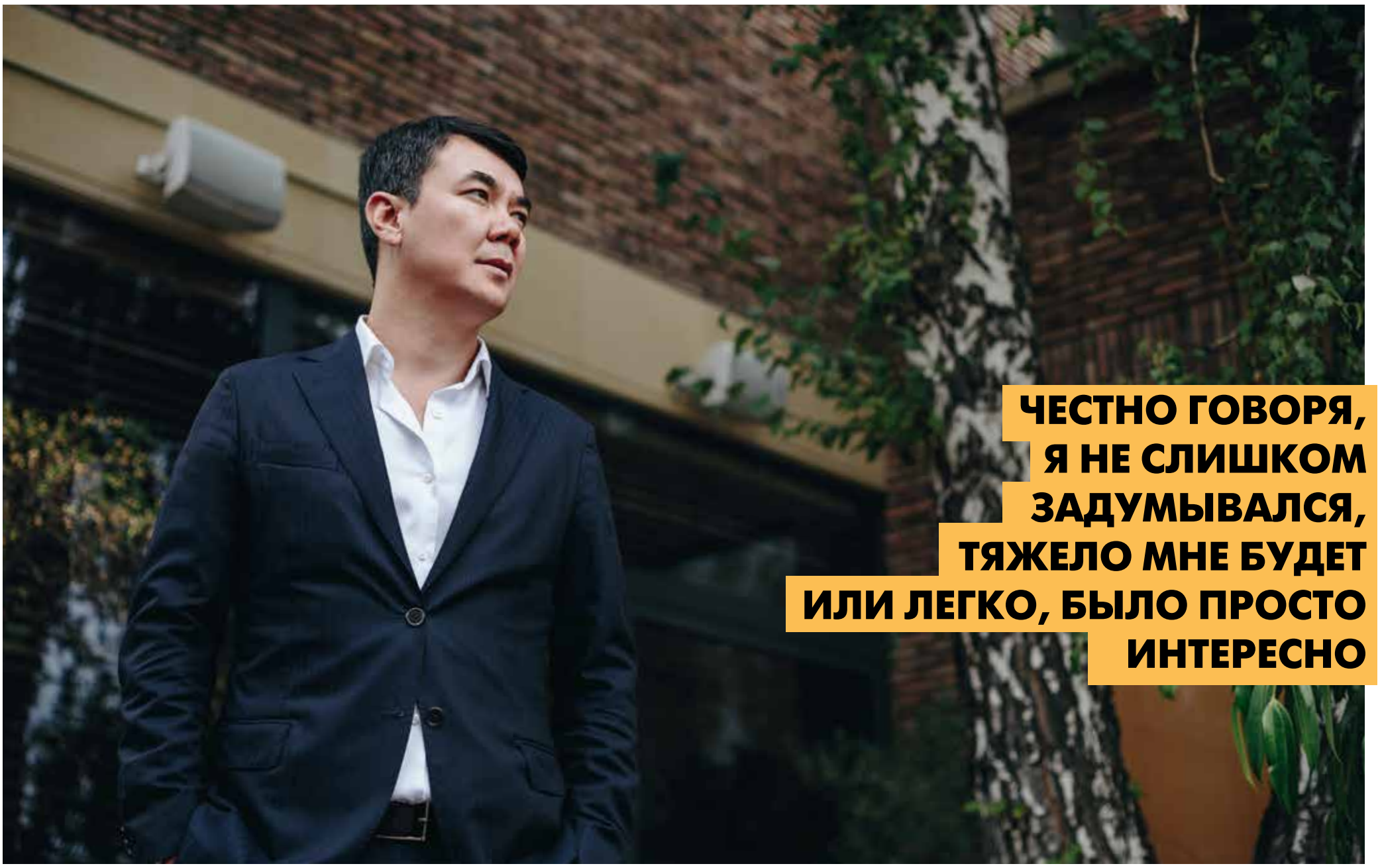
Нурлан Коянбаев – казахстанский актер, капитан команды КВН «Казахи», продюсер, ведущий, на программу которого приходил сам президент страны, поделился с редакцией la Gazzetta своими успехами в киноиндустрии, рассказал, чем удивить казахстанского зрителя, где можно пройти настоящую школу жизни и как снять фильм в Африке.

СПАСИБО АЛЕКСАНДРУ ВАСИЛЬЕВИЧУ МАСЛЯКОВУ, ОН СОЗДАЛ ИГРУ, ГДЕ ТЫ ВСЕГДА В КОМАНДЕ, ТЫ ДОЛЖЕН ПЕРЕЖИВАТЬ ЗА ВСЕХ

НУРЛАН КОЯНБАЕВ

Беседовала: Айгерим Байзулина, Анна Перова
Фото: Валерий Димов

Локация: Parmigiano Ristorante Italiano



ЧЕСТНО ГОВОРЯ, Я НЕ СЛИШКОМ ЗАДУМЫВАЛСЯ, ТЯЖЕЛО МНЕ БУДЕТ ИЛИ ЛЕГКО, БЫЛО ПРОСТО ИНТЕРЕСНО

Нурлан, вы один из тех примеров, когда собственными усилиями можно стать успешной медиаперсоной. Вспоминаете ли вы те времена, когда начинали в КВН и были ведущим программы «Намыс Дода»?
Конечно, вспоминаю. Это было увлекательное время. Мы играли в КВН для души и для зрителя, не задумываясь о завтрашнем дне. Уже потом, когда появились первые игры с участием звезд на «Первом канале» России, это переросло в профессиональную деятельность. Кстати, недавно мы с командой были в Сочи, принимали участие в ежегодной товарищеской игре «Клуба выпускников» – хорошая традиция. Помню, зимой 99 года впервые приехал в Сочи на игру, и тогда мне пришла мысль, что как начал, так и закончу свои игры в этом городе. Та поездка в Сочи была для меня первым путешествием за пределы Казахстана. Я впервые увидел пальмы. Интернет был не развит, приходилось у всех спрашивать, какая погода в Сочи... Все говорили: тепло. Подумал, надо «нормально» приодеться, поэтому купил себе модное кашемировое пальто – воротник поднимаешь – и все, ты крут! В Сочи оказалось действительно тепло, +20 градусов – без пальто прохладно, с ним жарко. Сохранилась фотография, как я у Черного моря, а в руках кашемировое пальто.

