



LA CATTEDRALE
DI SAN BASILIO

Penne Lisce, Rigatoni, Spaghetti, Elbow Macaroni

Посвящается «Искусству и литературе»

ЕАТАLY В МОСКВЕ

ИНФОРМАЦИОННЫЙ БУКЛЕТ

ВСЕ О НОВОМ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ
ЦЕНТРЕ

МАЙ 2017 Г.



Гастрономический центр Eataly – это необычный маркет,
так что это – необычный пресс-кит.

В нем отражены основные факты и цифры о нас,
а главное — наша любовь к своей работе.

За дополнительной информацией, пожалуйста,
обращайтесь по адресам
marketing@eataly.ru
pr@eataly.ru

www.eataly.ru
+ 7 495 665 96 55 - 203 / 204

Следите за нашими новостями

  @eatalymoscow



Посвящается «Искусству и литературе»

ЧТО ТАКОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЦЕНТР EATALY И К ЧЕМУ МЫ СТРЕМИМСЯ

В основе Eataly лежит простая идея: собрать все самые лучшие и высококачественные итальянские продукты в одном месте, где их можно отведать на вкус, купить домой или просто узнать о них что-нибудь новое.

Концепция Eataly родилась в 2004 году. После трех лет изучения рынка и тщательного планирования, в январе 2007 года, первый гастрономический центр Eataly открылся в итальянском городе Турин.

С 2004 года Eataly приобретает доли в компаниях, занимающихся производством высококачественных продуктов питания и напитков, а также открывает и запускает новые бренды.

На сегодняшний день Eataly целиком или частично принадлежат больше 19 компаний-производителей минеральной воды, безалкогольных напитков, свежего мяса, мясных деликатесов, сыра, пасты и кондитерских изделий, а также туристическое агентство, специализирующееся на винных и гастрономических турах. Эти компании поставляют около 25% всей розничной продукции Eataly. Остальные 75% закупаются у других поставщиков — около 2 000 компаний.

Сегодня в мире — 38 гастрономических центров Eataly, из которых 22 находятся в Италии. В их числе: Турин Линготто, Турин Лаграндж, Милан Смеральдо, Генуя, Болонья, Рим Остиенсе, Бари, Форли, Пьяченца, Флоренция, Триест. Среди других: 2 гастрономических центра Eataly в Японии, 2 в Нью-Йорке, 1 в Бостоне, 2 в Дубае, 1 в Чикаго, 1 в Стамбуле, 1 в Сан-Паоло, 1 в Сеуле, 1 в Мюнхене, 1 в Копенгагене, 1 в Эр-Рияд, 1 в Дохе... и теперь еще один — в Москве.

В ближайшие 2 года планируется открытие трех гастрономических центров в Европе (в Лондоне, Париже и Стокгольме); в Японии (в Токио); 3 в США и Канаде: (в Лос-Анджелесе, Лас-Вегасе и Торонто)... И тем не менее с уверенностью можем сказать: лучшее еще впереди, и нас ожидает светлое будущее.



Посвящается «Искусству и литературе»

НАШ СТИЛЬ РАБОТЫ

(Оксюмороны без противоречий)

1. НЕФОРМАЛЬНЫЙ, НО РЕШИТЕЛЬНЫЙ
2. СКРОМНЫЙ, НО АМБИЦИОЗНЫЙ
3. ЧЕСТНЫЙ, НО С УМОМ

НАШИ ПРИНЦИПЫ

1. ПОКУПАТЕЛЬ НЕ ВСЕГДА ПРАВ
2. EATALY НЕ ВСЕГДА ПРАВ
3. ИЗ МНОГООБРАЗИЯ МНЕНИЙ РОЖДАЕТСЯ
ГАРМОНИЯ



Посвящается «Искусству и литературе»

МАНИФЕСТ EATALY



0. МЫ ОТНОСИМСЯ К ЕДЕ С ЛЮБОВЬЮ

МЫ ЛЮБИМ КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ. МЫ ЦЕНИМ ЛЮДЕЙ, МЕСТА И ИСТОРИИ, КОТОРЫЕ СТОЯТ ЗА НИМИ.



1. ЕДА ОБЪЕДИНЯЕТ НАС ВСЕХ

ХОРОШАЯ ЕДА СБЛИЖАЕТ ЛЮДЕЙ. МЫ СЧИТАЕМ, ЧТО ПРОИСХОДЯЩЕЕ ЗА ОБЕДЕННЫМ СТОЛОМ — ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ ИСТОЧНИКОВ РАДОСТИ И УДОВОЛЬСТВИЯ В ЖИЗНИ.



2. НАША РАБОТА — ЗАНИМАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО МЫ ЛЮБИМ

МЫ ПОСВЯТИЛИ ЖИЗНЬ ТОМУ, ЧТОБЫ РАССКАЗАТЬ ВСЕМУ МИРУ О ПО-НАСТОЯЩЕМУ КАЧЕСТВЕННОЙ ЕДЕ И НАПИТКАХ. НЕ МНОГИМ ТАК СИЛЬНО ВЕЗЕТ В ЖИЗНИ!



3. СЕКРЕТ КАЧЕСТВА ЖИЗНИ — КАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

МЫ ПРОДАЕМ ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НАМ УДАЕТСЯ НАЙТИ, — ЭТО ПРИНОСИТ ПОЛЬЗУ ВАМ И ДЕЛАЕТ НАШУ ЖИЗНЬ ЛУЧШЕ. ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР ХОРОШЕЙ ЕДЫ, ХОРОШИХ НАПИТКОВ — ЖЕЛАЕМ ВАМ ХОРОШО ПРОВЕСТИ ЗДЕСЬ ВРЕМЯ!



4. НАША ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ – ЭТО КАЖДЫЙ ИЗ ВАС

ЗАШЛИ ЛИ ВЫ К НАМ ЗА БАТОНОМ ХЛЕБА, ПРИСЕЛИ ЛИ ПЕРЕКУСИТЬ ИЛИ ПРИЕХАЛИ ЗА ПОКУПКАМИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТОРЖЕСТВА, МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ВЫ ЧУВСТВОВАЛИ СЕБЯ ЗДЕСЬ КАК ДОМА. КОМФОРТ, УДОВОЛЬСТВИЕ И РАСШИРЕНИЕ ГОРИЗОНТОВ — ВОТ ТО, ЧЕГО МЫ ЖЕЛАЕМ КАЖДОМУ ПОСЕТИТЕЛЮ.



5. ЕШЬ. ПОКУПАЙ. УЗНАВАЙ

EATALY – ЭТО ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЦЕНТР, ГДЕ ЗА КАЖДЫМ ПРОДУКТОМ СТОИТ СВОЯ ИСТОРИЯ. ЗДЕСЬ ВЫ НЕ ТОЛЬКО НАЙДЕТЕ ТО, ЧТО ЛЮБИТЕ, НО И УЗНАЕТЕ О ТОМ, ЧТО ЛЮБИТЕ, МНОГО НОВОГО.



6. МЫ С ВАМИ ЗАОДНО

ВАШ ВЫБОР СЕГОДНЯ ОПРЕДЕЛЯЕТ, ЧТО БУДЕТ ПРЕДСТАВЛЕНО НА НАШИХ ПОЛКАХ ЗАВТРА. ВЫБИРАЯ ПРОДУКТЫ САМОГО ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА, ВЫ ПОДДЕРЖИВАЕТЕ МЕСТНЫХ ФЕРМЕРОВ, РЫБАКОВ, МЯСНИКОВ, КОНДИТЕРОВ И СЫРОВАРОВ. ИМЕННО ВЫ СОЗДАЕТЕ ЛУЧШИЕ УСЛОВИЯ, КАК ДЛЯ ПИТАНИЯ, ТАК И ДЛЯ ЖИЗНИ.



7. ТРИ НАШИХ ОБЕЩАНИЯ ВАМ:

- 1) ВЫБОР. МЫ ВСЕГДА ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ШИРОКИЙ ВЫБОР ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И НАПИТКОВ.
- 2) ДОСТУПНОСТЬ. МЫ ДЕЛАЕМ ВСЕ, ЧТОБЫ ПРЕДЛОЖИТЬ ВАМ ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПО САМЫМ НИЗКИМ ВОЗМОЖНЫМ ЦЕНАМ.
- 3) ЗНАНИЯ. МЫ УБЕЖДЕНЫ, ЧТО ВАЖНО НЕ ТОЛЬКО ЗНАТЬ ВСЕ О ПРОДУКТАХ, КОТОРЫЕ МЫ ПРОДАЕМ И ИЗ КОТОРЫХ ГОТОВИМ, НО И ДЕЛИТЬСЯ ЭТИМИ ЗНАНИЯМИ С ВАМИ, ВЕДЬ ЗА КАЖДЫМ ИЗ НАШИХ ПРОДУКТОВ СТОИТ УДИВИТЕЛЬНАЯ ИСТОРИЯ ЕГО СОЗДАНИЯ. ЧЕМ БОЛЬШЕ ВЫ УЗНАЕТЕ, ТЕМ БОЛЬШЕ УДОВОЛЬСТВИЯ ПОЛУЧАЕТЕ.



8. МЫ ПОСВЯТИМ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ТОМУ, ЧТОБЫ ОПРАВДАТЬ ВАШЕ ДОВЕРИЕ

МЫ ОБЕЩАЕМ ВАМ БЫТЬ ВСЕГДА ПРЕДЕЛЬНО ЧЕСТНЫМИ. МЫ НИКОГДА НЕ СТАНЕМ УБЕЖДАТЬ ВАС КУПИТЬ БОЛЬШЕ, ЧЕМ НУЖНО, ИЛИ ПОТРАТИТЬ БОЛЬШЕ, ЧЕМ ВЫ МОЖЕТЕ СЕБЕ ПОЗВОЛИТЬ.



9. НАША КОНЕЧНАЯ ЦЕЛЬ

МЫ СТРЕМИМСЯ К ТОМУ, ЧТОБЫ ВЫ СТАЛИ НАШИМ ПОСТОЯННЫМ ПОКУПАТЕЛЕМ. КРАТЧАЙШИЙ ПУТЬ К ЭТОМУ — ПРЕДЛАГАТЬ ВАМ САМЫЕ ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ И СОЗДАВАТЬ КОМФОРТНУЮ АТМОСФЕРУ, В КОТОРОЙ ВЫ СМОЖЕТЕ ОТКРЫВАТЬ ДЛЯ СЕБЯ ВСЕ НОВЫЕ И НОВЫЕ ВКУСЫ.

МАНИФЕСТ ГАРМОНИИ ОТ EATALY

Мы считаем, что гармония важнее совершенства. Мы стремимся к чему-то колоссальному, чему-то полноценному, чему-то совершенно восхитительному и уникальному — чему-то по-настоящему гармоничному. Мы хотим, чтобы Eataly был тем местом, где каждый мог бы испытать на практике, что такое — провести время в гармонии. Мы считаем, что настоящая гармония, к сожалению, встречается редко. В списке приоритетов Eataly гармония — на первом месте.

0. Наша цель проста — достижение гармонии

1. Достижение гармонии становится возможным, когда удовольствие и наслаждение испытывает каждый: от наших покупателей до шеф-поваров, от сотрудников до поставщиков и всех, кто так или иначе связан с нашим гастрономическим центром.
2. Возможно, самый простой способ достичь гармонии — это внимательно слушать других. Чужие идеи очень важны. Вместе мы можем изменить мир к лучшему.
3. Нужно всегда стремиться к тому, чтобы видеть хорошее в окружающих — вы найдете его всегда. Хотите верить, хотите нет, но бывает и так, что другие люди оказываются правы. И это не значит, что не прав их собеседник. Это просто еще одно выражение гармонии и важное условие хорошего бизнеса.
4. Нужно уметь проигрывать. Проигрывая, мы учимся. Мы усваиваем урок, узнаем что-то новое и развиваемся. Любое развитие всегда прекрасно и замечательно. Не важно, каких выдающихся успехов удалось добиться. Мы всегда хотим подвергать это сомнению и улучшать даже самые замечательные вещи. Жить в мире без сомнений быстро становится скучно.
5. Нужно научиться понимать, как делать вещи проще, различая, что действительно важно, а что — нет. Усложнение — главный враг гармонии.
6. Нужно непреклонно стремиться к гармонии. Те, кто против, сдадутся первыми.
7. Деньги иногда отдаляют нас от достижения гармонии. Важно всегда помнить, что деньги являются средством к достижению цели, но не самой целью. Цели еще предстоит добиться.
8. У поэзии много общего с гармонией. Поэзия учит нас выражать эмоции и вызывать к жизни чувства. Это искусство, которое создается и продолжает существовать благодаря словам, благодаря движению, а иногда даже благодаря одной простой мысли.
9. Гармония недостижима без осознания того, что материальные блага менее важны, чем сам человек и природа. Без людей и природы не было бы ничего из того, что мы производим. Жить в гармонии — значит относиться с уважением не только к самим себе, но и ко всему, что нас окружает.
10. Мы достигаем истинной гармонии, когда осознаем, что у нас нет врагов.
11. Гармония имеет смысл и существует сама по себе, вне зависимости от контекста. Важно стремиться к гармонии по собственному желанию, а не из чувства долга.
12. Нужно научиться прощать себя, чтобы уметь прощать других.
13. И, наконец, в основе любой гармонии лежит позитив, рождаемый в сомнениях. Нужно верить, что неотступное следование одним и тем же принципам и убеждениям делает жизнь неинтересной. Без сомнений нельзя быть счастливым, невозможно достичь покоя, нет причины всегда стремиться к лучшему. Сомнения имеют колоссальное значение, неотрывно связанное с естественным для нас состоянием несовершенства.

