

Smart Casual Times

Ediția 3/2016

GUSTUL TIPĂRIT AL RESTAURANTELOR SMART CASUAL

www.stadio.ro · www.social1.ro

Extramegasenzațional!

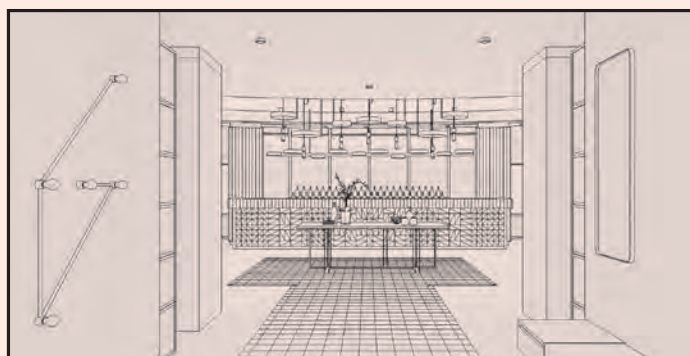
NOR devine atracția Bucureștiului!

♦ Cum crezi că se vede Bucureștiul de la ultimul etaj al celei mai înalte clădiri? Se vede ca de la NOR, restaurantul pe care SHC îl deschide la etajul 36 din Sky Tower. Spectacol!



de Constantin Bacheș

Geamurile imense prin care oaspeții gustă cea mai frumoasă vedere a Bucureștiului se ridică la peste 130 de metri înălțime, iar tot ce ține de construcția impunătoare a clădirii reprezintă recorduri absolute pentru România. Pe lista performanțelor se numără, pe lângă înălțime și suprafața totală de 50.400 de metri părați, soluțiile tehnice aplicate pentru parcare subterană cu 5 niveluri și pentru suprafața vitrată, special tratată să reducă temperatura în contact cu razele soarelui, permițând o iluminare naturală optimă. Sistemul de climatizare reprezintă de asemenea un proiect deosebit, în clădire fiind posibilă încălzirea și răcirea etajelor, în paralel, cu ajutorul unui program de control automat pentru toate zonele. Călătoria cu poartele cele mai performante lifturi din România marchează o experiență în sine, mai ales dacă ai de străbătut cele 36 de etaje ca să ajungi la noul nostru restaurant. Viteza medie cu care se deplasează are ceva din ce simți atunci când decolezi cu un avion, iar demarajul de la 0 la 100 km/h stârpește invidia în rândul oricărui posesor de Ferrari. Cu



Am gândit, desenat și proiectat o destinație la nivelul impus de înălțimea celor 136 de metri, fără însă să facem abstracție de filosofia Stadio: acasă.

gândul la o funcționare eficientă și ecologică, Sky Tower devine și un exemplu de responsabilitate, pornind de la un consum redus, indiferent de resursele la care ne referim.

De la acest punct de referință începem și noi povestea noului restaurant smart casual. Am gândit, desenat și proiectat o destinație la nivelul impus de înălțimea celor 136 de metri fără însă să facem abstracție de la filosofia Stadio: acasă. Spațiul care îți promite o perspectivă unică asupra orașului devine, în primul rând, o atracție a Bucureștiului și tocmai din acest motiv pregătim un mediu smart casual de unde poți admira împrejurimile și de unde, în

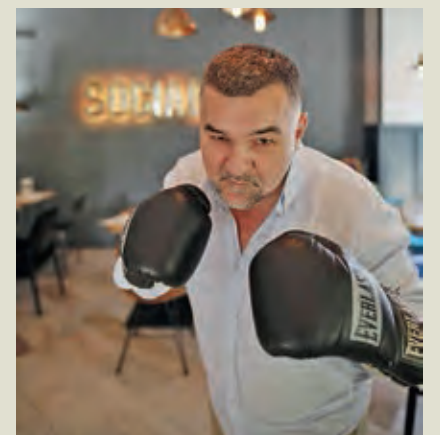
zilele cu soare, poți vedea chiar și munții. În partea de restaurant, meniul compus de Chef Istvan se mândrește în continuare cu farfuriile consacrate deja, dar aduce rețete unice în ton cu identitatea noii adrese. Există motive să te ridici deasupra norilor la fiecare moment al zilei, de la mic dejun la cină, iar în weekend pregătim toate ingredientele pentru a-ți transmite un sentiment autentic de vacanță.