Эта была ваша мечта – стать телезвездой – или все пришло по стечению обстоятельств?
Я всегда задумывался, что мне больше нравится. И первое, что было в приоритете, – возможность общаться с людьми, заводить новых знакомых. В школе принимал участие во всех мероприятиях, играл в баскетбол, чтобы заводить новых друзей. Я не был силен в школьных предметах, но если нужно было выступить на олимпиаде, то я всегда был готов. Помню точно, была у меня одна мечта – поступить в Алматы. Алматы мне казался большим, красивым, буйно цветущим, мечтал о студенческой жизни. В 1996 году я поступил в КазГУ, и первым же делом записался в команду КВН, куда меня благополучно не приняли, и мне пришлось создавать свою команду на факультете.

У вас были кумиры или, по крайней мере, те, с кого вы брали пример?
Мама. Сколько себя помню, она всегда рядом, поддерживает, благодаря ей я никогда не чувствовал грусти. Каждый раз, когда готовлю новый проект, вспоминаю ее слова о том, что нет границ, человек может все! Наверное, это меня и подбадривает.

А сложно ли вообще в Казахстане строить карьеру в шоу-бизнесе?
КВН – это то, с чего я начинал. Честно говоря, я не слишком задумывался, тяжело мне будет или легко, было просто интересно. Юмор, конечно же, существовал давно, но именно кавээновский – он другой – быстрый, актуальный креативный. Я очень хочу поблагодарить Александра Васильевича Маслякова за большую школу. Выпускники этой игры никогда не теряются на телевидении, потому что у них есть практическая база. Помню, до 2007 года вообще не думал, чем я буду заниматься, просто играл. За КВН деньги не платят, поэтому зарабатывал на корпоративах, участвовал в проекте на НТК «Қызық радиосы», был ведущим программы «Большие гонки». Но все бросал, если надо было играть в КВН.

«Бизнес по-казахски» был в Казахстане, в Америке и теперь в Африке. Африка – сама по себе уже целое приключение. Расскажите о съемках.
После «Бизнеса по-казахски» вторая картина снималась в Америке, и это был для нас рисковый проект. Но нам очень повезло с партнерами, мне, кстати, всегда везет с людьми. «Америка» зрителям понравилась, об этом говорили рейтинги, поэтому я решил продолжить фильм, но третья часть должна быть другой. Герои те же, но сюжетные линии разные: в первом фильме бизнесмен из Индии строит бизнес в Казахстане, во второй ленте встречаются менталитеты – казахстанцы с американцами, в третьей части мы придумали переместиться в Африку, чтобы зрителю было интересно. Сначала все было в теории, затем идея стала обрастать реальными людьми, которые нам помогали планами, действиями. После нескольких неудачных переговоров мы все-таки нашли кенийскую кинокомпанию, с которой в итоге отсняли все «африканские» сюжеты.
Скажу честно, было страшновато лететь в Африку, неспокойный регион, опасался за съемочную группу. Но кенийская сторона организовала нам полную безопасность и комфорт. У нас было девять фургонов, охрана с автоматами, выездной ресторан, машины с уборными, отдельно женская и мужская. Первым делом, увидев такой кортеж, я, как продюсер, подумал о деньгах. Все радуются тому, как это профессионально, а я считаю, считаю, считаю... Может, это уберем, а они говорят, нет, это нужно и еще и сверху добавляют... И еще было трудно в плане восприятия общей обстановки в стране

“БЫЛО ТРУДНО В ПЛАНЕ ВОСПРИЯТИЯ ОБЩЕЙ ОБСТАНОВКИ В СТРАНЕ – БЕДНОСТЬ, ГРЯЗЬ, ДО ТЕМНОТЫ ВСЕ СПЕШАТ ПОКИНУТЬ УЛИЦУ, БОСОНОГИЕ ДЕТИ...”

– бедность, грязь, до темноты все спешат покинуть улицу, босоногие дети... Мы оставили все наши вещи племени, которое нам помогало со съемками.

Снимать шоу-программу и создавать кино – насколько близки эти сферы? Почему вы пришли к продюсированию кино?

В кино попасть нелегко, здесь зритель другой. Только представьте: одно дело – смотреть программу дома по телевизору, другое – одеться, поехать в кинотеатр, купить билет и полтора часа смотреть фильм на большом экране. Очень хорошо, если зритель возьмет билет именно на твой фильм. В киноиндустрии честная конкуренция, зритель сам оценивает фильм. Этим меня и привлекает кино – здесь получаешь реальную оценку, без накрутки рейтингов. Для меня очень важно восприятие зрителя. Зритель, по сути, везде одинаковый – ему нужен качественный продукт. Мы в три раза могли минимизировать смету, снимая в Казахстане, но, отправляясь на съемки в другую страну, мы финансово рискуем во благо интересного фильма для нашей аудитории. Для того чтобы в кинотеатре висела вывеска, где будут американские фильмы, западные и «Бизнес по-казахски». Особенно это чувствуется в новогодний уикэнд. Поэтому мы и ездили в Африку, чтобы люди ждали наш фильм.

На ваш взгляд, избалованная ли у нас аудитория, легко ли удивить казахстанского зрителя?