В конечном итоге мы
сомневаемся даже в том, что
этот манифест верен

«Те, кто ищут гармонию, как правило, хорошо едят»

ОТКРЫТЬ ДЛЯ СЕБЯ EATALY — ПРОСТО

ЕСЛИ ВЫ СОВЕРШАЕТЕ ПОКУПКИ ДЛЯ ДОМА, ВЫ ОПЛАЧИВАЕТЕ ИХ НА КАССЕ ПЕРЕД ВЫХОДОМ

ЕСЛИ ВЫ ЕДИТЕ У НАС, ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ НА МЕСТЕ

ВСЕ НАШИ РЕСТОРАНЫ (КРОМЕ РЕСТОРАНА «QUATTRO VENTI») РАБОТАЮТ В ПОРЯДКЕ ЖИВОЙ ОЧЕРЕДИ, БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО БРОНИРОВАНИЯ СТОЛИКОВ

МЕСТА НА МАСТЕР-КЛАССЫ И МЕРОПРИЯТИЯ МОЖНО ЗАБРОНИРОВАТЬ В ОТДЕЛЕ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ КЛИЕНТОВ У ВХОДА ИЛИ НА САЙТЕ WWW.EATALY.RU

НАШИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ, КОНЕЧНО, БЕСПЛАТНЫ



Посвящается «Искусству и литературе»

ЕАТАЛУ В МОСКВЕ И РАЙОН ДОРОГОМИЛОВО



www.dorogomilovo.msk.ru

ВПЕРВЫЕ НАЗВАНИЕ ДОРОГОМИЛОВО УПОМИНАЕТСЯ В МОСКОВСКИХ ЛЕТОПИСЯХ XIII ВЕКА. ТОГДА ЭТО БЫЛА ОДНА ИЗ ДЕРЕВЕНЬ В ОКРЕСТНОСТЯХ МОСКВЫ.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ НАЗВАНИЯ «ДОРОГОМИЛОВО» ДО СИХ ПОР ТОЧНО НЕ ВЫЯСНЕНО. ПО ОДНОЙ ИЗ ВЕРСИЙ, ПРИЕЗЖАВШИЕ В МОСКВУ С ЗАПАДНЫХ ОКРАИН ПУТНИКИ ПРОЕЗЖАЛИ ЗДЕСЬ ПО БОЛЬШОЙ, РОВНОЙ И ГЛАДКОЙ ДОРОГЕ И НЕИЗМЕННО ВОСХИЩАЛИСЬ ЕЮ, НЕСМОТРЯ НА ТО, ЧТО ЯМЩИКИ БРАЛИ ДОРОГО: «ДОРОГО, ДА МИЛО!»

В XIV ВЕКЕ СЮДА ПЕРЕСЕЛИЛИ «ГОСУДАРЕВЫХ ЯМЩИКОВ» — КРЕСТЬЯН, ОСВОБОЖДЕННЫХ ОТ ВСЕХ ПОВИННОСТЕЙ, КОТОРЫЕ ВЗАМЕН ЭТОГО ДОЛЖНЫ БЫЛИ ЗАНИМАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПЕРЕВОЗКОЙ ГРУЗОВ И ПАССАЖИРОВ, ПРИЕЗЖАВШИХ В МОСКВУ ПО ДЕЛАМ ИЗ ЗАПАДНЫХ И ЮГО-ЗАПАДНЫХ ЗЕМЕЛЬ. ТАК СФОРМИРОВАЛАСЬ ДОРОГОМИЛОВСКАЯ ЯМСКАЯ СЛОБОДА, С РАЗВИТОЙ СИСТЕМОЙ ДОРОЖНОГО СООБЩЕНИЯ, МНОГОЧИСЛЕННЫМИ КОНЮШНЯМИ, ПРИДОРОЖНЫМИ ГОСТИНИЦАМИ, ТРАПЕЗНЫМИ И ЗАКУСОЧНЫМИ. В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕПРЕРЫВНОЙ И СТРЕМИТЕЛЬНОЙ ЗАСТРОЙКИ И БЛАГОДАРЯ РОСТУ МЕСТНОЙ ТОРГОВЛИ В XVII-XVIII ВЕКАХ ДОРОГОМИЛОВО ВОШЛО В СОСТАВ МОСКВЫ.

В КОНЦЕ XIX ВЕКА НАСЕЛЕНИЕ ДОРОГОМИЛОВСКОЙ СЛОБОДЫ И ДРУГИХ ГОРОДСКИХ ОКРАИН СТОЛИЦЫ БЫСТРО РОСЛО, А ИНДУСТРИАЛИЗАЦИЯ РАЙОНА ДАЛА СТИМУЛ СТРОИТЕЛЬСТВУ НОВОЙ ЖЕЛЕЗНОЙ ДОРОГИ И КИЕВСКОГО ВОКЗАЛА В 1914 Г. СЕГОДНЯ ДОРОГОМИЛОВО — ОДИН ИЗ ЛЮБИМЫХ РАЙОНОВ МОСКОВСКИХ ГУРМАНОВ И СЛАВИТСЯ ШИРОКИМ АССОРТИМЕНТОМ СВЕЖИХ И ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ.

ПОЧЕМУ МЫ РЕШИЛИ ОТКРЫТЬ ЕАТАЛУ ИМЕННО ЗДЕСЬ? ВСЕ ОЧЕНЬ ПРОСТО! УВИДЕВ СТАРИННУЮ ФОТОГРАФИЮ ДОРОГОМИЛОВО С ЕГО НЕВЕРОЯТНЫМИ КРАСОТАМИ, МЫ ПОДУМАЛИ О ТОМ, КАК ПРИЯТНО БЫЛО БЫ РАЗДЕЛИТЬ С КАЖДЫМ ИЗ ВАС БОГАТОЕ ИСТОРИЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ ЭТОГО РАЙОНА.

В ПРОШЛОМ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ЦЕНТРЫ ЕАТАЛУ ПОМОГАЛИ ВЕРНУТЬ К ЖИЗНИ ИСТОРИЧЕСКИ ВАЖНЫЕ И ПРЕСТИЖНЫЕ ЗДАНИЯ (ЕАТАЛУ РОМА РАСПОЛОЖЕН В БЫВШЕМ ТЕРМИНАЛЕ АЭРОПОРТА В РИМЕ, А ЕАТАЛУ В МИЛАНЕ — В ЗДАНИИ ТЕАТРА SMERALDO). ДЛЯ ЕАТАЛУ В МОСКВЕ МЫ ИЗБРАЛИ ДРУГОЙ ПОДХОД. НАША ЦЕЛЬ — СОЗДАТЬ ЧТО-ТО НОВОЕ В ЛЮБИМОМ МНОГИМИ РАЙОНЕ МОСКВЫ, ВЕДЬ МЫ ВЫБРАЛИ МЕСТО С БОГАТОЙ ИСТОРИЕЙ, МНОГИЕ ГОДЫ ИГРАВШЕЕ ВАЖНЕЙШУЮ РОЛЬ В РАЗВИТИИ ГОРОДА.

МЫ РЕШИЛИ ПОСВЯТИТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЦЕНТР EATALY В МОСКВЕ

«Искусству и литературе»

КАЖДЫЙ ИЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЦЕНТРОВ EATALY ПОСВЯЩЕН СВОЕЙ ТЕМЕ: EATALY ROME — КРАСОТЕ, EATALY SMERALDO В МИЛАНЕ — МУЗЫКЕ, EATALY ISTANBUL — ИСТОРИИ.

МЫ СЧИТАЕМ, ЧТО В МИРЕ ЕСТЬ МНОГО ПРЕКРАСНОГО, КРОМЕ ЕДЫ, И ВЕРИМ, ЧТО ЭТО СТОИТ СВЕСТИ ВОЕДИНО, СОЗДАВАЯ СОЮЗ, ИЗ КОТОРОГО РОЖДАЕТСЯ УНИКАЛЬНОЕ ЧУВСТВО ГАРМОНИИ, КОТОРОЕ МЫ ХОТЕЛИ БЫ РАЗДЕЛИТЬ С ТЕМИ, КОГО ЛЮБИМ. ЕДА — ЭТО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО ПОТРЕБЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА, И EATALY СТРЕМИТСЯ В КАЖДОМ БЛЮДЕ ВЫРАЗИТЬ КРАСОТУ И ГАРМОНИЮ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛИЛИ БЫ ВАМ ПО ДОСТОИНСТВУ ОЦЕНИТЬ ИСКУССТВО И МАСТЕРСТВО ТЕХ, КТО ЗА НИМ СТОИТ.

ИСКУССТВО И ЛИТЕРАТУРА, КАК И ЕДА, ОБЪЕДИНЯЕТ НАС ВСЕХ. ХОРОШАЯ ЕДА И ИСКУССТВО СБЛИЖАЮТ НАС И ПОМОГАЮТ НАЙТИ ОБЩИЙ ЯЗЫК.

МОСКВА ВСЕГДА БЫЛА ЦЕНТРОМ ИСКУССТВА И ЛИТЕРАТУРЫ В РОССИИ.

МОСКВА — ЭТО ГОРОД ТЕАТРОВ. В РОССИИ НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ НАСЧИТЫВАЕТСЯ БОЛЬШЕ 500 ТЕАТРОВ, И 150 ИЗ НИХ НАХОДЯТСЯ В МОСКВЕ.

МОСКВА — РОДИНА ЛЕГЕНДАРНЫХ ПИСАТЕЛЕЙ. НИ В ОДНОМ ГОРОДЕ МИРА НЕТ СТОЛЬКО ПАМЯТНИКОВ ЛИТЕРАТОРАМ. СРЕДИ НИХ — ПУШКИН, ГОГОЛЬ, ДОСТОЕВСКИЙ, ТОЛСТОЙ.

МОСКВА — ЭТО ГОРОД МУЗЫКИ. ИМЕННО В МОСКОВСКОЙ КОНСЕРВАТОРИИ ВЕЛИКИЙ РУССКИЙ КОМПОЗИТОР ПЕТР ИЛЬИЧ ЧАЙКОВСКИЙ СОЧИНИЛ МУЗЫКУ К ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНЫМ БАЛЕТАМ: «ЛЕБЕДИНОМУ ОЗЕРУ», «СПЯЩЕЙ КРАСАВИЦЕ» И «ЩЕЛКУНЧИКУ».

МОСКВА — ЭТО ГОРОД КУЛЬТУРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, ГОРОД, В КОТОРОМ ПРОВОДЯТСЯ ФЕСТИВАЛИ В КОЛОМЕНСКОМ, МОСКОВСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ КИНО, ДЕНЬ ПУШКИНА, ФЕСТИВАЛЬ «СПАССКАЯ БАШНЯ», МОСКОВСКИЙ ДЖАЗОВЫЙ ФЕСТИВАЛЬ, КИНОФЕСТИВАЛЬ FELICITA ITALIANA, МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОЛЬКЛОРНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ, ДЕНЬ КИНО, АРТ МОСКВА, МОСКОВСКИЙ ФОРУМ...

*«Нет любви более искренней, чем любовь к еде»
Джордж Бернард Шоу, «Человек и сверхчеловек»*



Посвящается «Искусству и литературе»

КРАСОТА ЕДЫ...

...В ЦИФРАХ

1 ЭТАЖ

7 500 КВ. М.

19 РЕСТОРАНОВ, БАРОВ И КАФЕ,
ВКЛЮЧАЯ

1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН

6 000 НАИМЕНОВАНИЙ ПРОДУКТОВ

6 ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ «ЛАБОРАТОРИЙ»

1 КАМЕРА СОЗРЕВАНИЯ СЫРА

18 ОТДЕЛОВ МАРКЕТА

401 СОТРУДНИК

1 КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

Итого

13 947

*Эта цифра не означает ничего
конкретного, но нам было
интересно все подсчитать.*



Посвящается «Искусству и литературе»

19 РЕСТОРАНОВ, КУЛИНАРИЙ И КАФЕ

НА 4 ЭТАЖЕ ДВЕНАДЦАТИЭТАЖНОГО
ГОСТИНИЧНО-ТОРГОВОГО ЦЕНТРА

РЕСТОРАНЫ

РЕСТОРАН LA PIZZA & LA PASTA	200 МЕСТ
МЯСНОЙ РЕСТОРАН LA CARNE	82 МЕСТ
РЕСТОРАН МЯСНЫХ И СЫРНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ	36 МЕСТ
РЫБНЫЙ РЕСТОРАН IL PESCE	88 МЕСТ
ПИВНОЙ РЕСТОРАН LA BIRRA	123 МЕСТ
ТЕМАТИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН QUATTRO VENTI	54 МЕСТ

БАРЫ, КАФЕ И КУЛИНАРИЯ

LA PIAZZA	44 МЕСТ
ГАСТРОНОМИЯ	24 МЕСТ
КАФЕ LA PIADINA ROMAGNOLA	44 МЕСТ
БУЛОЧНАЯ	24 МЕСТ
КАФЕ LAVAZZA	44 МЕСТ
КАФЕ VERGNANO	34 МЕСТ
КАФЕ VENCHI	18 МЕСТ
МОРОЖЕНОЕ LAIT GELATERIA ALPINA	16 МЕСТ
КАФЕ NUTELLA	16 МЕСТ
КОНДИТЕРСКАЯ	16 МЕСТ
JUICE BAR	30 МЕСТ
САЛАТ БАР	32 МЕСТ
PANE & VINO	24 МЕСТ

Общее кол-во мест

949

МЫ ВЫБРАЛИ ЛУЧШЕЕ

РЕСТОРАНЫ, КАФЕ И КУЛИНАРИЯ

В EATALY МОСКВА ДЛЯ ВАС ЕЖЕДНЕВНО РАБОТАЮТ 19 РЕСТОРАНОВ И КАФЕ, В МЕНЮ КОТОРЫХ — ТОЛЬКО САМОЕ ЛУЧШЕЕ.