Pentru inspirație ne-am analizat în primul rând pe noi. Și ne-am pus întrebarea: cum ne-ar placea să fie cel mai înalt restaurant la care putem ajunge fără să luăm avionul? Normal că frumos, dar cum? De la nivelul norilor viața trebuie să aibă un aer pozitiv, dar ce adaugă doza de smart casual pentru ca noul restaurant să fie un loc unic în peisaj? Aici am ales să ne uităm la ce am făcut foarte bine, din 2013 până acum, și la cum arată prietenii care ne vizitează mereu la Stadio și la Social 1. Iar ca urmare am considerat că vrem să păstrăm atmosfera comodă, în care te simți bine și fără cravată, dar în care sunt prezente accente „chic” în ton cu un prânz de afaceri.

Continuare în pagina 2

Pe scurt

- **La trei ani** de la lansarea conceptului smart casual în lumea restaurantelor din București, Stadio și Social 1 au primit premiul de „Inovație și Reinterpretarea bucătăriei în HORECA”, în cadrul Galei premiilor HORECA, „După 20 de ani”.
- **Proseccheria** de la Stadio a fost unul dintre primele spații din afara Italiei amenajat cu tema și denumirea specifică unui bar în care se bea prosecco. O altă Proseccheria non-italiană faimoasă se găsește în Norvegia, la Oslo, și se numește chiar așa - Proseccheria.
- **Meniul de mic dejun** de la Social 1 este disponibil în fiecare zi, de la ora deschiderii și până la ora 15.00. Cel mai de succes preparat rămâne Răsfățul de weekend, o tigare în care Chef Istvan adună toate plăcerile copilăriei, ouă-ochiuri și cartofi prăjiți.
- **Sistemul de iluminare** cu LED-uri din scafele tavanului de la Social 1 este o idee a designerilor studioului PickTwo care și-au dorit astfel să scoată în evidență un detaliu arhitectural pe care spațiul îl împrumută din stilul întâlnit la „Casa Poporului”.



- **Evenimentul oficial** de prezentare în România a filmului „Hands of Stone/Pumni de piatră” cu Robert de Niro a avut loc la Social 1, iar Leonard Doroftei a fost invitat special pentru o demonstrație unică de scheme de box și pentru a vorbi despre experiențele palpabile din viața sa de sportiv. „Boxul este o artă unde contează să ai un psihic puternic”, a povestit Doroftei, explicând cât de important este să rămâi concentrat și să îți dorești să fii cel mai bun.



Revista presei Social Media

sau ce mai postează
lumea despre noi

@diaconumonika Since it's
#nationalburgerday



@teodora__p Thank you
#StadioBucharest for making good
memories last forever!!



@bloguluotrava De ce iubim
restaurantele frumoase



@diiam #thebestsofar



@alinaprez2 #mood #followalinato



Continuare din pagina 1

NOR devine atracția Bucureștiului!



Vederea de la At The Shard, Londra

Mai departe, am pornit la drum prin lume și am pipăit și gustat câteva dintre cele mai frumoase, dar și „deștepte“ restaurante de deasupra norilor din Londra, Paris și Singapore. Să spunem că am avut câteva surse de inspirație „înalte“:

At The Shard - 309,6 m

Cunoscut și sub numele de London Bridge Tower, turnul *The Shard* se înalță până la 309,6 m cu 95 de etaje și devine, astfel, cea mai înaltă clădire din Marea Britanie și a patra cea mai înaltă din Europa. În aceeași structură impunătoare, construită începând cu martie 2009 și finalizată în noiembrie 2012, se află magazine, birouri și hotelul Shangri-La dintre etajele 34 și 52. Clădirea este acoperită cu 11.000 de panouri de sticlă, cu o suprafață totală de 56.000 de metri pătrați. Mai ales după atacurile teroriste de la World Trade Center din 2001, arhitecții și inginerii care au lucrat la *The Shard* au pus un accent aparte pe rezistența structurii în cazul unor situații extreme, oferindu-i inclusiv toleranța de a se înclina cu până la 4 cm. La etajele 68, 69 și 72 există platforme de unde se poate admira orașul de jur împrejur, pe o rază de până la 60 km. Pentru orice moment din zi, cel mai înalt restaurant se află la etajul 31 și oferă un mix de bucătărie contemporană britanică. Barul captează atenția prin atriumul care se înalță pe 3 etaje.