Если вернуться к КВН, с нами в свое время играли ведущие команды: «Уральские пельмени», «Новые армяне», «Утомленные солнцем», «Сборная Пятигорска». И вот помню, как-то поднимаемся мы на игру во Дворце Республики, зритель встретил все эти команды аплодисментами, а нас – нет, потому что мы – молодые и не популярные, вот тогда дали себе слово, что нас тоже будут встречать, это наши люди, просто нужно им доказать. Зритель, он – честный. То же самое на телевидении. Когда мы открывали программу «Түнгі студия», нужно было показать аудитории, что мы можем дать ей достойный контент, а не «копи паст».

В кино тоже идет борьба за зрителя. Не секрет, что мировая киноиндустрия развита давно. Наш фильм, например, может стоять в одной строке с «Джуманджи» с бюджетом в 40 миллионов долларов, а наш бюджет в сравнении с этим – маленький, но зрителю это неважно. Он пришел в кинотеатр и трезво оценивает картину. Несмотря на лидерство Голливуда в киноиндустрии, я заметил, что казахстанское кино в жанре комедии борется за зрителя, а благодарный зритель все чаще выбирает отечественную подачу, так как понятен менталитет. Американский юмор масштабнее, но некоторые их бытовые шутки мы все-таки не воспринимаем.

“ВОТ ТОГДА ДАЛИ СЕБЕ СЛОВО, ЧТО НАС ТОЖЕ БУДУТ ВСТРЕЧАТЬ, ЭТО НАШИ ЛЮДИ, ПРОСТО НУЖНО ИМ ДОКАЗАТЬ”

Вы – единственный телеведущий в СНГ, к кому на шоу-программу пришел президент страны. Как вам это удалось?

В контент-плане нашей программы «Түнгі студия» был прописан портрет гостя – это человек, который действительно трудится и делает много для страны. Мы приглашали профессионалов своего дела, героев, которые могут послужить примером для многих, хотели, чтобы народ знал их в лицо не из-за своей активности в соцсетях, а за заслуги – спортсменов, деятелей искусства, культуры. Я всегда хотел, чтобы на программу пришел президент, но понимал, что это сложный процесс, и по протоколу, и по занятости было бы тяжело договориться. Месяцев через пять мне написали, что президент согласился и будет на программе такого-то числа. Для меня эта новость была желанной и в то же время неожиданной.

В вашем загруженном графике хватает ли время на семью?

Это очень хороший вопрос, над которым я только вчера размышлял. Был на встрече, которая прошла вяло, и подумал, что лучше бы был сейчас возле сына и дочери. Чтобы проводить с детьми время, я сам вызвался возить их в школу. Это, оказывается, очень забавно, такая суматоха, пока их соберешь, и столько людей в семь утра возле школы, все веселые, чувствуешь жизнь. Времени, конечно, мало, творчество – нелегкая работа, ненормированный график, нет баланса с точки зрения психологии. Семья очень важна. Перед выходом из дома, почему, собственно, я к вам и опоздал, сын 17 раз сказал «пока». У нас такая игра: кто последний скажет. Он говорит «пока», «пока», «пока»... Он выиграл, а я дверь закрыл, подождал немного, снова открываю и кричу «пока», а он уже из окна кричит «пока». Семья – это радость, тепло и, однозначно, основа всего.

Интересно узнать ваше мнение: правда ли, что лучшие повара – мужчины? Есть ли у вас коронное блюдо?

Да, в последнее все чаще замечаю, что очень много мужчин шеф-поваров. Сам я вообще не готовлю. Мне повезло, меня всегда окружают те, кто вкусно готовит. Я долгое время жил с сестрой в Алматы, потом родители переехали сюда, женился и жена теперь вкусно меня кормит. Иногда она жалуется, говорит: «Ты не романтичный, не можешь, что ли, утром встать и завтрак мне приготовить?». А я ей говорю: «Это же в фильмах только так. Пойдем лучше на шопинг». Она не соглашается, отвечает, что «это уже другая романтика».

Вы гурман?

Самое главное – вкусно поесть для хорошего настроения. Бывает, мы с женой ночью отправляемся за чем-нибудь вкусным. А когда выезжаем за рубеж, она выбирает по рейтингам «Инстаграма» особое местечко. Я спрашиваю, что там, она отвечает: вафли! Мы тратим деньги на дорогу и время на пробки, находим, пробуем, и в конце моя жена, что мне в ней нравится, выносит критическую оценку этим вафлям.

К разговору о заграница и еде хотелось бы отметить, что у нас в Казахстане многонациональная кухня, поэтому дастархан получается всем угодный.

Какие ваши планы на будущее?

Главный план на сегодня – закончить проект «Бизнес по-казахски в Африке». Мы сняли в Найроби, в Дубае, теперь идут монтаж, цветокоррекция. Самая большая работа – это работа постпродакшена. Планы есть, но я не люблю рассказывать о них, если они до конца не реализованы. Мне вообще не нравится, когда люди начинают говорить: я это сделаю и вот это... Я могу сказать одно: мне нравится то, чем я сейчас занимаюсь: собирать людей, организовывать процессы, это во мне осталось еще с КВН – тот самый командный дух. Вообще, спасибо Александру Васильевичу Маслякову, он создал игру, где ты всегда в команде, ты должен переживать за всех. Всегда говорю: отдавайте детей в КВН. Это мощная школа жизни, где решаются и социальные, и интеллектуальные вопросы.

МЕСТО,
ГДЕ РОЖДАЕТСЯ НАСТРОЕНИЕ.