РЕСТОРАН LA PIZZA

ТЕСТО ДЛЯ НАШЕЙ ПИЦЦЫ ГОТОВИТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА ОСНОВЕ СМОЛОТЫ НА КАМЕННЫХ ЖЕРНОВАХ ОРГАНИЧЕСКОЙ МУКИ MULINO MARINO, МАТОЧНЫХ ДРОЖЖЕЙ И ОЛИВКОВОГО МАСЛА EXTRA VERGINE. ВО ВСЕМ, ЧТО КАСАЕТСЯ ПИЦЦЫ, EATALY ОЧЕНЬ РЕВНОСТНО ОТНОСИТСЯ К СОБЛЮДЕНИЮ ТРАДИЦИОННОЙ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ: КОРОЧКА ДОЛЖНА БЫТЬ НЕЖНОЙ И ВЫСОКОЙ, ТЕСТО ДОЛЖНО ПОДХОДИТЬ НЕ МЕНЕЕ 24 ЧАСОВ, А СОСТАВ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ НАЧИНКИ ДОЛЖЕН В ПОЛНОЙ МЕРЕ ОТРАЖАТЬ ВСЕ ИЗОБИЛИЕ БОГАТОЙ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНИ. В НАШЕЙ ПИЦЦЕРИИ ПОСЕТИТЕЛИ МОГУТ НАБЛЮДАТЬ ЗА ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАСТОЯЩЕЙ НЕАПОЛИТАНСКОЙ ПИЦЦЫ В ИСПОЛНЕНИИ НАШИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МАСТЕРОВ — ПИЦЦАЙОЛО MULINO MARINO.

РЕСТОРАН LA PASTA

БУДЕМ С ВАМИ ОТКРОВЕННЫ: ЕСЛИ ВЫ ПРИШЛИ К НАМ С МЫСЛЬЮ, ЧТО ИТАЛИЯ — ЭТО ТОЛЬКО «ПИЦЦА И ПАСТА», ВЫ БУДЕТЕ СИЛЬНО РАЗОЧАРОВАНЫ. НО ЕСЛИ ВЫ ПОДЕЛИТЕСЬ СВОИМ РАЗОЧАРОВАНИЕМ С КЕМ-НИБУДЬ ИЗ EATALY, ВЫ ОЧЕНЬ ИХ ОГОРЧИТЕ. ТЕМ НЕ МЕНЕЕ, ИТАЛИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО АССОЦИИРУЕТСЯ С ПИЦЦЕЙ И ПАСТОЙ, И В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ LA PASTA ПОСЕТИТЕЛЕЙ ЖДЕТ ШИРОКИЙ ВЫБОР ФИРМЕННЫХ БЛЮД, БЛЮД, НАЗВАНИЯ КОТОРЫХ НЕ НУЖДАЮТСЯ В ПЕРЕВОДЕ. СИДЯ ЗА СТОЙКОЙ, ПОСЕТИТЕЛИ СМОГУТ В ПРЕДВКУШЕНИИ НАБЛЮДАТЬ ЗА ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ЗАКАЗАННОЙ ПАСТЫ: КАК ЗАКИПАЕТ ВОДА, КАК ГОТОВЯТ ПАСТУ, КАК ЕЕ ВЫКЛАДЫВАЮТ НА ТАРЕЛКУ И ПОДАЮТ НА СТОЛ — УНИКАЛЬНЫЙ ОПЫТ!

LA CARNE

РЕСТОРАН LA CARNE ПРЕДЛАГАЕТ ПОСЕТИТЕЛЯМ ТРАДИЦИОННЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА, В ПОЛНОЙ МЕРЕ РАСКРЫВАЮЩИЕ ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С МАЛЫХ ФЕРМ ПО ВСЕЙ РОССИИ. ЗДЕСЬ НАШИ ПОСЕТИТЕЛИ СМОГУТ НАСЛАДИТЬСЯ ЛУЧШИМИ КУСКАМИ МЯСА ПРЯМИКОМ ОТ НАШЕГО МЯСНИКА, ПРИГОТОВЛЕННЫМИ ПО ТРАДИЦИОННЫМ ИТАЛЬЯНСКИМ РЕЦЕПТАМ В НАШЕЙ ПЕЧИ-ГРИЛЕ ХОСПЕР. НАШИ МЯСНЫЕ БЛЮДА УДОВЛЕТВОРЯТ ДАЖЕ САМЫЕ «ХИЩНЫЕ» ВКУСЫ.

РЕСТОРАН МЯСНЫХ И СЫРНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

КОГДА ХОЧЕТСЯ ЧЕГО-НИБУДЬ ВКУСНОГО ИЛИ ПРОСТО ПОСИДЕТЬ ПЕРЕКУСИТЬ С ДРУЗЬЯМИ, ДЛЯ ИТАЛЬЯНЦЕВ ОТВЕТ ОЧЕВИДЕН — «TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI» (СЫРНАЯ И МЯСНАЯ ТАРЕЛКА). ЭТО БЛЮДО ИЗ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ (ТАКИХ, КАК PROSCIUTTO COTTO (ВАРЕНАЯ ВЕТЧИНА) И PROSCIUTTO CRUDO (СЫРОВЯЛЕНАЯ ВЕТЧИНА), ПОДАВАЕМОЕ С АССОРТИ ИЗ СЫРОВ В СОПРОВОЖДЕНИИ РАЗЛИЧНЫХ СОУСОВ И ПРИПРАВ. КАЖДЫЙ НАЙДЕТ ДЛЯ СЕБЯ ЗДЕСЬ ДЕЛИКАТЕС ПО ВКУСУ, ПОЭТОМУ ЭТО БЛЮДО КАК НЕЛЬЗЯ ЛУЧШЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ. ПРИЯТНЕЕ ВСЕГО НАСЛАДИТЬСЯ ИМ В ТЕПЛОЙ И УЮТНОЙ АТМОСФЕРЕ — КАК РАЗ ТАКОЙ, КАКАЯ ЦАРИТ В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ.

РЫБНЫЙ РЕСТОРАН IL PESCE

IL PESCE — РЕСТОРАН EATALY С ШИРОКИМ АССОРТИМЕНТОМ ТРАДИЦИОННЫХ И КРЕАТИВНЫХ БЛЮД ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ. НАШЕ МЕНЮ, ОТ ЗАКУСОК ДО ОСНОВНЫХ БЛЮД, МЕНЯЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ «УЛОВА» КАЖДЫЙ ДЕНЬ, ТАК ЧТО РЕКОМЕНДУЕМ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА ДОСКИ, ГДЕ УКАЗАН АССОРТИМЕНТ ДНЯ. СВЕЖАЯ РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ ДОБЫВАЮТСЯ НАШИМИ ПОСТАВЩИКАМИ С УВАЖЕНИЕМ К ПРИРОДЕ И ПОПАДАЮТ В РЕСТОРАН ПРЯМО С РЫБНЫХ ПРИЛАВКОВ EATALY.



Посвящается «Искусству и литературе»

МЫ ВЫБРАЛИ ЛУЧШЕЕ

РЕСТОРАНЫ, КАФЕ И КУЛИНАРИЯ

ПИВНОЙ РЕСТОРАН LA BIRRA



LA BIRRA — ЭТО МИНИ-ПИВОВАРНЯ И ПИВНОЙ РЕСТОРАН, В МЕНЮ КОТОРОГО ВЫ НАЙДЕТЕ БУРГЕРЫ И ЗАКУСКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА, КОТОРЫМИ ТАК ПРИЯТНО ПОДЕЛИТЬСЯ С ДРУЗЬЯМИ. ВСЕ НАШИ БЛЮДА ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ КАК С КРАФТОВЫМ ПИВОМ НАШЕГО ПРОИЗВОДСТВА, ТАК И ПИВОМ МЕСТНЫХ И ИТАЛЬЯНСКИХ МАРОК. НАШ ПИВОВАР ВАРИТ ПИВО ПРЯМО ТУТ, В НЕСКОЛЬКИХ ШАГАХ ОТ ВАШЕГО СТОЛИКА.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН QUATTRO VENTI RISTORANTE 4.2 QUATTRO VENTI

QUATTRO VENTI — НАШ ТЕМАТИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН, НАЗВАННЫЙ В ЧЕСТЬ ЧЕТЫРЕХ ВРЕМЕН ГОДА И ДВАДЦАТИ РЕГИОНОВ ИТАЛИИ. МЕНЮ РЕСТОРАНА В ПОЛНОЙ МЕРЕ ОТРАЖАЕТ ЛУЧШУЮ СЕЗОННУЮ И РЕГИОНАЛЬНУЮ КУХНЮ ИТАЛЬЯНСКОГО ПОЛУОСТРОВА. ПОД ТВОРЧЕСКИМ РУКОВОДСТВОМ ШЕФ-ПОВАРА АНДЖЕЛО САНТИ НАШИ ПОВАРА ТЩАТЕЛЬНО ПОДБИРАЮТ УТОНЧЕННЫЕ БЛЮДА ДЛЯ ТЕХ, КТО ХОЧЕТ ОТВЕДАТЬ НОВОЕ, НЕ ОТХОДЯ ОТ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТРАДИЦИЙ ИТАЛИИ.

LA PIAZZA

LA PIAZZA — РЕСТОРАН-БИСТРО ПОСРЕДИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА, ВОСПРОИЗВОЖДАЮЩИЙ АТМОСФЕРУ ШУМНОЙ ПЛОЩАДИ ИТАЛЬЯНСКОГО ГОРОДКА, ГДЕ ДРУЗЬЯ И РОДСТВЕННИКИ СОБИРАЮТСЯ КАЖДЫЙ ДЕНЬ, ЧТОБЫ ПОБОЛТАТЬ, ПЕРЕКУСИТЬ И ВЫПИТЬ ПО БОКАЛУ ВИНА. В МЕНЮ LA PIAZZA — УСТРИЦЫ, СЫРАЯ РЫБА И САЛАТЫ, А ТАКЖЕ ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ КОКТЕЙЛЕЙ, ВИНА И ПИВА. ПОСЕТИТЕЛИ МОГУТ КАК ПЕРЕКУСИТЬ В LA PIAZZA, ТАК И ЗАКАЗАТЬ ЛЮБИМЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЛИ БОКАЛ ВИНА ИЗ НАШЕЙ БАРНОЙ КАРТЫ К TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI, НЕ ПОКИДАЯ РЕСТОРАНА МЯСНЫХ И СЫРНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ. ЗДОРОВО, НЕ ПРАВДА ЛИ?

ГАСТРОНОМИЯ

ОБЖАРЕННЫЕ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ ЦЫПЛЯТА ГРИЛЬ, МЯСНЫЕ РУЛЕТЫ И ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРАВАМИ НАПОЛНЯЮТ ЭТО МЕСТО ТАКИМ НЕПОВТОРИМЫМ АРОМАТОМ, ЧТО ОТ НЕГО СРАЗУ ЖЕ РАЗГОРАЕТСЯ АППЕТИТ. СМОТРИТЕ, ПРОБУЙТЕ, НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВЕЛИКОЛЕПНЫМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ НАШИХ БЛЮД В ГАСТРОНОМИИ. ВСЕ БЛЮДА МЕНЮ РАЗРАБОТАНЫ С УЧЕТОМ СТРЕМИТЕЛЬНОГО РИТМА ГОРОДСКОЙ ЖИЗНИ, ПОЭТОМУ ЛЮБОЕ ИЗ НИХ ВЫ МОЖЕТЕ ВЗЯТЬ С СОБОЙ НА ВЫНОС И НАСЛАДИТЬСЯ ИМ В БОЛЕЕ СПОКОЙНОЙ ОБСТАНОВКЕ — НАПРИМЕР, У СЕБЯ ДОМА. ПРИСЯДЬТЕ, ЗАКРОЙТЕ ГЛАЗА, ВДОХНИТЕ АРОМАТ НАШЕГО ВЕЛИКОЛЕПНОГО ГРИЛЯ, И ПРЕДСТАВЬТЕ СЕБЕ, ЧТО ВЫ В ИТАЛИИ. НУ А ЕСЛИ ВАМ НЕ ХВАТАЕТ СИЛЫ ВОЛИ ДОЖДАТЬСЯ ЭТОГО МОМЕНТА, ПОПРОБУЙТЕ КАКОЕ-НИБУДЬ ИЗ НАШИХ ФИРМЕННЫХ БЛЮД — НАПРИМЕР, ТЕПЛЫЙ ПАНИНИ — ПРЯМО В МАГАЗИНЕ. И, КОНЕЧНО, МЫ НЕ МОЖЕМ НЕ УПОМЯНУТЬ НАШИ АППЕТИТНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ ПАСТЫ. НЕВОЗМОЖНО ПРОЙТИ МИМО ГАСТРОНОМИИ И НЕ ЗАСКОЧИТЬ ЗА ЧЕМ-НИБУДЬ ОЧЕНЬ ВКУСНЫМ ИЗ НАШЕГО АССОРТИМЕНТА.