Le Jules Verne - 125 m

Restaurantul găzduit de faimosul Tour Eiffel din Paris este dedicat gastronomiei de cel mai înalt nivel. Început în 2007, *Le Jules Verne* este un proiect al arhitectului Patrick Jouin, care și-a dorit să ofere identități diferite locului, în funcție de momentul zilei. Restaurantul se schimbă complet de la momentul prânzului, când este invadat de lumină naturală, și până la cină, când tehnici moderne de iluminare creează o atmosferă „prețioasă“, în ton cu meniul de stele Michelin imaginat de Chef Alain Ducasse. Gazda, Tour Eiffel, cu a sa înălțime de 324 m, a fost construit în trei ani pentru expoziția mondială din 1889. Până la apariția Chrysler Building, în 1930, turnul din Paris a ocupat poziția de cea mai înaltă construcție din lume și rămâne, până în prezent, cel mai vizitat monument cu taxă de acces din lume. Anul trecut, au ținut să privească orașul de sus 6,9 milioane de persoane.

Marina Bay Sands - 191 m

Silueta celor trei turnuri legate, în partea de sus, de cea mai mare platformă suspendată din lume a devenit un simbol al Asiei. Încă dinainte de inaugurarea oficială, din 2011, proiectul *Marina Bay Sands* fusese evaluat drept cea mai costisitoare investiție dedicată unui casino din istorie, cu o notă de plată de peste 8 miliarde de dolari. Complexul



Le Jules Verne, Paris



Marina Bay Sands, Singapore

Încă dinainte de inaugurarea oficială, din 2011, proiectul *Marina Bay Sands* fusese evaluat drept cea mai costisitoare investiție dedicată unui casino din istorie, cu o notă de plată de peste 8 miliarde de dolari.

include trei turnuri de câte 55 de etaje, cu o capacitate de cazare totală de 2.500 de camere și apartamente, alături de un muzeu dedicat artei și științei și un centru de conferințe cu o suprafață de 110.000 mp și o capacitate de 45.000 de persoane. La înălțimea de 191 m, terasa comună a celor trei turnuri, denumită *Sands SkyPark*, dispune de cea mai înaltă piscină din lume, dar și de un mix format din restaurante dedicate unora dintre cei mai renumiți bucătari din lume, cluburi de noapte, sute de copaci și plante decorative, precum și o punte de observație. La final, lista atracțiilor reușește să ofere turiștilor câte o preocupare pentru orice moment din zi, indiferent de ce își doresc să facă deasupra norilor.

Gust de Copilărie

Mesaj pentru generația care s-a născut înainte de 1990 sau care a auzit ce se întâmpla atunci: am pregătit câteva băuturi calde care să trimită sufletul la vremurile în care răsfăturile erau mai puține și mai simple. În mod special pentru zilele când te gândești să bei mai puțină cafea, meniurile *Stadio* și *Social 1* te întâmpină cu o ceașcă de cacao cu lapte, preparată din cacao, natural. Dar, mai interesant, este că punem pe deasupra pufarine. Exact! Multe, mici și dulci, exact ca atunci când le savuram în curtea școlii. „Cacao cu Lapte și Copilărie“ este povestea noastră în care îți aducem aminte despre cât de mult îți plăceau pufarinele. De fapt, ele rămân și astăzi un deliciu, dacă le „combini“ așa cum trebuie.

În restul zilelor în care ai poftă de ciocolată fierbinte, după o rețetă cu gust unic

de copilărie, găsești rezolvarea la *Stadio*! Aici am lansat, în noul meniu de băuturi, „Ciocolată Caldă Neagră cu Bezele și Pucici“. Adică, îți pregătim o ceașcă frumoasă cu ciocolată neagră belgiană, preparată în casă, cu lapte, peste care punem Marshmallows „adevărate“ și bune de tot. Ce să-ți mai dorești? Poate o ciocolată caldă albă! „Ciocolată Albă Caldă și Bună cu Nucă“ este o rețetă la fel de belgiană cum este și românească, dacă ne referim la vanilia, la scorțișoara, la nucșoara și la miezul de nucă pe care le-am inclus pe lista ingredientelor speciale.