+7 777 830 51 51
+7 777 830 55 77

г. Алматы
esentai-city.kz
av-architects.com
info@esentai-city.kz

ESENTAI CITY

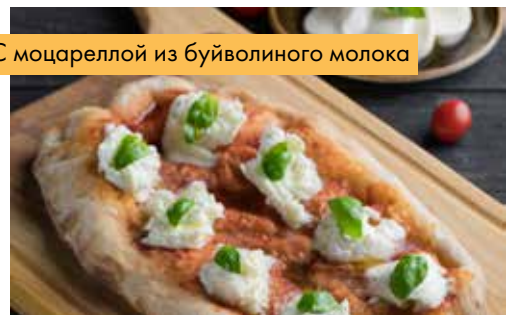
В ТРЕНДЕ

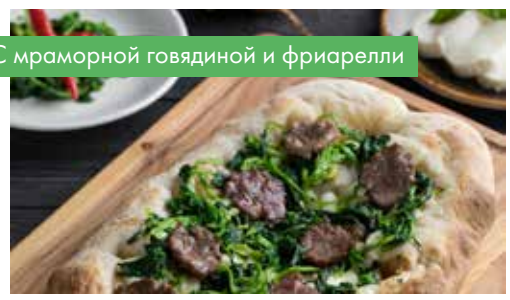
Подхватив мировую тенденцию на модный продукт, Parmigiano Group открыла первую в Алматы пинсерию – Pinseria by parmigiano group.

Теперь попробовать знаменитую римскую пинсу может абсолютно каждый. Пинсерия распахнула свои двери в центре города, привнеся особый итальянский колорит ресторанной улице, уже ставшей самостоятельным брендом, – Курмангазы, 54.

Отдохнуть по-римски за столиком внутри или на улице доступно уже сейчас. Концепция заведения Pinseria by parmigiano group – fast-casual – позволяет оценить преимущества быстрого обслуживания.

Здесь в первую очередь важны высокое качество продуктов и моментальная подача, поэтому в меню пинса и салаты. В карте напитков несколько позиций с лимончелло, вином и пивом, а также soft drinks.


С моцареллой из буйволиного молока


С мраморной говядиной и фриарелли

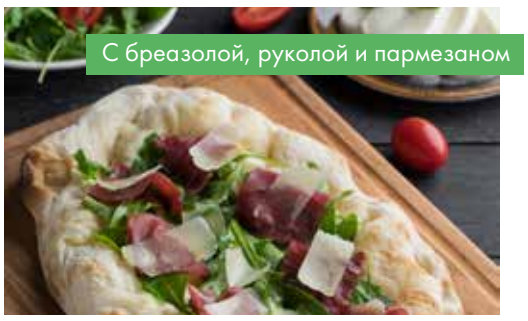
ДИЕТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИНСЫ

В ОТЛИЧИЕ ОТ ПИЦЦЫ В ПИНСЕ

на 33%	на 48%	на 85%	на 100%
меньше калорий	меньше сахара	меньше жира	меньше холестерина

Пинса, которую готовят в ресторанах Parmigiano Group, подтверждена уникальным сертификатом – знаком качества Originale Pinsa Romana, – знаменующим неизменный уровень качества и оригинальность блюда.

Пинса Романо готовится по строгому рецепту в специальной печи и только из особой муки, которая является запатентованным продуктом. Пинса очень сытная, но при этом низкокалорийная и легко усваивается организмом.


С бреазолой, руколой и пармезаном

С шоколадным муссом, бананом и ягодами

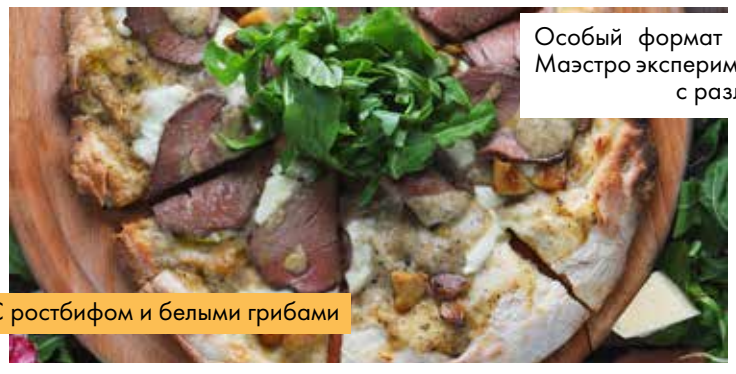
ГДЕ ПОПРОБОВАТЬ?

Pinseria
by parmigiano group
Шеф-повар: Павел Ониприенко
Ул. Курмангазы, 54
+7 777 825 99 33
Посадочных мест: 40
Время работы:
с 11:00 до 23:00

С креветками и цукини

Вегетарианская

CRUDO
в ТРЦ MEGA Alma-Ata
Шеф-повар: Дильшад Низамов
ул. Розыбакиева, 263
+7 705 111 31 31
Посадочных мест: 150
Время работы:
с 12:00 до 24:00


С ростбифом и белыми грибами

Особый формат пинсы «Гурме» подает Джакомо Коломбу в ресторане Parmigiano. Маэстро экспериментирует с начинками, приводя гостей в абсолютный восторг топпингами с различными деликатесами и в первую очередь с дарами моря.

Parmigiano Ristorante Italiano
Шеф-повар: Джакомо Коломбу
Ул. Марата Оспанова, 24
+7 775 654 39 39
Посадочных мест: 188, VIP-зона: 15
Время работы: вс.-чт. с 12:00 до 24:00,
пт.-сб. с 12:00 до 01:00

Доставка на дом
+7 777 825 99 33

По-лигурийски

ПИНСА VS ПИЦЦА

Пинса – блюдо с римскими корнями – легкая, приготовленная по особому рецепту, полезная для здоровья и невероятно популярная в европейских странах. Parmigiano Group впервые в Казахстане презентовала пинсерию, где готовят ту самую пинсу – прародительницу пиццы, а редакция la Gazzetta встретилась со Стефано Кани, экспорт-менеджером компании Monaco International, который занимается внедрением запатентованного продукта в группу Parmigiano Group.