КАФЕ LA PIADINA ОТ БРАТЬЕВ МАЙОЛИ



МИРКО И АЛЕССАНДРО МАЙОЛИ – МОЛОДЫЕ РЕСТОРАТОРЫ ИЗ ГОРОДА ЧЕРВИИ В РЕГИОНЕ ЭМИЛЬЯ-РОМАНИЯ, ВЛАДЕЛЬЦЫ РЕСТОРАНА “LE GNIAINE” В ПРЕСТИЖНОМ ГОРОДКЕ-КУРОРТЕ МИЛАНО МАРИТТИМА. СЕМЬЯ МАЙОЛИ ВЫПЕКАЕТ ТРАДИЦИОННУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ХЛЕБНУЮ ЛЕПЕШКУ ПЬЯДИНУ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВОТ УЖЕ 4 ПОКОЛЕНИЙ. ОНИ ШИРОКО СЛАВЯТСЯ ПРИВЕРЖЕННОСТЬЮ ТРАДИЦИОННЫМ РЕЦЕПТАМ, ПО КОТОРЫМ ГОТОВЯТ ПЬЯДИНУ — ОТ ТЕСТА ДО НАЧИНКИ — ПРЯМО НА ГЛАЗАХ У ПОСЕТИТЕЛЕЙ.

МИРКО И АЛЕССАНДРО КРАЙНЕ РЕВНОСТНО ОТНОСЯТСЯ К КАЧЕСТВУ ИНГРЕДИЕНТОВ, ИЗ КОТОРЫХ ГОТОВЯТ ПЬЯДИНУ, И В EATALY ОНИ НИ В ЧЕМ НЕ ИСПЫТЫВАЮТ НЕДОСТАТКА.



Посвящается «Искусству и литературе»

МЫ ВЫБРАЛИ ЛУЧШЕЕ

РЕСТОРАНЫ, КАФЕ И КУЛИНАРИЯ

БУЛОЧНАЯ

В БУЛОЧНОЙ EATALY ПРЕДСТАВЛЕН ШИРОКИЙ ВЫБОР ЗАКУСОК И ОБЕДЕННЫХ БЛЮД: РАЗНЫЕ ВИДЫ ХЛЕБА, ФОКАЧЧА (САМА ПО СЕБЕ И С НАЧИНКОЙ), PIZZA ALLA PALLA (ТРАДИЦИОННАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА, КОТОРУЮ ГОТОВЯТ В ПЕКАРНЯХ) И ПАНИНИ С ГОРЯЧЕЙ ИЛИ ХОЛОДНОЙ НАЧИНКОЙ. ВСЕ ЭТО ВЫПЕКАЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ИТАЛЬЯНСКИМИ ТРАДИЦИЯМИ ВЫПЕЧКИ, А НАШ ХЛЕБ ГОТОВИТСЯ ИЗ ОТБОРНОЙ МУКИ MULINO MARINO, ОДНОГО ИЗ ГЛАВНЫХ ПАРТНЕРОВ И ПОСТАВЩИКОВ EATALY.

КАФЕ VERGNANO... НАСТОЯЩИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ЭСПРЕССО С 1882 Г.



СТАРЕЙШАЯ КОФЕЙНАЯ КОМПАНИЯ ИТАЛИИ, С 1882 Г. НАХОДЯЩАЯСЯ ПОД УПРАВЛЕНИЕМ СЕМЬИ ВЕРНЬЯНО, ВОТ УЖЕ 130 ЛЕТ УСПЕШНО ПОДДЕРЖИВАЕТ БАЛАНС ТРАДИЦИЙ И ИННОВАЦИЙ, ПОСВЯТИВ СЕБЯ ПРОДВИЖЕНИЮ КУЛЬТУРЫ УПОТРЕБЛЕНИЯ КОФЕ В ИТАЛИИ И ПО ВСЕМУ МИРУ. ПОСЕТИТЕЛИ КАФЕ VERGNANO В EATALY В МОСКВЕ СМОГУТ ПОПРОБОВАТЬ КОФЕ ИЗ ЗЕРЕН, ОБЖАРЕННЫХ ПО ТРАДИЦИОННЫМ МЕТОДАМ, ВКЛЮЧАЯ ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ЭСПРЕССО И ДРУГИЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ. ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО И СКОРОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РАСПОЛОЖЕННОЙ РЯДОМ С LA PIAZZA КОФЕЙНЕ ОБЕСПЕЧЕНЫ ЗА СЧЕТ ДЛИННОЙ БАРНОЙ СТОЙКИ, ПОМОГАЮЩЕЙ ВОССОЗДАТЬ ДУХ КОФЕЙНИ 1882 Г.: ТЕПЛУЮ, ДРУЖЕЛЮБНУЮ АТМОСФЕРУ В ИНТЕРЬЕРЕ ИЗ ДЕРЕВА И ЭКОЛОГИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ. КРОМЕ СОРТА КОФЕ CAFFE VERGNANO, СОЗДАННОГО СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ КОФЕЕН КОМПАНИИ, ВЫ СМОЖЕТЕ ОТВЕДАТЬ СОРТ TERRE ALTE, СОЗДАННЫЙ СОВМЕСТНО С КОМПАНИЕЙ SLOW FOOD, ПРЕДОСТАВИВШЕЙ ЗЕРНА ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА.

КАФЕ LAVAZZA

LAVAZZA И EATALY РАЗДЕЛЯЮТ СТРАСТЬ К ДОСТИЖЕНИЮ БЕЗУПРЕЧНОГО КАЧЕСТВА И ПРЕСЛЕДУЮТ ОДНУ И ТУ ЖЕ ЦЕЛЬ: ДАТЬ ПОТРЕБИТЕЛЮ ИСПЫТАТЬ УНИКАЛЬНЫЙ ОПЫТ НА ОСНОВЕ ЛУЧШЕГО, ЧТО ЕСТЬ В ИТАЛЬЯНСКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ТРАДИЦИИ. КАЖДЫЙ ЭТАП ПРОИЗВОДСТВА КОФЕ LAVAZZA – ОТ ВЫБОРА КОФЕЙНЫХ ЗЕРЕН ДО СОЗДАНИЯ ВОСХИТИТЕЛЬНЫХ СОРТОВ — ПОЛНОСТЬЮ СООТВЕТСТВУЕТ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ КАЧЕСТВА, А СПЕЦИАЛЬНО РАЗРАБОТАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ГАРАНТИРУЮТ БЕЗУПРЕЧНЫЙ ВКУС И АРОМАТ В КАЖДОЙ ЧАШКЕ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ ДОЛЯ КОМПАНИИ НА ИТАЛЬЯНСКОМ РЫНКЕ СОСТАВЛЯЕТ 48%, А ЕЕ ПРОДУКЦИЯ ПРЕДСТАВЛЕНА БОЛЬШЕ, ЧЕМ В 90 СТРАНАХ (В ТОМ ЧИСЛЕ И В РОССИИ). БЛАГОДАРЯ ЭТОМУ LAVAZZA — КОФЕЙНЫЙ БРЕНД №1 В ИТАЛИИ, КОТОРЫЙ ЗАНИМАЕТ ВОСЬМОЕ МЕСТО СРЕДИ МИРОВЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ КОФЕ. ИСТОРИЯ LAVAZZA – ЭТО НЕ ТОЛЬКО ИСТОРИЯ УСПЕШНОГО БРЕНДА, НО И ИСТОРИЯ ЧЕТЫРЕХ ПОКОЛЕНИЙ СЕМЬИ, КОТОРЫЕ ВСЕГДА СТРЕМИЛИСЬ СОЕДИНЯТЬ В СВОЕЙ РАБОТЕ КАЧЕСТВО, ПРИВЕРЖЕННОСТЬ ТРАДИЦИЯМ И ЛЮБОВЬ К ИТАЛИИ.

КАФЕ VENCHI

ШОКОЛАДНАЯ КОМПАНИЯ С ВЕКОВОЙ ИСТОРИЕЙ. VENCHI БЫЛА ОСНОВАНА В ПЬЕМОНТЕ В 1878 Г. И С ТЕХ ПОР НЕОТСТУПНО СЛЕДУЕТ ТРАДИЦИЯМ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА САМОГО ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА, СНИСКАВ СЕБЕ СЛАВУ НАСТОЯЩЕГО «АТЕЛЬЕ КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА». МЫ ПОПРОСИЛИ VENCHI ПРОДЕМОНСТРИРОВАТЬ НЕПОВТОРИМОЕ ИЗЯЩЕСТВО ШОКОЛАДА РУЧНОЙ РАБОТЫ И ЕГО УТОНЧЕННУЮ ИЗЫСКАННОСТЬ ВКУСА.

МОРОЖЕНОЕ LAÏT



ОТ ПОВАРА УТО АЛЧИАТИ, ДЖИДЖИ ТЕРЦОЛО И ЛУКА МОНТЕРЗИНО.

НА ПЬЕМОНТСКОМ ДИАЛЕКТЕ «LAÏT» — ЭТО МОЛОКО. МИШЛЕНОВСКИЙ ШЕФ-ПОВАР УТО АЛЧИАТИ БЫЛ ПЕРВЫМ, КТО ПРИДУМАЛ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО БЕЛЫХ ПЬЕМОНТСКИХ КОРОВ, ВЫКОРМЛЕННЫХ НА ПАСТБИЩАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯГКОГО И НАСЫЩЕННОГО СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО, С ДОБАВЛЕНИЕМ ТАКИХ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, КАК ПЬЕМОНТСКИЙ ЛЕСНОЙ ОРЕХ И ШОКОЛАД VENCHI.

МЫ ВЫБРАЛИ ЛУЧШЕЕ

РЕСТОРАНЫ, КАФЕ И КУЛИНАРИЯ

КАФЕ NUTELLA® **nutella**

NUTELLA И EATALY – ДВА ИЗВЕСТНЫХ МИРОВЫХ БРЕНДА, КОТОРЫЕ РАЗДЕЛЯЮТ ВЕРУ В НЕОБХОДИМОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО КАЧЕСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ И ЧЕРПАЮТ ВДОХНОВЕНИЕ В БОГАТОМ НАСЛЕДИИ, КРОЮЩЕМСЯ В СЕМЕЙНЫХ ТРАДИЦИЯХ. В УГОЛКЕ NUTELLA В EATALY В МОСКВЕ ВЫ УВИДИТЕ NUTELLA В НОВОМ СВЕТЕ. В МЕНЮ — ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ БЛЮД, В ТОМ ЧИСЛЕ АРОМАТНЫЕ БЛИНЧИКИ С NUTELLA И ЛЕГЕНДАРНЫЕ «VASI DI DAMA» («ПОЦЕЛУИ ДАМЫ»).

КОНДИТЕРСКАЯ ЛУКИ МОНТЕРЗИНО



ШЕФ-КОНДИТЕР ЛУКА МОНТЕРЗИНО И ЕГО ПРЕСТИЖНЕЙШАЯ КОНДИТЕРСКАЯ “GOLOSI DI SALUTE” СОТРУДНИЧАЮТ С НАМИ С МОМЕНТА ОТКРЫТИЯ ПЕРВОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА EATALY. В ЕГО УТОНЧЕННЫХ ДЕСЕРТАХ МЕНЬШЕ САХАРА, ЧЕМ В ОБЫЧНЫХ СЛАДОСТЯХ, И СОВЕРШЕННО НЕТ КРАСИТЕЛЕЙ И КОНСЕРВАНТОВ. ЧЕРЕЗ ИСКУССТВО КОНДИТЕРСКОГО РЕМЕСЛА ЛУКА РАСКРОЕТ ДЛЯ ВАС КРАСОТУ И РАЗНООБРАЗИЕ ИТАЛЬЯНСКОЙ ПРИРОДЫ И РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ.

JUICE BAR

JUICE BAR — ЭТО МЕСТО, ГДЕ МЫ ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС САМЫЕ ЛУЧШИЕ И СВЕЖИЕ СОКИ И КОКТЕЙЛИ ИЗ СОКА. КРОМЕ ТОГО, ПОСЕТИТЕЛИ МОГУТ ПОПРОБОВАТЬ НАШ ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД, КОМПЮТ И МОРС. ВСЕ ФРУКТЫ ДЛЯ НАШИХ НАПИТКОВ МЫ БЕРЕМ С ФРУКТОВО-ОВОЩНЫХ ПРИЛАВКОВ НАШЕГО МАРКЕТА, ГДЕ МЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ОТБИРАЕМ САМЫЕ ВКУСНЫЕ ПРОДУКТЫ НА САМЫЙ ВЗЫСКАТЕЛЬНЫЙ ВКУС!

INSALATERIA BAR

В САЛАТ-БАРЕ EATALY МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ САМОСТОЯТЕЛЬНО ВЫБРАТЬ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ИЛИ ДРУГУЮ ЗАПРАВКУ ДЛЯ ВАШЕГО САЛАТА. САЛАТЫ, КОТОРЫЕ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ НА ВЫБОР, ПРИГОТОВЛЕНЫ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ НАШЕГО МАРКЕТА, ВКЛЮЧАЯ ПАСТУ, ВЫСТАВЛЯЯ ИХ В НАИЛУЧШЕМ СВЕТЕ. НАШИ ЗАПРАВКИ — ЭТО ОГРОМНЫЙ ВЫБОР ОЛИВКОВОГО МАСЛА ИЗ ВСЕХ РЕГИОНОВ ИТАЛИИ, ОТ СВЕТЛЫХ, ЛЕГКИХ СОРТОВ С СЕВЕРА ДО ЯРКИХ, ТЕРПКИХ РАЗНОВИДНОСТЕЙ ИЗ ЮЖНЫХ РЕГИОНОВ СТРАНЫ, А ТАКЖЕ СВЕЖИЙ ЛИМОННЫЙ СОК И УКСУС.