Ok, fără cafea și fără ciocolată? La ce te gândești când auzi despre o „Limonadă cu Suflet“? Mai bună decât un ceai obișnuit, dar recomandată pentru seară sau weekend, pentru că îi adăugăm un strop de rom negru. Pentru zâmbet!



Smart Casual Times

Editor: Constantin Bacheș
Art director & DTP: Tiberiu Voicu
Consultanți design: PickTwo Studio
Foto: Victor-Bogdan Gheorghiu
Redactori: Andreea Matei,
Sebastian Mîndroiu
Guest editors: Bogdan Meica,
Paula Negrea
Vânzări și publicitate:
contact @stadio.ro

Conținutul ziarului Smart Casual Times (incluzând fără limitări articole, texte, imagini și design etc.) este protejat de legile copyright-ului și ale dreptului de autor. Acesta nu poate fi reprodus, copiat, distribuit, transmis sau publicat fără acordul scris al editorului.

STADIO
- restaurant cu abstrum -

SOCIAL 1
RESTAURANT CU BAR

Cum alegi un vin la restaurant?

de Bogdan Meica

Poate te-ai trezit de multe ori în situația în care aveai în mână lista de vinuri a unui restaurant și nu știai ce să alegi. Probabil ai depășit momentul în care te gândeai „ce bine ar fi să beau o bere”, pentru că ți-ai dat seama că vinul și mâncarea fac parte dintre acele situații din viață în care totul e mai mare decât suma părților. Și, totuși, cum alegem un vin? După preț? După brand? După soiul de struguri?

În lumea vinului, generalizările sunt aproape imposibile, pentru că, întotdeauna, se va găsi cel puțin o excepție care să infirme orice regulă. Cu toate acestea, putem apela la o serie de scurtături care să ne dea câteva indicii referitoare la stilul vinului și la cum ar putea fi asociat.

Clima poate oferi cele mai sigure indicii despre stilul unui vin.

În linii mari, ne putem crea o idee despre stilul unui vin în funcție de clima zonei de unde provine. Vinurile albe, dintr-o zonă rece, vor fi mai proaspete, cu o aciditate mai mare și cu un profil aromatic înclinat mai mult spre zona de citrice și verde. Similar, vinurile roșii, dintr-o zonă rece, vor avea un grad mai mare de prospețime, împreună cu un nivel al alcoolului mai scăzut. În zonele calde, vinurile albe tind să fie mai grele și adesea mai complexe, deoarece producătorii aleg să le matureze încercând astfel să le îmbogățească profilul aromatic. Vinurile roșii din zonele calde au adesea o forță mai mare, un conținut mai mare de alcool și un profil aromatic mai elaborat. Explicația acestor particularități pornește de la modul în care clima influențează gradul de coacere al strugurilor și nivelul de zahăr. Practic, cu cât strugurii sunt mai copti, cu atât ei acumulează mai mult zahăr și mai puțină aciditate, rezultând vinuri



Ca idee de bază, ar trebui să ne gândim la relația dintre vin și mâncare ca la una de echilibru - niciunul dintre cele două elemente nu ar trebui să fie mai presus decât celălalt.

mai puternice, cu un conținut mai mare de alcool. Dacă nu ating un grad de coacere avansat, atunci aciditatea se accentuează și, drept urmare, vinurile sunt mai *light* din punctul de vedere al alcoolului și al senzației de corpolență, în timp ce aromele scad în intensitate.

Gândește-te puțin la ce mănânci și alege un vin care să se potrivească!

Pește – Vin Alb, Vită – Vin Roșu. Cu siguranță ai auzit aceste reguli, dar gustul vinului, la primul contact, poate fi înșelător. Acesta este unul dintre motivele pentru care gusturile se schimbă, odată ce oamenii capătă experiență. Pe lângă faptul că gurile noastre se adaptează la aciditate, taninuri și alte elemente ale vinului, ori-



Cu cât strugurii sunt mai copti, aceștia acumulează mai mult zahăr și mai puțină aciditate, rezultând vinuri mai puternice, cu un conținut mai mare de alcool.

ce mâncare gustăm ne va altera percepția despre vin, uneori în mod surprinzător.

