

РЕСТОРАН BERGAMO КАК ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ

Ресторан Bergamo был открыт в середине 1990-х гг. в Минске Маурицио Дзанини, итальянцем, родившимся в городке Бергамо на севере Италии. Уже более 20 лет этот ресторан итальянской кухни радует своей атмосферой и обслуживанием. Маурицио Дзанини поверил, что жители Минска оценят и полюбят итальянскую кухню как часть итальянской культуры.

Bergamo — классический итальянский ресторан отличного сервиса, с камерной атмосферой. В меню собраны простые и понятные каждому блюда домашней итальянской кухни. В винной карте Bergamo представлены изделия всех винодельческих регионов Италии. Вино, как и гастрономия, — неотъемлемая часть итальянской культуры. Bergamo — проверенная классика, домашнее гостеприимство и итальянская душа [1].

В меню ресторана Bergamo входят одни из самых популярных блюд Италии. Опишем их.

Ризотто — одно из самых популярных итальянских блюд из риса с мягким сливочным вкусом. Хотя первое письменное упоминание о нем встречается только в XIX в., сложно представить себе итальянский ресторан, не предлагающий в меню это блюдо.

Карпаччо — национальное итальянское блюдо из тончайших слайсов говяжьей вырезки с соусом. Это блюдо — очень популярная закуска, которая подается в ресторанах в разных уголках мира. Шеф-повара экспериментируют при его приготовлении с соусами, приправами и прочими дополнениями.

Паста болоньезе — блюдо итальянского происхождения, разновидность сервировки пасты, а также используемый при такой сервировке мясной соус. Родиной соуса болоньезе является итальянская провинция Болонья, которая указана в его названии.

Лазанья аль форно — одно из самых популярных итальянских блюд, состоящее из шампиньонов, базилика, сладкого перца, фарша, томатной пасты, перца чили, готовых сухих листов лазаньи, крем-фарша и сыра гауда.

Десерт тирамису — итальянский многослойный десерт, в состав которого входят сыр маскарпоне, кофе, куриные яйца, сахар и печенье савоярди. Как правило, десерт припудривают какао-порошком. Возможна вариация с добавлением грецкого ореха.

Тортеллини в бульоне напоминают пельмени, только они изящнее. По легенде, за образец их формы повар взял пупок богини Венеры, который увидел в замочную скважину.

Суп риболлита — густой итальянский овощной суп, происхождение которого связано с Тосканой. Имеется много вариаций рецепта этого блюда, однако основные ингредиенты — бобовые, подсушенный несоленый хлеб, черная капуста и различные недорогие овощи, а также оливковое масло.

Фокачча — итальянская пшеничная лепешка, которую готовят из различных видов теста: либо дрожжевого, которое является основой для пиццы, либо пресного сдобного. Тесто традиционной фокаччи содержит три компонента: муку, воду и оливковое масло.

Таким образом, итальянская кухня одна из первых пришла на рынок ресторанных услуг Минска. В настоящее время она представлена более 20 проектами. Ресторан Bergamo является первым проектом, который существует более 25 лет и до сих пор популярен.

Источник

1. Бергамо ресторан [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.bergamo.by/contact/>. — Дата доступа: 21.11.2022.