PANE & VINO

PANE & VINO — ВИННЫЙ БАР В СЕРДЦЕ ЭНОТЕКИ EATALY, КРУПНЕЙШЕГО МАГАЗИНА ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНА В МОСКВЕ. В УНИКАЛЬНОЙ АТМОСФЕРЕ PANE & VINO ПОСЕТИТЕЛИ МОГУТ НАСЛАДИТЬСЯ ТРАДИЦИОННЫМИ АПЕРИТИВАМИ, ВИНОМ ПО БОКАЛАМ И ЛЕГКИМИ ЗАКУСКАМИ. ВОЗЬМИТЕ БОКАЛ С СОБОЙ И ОТПРАВЛЯЙТЕСЬ НА ПРОГУЛКУ ПО МАРКЕТУ!



Посвящается «Искусству и литературе»

МЫ ВЫБРАЛИ ЛУЧШЕЕ МАРКЕТ

LA FRUTTA E LA VERDURA – ФРУКТЫ И ОВОЩИ

НА ПРИЛАВКАХ EATALY ВЫ НАЙДЕТЕ ВЫРАЩЕННЫЕ НА МЕСТНЫХ ФЕРМАХ ФРУКТЫ И ОВОЩИ, ВКЛЮЧАЯ ТАКИЕ, КОТОРЫЕ ВЫ НЕ НАЙДЕТЕ В ДРУГИХ СТРАНАХ. МЫ ОТОБРАЛИ ЛУЧШИЕ СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ФРУКТЫ ОТ НАШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, КОТОРЫЕ РАЗДЕЛЯЮТ С НАМИ ЛЮБОВЬ К СВЕЖИМ И ЗДОРОВЫМ ПРОДУКТАМ. И ЕСЛИ У ВАС НЕТ ВРЕМЕНИ СОБИРАТЬ УРОЖАЙ САМОСТОЯТЕЛЬНО, ИЛИ ВАМ НУЖНА ПОДСКАЗКА, ЧТО ЛУЧШЕ ВСЕГО ПРИГОТОВИТЬ ИЗ ОТОБРАННЫХ ПРОДУКТОВ, ОБРАТИТЕСЬ К НАШИМ СПЕЦИАЛИСТАМ, ОНИ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПОДЕЛЯТСЯ С ВАМИ СВОИМИ ЗНАНИЯМИ!

I LATTECINI – МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

EATALY ПРЕДЛАГАЕТ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ С ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ РЕГИОНОВ РОССИИ. ЭТО ЖЕ МОЛОКО МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА НАШЕЙ СВЕЖЕЙ МОЦАРЕЛЛЫ И ДОБАВЛЯЕМ В ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ КАППУЧЧИНО И КОФЕ МАККИАТО В НАШИХ КАФЕ LAVAZZA И VERGNANO.

I SALUMI E I FORMAGGI – МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ И СЫРЫ

ИТАЛИЯ СЛАВИТСЯ ТРАДИЦИЕЙ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ. В EATALY МЫ УВАЖАЕМ ЭТУ ТРАДИЦИЮ, ПРЕДЛАГАЯ ВАМ ИТАЛЬЯНСКУЮ МЯСНУЮ ГАСТРОНОМИЮ САМОГО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОГО КАЧЕСТВА, ТАКУЮ, КАК ПРОШУТТО КОТТО, ПРОШУТТО КРУДО, БРЕЗАОЛА. ПОСЕТИТЕЛИ СМОГУТ ПОПРОБОВАТЬ НАШИ ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ПРЯМО ЗА ПРИЛАВКОМ ОТДЕЛА МЯСНОЙ ГАСТРОНОМИИ ИЛИ ВЫБРАТЬ ИЗ УЖЕ НАРЕЗАННЫХ И УПАКОВАННЫХ ТОВАРОВ.

НА СЫРНЫХ ПРИЛАВКАХ ВЫ НАЙДЕТЕ БОГАТЫЙ АССОРТИМЕНТ СЫРОВ РУЧНОЙ РАБОТЫ ОТ НАШИХ ПОСТАВЩИКОВ НАРЯДУ С ВОСХИТИТЕЛЬНЫМИ СЫРАМИ ИЗ НАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ СЫРНОЙ «ЛАБОРАТОРИИ». МЫ ВЕРИМ В ТО, ЧТО ВАЖНО ЗНАТЬ СВОИ КОРНИ, И КАЖДЫЙ КУСОЧЕК СЫРА — ЭТО ПОВОД РАССКАЗАТЬ ВАМ О ЖИВОТНЫХ, ИЗ ЧЬЕГО МОЛОКА ОН БЫЛ СДЕЛАН, ЛЮДЯХ, ВЛОЖИВШИХ В НЕГО СВОЕ МАСТЕРСТВО, И СТОЯЩИХ ЗА ВСЕМ ЭТИМ ПРИРОДНЫХ УСЛОВИЯХ.

МОЦАРЕЛЛА

ЕЖЕДНЕВНО НА ВАШИХ ГЛАЗАХ МЫ ГОТОВИМ СОБСТВЕННЫМИ РУКАМИ СВЕЖУЮ МОЦАРЕЛЛУ, ИСПОЛЬЗУЯ ДЛЯ ЭТОГО МЕСТНУЮ ПРОДУКЦИЮ ОТ ЛУЧШИХ РОССИЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ. В НАШЕМ МАГАЗИНЕ И РЕСТОРАНАХ ПРЕДСТАВЛЕНА МОЦАРЕЛЛА, КОТОРАЯ БЫЛА ПРОИЗВЕДЕНА В ЭТОТ ЖЕ ДЕНЬ В НАШЕЙ СЫРОВАРНЕ. МЫ ДЕЛАЕМ ЭТО ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ У ВАС НА СТОЛЕ — БУДЬ ТО ДОМА ИЛИ В РЕСТОРАНЕ — ВСЕГДА СТОЯЛИ САМЫЕ СВЕЖИЕ И НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ.

LA PESCHERIA – РЫБА

МЫ ПОЛУЧАЕМ НАШУ РЫБУ ОТ ЛУЧШИХ РОССИЙСКИХ ПОСТАВЩИКОВ, ЧТО ПОМОГАЕТ ПОДДЕРЖАТЬ МЕСТНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ И ОБЕСПЕЧИВАЕТ ДЛЯ ВАС ЛУЧШЕЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ. БУДЬТЕ УВЕРЕНЫ: НАША РЫБА ВСЕГДА ПРЕВОСХОДНА И НИКОГДА НЕ ЗАМОРОЖЕНА.



Dedicated to “ART & LITERATURE”

МЫ ВЫБРАЛИ ЛУЧШЕЕ

МАРКЕТ

LA MACELLERIA — МЯСНИК

МЫ ВЫБИРАЕМ ТОЛЬКО ЛУЧШЕЕ МЯСО ОТ МЕСТНЫХ РОССИЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ – ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ ФЕРМЕРСКИХ ХОЗЯЙСТВ, ГДЕ ЖИВОТНЫЕ ПАСУТСЯ НА ОТКРЫТЫХ ЛУГАХ И ПАСТБИЩАХ И ПИТАЮТСЯ ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫМИ КОРМАМИ. МЫ СЧИТАЕМ, ЧТО ВКУС И КАЧЕСТВО МЯСА НА ВАШЕМ СТОЛЕ НАПРЯМУЮ ЗАВИСИТ ОТ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ И ЭКОЛОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ, В КОТОРЫХ ОНИ ЖИВУТ. МЫ ГОРДИМСЯ ТЕМ, ЧТО ВСЕ МЯСО, КОТОРЫЕ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ В EATALY, ПРОИЗВОДИТСЯ В СТРОГОМ СООТВЕТСТВИИ С ПРИНЦИПОМ «ТРЕХ НЕТ»: БЕЗ АНТИБИОТИКОВ, БЕЗ ГОРМОНОВ РОСТА И БЕЗ ХИМИКАТОВ.

LA PASTA FRESCA – СВЕЖАЯ ПАСТА



ЭДЖИДИО МИКЕЛИС И ЕГО ДЕТИ — МАРКО, КРИСТИНА И МАРИО — ЗАНИМАЮТСЯ ПРОИЗВОДСТВОМ ПАСТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ НА СОБСТВЕННОЙ МАКАРОННОЙ ФАБРИКЕ В НЕБОЛЬШОМ ПЬЕМОНТСКОМ ГОРОДКЕ МОНДОВИ. ПРОИЗВОДСТВО БЫЛО ОСНОВАНО ЕЩЕ ИХ ДЕДОМ, В 1919 Г., И С ТЕХ ПОР ВОТ УЖЕ ТРИ ПОКОЛЕНИЯ СЕМЬИ МИКЕЛИС ИЗО ДНЯ В ДЕНЬ ЦЕЛИКОМ ОТДАЮТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЮ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ: КАЖДЫЙ ДЕНЬ ОНИ ЗАМЕШИВАЮТ МУКУ, ЯЙЦА И ВОДУ И ГОТОВЯТ ВКУСНЕЙШУЮ НАЧИНКУ, СЛЕДУЯ МНОГОВЕКОВЫМ ТРАДИЦИЯМ И ВСЕГДА ВЫБИРАЯ ТОЛЬКО САМЫЕ ЛУЧШИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА.

LA PANETTERIA – ПЕКАРНЯ

КАЖДЫЙ ДЕНЬ НАШИ ОПЫТНЫЕ ПЕКАРИ-ПАНЕТТЕРИ ГОТОВЯТ СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ В БОЛЬШОЙ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ МАТОЧНЫХ ДРОЖЖЕЙ И ИТАЛЬЯНСКОЙ МУКИ ОТ MULINO MARINO. МЫ СЛЕДУЕМ ТРАДИЦИОННЫМ РЕЦЕПТАМ, ЧТОБЫ ВЫ СМОГЛИ ПРИНЕСТИ ДОМОЙ САМЫЙ ВКУСНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ХЛЕБ. НИКТО НЕ СОВЕРШЕНЕН, ДАЖЕ EATALY, НО КОГДА ДЕЛО КАСАЕТСЯ ХЛЕБА, СОВЕРШЕНСТВО — ЭТО ТО, К ЧЕМУ МЫ СТРЕМИМСЯ.

LA PASTA, IL RISO E I CEREALI – ПАСТА, РИС И КРУПЫ

ХОТЯ ЕЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ДАЖЕ ИЗ ТАКИХ ПРОСТЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, КАК МУКА И ВОДА, ПАСТА — ЭТО ЦЕЛОЕ ИСКУССТВО, ВОБРАВШЕЕ В СЕБЯ МНОГООБРАЗИЕ ФОРМ, РАЗМЕРОВ И РЕГИОНАЛЬНЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ. КАКОЙ БЫ ФОРМА ОНА НИ БЫЛА, ПАСТА В EATALY ПРОХОДИТ ЧЕРЕЗ БРОНЗОВЫЙ ПРЕСС И ПОДВЕРГАЕТСЯ ВОЗДУШНОЙ СУШКЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ 24-48 ЧАСОВ. РЕЗУЛЬТАТОМ СТАНОВИТСЯ ПАСТА ИДЕАЛЬНОЙ ТЕКСТУРЫ, С КОТОРОЙ НЕ СТЕКАЕТ СОУС. В EATALY МОСКВИЧАМ ПРЕДЛОЖЕН ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ПАСТЫ ОТ КОМПАНИЙ FARFALLA И GAROFALO, РИС СОРТА АРБОРИО ДЛЯ ПРЕВОСХОДНЫХ РИЗОТТО И РАЗНООБРАЗНЫЕ КРУПЫ: ПОЛБА, ОВСЯНЫЕ ОТРУБИ, ПЕРЛОВКА И МНОГОЕ ДРУГОЕ.

ПАСТА ИЗ ГРАНЬЯНО

ИЗ ВСЕХ РАЗНОВИДНОСТЕЙ ПАСТЫ В EATALY БОЛЬШЕ ВСЕГО МЫ ГОРДИМСЯ ПАСТОЙ ИЗ ГРАНЬЯНО.. СЕКРЕТ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОСТ: ВСЕ, ЧТО ДЛЯ ЭТОГО НУЖНО - ЭТО ЛУЧШЕЕ В МИРЕ ЗЕРНО ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ (С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА И КЛЕЙКОВИНЫ, БЕЗ ПРИМЕСЕЙ), ВОДА С ПОДХОДЯЩИМ МИНЕРАЛЬНЫМ БАЛАНСОМ — ТАКАЯ, КАК ИЗ ГОРНЫХ ИСТОЧНИКОВ МОНТИ ЛАТТАРИ, — СПЕЦИАЛЬНЫЕ БРОНЗОВЫЕ НОЖИ ДЛЯ ФОРМОВКИ, МЕДЛЕННАЯ СУШКА ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, И, КОНЕЧНО, УНИКАЛЬНЫЙ ВОЗДУХ ГРАНЬЯНО И СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА, КОТОРЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПАСТЫ ИЗ ГРАНЬЯНО ПОСЛЕДНИЕ 300 ЛЕТ ПЕРЕДАЮТ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ. ПРОСТО, НЕ ПРАВДА ЛИ? ИМЕННО ПОЭТОМУ ДЛЯ НАШИХ МАГАЗИНОВ И РЕСТОРАНОВ МЫ ВЫБРАЛИ ПАСТУ ИЗ ГРАНЬЯНО ВЫСОЧАЙШЕГО УРОВНЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ AFELTRA.