De multe ori e mai ușor să te gândești la vin ca la un sos delicios, cu diferite arome, greutăți, texturi și culori, care poate acompania orice fel de mâncare, gândită de orice bucătar. Și aici ne putem gândi la câteva scurtături, pe care le putem folosi pentru a alege un vin care să ne îmbogățească experiența culinară. Ca idee de bază, ar trebui să ne gândim la relația dintre vin și mâncare ca la una de echilibru – niciunul dintre cele două elemente nu ar trebui să iasă prea mult în evidență față de celălalt. Cu cât preparatul este mai simplu (ca profil aromatic, nu neapărat ca mod de preparare) cu atât ar trebui să alegem un vin *light*, proaspăt, deci dintr-o zonă mai rece. În această categorie aș include salatele, preparatele vegetariene, peștele gătit fără sosuri, pastele simple, sau fără sosuri grele și pizza cu brânzeturi (încearcă un vin roșu *light*, cu o aciditate mare). Pe măsură ce lucrurile se complică în bucătărie, la fel ar trebui să se întâmple și cu vinul. Dacă alegem preparate complexe, cu in-

grediente puternice (de exemplu trufe), vinul ar trebui să echilibreze situația, aducând un aport aromatic mai mare. Deci, ar trebui să ne orientăm spre o zonă mai caldă. Aici putem include orice fel de mâncare cu sosuri mai grele, ca, de exemplu, steak-urile sau burgerii de vită.

Chiar dacă preferințele legate de vin sunt personale, de multe ori ele se modifică. Există o tendință naturală, pentru cei care sunt la începutul relației cu vinul, să prefere vinuri care au un gust foarte apropiat de cel al strugurilor și care sunt multumitoare de la primul pahar. Cu timpul, însă, nu e neobișnuit ca gusturile să se schimbe către vinurile care merg cel mai bine cu ceea ce mănânci cel mai des. Și, așa cum pe măsură ce înaintezi în vârstă, începi să simți din ce în ce mai puțin nevoia de dulce, deseori se dezvoltă o preferință pentru vinurile seci.

Sfatul meu este să ai încredere în tine și în gusturile tale, dar să rămâi deschis și către noi opțiuni! Doar pentru că un stil de vin nu ți-a plăcut în trecut, asta nu înseamnă că nu îl vei aprecia în viitor. *Cheers!*

Aici chiar s-a trăit!



de Paula Negrea,
owner LumealaPicioare.ro
vreau@lumealapicioare.ro

Fac business de mult timp pe net și sunt tot mai îndrăgostită de online. Dar dacă ar fi să am cheia de la un ceva offline, mi-aș dori ca în același spațiu, în Capitală, pe trei ture diferite, să funcționeze un palat al micului dejun de la 6 la 12, showroomul *sexy tech* al LumealaPicioare.ro, în miros de pancakes și fresh de portocale, de la 13 la 21 și un club exclusivist cu *live music* și *speed dating* de la 22 la 4 AM. La 30 de ani, tot ce-i trebuie unei *single girl* sunt masa delicioasă de dimineață, ca să nu riște un ulcer, pantofii de invidiat, ca să întorcă niște capete pe zi și să cucerească lumea câte un pic, și sexul cu cineva cu care împărtășește aceleași valori, că de sexul sportiv sigur s-a plictisit. Pe zidurile clădirii să rămână scris, când nu vom mai fi: AICI CHIAR S-A TRĂIT! Între anii cutare și anii cutare.

De fiecare dată când mă întorc în București din călătorii, mă întreb ce caut eu în viața mea, îmi pun *snicărșii* pentru cam toate drumurile, că „benzi” pentru tocurei chiar n-avem, și îmi văd de munca prin care livrăm fericire în coletele cu pantofi *amazing*, lucrați manual, personalizat. Simt că orașul ăsta ne oferă foarte-foarte puține față de altele și, ca să nu-l abandonăm, de câțiva ani îmi dau șansa să mi

se întâmple povești în restaurante, unde altundeva? Bref, mai ies din când în când serile, poate-poate mi-oi rupe tocurele pe niște super amintiri :). Așa se face că, prin ele, iubesc, totuși, Bucureștiul.