Стефано, как вы ощущаете себя в Алматы?
Уже порядка пяти лет я нахожусь в Казахстане по работе. За это время успел даже поработать генеральным менеджером группы общественного питания Astana Expo-2017. Могу сказать точно, что менталитет Казахстана и Италии отличается. Это, однозначно, две разные истории, два разных типа народа, но любовь к семье, к жизни, миролюбивость – это очень схоже у наших народов, местами похожи и гастрономические предпочтения.

Открыли для себя что-то новое в гастрономии, какой-нибудь местный продукт или блюдо?
Настоящим открытием для меня стал бешбармак. Что интересно, сам бешбармак очень близок к итальянской кухне, так как набор ингредиентов одинаковый. К тому же в Италии тоже едят конину. Но та страсть и способ приготовления, который используют казахи, многовековая история – несомненно, эти моменты разнятся. В шутку я говорю, что «одни из основных потребителей мяса в мире – казахстанцы, а потом уже волки» (смеется).

Для казахстанцев пинса – новый продукт. Расскажите, как отличить пинсу от пиццы, пиццетты?
Историю пинсы мы можем наблюдать со времен Римской империи, более 2000 лет назад. Пинса – это в первую очередь пицца, но приготовленная по особому рецепту на горячих углях, неровная, воздушная, из измельченного зерна и с десятком вариаций компонентов. Ключевое отличие пинсы от пиццы – тесто. Для пинсы оно замешивается на закваске из трех видов муки – классической пшеничной, соевой и рисовой. В итоге мы получаем очень полезный и легкий продукт. К тому же это тесто можно хранить без потери свойств. Тесто для пинсы отстаивается 72 часа. В результате такого сложного процесса приготовления тесто получается более объемное и легкое и имеет эффект 3D. Пиццу же замешивают и готовят сразу, с тестом обращаются довольно смело. Пиццетта – это пицца в миниатюре, размер которой 3-7 см.

Закваска для пинсы готовится в Казахстане?
Мы закупаем отдельно каждый вид муки, а саму смесь производим в тот момент, когда замешиваем тесто. Поэтому все продукты завозятся из Италии, а свежую заготовку делаем уже здесь.

Немаловажный компонент пинсы – это начинка. Сколько существует рецептов для пинсы?
Воздушное тесто пинсы идеально для всевозможных экспериментов с начинками – острыми, солеными, сладкими. Топпинг для пинсы можно сделать из любых продуктов, в этом и прелесть. Помимо этого, у нас есть интересная линия для пинсы под названием «Гурме», это направление мы тоже внедряем в рестораны Parmigiano Group.

Сама мысль о хрустящей корочке и тянущейся моцарелле приносит удовольствие... А как сами итальянцы решают, что они сегодня хотят съесть: пинсу или пиццу? И какому блюду они больше отдают свое предпочтение?
Когда впервые пробуешь пинсу, сразу становится ясно, что этот продукт очень легкий, полезный, он для тех, кто следит за своим здоровьем. И чаще всего выбор отдается в пользу пинсы. В Италии 90% людей выбирают пинсу. Согласно статистике, 80% тех, кто попробовал пинсу, как правило, к традиционной пицце больше не возвращаются. Я был очень удивлен, когда попробовал пинсу – продукты очень знакомые по пицце, но их сочетание звучит совершенно по-другому. Я, как истинный итальянец, отдаю предпочтение пинсе.

Расскажите о компании Monaco International, сколько всего филиалов в мире вы открыли?
В компании я являюсь генеральным менеджером по продукту «пинса». На сегодняшний день мы работаем с 24 странами в Европе, Азии. В этом году в планах открытие филиалов в Южной Америке. Ежедневные продажи от пинсы по миру составляют от 75 000 порций в день. Эта цифра включает не все 24 страны, поэтому наверняка показатель выше. Что касается компании, то она начала работать еще 27 лет назад. Ежегодно мы показываем рост в размере 20-30%.

По окончании прошлого года мы получили 130 миллионов евро чистой прибыли. В этом году показатели также растут, и мы ожидаем, что прибыль составит 160-170 миллионов евро.

Известно, что большой процент итальянских предприятий является семейным бизнесом. Можно ли сказать, что компания Monaco International тоже начиналась как семейное предприятие?
Сегодня в Monaco International четыре партнера. Но в самом начале пути, да, это был семейный бизнес в кондитерской сфере. Владельца компании зовут Анжело, в то время у него был самый лучший кондитерский магазин в Риме – пастичерия – это такой тип десертной лавки и кафе-мороженого в одном. Так вот, его пастичирия пользовалась невероятным успехом. Среди постоянных клиентов были и знаменитые футболисты, и певцы. Во многих итальянских фильмах есть эпизоды, снятые именно в этой кондитерской. Анжело и сейчас продолжает заниматься этим направлением.

Какие рекомендации и советы будут для наших гостей, которые впервые откроют для себя это блюдо?
Тем, кто только открывает для себя пинсу, я рекомендую взять на пробу и пиццу «Маргарита», и пинсу «Маргарита» – в них немного ингредиентов, и вы сможете почувствовать разницу в тесте. Вы сразу поймете, почему нельзя сравнивать эти два блюда. Женщинам и детям советую попробовать сладкую пинсу, так вы сможете не только ощутить разницу в классических видах, но и узнать, как можно сочетать такое тесто со сладким.

А какой ваш любимый вид этого блюда?
Мне очень нравится сочетание классической пинсы с мясом и зеленью.

Спасибо вам за интервью и за знакомство с новым блюдом!
И вам спасибо. А, да, еще хотел бы отметить: перед тем как запустить все процессы в Parmigiano Group, мы на протяжении нескольких дней проводили обучение персонала, рассказывали, как нужно правильно делать заготовки, и в процессе обучения раскрыли все секреты, которые присутствуют при приготовлении пинсы. А для для шеф-поваров Parmigiano Group мы обязательно проведем международную сертификацию, подтверждающую, что они профессиональные повара пинсы.