LE SALSE E I CONDIMENTI – СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ EATALY — ЭТО ИНГРЕДИЕНТЫ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА, ЗАКОНСЕРВИРОВАННЫЕ НАИЛУЧШИМ СПОСОБОМ; НАШИ СОУСЫ ПРИГОТОВЛЕННЫ МАСТЕРАМИ И ГОТОВЫ К УПОТРЕБЛЕНИЮ. ПРИ ВЫБОРЕ ТАРЫ ДЛЯ НИХ МЫ УДЕЛИЛИ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ ТОМУ, ЧТОБЫ ОНА БЫЛА ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ ЭКОЛОГИЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.

МЫ ВЫБРАЛИ ЛУЧШЕЕ

МАРКЕТ

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – ОЛИВКОВОЕ МАСЛО КЛАССА «ЭКСТРА»

НА ПРИЛАВКАХ EATALY MOSCOW ПОСЕТИТЕЛИ НАЙДУТ БОЛЕЕ 60 РАЗНОВИДНОСТЕЙ ОЛИВКОВОГО МАСЛА ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ИТАЛЬЯНСКОГО ПРОИЗВОДСТВА — НАПРИМЕР, ОТ КОМПАНИЙ ROI И NASCA. ВСЕ ГЛАВНЫЕ РЕГИОНЫ ИТАЛИИ-ЭКСПОРТЕРЫ ОЛИВКОВОГО МАСЛА ПРЕДСТАВЛЕНЫ ЗДЕСЬ НАТУРАЛЬНЫМИ ПРОДУКТАМИ НАИЛУЧШЕГО КАЧЕСТВА.

I DOLCI, IL CAFFÈ E IL THE – СЛАДОСТИ, КОФЕ И ЧАЙ

EATALY ВЫБРАЛА ДЛЯ ВАС ЛУЧШИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ МАРКИ СЛАДОСТЕЙ И ШОКОЛАДА. ТРАДИЦИОННЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ ФАБРИКИ С МНОГОВЕКОВОЙ ИСТОРИЕЙ, ТАКИЕ, КАК VENCHI, BARATTI&MILANO, PERUGINA И CAFFAREL, ИСПОЛЬЗУЮТ В СВОЕЙ ПРОДУКЦИИ ТОЛЬКО ЛЕСНОЙ ОРЕХ ИЗ ПЬЕМОНТА, ОТМЕЧЕННЫЙ МАРКОЙ КАЧЕСТВА IGP.

МЫ ТАКЖЕ ВЫБРАЛИ ДЛЯ ВАС ЛУЧШИЕ КОФЕЙНЫЕ И ЧАЙНЫЕ БРЕНДЫ И ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ КУПИТЬ ТЕ ЖЕ КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА И МОЛОТЫЙ КОФЕ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В НАШИХ КАФЕ LAVAZZA И VERGNANO, И ТЕ ЖЕ СОРТА ТРАВЯНОГО ЧАЯ И ЧАЯ СО СПЕЦИЯМИ, КОТОРЫЕ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ПОДАЮТ ПОСЕТИТЕЛЯМ НАШЕГО JUICE BAR.

VINO, BIRRA E LIQUORI – ВИНО, ПИВО И КРЕПКИЕ НАПИТКИ

ЦЕЛЫЙ ОТДЕЛ, ПОСВЯЩЕННЫЙ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ВИНУ И ПИВУ, ГДЕ ВЫ НАЙДЕТЕ СВЫШЕ 1 200 НАИМЕНОВАНИЙ. МЫ ВЫБРАЛИ ДЛЯ ВАС ПРОДУКЦИЮ ЛУЧШИХ ИТАЛЬЯНСКИХ И МИРОВЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ, ОТ FONTANAFREDDA И BORGOGNO ДО BASTIANICH. В РАСПОЛОЖЕННОЙ ЗДЕСЬ ЖЕ МИНИ-ПИВОВАРНЕ EATALY, ВЫ МОЖЕТЕ ПОПРОБОВАТЬ НАШЕ ОСОБОЕ КРАФТОВОЕ ПИВО, СВАРЕННОЕ ПИВОВАРАМИ-МАСТЕРАМИ И ФАНАТАМИ СВОЕГО ДЕЛА!

L'ACQUA E LE VIBITE – ВОДА И НАПИТКИ

НИ ОДИН ЧЕЛОВЕК НЕ МОЖЕТ ПРОЖИТЬ БЕЗ ВОДЫ. ВСЕ НАПИТКИ EATALY ПРОИЗВЕДЕНЫ НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ИСКУССТВЕННЫХ КРАСИТЕЛЕЙ, АРОМАТИЗАТОРОВ И КОНСЕРВАНТОВ. МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ УТОЛИТЬ ЖАЖДУ С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ: МИНЕРАЛЬНУЮ ВОДУ ИЗ ЧИСТЕЙШИХ ИТАЛЬЯНСКИХ ПРИРОДНЫХ ИСТОЧНИКОВ, НАПРИМЕР, LURISIA И SAN PELLEGRINO; СЛАДКИЕ ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ С УНИКАЛЬНЫМ ОСВЕЖАЮЩИМ АРОМАТОМ, ТАКИЕ, КАК BALADIN SODAS И LURISIA GAZZOSA, CHINOTTO И ARANCIATA; А ТАКЖЕ ФРУКТОВЫЕ СОКИ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ СВЕЖЕСОБРАННЫХ СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ.

TAVOLA E CUCINA – ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА

МЫ СЧИТАЕМ, ЧТО ХОРОШУЮ ЕДУ СТОИТ ПОДАВАТЬ КРАСИВО, ПОЭТОМУ МЫ СТАРАЕМСЯ ПОДБИРАТЬ ДЛЯ ВАС ТОЛЬКО ЛУЧШУЮ ДОМАШНЮЮ И КУХОННУЮ УТВАРЬ, КОТОРАЯ ПРИВНЕСЕТ В ВАШ ДОМ ЧАСТИЧКУ НАСТОЯЩЕГО ИТАЛЬЯНСКОГО СТИЛЯ. ДЛЯ ЭТОГО МЫ СОТРУДНИЧАЕМ С ЛУЧШИМИ ИТАЛЬЯНСКИМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ ТОВАРОВ ДЛЯ ДОМА, ТАКИМИ КАК ALESSI, GUZZINI, RADERNO И VORMIOLI, С КОТОРЫМИ И ВАША КУХНЯ, И ОБЕДЕННЫЙ СТОЛ БУДУТ ВЫГЛЯДЕТЬ ТАК ЖЕ СТИЛЬНО, КАК В ИТАЛЬЯНСКИХ ДОМАХ.

LA COSMESI – КОСМЕТИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ

В EATALY МЫ СЧИТАЕМ, ЧТО УХОД ЗА ТЕЛОМ НЕ МЕНЕЕ ВАЖЕН, ЧЕМ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ. В ОСНОВЕ НАШИХ КОСМЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ЛЕЖАТ ТЕ ЖЕ ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА, КОТОРЫЕ СОДЕРЖАТСЯ В ИНГРЕДИЕНТАХ НАШЕЙ КУХНИ: ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ, ЯБЛОКАХ, МЕДЕ, МОЛОКЕ И ДРУГИХ. ТО, ЧТО ХОРОШО НА ВКУС, ХОРОШО И ДЛЯ ВАШЕЙ КОЖИ И ВОЛОС.

LIBRERIA — КНИЖНЫЙ ОТДЕЛ

БЛАГОДАРЯ СОТРУДНИЧЕСТВУ EATALY И «ЛАБИРИНТА», ОДНОГО ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ КНИЖНЫХ ДОМОВ РОССИИ, МОСКВИЧИ СМОГУТ ПОСЕТИТЬ КНИЖНЫЙ ОТДЕЛ С ТЩАТЕЛЬНО ОТОБРАННЫМИ КНИГАМИ, ПОСВЯЩЕННЫМИ БОГАТОЙ КУЛИНАРНОЙ КУЛЬТУРЕ ИТАЛИИ.

ПРОИЗВОДСТВО ЕДЫ — ЭТО КРАСИВО

РАСШИРЕНИЕ КРУГОЗОРА ЛЕЖИТ В ОСНОВЕ НАШЕЙ ФИЛОСОФИИ. ПОЭТОМУ МЫ ГОТОВИМ НАШУ ПРОДУКЦИЮ ПРЯМО НА ВАШИХ ГЛАЗАХ

ПИВОВАРНЯ

В МИНИ-ПИВОВАРНЕ EATALY МОГУТ НАБЛЮДАТЬ, КАК МЫ ВАРИМ КРАФТОВОЕ ПИВО ПО РЕЦЕПТАМ ИТАЛЬЯНСКИХ ПИВОВАРОВ ЛЕОНАРДО ДИ ВИНЧЕНЦО, ТЕО МУССО И СЭМА КАЛАДЖИОНЕ. ГОСТИ МОГУТ ПРОСЛЕДИТЬ ВЕСЬ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ОТ НАЧАЛА ДО КОНЦА И УВИДЕТЬ, КАК ПОЯВЛЯЮТСЯ НА СВЕТ 3 ВИДА НАШЕГО НЕПРЕВЗОЙДЁННОГО ПИВА. КАЖДОЕ ИЗ НИХ ПРЕВОСХОДНО СОЧЕТАЕТСЯ С НАШИМИ СВЕЖИМИ И ВЫДЕРЖАННЫМИ СЫРАМИ И МЯСНЫМИ ДЕЛИКАТЕСАМИ!

ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ НАСЛАДИТЬСЯ НАСТОЯЩИМ «ШОУ» ПО ПРОИЗВОДСТВУ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ, НАБЛЮДАЯ ЗА НАШИМИ ПАСТАЙО В ДЕЙСТВИИ У ПРИЛАВКА СО СВЕЖЕЙ ПАСТОЙ. ОНИ МАСТЕРСКИ ОРУДУЮТ НАД СОЗДАНИЕМ ПАСТЫ САМЫХ РАЗНЫХ ФОРМ И РАЗМЕРОВ. СПРОСИТЕ СОВЕТА У НАШИХ ЭКСПЕРТОВ, КАК ГОТОВИТЬ И С ЧЕМ СОЧЕТАТЬ КАЖДЫЙ ИЗ ПРОДАЮЩИХСЯ ЗДЕСЬ ВИДОВ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ!

ПРОИЗВОДСТВО МОЦАРЕЛЛЫ И СЫРОВ

В НАШЕЙ МИНИ-СЫРОВАРНЕ, РАСПОЛОЖЕННОЙ В EATALY В МОСКЕ, МАСТЕРА-СЫРОВАРЫ ИСКУСНО ПРЕВРАЩАЮТ ЛУЧШЕЕ МОЛОКО ОТ РОССИЙСКИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ В НАСТОЯЩУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ МОЦАРЕЛЛУ, РИКОТТУ, ПРИМО САЛЕ, КАЧЧОТУ, СКАМОРЦУ, СТРАККИНО И МНОГИЕ ДРУГИЕ РАЗНОВИДНОСТИ ВЫДЕРЖАННЫХ СЫРОВ.

ХЛЕБ ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

ПОСЕТИТЕЛИ МОГУТ НАБЛЮДАТЬ ЗА ТЕМ, КАК ПЕКАРИ ЗАМЕШИВАЮТ СМОЛОТУЮ НА КАМЕННЫХ ЖЕРНОВАХ ОРГАНИЧЕСКУЮ МУКУ И НАШУ НАТУРАЛЬНУЮ ЗАКВАСКУ, ГОТОВЯТ ВРУЧНУЮ ХЛЕБ РАЗЛИЧНОЙ ФОРМЫ, КОТОРЫЙ ВЫПЕКАЕТСЯ ДО ИДЕАЛЬНОЙ КОРОЧКИ В НАШЕЙ БОЛЬШОЙ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ. В НАШЕЙ ПЕКАРНЕ ВЫ НАЙДЕТЕ РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ХЛЕБА, СДЕЛАННОГО ИЗ МУКИ MULINO MARINO ПО КЛАССИЧЕСКИМ РЕЦЕПТАМ EATALY: РУСТИК, ОТТОТОНДО, БАГЕТ, ЧИАБАТТА, А ТАКЖЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ ВИДЫ ХЛЕБА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, ИЗЮМОМ И МНОГИМ ДРУГИМ...

КОНДИТЕРСКАЯ

ЛУКА МОНТЕРЗИНО СЧИТАЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ЛУЧШИХ ШЕФ-КОНДИТЕРОВ В МИРЕ. СОЗДАТЕЛЬ ЗНАМЕНИТОЙ КОНДИТЕРСКОЙ «GOLOSI DI SALUTE» НА ПРАКТИКЕ ПОКАЗАЛ, ЧТО САМЫЕ ИЗЫСКАННЫЕ СЛАДОСТИ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ С ДОБАВЛЕНИЕМ ГОРАЗДО МЕНЬШЕГО КОЛИЧЕСТВА САХАРА И БЕЗ ИСКУССТВЕННЫХ ДОБАВОК. ПОСЕТИТЕЛИ НАШЕЙ КОНДИТЕРСКОЙ СМОГУТ ВО ВСЕХ ПОДРОБНОСТЯХ УВИДЕТЬ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РУЧНОЙ РАБОТЫ. ШЕФ-КОНДИТЕР ЭНЦО ВИЛЛАРДИТА ЛУЧШЕ, ЧЕМ КТО-ЛИБО, СПОСОБЕН ВОСПРОИЗВЕСТИ ЗНАМЕНИТЫЕ СЛАДОСТИ ОТ ЛУКИ МОНТЕРЗИНО — ВЕДЬ ОНИ ВМЕСТЕ УЧИЛИСЬ КУЛИНАРНОМУ ИСКУССТВУ.