Sunt locuri în care am cântat cot la cot cu lăutarii *Dar-ar naiba în tine, dragoste!* Sunt locuri ce miros a elită, locuri din care am plecat cu capul în jos, să mai învăț, pentru că discuțiile la mese erau peste nivelul pe care îl puteam duce. Sunt locuri în care am intrat special să mănânc coliva de la desert ca să-mi sărbătoresc eșec după eșec. Sunt locuri în care, dintr-o dată, n-am mai încăput la nicio masă cu gașca și mi-au dat lacrimile conștientizând după multă vreme că oamenii mei făcuseră oameni noi, de aia. Sunt locuri în care am mers special pentru că era foarte scump și foarte gol, iar bărbatul cu care ieșeam pe atunci se amuza copios că a rezervat totul doar pentru noi, cadou. Sunt locuri în care, copleșită, *afterwork*, am probat bijuteriile Cartier ale vecinei de masă, o bătrână newyorkeză cu rădăcini în aristocrația românească; simțise că mă uit insistent, *craving*, și mi-a trântit din senin „uite, încearcă-le, sunt ergonomice”. Sunt locuri în care doar bag capul și deja e dat în lucru, vorba aia, borșul de găscă dolofană, *my all time favorite*. Sunt locuri în care pariez alături de chelneri pe meciurile de fotbal, iar din banii câștigați, șmecherie!, băieții merg la tenis, sportul care le place de fapt. Sunt locuri de fițe din care am plecat de mână cu prietenul meu foarte bun, un gentleman 50+, râzând în hohote, scandalizându-i pe toți: „milionarul cu amanta mai tânără decât fi-sa, nerușinatul, nerușinata”. Sunt locuri în care trăiesc uneori climatul *customer care*-ului: pot băga mâna în părul superb, des, creț al celui care îmi servește cina drept compensare că perechea mea e încă la birou la 10 PM. Sunt locuri în care am intervenit pentru o bătrână din stradă care ceruse apă rece de la robinet, în toiuul verii, și a primit caldă și s-a amărât;



o să insist mereu: omenia e primul dintre eforturile necesare pentru a crește calitatea vieții rapid în țara asta. Sunt locuri în care patronii se așază la masă cu mine și ne îm-



Simt că orașul ăsta ne oferă foarte-foarte puține față de altele și, ca să nu-l abandonăm, de câțiva ani îmi dau șansa să mi se întâmple povești în restaurante, unde altundeva?

părtașim visele și necazurile de business; eu fiind o străină care le-a dat 5 / maximum la review pe Facebook și i-a lăudat din prima lună în care au deschis curajoși, iar ei nu înțelegeau cum se poate așa ceva: fără vreun interes, fără să fiu vreo cunoștință, să le dau feedback pozitiv și să îi recomand public, există așa ceva în România?

Sunt locuri în care chiar am trăit și trăiesc, deci. Cât mai prezentă cu toate simțurile, cât mai deschisă la cap și la suflet. Are Eliade o vorbă: „S-ar putea întâmpla fel de fel de MIRACOLE. Dar trebuie să te învețe cineva cum să le privești ca să știi că sunt miracole. Altminteri, nici măcar nu le vezi. Treci pe lângă ele și nu știi că sunt miracole. Nu le vezi...”. Bucureștiul e neobișnuit pentru că i-am uitat vorba.

5 reguli pentru un city-break „delicios“

de Constantin Bacheș

Dacă tot te-ai hotărât să pleci din țară în weekend, pentru că într-adevăr ai găsit bilete de avion la prețul biletelor de tren, atunci ar fi frumos ca zborul să nu rămână cea mai plăcută amintire. Un prim sfat este să te gândești dacă ai ales bine destinația, iar recomandarea mea ar fi să cauți orașele pe care mulțimile de turiști le preferă vara. Poți să descoperi cu surprindere că locuri minunate precum Paris, Amsterdam, Milano, Londra sau chiar Nisa sunt tot acolo și pe timpul iernii! Da, trebuie să te îmbraci mai gros, dar, în extra sezon, ai mai mult spațiu să respiri și mai multe șanse să înțelegi specificul local.