Пинса с гребешками в Parmigiano Ristorante Italiano

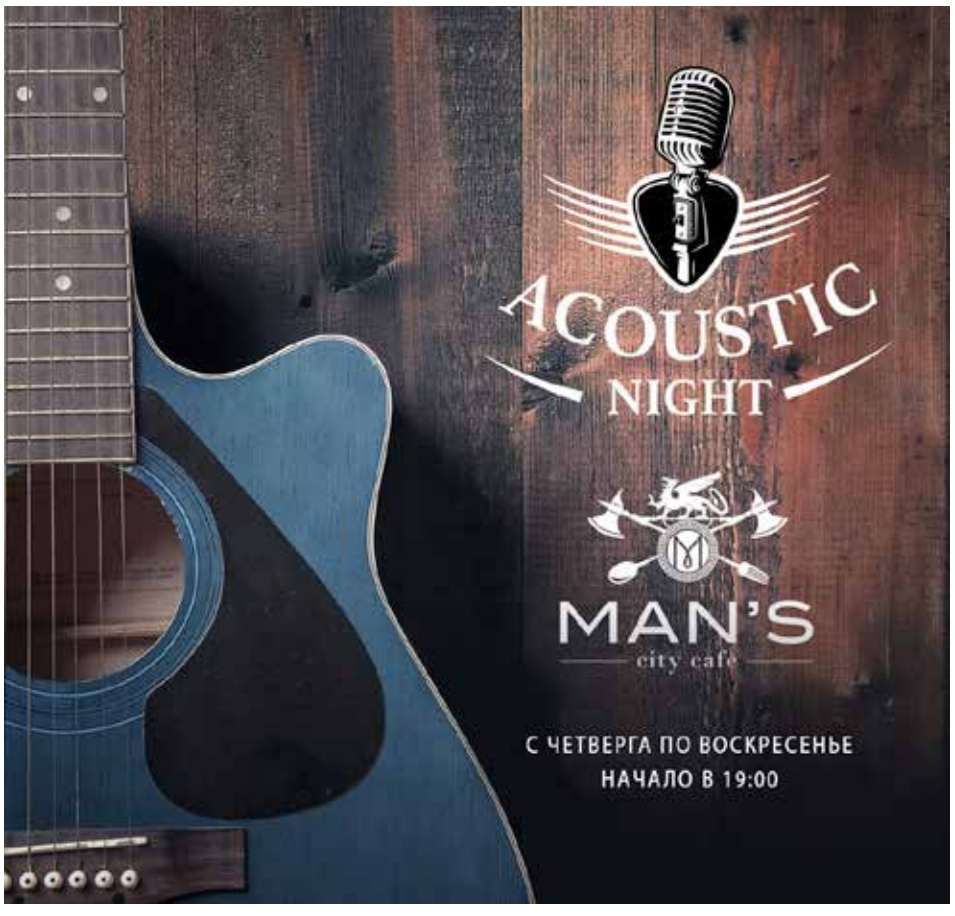
Завтрак в элегантной обстановке, изящно сервированный и поданный с эстетством в ресторане Olivier. Авторский взгляд шеф-повара Алексея Исаева на утреннее меню порадует как изящных дам, так и сильных мужчин – картофельные драники с семгой, круассан с ростбифом, а также вафли, йогурты, творог, сырники и фирменный сервис Parmigiano Group. В будни с 7:00 до 12:00, в выходные до 13:00.

Ул. Курмангазы, 43 (уг. пр. Назарбаева)
+7 777 810 22 22

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс

АФИША

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс



Порой очень сложно найти баланс между интенсивной работой и заботой о своем здоровье. Задача Simple&Fresh – позаботиться, чтобы ваш рацион соответствовал темпу жизни и фитнес-целям. Закажите пробный день полезного питания со скидкой в 50% на сайте здорового питания s-f.kz. Скидка распространяется на любую программу.

+7 777 825 55 44

HAPPY HOURS

Переждать пробку на проспекте Аль-Фараби, раскинувшись на удобном диване, потягивая приятный коктейль на закате рабочего дня, – так работает акция «Счастливые часы» в Sunset Cafe. Скидка на бар – 40% в будни с 17:00 до 20:00.

Пр. Аль-Фараби, 5, БЦ «Нурлы Тау», 2А
+7 701 577 72 27

Отпразднуйте свой день рождения в любом ресторане Parmigiano Group. Наша команда сделает все в лучшем виде и подарит имениннику скидку в 20%*.

*Скидка действует при предоставлении удостоверения и праздновании день в день.
+7 777 666 33 11

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ С PARMIGIANO GROUP

В СРЕДУ БАР ПРЕДЛАГАЕТ СВОИ КОКТЕЙЛИ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ

БАРМАГЛОТ

Среда в «Бармаглоте» – это «репетиция» выходных! Именно в среду бар предлагает свои коктейли по цене вдвое ниже, чем в остальные дни. Легкий драйв среди недели придаст окрыляющих эмоций.

Ул. Сатпаева, 3/
Валиханова, 170
+7 777 825 30 30

Четверг – красный день календаря для гурманов и любителей морепродуктов: каждую неделю в ресторане EAST проходят «устричные четверги». Специальные цены на дюжину французских устриц и вина Старого Света – тихие и игристые, а также шампанское – отличный повод прийти в ресторан накануне пятницы.

Пр. Аль-Фараби, 77/8, ТЦ Esentai Mall
+7 777 000 11 12

КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ

Каждую пятницу пространство бара заполняют звуки живого выступления музыкальных команд, заряжая гостей мощной энергетикой на весь уик-энд. Любимые коктейли, качественная музыка и неповторимая атмосфера пятничного вечера в баре «Бармаглот» – эффективный способ сбросить всю суету рабочей недели.