МОРОЖЕНОЕ

В EATALY МЫ ВЕРИМ, ЧТО МОРОЖЕНОЕ – ЭТО ДЕСЕРТ НА ВСЕ ВРЕМЕНА ГОДА И ХОТИМ ПОРАЗИТЬ ВАС РАЗНООБРАЗИЕМ ВЫБОРА. В НАШЕЙ ДЖЕЛАТЕРИИ LAIT И В КАФЕ VENSCHÉ, ВЫ НАЙДЕТЕ СВЕЖАЙШЕЕ СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ, В КОТОРОМ НЕТ НИЧЕГО ЛИШНЕГО: ТОЛЬКО ОТБОРНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА.

КАМЕРА СОЗРЕВАНИЯ СЫРОВ

МЯГКИЕ, ПОЛУТВЕРДЫЕ, ТВЕРДЫЕ — МЫ ОБОЖАЕМ НАШИ СЫРЫ! СЛОЖНО НАЙТИ УТОЛОК ИТАЛИИ, ГДЕ НЕ ПРОИЗВОДИЛИ БЫ СВОЮ РАЗНОВИДНОСТЬ СЫРА, ВЕДЬ ЭТО ОДИН ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СТРАНЫ, ПОЛЬЗУЮЩИЙСЯ ВСЕМИРНОЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ. КАК БЫ МЫ НИ ЛЮБИЛИ СВЕЖУЮ МОЦАРЕЛЛУ ИЛИ КУСОЧЕК НЕЖНОЙ РИКОТТЫ, НИЧТО НЕ СРАВНИТСЯ С ИЗЫСКАННЫМ АРОМАТОМ СЫРА ПЕКОРИНО И УТОНЧЕННОЙ ПРЯНОСТЬЮ ГОРГОНЗОЛЫ. ИМЕННО ПОЭТОМУ МЫ ПРИГОТОВИЛИ ДЛЯ НАШИХ СЫРОВ ОСОБЕННЫЙ «ДОМ» — СПЕЦИАЛЬНО ОБОРУДОВАННУЮ КАМЕРУ СОЗРЕВАНИЯ, В КОТОРОЙ ВСЕГДА ПОДДЕРЖИВАЕТСЯ ПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА И ВЛАЖНОСТЬ И РОВНО СТОЛЬКО СВЕЖЕГО ВОЗДУХА, СКОЛЬКО НУЖНО НАШИМ СВЕЖИМ СЫРАМ... ТАК ЧТО ВЫ СМОЖЕТЕ НАСЛАДИТЬСЯ ИХ ВКУСОМ НА ЛЮБОЙ СТАДИИ

РАСШИРЕНИЕ ГОРИЗОНТОВ В EATALY

ОДНО ИЗ ГЛАВНЫХ ОТЛИЧИЙ EATALY ОТ ДРУГИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЦЕНТРОВ В ТОМ, ЧТО МЫ НЕ ТОЛЬКО ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ САМЫЕ ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ, НО И ХОТИМ РАССКАЗАТЬ О НИХ КАК МОЖНО БОЛЬШЕ. КАКИЕ БЫ ПРОДУКТЫ ВЫ НИ ПОКУПАЛИ, ВЫ ВСЕГДА МОЖЕТЕ УЗНАТЬ ЧТО-ТО НОВОЕ И ИНТЕРЕСНОЕ ОБ ИХ ИСТОРИИ, КУЛЬТУРЕ И НЕОБЫЧНЫХ ФАКТАХ, СВЯЗАННЫХ С КАЖДЫМ ИЗ НИХ.

НЕ ВСЕ ИТАЛЬЯНЦЫ МНОГО ЗНАЮТ О ТОМ, ЧТО ЕДЯТ КАЖДЫЙ ДЕНЬ: ОДНО ДЕЛО — ПИТАТЬСЯ ПРОДУКТАМИ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА, И СОВСЕМ ДРУГОЕ — ХОРОШО РАЗБИРАТЬСЯ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ. ЗАДАЧА EATALY – ПРЕОДОЛЕТЬ ЭТОТ БАРЬЕР.

НАПРИМЕР, В ОТДЕЛЕ ОЛИВКОВОГО МАСЛА EXTRA VERGINE, МЫ РАЗМЕСТИЛИ БОЛЬШИЕ ПЛАКАТЫ С ИНФОРМАЦИЕЙ О ТОМ, ГДЕ В ИТАЛИИ НАХОДЯТСЯ ВАЖНЕЙШИЕ ОЛИВКОВЫЕ РОЩИ. ТАКИЕ ЖЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ МАТЕРИАЛЫ ВЫ НАЙДЕТЕ В ДРУГИХ ОТДЕЛАХ: ВИННОМ, ФРУКТОВО-ОВОЩНОМ, МЯСНОМ, РЫБНОМ И Т.Д.

В РАСПОЛОЖЕННОЙ РЯДОМ С КАФЕ VENCHI КУЛИНАРНОЙ СТУДИИ «LA CUCINA DI EATALY» БУДУТ ПРОВОДИТЬСЯ РАЗЛИЧНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ, ДЕГУСТАЦИИ ВИН, ПИВА, МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ И СЫРОВ, ИНТЕРАКТИВНЫЕ УЖИНЫ, МЕРОПРИЯТИЯ, ПОСВЯЩЕННЫЕ ОТДЕЛЬНЫМ ПРОДУКТАМ ПИТАНИЯ И КУХНЕ РАЗЛИЧНЫХ РЕГИОНОВ. НАШИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ РАЗРАБОТАНЫ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С ЛЮБЫМ УРОВНЕМ ЗНАНИЙ.

ПОЛНОСТЬЮ ОБОРУДОВАННЫЕ 10 МИНИ-КУХОНЬ НАШЕЙ СТУДИИ ПОДАРЯТ ВАМ НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ОПЫТ, А БЛАГОДАРЯ ГЛУБОКИМ ЗНАНИЯМ ПРИГЛАШЕННЫХ БРЕНД-ШЕФОВ, ЭКСПЕРТОВ ПО ВИНУ И ПРОДУКТАМ НАШИМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ОБЕСПЕЧЕН УСПЕХ.

В EATALY ХОРОШЕЕ ПИТАНИЕ ИДЕТ РУКА ОБ РУКУ С ДИАЛОГОМ И ОБУЧЕНИЕМ. МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ВЫ КАК МОЖНО БОЛЬШЕ УЗНАЛИ О ПРОДУКТАХ, КОТОРЫЕ МЫ ПРЕДЛАГАЕМ, О НАШИХ ШЕФ-ПОВАРАХ, О ПРОИЗВОДИТЕЛЯХ, КОТОРЫЕ НАС ВДОХНОВЛЯЮТ. НАША КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ – ОДНА ИЗ ТЕХ ВЕЩЕЙ, КОТОРЫЕ ОТЛИЧАЮТ НАС ОТ ДРУГИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЦЕНТРОВ.



Посвящается «Искусству и литературе»

МЫ ВЗЯЛИ ЛУЧШЕЕ ОТ ДВУХ КУЛЬТУР

МЫ РАБОТАЕМ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ:

ОБЪЕДИНЯЕМ ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ И ЛУЧШИЕ МЕСТНЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ

МЫ – ЯРЫЕ СТОРОННИКИ КАЧЕСТВЕННОЙ, ЧИСТОЙ И ЧЕСТНОЙ ЕДЫ. ПОЭТОМУ В НАШИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ЦЕНТРАХ ПО ВСЕМУ МИРУ МЫ СТАРАЕМСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МАКСИМУМ ПРОДУКТОВ МЕСТНОГО ПРОИЗВОДСТВА. РАЗУМЕЕТСЯ, КАК ИТАЛЬЯНСКИЙ МАГАЗИН МЫ ПРИВОЗИМ ИЗ ИТАЛИИ НАСТОЛЬКО ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ, НАСКОЛЬКО ВОЗМОЖНО, НО ВМЕСТЕ С ТЕМ ВСЕГДА СТАРАЕМСЯ СОТРУДНИЧАТЬ С МЕСТНЫМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ, ЧТОБЫ НА ВАШЕМ СТОЛЕ БЫЛИ САМЫЕ СВЕЖИЕ СЕЗОННЫЕ ПРОДУКТЫ. ЭТО ПРИДАЕТ КАЖДОМУ ГАСТРОНОМИЧЕСКОМУ ЦЕНТРУ EATALY СВОЮ ОСОБУЮ СУТЬ: ТРАДИЦИИ И СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОСТАЮТСЯ ТЕ ЖЕ, А ПРОДУКТЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ МЕНЯЮТСЯ ОТ СТРАНЫ К СТРАНЕ. ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ РАЗНООБРАЗИТЬ ТРАДИЦИОННОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ МЕНЮ ПРИВЫЧНЫМИ ДЛЯ КАЖДОЙ СТРАНЫ ВКУСАМИ И ПРИВНЕСТИ ЛУЧШЕЕ ИЗ МЕСТНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТРАДИЦИЙ.

*Спасибо, Россия,
спасибо, Москва!*



Посвящается «Искусству и литературе»

ГЛАВНЫЕ ЦИФРЫ О НАС

35 ШЕФОВ, СУ-ШЕФОВ, ШЕФОВ-ДЕ-ПАРТИ

240 МЕНЕДЖЕРОВ, ХОСТЕСС, ОФИЦИАНТОВ

76 РАБОТНИКОВ МАРКЕТА, МЕНЕДЖЕРОВ И
ПРОДАВЦОВ-КОНСУЛЬТАНТОВ

10 ЧЕЛОВЕК ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА

40 ШТАТНЫХ СОТРУДНИКОВ

Итого 401 ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ЧЕЛОВЕК

1 EATALY В МОСКВЕ



Посвящается «Искусству и литературе»

...НУ И НАКОНЕЦ МЫ НАДЕЕМСЯ ВСЕ-ТАКИ ПРОДАТЬ НЕМНОГО ЕДЫ...

МЫ ЗНАЕМ, ЭТО ЗВУЧИТ СТРАННО, НО ПРОДАЖА ПРОДУКТОВ ОТНЮДЬ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ НАШЕЙ ГЛАВНОЙ ЦЕЛЮ. ХОТЯ ЭТО ИМЕННО ТО, ЧТО ПРИНОСИТ НАМ ОСНОВНУЮ ПРИБЫЛЬ (ПРИМЕРНО 50% ПРИБЫЛИ ПОСТУПАЕТ ОТ ПРОДАЖИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ЕЩЕ 50% — ЭТО ПРИБЫЛЬ ОТ РЕСТОРАНОВ, ПРОВЕДЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ).

ВСЕ НАШИ ПРОДУКТЫ ПРОХОДЯТ СТРОГИЙ ОТБОР ПО ЦЕЛОМУ РЯДУ КРИТЕРИЕВ (ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ КАЧЕСТВЕННЫМИ, ЧИСТЫМИ И ЧЕСТНЫМИ, В СООТВЕТСТВИИ С ФИЛОСОФИЕЙ SLOW FOOD). МЫ ОТВЕРГАЕМ ВСЕ ФОРМЫ МАРКЕТИНГОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ УБЕЖДЕНИЯ ПОКУПАТЕЛЯ, ОСОБЕННО ТЕХНОЛОГИЙ СКРЫТОГО УБЕЖДЕНИЯ, ЧТО, НА НАШ ВЗГЛЯД, ЯВЛЯЕТСЯ СМЕРТЕЛЬНЫМ ОРУЖИЕМ. МЫ СЧИТАЕМ, ЧТО ЕДИНСТВЕННАЯ ПО-НАСТОЯЩЕМУ КОНКУРЕНТНАЯ РЫНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ ПОДРАЗУМЕВАЕТ ЧЕСТНОСТЬ И ОТКРЫТОСТЬ. МЫ НЕ ЗАДАЕМСЯ ВОПРОСАМИ О ТОМ, НА КАКОЙ ВЫСОТЕ РАЗМЕСТИТЬ ПОЛКУ С ПРОДУКТАМИ, ЧТОБЫ ПРИВЛЕЧЬ ВНИМАНИЕ ПОКУПАТЕЛЯ. МЫ ПРОСТО РАСКЛАДЫВАЕМ ИХ СРАЗУ ПОСЛЕ ДОСТАВКИ СОГЛАСНО ТОМУ, К КАКОЙ КАТЕГОРИИ ОНИ ПРИНАДЛЕЖАТ.

У НАС НЕТ КАРТ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ ИЛИ СИСТЕМЫ ПРЕМИАЛЬНЫХ БАЛЛОВ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ВО МНОГИХ ДРУГИХ СУПЕРМАРКЕТАХ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СКИДОК. МЫ НАДЕЕМСЯ ЗАВОЕВАТЬ ДОВЕРИЕ ПОКУПАТЕЛЯ, ПОКАЗАВ ИСТИННУЮ ЛЮБОВЬ И СТРАСТЬ К СВОЕЙ РАБОТЕ. МЫ ПРИЗЫВАЕМ СВОИХ ПОКУПАТЕЛЕЙ ПОКУПАТЬ ТОЛЬКО ТО, ЧТО ИМ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО НУЖНО И ИЗБЕГАТЬ ЛИШНИХ ТРАТ.

