

JetSet

JET SET MAGAZINE / URAL AIRLINES / BUSINESS CLASS / [37] 1/ 2019



Дорога домой Антонино Монтефуско



Гости, которые хотят осмотреть идиллические красоты Неаполитанской Ривьеры, могут совершить экскурсию на частной яхте, посетив острова, песчаные пляжи и гроты.

Расположенный на побережье в самом центре итальянского города Сорренто, Grand Hotel Excelsior Vittoria — жемчужина Неаполитанской Ривьеры. Это один из старейших отелей в Европе, на протяжении пяти поколений управляемый династией Фьорентино. Пару лет назад в команду отеля вернулся Антонино Монтефуско, молодой, но уже авторитетный в мире гастрономии шеф-повар, который привносит креативность в хрестоматийные блюда своей родной кухни.

Первая любовь

Антонино родился в Сорренто в 1983 году и уже в юности понял, что высокая кухня — его призвание. Он дебютирует в гранд-отеле Excelsior Vittoria, затем Монтефуско шлифует кулинарное мастерство в Равелло в ресторане Rossellinis, отмеченном двумя звездами Michelin, под руководством маэстро Пино Лаварра. А далее в поварской карьере Антонино Монтефуско следовал один карьерный взлет за другим: он работал в таких известных ресторанах мира, как Quattro Passi в Нерано, Le Jardin De Russie в отеле de Russie в Риме и, наконец, в La Pergola в Cavalieri Hilton, также расположенном в Риме, которым руководил шеф-повар Хайнц Бек по прозвищу «Шумахер итальянской кулинарии». На вопрос, какую кухню Антонино Монтефуско больше всего любит, он отвечает: «Кухню моей мамы, потому что именно с нее все и началось...»



Кухня «нулевого километра»

В ведении Антонино все рестораны и бары отеля Grand Hotel Excelsior Vittoria. В их числе «мишленовский» ресторан Terrazza Bosquet, расположенный на открытой террасе с потрясающим видом на Неаполитанский залив и величественный Везувий. Здесь можно попробовать шедевры средиземноморской кухни, а также блюда в оригинальной авторской интерпретации, приготовленные лично Антонино Монтефуско. В ресторане используются биологические продукты «нулевого километра»: рыба вылавливается в заливе, спелые сладкие помидоры и другие овощи, цитрусовые и оливки выращиваются в собственном саду и рощах, макароны изготавливаются вручную, а сыры закупаются в соседней ферме. С апреля по октябрь работает бар L'Orangerie у бассейна, где подают блюда неаполитанской кухни, с июня по октябрь свои двери открывает одноименный ресторан, в котором стоит продегустировать пиццу из дровяной печи, пасту, жареные мясо и рыбу по рецептам, традиционным для региона Кампания, всевозможные салаты, домашнее мороженое и десерты.

Неаполитанское сокровище

Когда Антонино Монтефуско занял должность шеф-повара отеля, президент и главный исполнительный директор Grand Hotel Excelsior Vittoria Гвидо Фьорентино отметил: «Я очень рад приветствовать этого поистине талантливого шеф-повара в Excelsior Vittoria. Его карьера началась здесь, и именно сюда он вернулся, к себе домой, набравшись опыта в лучших ресторанах Европы».

Основанный в 1834 году, Grand Hotel Excelsior Vittoria стал первым современным по тем временам отелем в окрестностях: с отдельными ванными комнатами, электрическим освещением и собственным лифтом, шахту которого прорубили прямо в скале. И сегодня отель, отмечающий в этом году свой 185-летний юбилей, остается местом знаковым и легендарным. Поговаривают, что прямо под одним из смежных зданий гостиницы находятся руины виллы, принадлежавшей римскому императору Августу. Остатки римской купальни, или natatio, хорошо заметны около главного бассейна отеля. Кроме того, на территории отеля неоднократно находили мраморные скульптуры, обломки древних акведуков и другие артефакты.

После сытной трапезы в исполнении Антонино и его команды неспешно прогуляйтесь вдоль гавани, вдохните пьянящий запах моря и апельсиновых деревьев. Возможно, уже в следующую секунду вы совершите настоящее открытие!

Список гостей, которых в разное время потчевали в ресторанах отеля Grand Hotel Excelsior Vittoria, впечатляет. За трапезой с видом на Везувий были замечены Рихард Штраус, Лучано Паваротти, Андреа Бочелли, Лайонел Ричи, Барбра Стрейзанд и многие другие.