Ул. Сатпаева, 3/170 (уг. ул. Валиханова)
+7 777 825 30 30

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс

COMING SOON

РЕСТОРАНЫ НА ТЕРРИТОРИИ

ESENTAI CITY

Центральная улица Esentai City – это главная аллея с магазинами, бутиками, монорестораном, где ничего не отвлекает от встреч и неспешного променада.

Main Street Cafe. Второе заведение под этим названием в сети Parmigiano Group. В Main Street Cafe подают блюда разных кухонь мира под руководством шеф-повара Алексея Исаева (Москва, Россия). Простые и любимые блюда, завтраки в любое время, фирменные напитки и коктейли от шеф-бармена.

Esentai City Bar. Роскошный городской бар в стиле модерн для небольших компаний в самом центре нового делового района. Здесь собираются друзья и коллеги после рабочего дня, сюда приходят за эмоциями и неспешными беседами. Здесь легкие закуски и премиальный алкоголь, современный интерьер и много света.

Ресторан средиземноморской кухни. Элегантное и по-своему простое заведение с атмосферой средиземноморского побережья. Здесь всегда пахнет оливками и свежими фруктами, на кухне томятся морепродукты, а гостям непременно подается вино. Здесь чувствуется та легкость, которая приходят во время отпуска у моря.

Ресторан грузинской кухни. Благородное гостеприимство грузинского народа отражается в каждой детали интерьера – от люстр в форме национального убора до традиционных узоров на мебели. Тут готовят все то, чем славится горная кухня. Здесь отдыхают шумно и с размахом, с уважением и любовью.

Ресторан японской кухни. Здесь лаконизм Страны восходящего солнца в каждой детали – от меню до интерьера, от скрупулезного выбора продуктов до строгих линий в декоре. Это место подходит для экзотического ужина. В меню ресторана – традиционные японские блюда, гриль и суши, адаптированные к предпочтениям алматинцев.

Пн Вт Ср Чт Пт Сб Вс

Дебютный гастрофестиваль Parmigiano Group

Впервые Parmigiano Group провела семейный праздник. В течение двух дней шеф-повара ресторанов Parmigiano, East, Olivier, Main Street Cafe, «Бармаглот», S.N.e.G, CRUDO, MAN'S city cafe, Sunset Cafe, Simple &Fresh объединились для того, чтобы познакомить алматинцев с авторской кухней лучших шеф-поваров южной столицы. Ароматные запахи, ритмичная музыка и эксклюзивная подача блюд не оставили равнодушным никого.

Food Festival прошел на летней площадке MAN'S city cafe, где за большими столами можно было увидеть компанию друзей, семейную пару с детьми, иностранных туристов, коллег и даже целую спортивную команду, шумно отмечающую победу. Гости переходили от корнера одного ресторана к другому, с удовольствием общались с шеф-поварами, дегустировали блюда, танцевали под музыку команд BAND_ANNA, Stereotape, DJ Nemo и Darrem.

До позднего вечера на террасе MAN's city cafe не было свободных мест, а для тех, кто спешил по делам, была разработана система take away, позволяющая забрать еду с собой.

Не обошлось и без сюрпризов, в рамках фестиваля было презентовано мобильное приложение Parmigiano Club. Первыми, кто опробовал нововведение на деле и накопил первые бонусы, стали гости фестиваля.

ESENTAI CITY
FINANCE

СТАВКА **3.6%**

СРОК КРЕДИТОВАНИЯ **до 15 лет**

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ ПЛАТЁЖ **от 334249 ₸**

УНИКАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ОТ ESENTAI CITY FINANCE

г. Алматы
+7 777 830 51 51
+7 777 830 55 77

esentai-city.kz
av-architects.com
info@esentai-city.kz

ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ PARMIGIANO GROUP

Для многих ресторан – это то место, где можно оказаться в своей зоне комфорта, и чтобы поклонники сети Parmigiano Group могли максимально быстро получать актуальные новости о любимых ресторанах, компания ввела на рынок IT мобильное приложение – Parmigiano Club. Программа дает возможность получать уникальную информацию о специальных предложениях, событиях и накапливать бонусы в заведениях Parmigiano Group

НАКАПЛИВАЙТЕ БОНУСЫ И РАССЧИТЫВАЙТЕСЬ ИМИ В РЕСТОРАНАХ PARMIGIANO GROUP

Каждый зарегистрировавшийся в приложении пользователь получает 10% бонусов от суммы каждой транзакции.

PARMIGIANO CLUB

- удобный интерфейс
- моментальное начисление бонусов через систему Bluetooth
- push-уведомления
- истории транзакций
- прямой звонок
- адресная рассылка информации
- персональные подарки
- навигационная система
- покупка бонусов в подарок

ПРИВЕДИ ДРУГА – ПОЛУЧИ БОНУСЫ!

Любой пользователь, зарегистрировавшийся в приложении Parmigiano Club, получает свой уникальный промокод, который указан во вкладке «Профиль».
Каждый раз, когда новый пользователь Parmigiano Club указывает ваш промокод при регистрации, вы получаете бонус 10% от его первого счета.
Разместите промокод на своей странице в соцсетях и собирайте бонусы Parmigiano Club при регистрации ваших друзей и коллег.

Разместите свою реферальную ссылку в соцсетях и увеличивайте количество своих бонусов.

РЕГИСТРАЦИЯ

1. Скачайте приложение Parmigiano Club с AppStore или Play Market.
2. Откройте приложение и введите номер своего телефона в поле «Номер телефона» и нажмите «Далее».
3. Далее на ваш телефон придет четырехзначный СМС-код авторизации, который надо ввести вместо надписи «Код SMS». С этого момента можно пользоваться накоплением бонусов.