După ce ai aranjat cu zborul, documentează-te pentru cazare, dar nu te mulțumi cu orice, doar pentru că îți place să economisești! Găsește un hotel, poate chiar un *boutique-hotel*, care să te încante la fel de mult cum o fac muzeele sau magazinele din oraș. Chiar contează! Aș merge până acolo unde aș crede că mai bine îți setezi un *city-break* în funcție de o ofertă specială, la un hotel deosebit, decât în funcție de oferta unei companii aeriene.

Apoi, pentru programul mini-vacanței, planifică-ți atent locurile unde vrei să mănânci! Farfuriile frumoase și gustoase sunt una dintre amintirile prețioase cu care trebuie să te întorci! Știu că sunt sute



Al cincilea sfat și cel mai important: mergi cât de mult poți pe stradă! Amestecă-te cu mulțimea și înțelege cu adevărat cum se vorbește și cum se gândește în acea zonă.

de restaurante, mai mari sau mai mici, dar dacă ești puțin atent înainte ai șanse să nu te îngrămădești în aceleași locuri turistice care par interesante doar din afară. Oricum, nu te baza doar pe platformele consacrate precum TripAdvisor și citește câteva articole scrise de jurnaliști de *lifestyle* care au locuit sau locuiesc în orașele cu pricina. O recomandare personală este *Telegraph Travel*.

Când ai ajuns la întrebarea „ce merită să vizitez?“, rezervă-ți câteva ore și pentru o tură cu autobuzul descoperit. Știu că pare un clișeu, dar te ajută să îți faci o idee generală despre ce și unde se găsește în

oraș. Iar, dacă ai de ales, atunci cel mai interactiv este să găsești acel program unde ghidul comentează *live* din autobuz și nu este doar o simplă înregistrare.

Acum totul este pus în ordine: ai găsit hotelul perfect, știi restaurantele, muzeele și de unde iei autobuzul pentru o tură în oraș. Dar mai este ceva de „gustat“: cum trăiește lumea acolo. Iar aici se face diferența dintre turiști și exploratori. Al cincilea sfat și cel mai important: mergi cât de mult poți pe stradă! Amestecă-te cu mulțimea și înțelege cu adevărat cum se vorbește și cum se gândește în acea zonă! Distracție plăcută!

Ton Prețios și „cu pretenții“

de Constantin Bacheș



Am pornit de la conceptul de restaurant smart casual, dar uneori Chef Istvan visează și, tot uneori, rețete complexe ajung în meniul final. Pentru sezonul friguros de la Stadio, Istvan face un pas „istoric“ pe drumul experiențelor gastronomice și propune o farfurie cu „pretenții“, cum nu s-a mai văzut, până acum, în Restaurantul cu Atrium. „Ton Prețios“ este o compoziție construită în jurul unei bucăți de ton roșu de cea mai bună calitate, pregătit frumos și exact cât trebuie pe toate părțile, pentru ca mijlocul să rămână perfect și colorat. Lângă el, pe farfurie, se așază un piure din cartofi dulci, presărat cu sos de zmeură și cu puțin pesmet verde, care se prepară din ierburi. Pentru un plus de culoare și senzație, mai apar și chipsuri din fenicul, un fel de „semnătură“ a lui Istvan. Chiar și așa, pretențiile vin tocmai din simplitatea preparării și din calitatea ingredientelor. Cartofii dulci sunt copti, presați și li se adaugă în compoziție doar unt și păstârnac.

„M-am gândit la cât de prețios e tonul și la cât de greu se pescuiește“, susține Istvan. „Tocmai asta îl face o alegere elegantă în sine, mai ales pentru o cină pe care vrei să îți-o amintești mereu. Bucata de carne se încheie la culoare în tigaie, unde ai nevoie de cel mult 30 de secunde pentru fiecare parte. În rest, te bucuri de aromele autentice pe care suntem norocoși să le primim de la Mama Natură!“

Campari Red Diaries 2017

Noua ediție a faimosului calendar Campari este prezentată pornind de la un concept de comunicare fără precedent în povestea calendarului publicat anual, încă din 2000. Campari Red Diaries aduce în atenția lumii ideea că „fiecare cocktail spune o poveste“ și celebrează cocktailurile ca o formă de artă și ca un mod de exprimare pentru barmani, inspirați fiind de propriile experiențe și emoții. Pentru prima oară, fiecare poveste, din fiecare lună, este introdusă cu ajutorul unui scurt film publicat pe canalul oficial de YouTube al lui Campari.