ПРОЦЕСС ОПЛАТЫ

1. Спросите счет у официанта. Счет можно оплатить наличными, кредитной картой или накопить бонусы, которыми можно полностью или частично оплачивать последующие счета.
2. Включите Bluetooth на вашем мобильном устройстве.
3. Откройте приложение Parmigiano Club, нажмите на кнопку с иконкой Parmigiano Group – «P».
4. На экране вашего телефона в том же месте, где находилась иконка Parmigiano Group – «P», отобразится значок мобильного телефона, распространяющий сигнал, – бонусы зачислены на ваш счет.

ПРИЛОЖЕНИЕ СОВМЕСТИМО С IOS, ANDROID И УЖЕ ДОСТУПНО ДЛЯ СКАЧИВАНИЯ В APPSTORE И PLAY MARKET.
ПО ВСЕМ ВОПРОСАМ РАБОТЫ ПРИЛОЖЕНИЯ ОБРАЩАЙТЕСЬ В КОНСЬЕРЖ-СЛУЖБУ: +7 777 666 33 11.

г. Алматы, ГК Шымбулак
Канатная дорога Комби-2
Талгарский перевал
+7 705 705 47 42

г. Алматы, ул. Марата
Оспанова, 24 (уг. пр. Достык)
+7 727 2 300 300,
+7 775 654 39 39

г. Алматы, пр. Аль-Фараби,
34, AFD Plaza, (в здании
Qazkom)

г. Алматы, ул. Розыбакиева, 263,
ТРЦ MEGA ALMA-ATA
+7 727 313 10 42, +7 705 111 31 31

г. Алматы, пр. Достык, 341,
Wellness Club LUXOR
+7 727 267 75 55 (ext. 2149),
+7 702 661 12 66

г. Алматы, ул. Жолдасбекова
97, (мкр. Самал 2, д.97),
БЦ Samal Towers

г. Алматы, пр. Абая, 17
(уг. пр. Достык)
+7 727 291 11 45, +7 777 279 07 17

г. Алматы, ул. Панфилова, 125
(уг. ул. Богенбай батыра)
+7 705 577 63 65,
+7 727 385 79 87

г. Алматы, пр. Сейфуллина,
506, уг. ул. Кабанбай батыра,
отель Rixos Almaty
+ 7 727 352 73 03

г. Алматы, пр. Назарбаева,
240-г, БЦ CDC-1

г. Алматы, ул. Сатпаева, 3
Валиханова, 170
+7 777 825 30 30

г. Алматы, ул.Курмангазы, 54,
+7 777 825 99
Ул. Розыбакиева, 263,
ТРЦ MEGA ALMA-ATA,
+7 705 111 31 31

г. Алматы, ул. Толе би 101,
БЦ Толе Би (Далич)

г. Алматы, ул. Курмангазы, 43
(уг. ул. Фурманова)
+7 727 261 39 39,
+7 777 810 22 22

г. Алматы, пр. Аль-Фараби,
77/8 ТЦ Esentai Mall
+7 777 000 11 12,
+ 7 777 825 03 03

г. Алматы, пр. Аль-Фараби 5,
БЦ «Нурлы Тау», блок 2А

г. Алматы, ГК Шымбулак,
канатная дорога Комби-1
+7 705 705 47 42,
+7 701 733 10 89,
+7 777 666 33 11

г. Алматы, пр. Абылай хана,
112/116
(уг. ул. Шевченко)
+7 727 272 12 74,
+7 777 688 11 11

г. Алматы, пр. Аль-Фараби
38, БЦК, (в здании Банк
ЦентрКредит)
+ 7 777 065 65 65

г.Алматы, пр. Аль-Фараби, 5,
«Нурлы Тау», блок 2А
+7 727 277 78 65,
+7 701 577 72 27

г. Астана, ул. Достык, 13
(ЖК «Нурсая-2», со стороны
«Водно-Зеленого бульвара»)
+7 717 229 33 00,
+7 777 825 09 09

г. Алматы, ул. Аль-Фараби, 77/8,
ТЦ Esentai mall, на территории
Esentai Fit&Spa

PARMIGIANO
GROUP

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Анна Перова

АРТ-ДИРЕКТОР
Кристина Лазарева

ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР
Айгерим Байзулина

Над номером работали:
Сымбат Кенесова, Меруерт Арман, Елена Ким, Арина Мальковская, Игорь Фахуртдинов

ФОТОГРАФЫ
Канат Оспанов, Валерий Димов, Полина Льдокова

СОБСТВЕННИК
ТОО «Solli Company»
г. Алматы, пр. Н. Назарбаева, 301,
ЖК «Ренессанс»,
+7 (727) 390 02 06, +7 (727) 390 02 07

Адрес редакции Parmigiano Group:
г. Алматы, ул. Марата Оспанова, 22а

По вопросам сотрудничества:
info@pgr.kz

Отпечатано:
Print House Gerona
Республика Казахстан, 050014,
Алматы, ул. Помяловского, 29А/1.
Тел.: +7(727) 250 47 40

ГАЗЕТА la GAZZETTA
зарегистрирована в Министерстве информации и коммуникаций РК
(Свидетельство о постановке на учет №17260-Г
от 28.08.2018 г).

Издается в Казахстане с ноября 2016 г.
Газета распространяется в ресторанах Parmigiano Group.

ТИРАЖ: 5000 экземпляров.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ИЗДАНИЯ - 4 раза в год.
ТИРАЖ (ОКТЯБРЬ) - 5 000 экземпляров.

Статьи, рубрики и другие редакционные страницы газеты являются справочно-информационными и аналитическими материалами. Любое воспроизведение материалов возможно только с письменного разрешения редакции. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Товарный знак la Gazzetta является собственностью ТОО «Solli Company» и Parmigiano Group.

ESENTAI CITY

OFFICES

+7 777 830 51 51
+7 777 830 55 77

г. Алматы
esentai-city.kz
av-architects.com
info@esentai-city.kz

СОБСТВЕННЫЙ ОФИС КЛАССА A