Debutul seriei îi revine unei creații alb-negru intitulată „Killer in Red“, scrisă și regizată de unul dintre cei mai cunoscuți

artiști italieni din lumea filmului, Paolo Sorrentino, și însușită de faimosul actor Clive Owen. „Killer in Red“ este de altfel și numele primului cocktail promovat de calendarul Campari după o rețetă originală, descrisă în 7 minute. Pe tot parcursul anului 2017, sunt programate, în continuare, alte 12 povești despre cocktailuri, fiecare aducând la viață talentul și inspirația a 14 barmani selectați din toată lumea. Misiunea campaniei introduce audiența în spiritul magie care înconjoară crearea fiecărui cocktail Campari și vorbește despre cultura mixologiei, cele 12 filmulețe fiind regizate de un tânăr artist italian – Ivan Olita.



culese de Sebastian Mîndroi

Când vine vorba de „ce se practică“ atunci când te așezi la masă, fiecare țară și-a dezvoltat propriile obiceiuri și tradiții, fundamentate în istoria specifică și influențate de particularități, de multe ori foarte ciudate. Ca invitat la o cină trebuie să te comporți diferit, în concordanță cu zona geografică în care te afli, specificul gazdei și tipologia bucătăriei din care se servește masa. Iată câteva aspecte importante de ținut minte:

LA MASĂ ÎN JURUL LUMII

FRANȚA

Ce se practică:

- Este considerat nepoliticos cel care își ține mâinile în poală. Mâinile trebuie să fie mereu la vedere, cu încheieturile pe marginea mesei.

- Pâinea poate fi folosită pentru a ajuta mâncarea să stea în furculiță, însă trebuie folosite numai bucățile rupte de pâine, nu o baghetă întregă. Totodată, locul baghetei este pe masă, nu pe farfurie!

- Să împarți nota este considerat de gazdă o lipsă de sofisticare. Cineva trebuie să plătească întreaga notă pentru a evita exercițiile contabile la masă.

PORTUGALIA

Ce se practică:

- Bacșișul nu este niciodată inclus, iar un procent de 10% din notă este considerat suficient.

De evitat:

- Să ceri sare sau piper, atunci când acestea nu se află pe masă, este o insultă adusă calităților bucătarului care trebuie să livreze mâncarea perfect aseasonată.

ITALIA

Ce se practică:

- De obicei bacșișul este inclus pe notă, dar pentru un serviciu excelent se poate adăuga 5-10%.
- Italienii își îmbunătățesc digestia meselor abundente cu lichioruri din fructe sau celebrul espresso scurt.

De evitat:

- Parmezanul gratinat nu se potrivește la orice! Dacă chelnerul sau gazda nu îți oferă, înseamnă că acel fel de mâncare (chiar și anumite tipuri de paste) se servește fără parmezan.
- Ketchup-ul. Mai bine uitați cuvântul pe perioada mesei.

THAILANDA

Ce se practică:

- Toate felurile de mâncare se servesc în același timp.
- Mâncarea se împarte cu toți cei de la masă, de multe ori porțiile sunt grupate pe platouri, iar fiecărui participant i se dă o farfurie goală.

De evitat:

- Deși thailandezii folosesc lingura și furculița europeană, introduse de Împăratul Chulalongkorn în anul 1897, este nepoliticos să mănânci din furculiță. Aceasta trebuie folosită doar pentru a ajuta mâncarea să stea în lingură.
- Ultima bucată rămâne întotdeauna pe platou.

JAPONIA

Ce se practică:

- Supa se servește direct din castron. Cel care soarbe cu zgomot din castron este

considerat cel mai mulțumit de mâncarea servită.

De evitat:

- Bețișoarele trebuie ținute întotdeauna pe masă, niciodată ele nu se țin în bolul de orez. Acest obicei este prezent numai la înmormântări.
- Bacșișul este considerat o ofensă adusă gazdei.

INDIA

Ce se practică:

- Mâncatul cu mâna este foarte des întâlnit în India. Înainte de masă este obligatoriu să îți cureți bine ambele mâini, inclusiv unghiile.
- Tot ce este pus pe masă trebuie terminat, indienii consideră lipsă de respect aruncatul mâncării.

De evitat:

- Mâncatul cu mâna stângă, care este considerată „murdară“.