НАША РЕКЛАМА НЕ ОСНОВАНА НА ОБЕЩАНИЯХ (ОБЕЩАНИЙ МЫ СТАРАЕМСЯ НЕ ДАВАТЬ). МЫ ПРЕДПОЧИТАЕМ РЕКЛАМИРОВАТЬ НАШИ ПРОДУКТЫ В ОТКРЫТОМ ОБЩЕНИИ С ПОКУПАТЕЛЕМ, РАССКАЗЫВАЯ ОБ ИСТОРИЧЕСКОМ И ПОЛИТИЧЕСКОМ КОНТЕКСТЕ КАЖДОГО ИЗ ПРЕДСТАВЛЕННЫХ У НАС ТОВАРОВ.



Посвящается «Искусству и литературе»

ТЕ, БЕЗ КОГО НЕ БЫЛО БЫ ЕАТАLY В МОСКВЕ

BOSE: МЫ ИСКАЛИ БЕЗУПРЕЧНЫЙ ЗВУК И ИДЕАЛЬНОЕ ЗВУЧАНИЕ, И НАШЛИ ЕГО С BOSE. BOSE СОЗДАЛИ ДЛЯ НАС ВЫДАЮЩУЮСЯ АУДИОСИСТЕМУ.

CAESAR: ОФОРМЛЕНИЕ ВСЕХ НАПОЛЬНЫХ ПОКРЫТИЙ ЕАТАLY ДОВЕРИЛА КОМПАНИИ CAESAR — ЛИДЕРУ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОГО ИТАЛЬЯНСКОГО КЕРАМОГРАНИТА.

CERA GROUP: В ХОДЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА CERA GROUP ПОКАЗАЛИ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ВНИМАНИЕ К НАШИМ ПОТРЕБНОСТЯМ И ПРИНИМАЛИ В РАСЧЕТ ОСОБЕННОСТИ НАШЕГО БРЕНДА. НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО ПРОЦЕССА РЕАЛИЗАЦИИ ОНИ НАХОДИЛИСЬ В ОТКРЫТОМ ДИАЛОГЕ СО ВСЕМИ УЧАСТНИКАМИ. РЕЗУЛЬТАТ ЭТОЙ РАБОТЫ БЕЗУПРЕЧЕН, ВЕДЬ КАЖДЫЙ КВАДРАТНЫЙ МЕТР ЕАТАLY СДЕЛАН С ЛЮБОВЬЮ ПРОФЕССИОНАЛАМИ СВОЕГО ДЕЛА.

COSTAGROUP: ФРАНКО КОСТА, ЕГО СЕМЬЯ И КОМАНДА – ВЫДАЮЩИЕСЯ ДИЗАЙНЕРЫ И НАСТОЯЩИЕ МАСТЕРА СВОЕГО ДЕЛА. ОНИ ТОЧНО ЗНАЮТ, В ЧЕМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ СУТЬ ЕАТАLY, И СПОСОБНЫ ВЫРАЗИТЬ ЕЕ В ЭЛЕГАНТНОМ И УТОНЧЕННОМ ДИЗАЙНЕ ПРИЛАВКОВ И БАРНЫХ СТОЕК.

ELECTROLUX: ОТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ДО СИСТЕМ ХРАНЕНИЯ, В РЕСТОРАНАХ И НА МАСТЕР-КЛАССАХ — МЫ ПОЛНОСТЬЮ ПОЛАГАЕМСЯ НА ELECTROLUX.

HORGIPAN SEBASTIA: РЕМЕСЛЕННАЯ КОМПАНИЯ ИЗ ИСПАНИИ, СОЗДАВШАЯ ДЛЯ НАС УНИКАЛЬНУЮ ДРОВЯНУЮ ПЕЧЬ, В КОТОРОЙ МЫ ЕЖЕДНЕВНО ВЫПЕКАЕМ ДЛЯ ВАС СВЕЖИЙ ХЛЕБ.

IGUZZINI: В ОСВЕЩЕНИИ МЫ ВЫБИРАЕМ НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИТАЛЬЯНСКИЙ ДИЗАЙН. КОМПАНИЯ IGUZZINI ЦЕЛИКОМ И ПОЛНОСТЬЮ ПРИВЕРЖЕНА ИННОВАЦИЯМ: ЭТО НАСТОЯЩИЙ ЦЕНТР ПЕРЕДОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ОБЛАСТИ РАЗРАБОТКИ, МОДЕЛИРОВАНИЯ И УСТАНОВКИ ОСВЕТИТЕЛЬНЫХ ПРИБОРОВ.

KARTELL: ВСЕ СТУЛЬЯ В ЕАТАLY В МОСКВЕ СДЕЛАНЫ КОМПАНИЕЙ KARTELL. НАМ НРАВИТСЯ ДИЗАЙН, ЛЕГКОСТЬ И КОМФОРТ МЕБЕЛИ ОТ ЭТОЙ ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЙ КОМПАНИИ.

LISART: АНТОНИО ЛИССОНИ И ЕГО СЕМЬЯ ЗАНИМАЮТСЯ ХУДОЖЕСТВЕННЫМ ОФОРМЛЕНИЕМ ВСЕХ НАШИХ ИНТЕРЬЕРОВ С МОМЕНТА ОТКРЫТИЯ ПЕРВОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА ЕАТАLY. ТАКЖЕ, КАК МЫ РЕВНОСТНО ОТНОСИМСЯ К КАЧЕСТВУ НАШИХ ПРОДУКТОВ, LISART РЕВНОСТНО ОТНОСИТСЯ К КАЧЕСТВУ ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДРЕВЕСИНЫ, БЛАГОДАРЯ ЧЕМУ ВСЯ ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ ОТЛИЧАЕТСЯ НЕВЕРОЯТНОЙ КРАСОТОЙ И УНИКАЛЬНОЙ ПРОЧНОСТЬЮ.

OSCARTIELLE: ОДИН ИЗ ПЕРВЫХ В ЕВРОПЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫХ СИСТЕМ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ РОЗНИЧНЫХ ПРОДУКТОВ. ОПИРАЯСЬ НА 50-ЛЕТНИЙ ОПЫТ РАБОТЫ, OSCARTIELLE ПОСТОЯННО СОВЕРШЕНСТВУЕТ СВОИ ТЕХНОЛОГИИ И СИСТЕМУ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ ISO 9001. В ОСНОВЕ ИХ РАБОТЫ — ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ КАЧЕСТВЕННОГО УРОВНЯ ЖИЗНИ.



Посвящается «Искусству и литературе»

ТЕ, БЕЗ КОГО НЕ БЫЛО БЫ ЕАТАLY В МОСКВЕ

RIVA 1920: С 1920 Г. ФИЛОСОФИЯ КОМПАНИИ RIVA ОСТАЕТСЯ НЕИЗМЕННОЙ: ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ПОВТОРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ Б/У МАТЕРИАЛОВ. СТРАСТЬ, ЭНТУЗИАЗМ, ВЫДАЮЩЕЕСЯ МАСТЕРСТВО И СПОСОБНОСТЬ ВЫРАЖАТЬ СВОИ ЭМОЦИИ – ВОТ ЦЕННОСТИ, КОТОРЫЕ КОМПАНИЯ RIVA 1920 РАЗДЕЛЯЕТ С НАМИ.

RUBELLI: НАЧИНАЯ С 1858 Г., КОМПАНИЯ RUBELLI ЗАНИМАЕТСЯ РАЗРАБОТКОЙ И ПРОИЗВОДСТВОМ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОГО ТЕКСТИЛЯ, ЗАДАВАЯ ТРЕНДЫ В МИРЕ ИНТЕРЬЕРНОГО ДИЗАЙНА. ВСЕ ИНТЕРЬЕРЫ ЕАТАLY УНИКАЛЬНЫ И НЕПОВТОРИМЫ БЛАГОДАРЯ ВОСХИТИТЕЛЬНЫМ ДЕКОРАТИВНЫМ И ОБИВОЧНЫМ ТКАНЯМ RUBELLI, ИЗГОТОВЛЕННЫМ С ОГРОМНОЙ ЛЮБОВЬЮ И НА ОСНОВЕ МНОГОЛЕТНЕГО ОПЫТА.

SAMSUNG: БЛАГОДАРЯ КОМПАНИИ SAMSUNG ВСЕ ПЛАЗМЕННЫЕ ЭКРАНЫ ЕАТАLY ОТЛИЧАЮТСЯ ЭЛЕГАНТНЫМ ДИЗАЙНОМ И НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМ КАЧЕСТВОМ. ДЛЯ ЕАТАLY В МОСКВЕ МЫ ВЫБИРАЕМ ТОЛЬКО ЛУЧШЕЕ.

STOKKE: ДЕТСКИЕ СТУЛЬЧИКИ И СИДЕНЬЯ СПРОЕКТИРОВАНЫ КОМПАНИЕЙ STOKKE С МАКСИМАЛЬНЫМ УДОБСТВОМ, ЧТОБЫ ВАШИ МАЛЫШИ ВСЕГДА УЮТНО ЧУВСТВОВАЛИ СЕБЯ РЯДОМ С ВАМИ, ГДЕ БЫ ВЫ НЕ НАХОДИЛИСЬ. ЕАТАLY ЗАБОТИТСЯ О ТОМ, ЧТОБЫ У НАС ВЫ ВСЕГДА ЧУВСТВОВАЛИ СЕБЯ, КАК ДОМА.

TECHNOFORM: КОМПАНИЯ «ТЕХНОФОРМ» НАЧИНАЛА С МАЛОГО И ДОБИЛАСЬ ЛИДЕРСКИХ ПОЗИЦИЙ НА РЫНКЕ, ТАК ЖЕ КАК В СВОЕ ВРЕМЯ ЕАТАLY. ПО-НАСТОЯЩЕМУ НЕПОВТОРИМАЯ ПРОДУКЦИЯ КОМПАНИИ ПРОИЗВОДИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С СОВРЕМЕННЫМИ И ОТЛАЖЕННЫМИ ТЕХНОЛОГИЯМИ. ВСЯ МЕБЕЛЬ В ЕАТАLY СДЕЛАНА КОМПАНИЕЙ ТЕХНОФОРМ. ВСЕ ВИТРИНЫ И СТЕЛЛАЖИ В ЕАТАLY СДЕЛАНЫ КОМПАНИЕЙ «ТЕХНОФОРМ».

TOWER: КОМПАНИЯ ЗАНИМАЕТСЯ ПРОЕКТИРОВАНИЕМ И ПРОИЗВОДСТВОМ МЕБЕЛИ НА ЗАКАЗ И РАБОТАЕТ С КЛИЕНТАМИ В ОБЛАСТИ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ И КОММЕРЧЕСКОЙ НЕДВИЖИМОСТИ. ОНА ОТЛИЧАЕТСЯ ВНИМАНИЕМ К ДЕТАЛЯМ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МАТЕРИАЛОВ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА И ОТЛИЧНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ КЛИЕНТОВ.

YAMANA: МЫ ПОСВЯТИЛИ ЕАТАLY МОСКВА ЛИТЕРАТУРЕ, НО МЫ ХОТИМ, ЧТОБЫ ОН ПОСЛУЖИЛ ПРОСТРАНСТВОМ ДЛЯ РАЗВИТИЯ ВСЕХ ФОРМ ИСКУССТВА И КУЛЬТУРЫ. ТРАДИЦИИ И НЕПРЕВЗОЙДЕННОЕ КАЧЕСТВО YAMANA – ИДЕАЛЬНАЯ ОСНОВА ДЛЯ УВЛЕКАТЕЛЬНОГО СОВМЕСТНОГО ПУТЕШЕСТВИЯ В МИР МУЗЫКИ И ИСКУССТВА.



Посвящается «Искусству и литературе»

НАШ ОСНОВАТЕЛЬ И ПАРТНЕРЫ

ОСНОВАТЕЛЬ И СОЗДАТЕЛЬ: ОСКАР ФАРИНЕТТИ

СОЗДАТЕЛЬ И ОСНОВАТЕЛЬ EATALY ИТАЛЬЯНСКИЙ БИЗНЕСМЕН ОСКАР ФАРИНЕТТИ НАЧАЛ СВОЮ КАРЬЕРУ В 1978 Г. В НЕБОЛЬШОМ СУПЕРМАРКЕТЕ ПО ТОРГОВЛЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ И МЕЛКОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ UNIEURO. ЗА НЕСКОЛЬКО ЛЕТ УСПЕШНОГО ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА UNIEURO ПРЕВРАТИЛСЯ В ОДИН ИЗ КРУПНЕЙШИХ В ИТАЛИИ МАГАЗИНОВ ПО ПРОДАЖЕ ЭЛЕКТРОНИКИ И БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ. С 1978 ПО 2003 ГГ. В СТРАНЕ ОТКРЫЛОСЬ 150 МАГАЗИНОВ СЕТИ. В 2003 Г. ОСКАР ФАРИНЕТТИ ПРОДАЛ ЭТОТ БИЗНЕС, ЦЕЛИКОМ ПОСВЯТИВ СЕБЯ СВОЕМУ НОВОМУ ПРОЕКТУ — EATALY. В 2007 Г. В ТУРИНЕ ОТКРЫЛСЯ ПЕРВЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЦЕНТР EATALY ПЛОЩАДЬЮ 30 ТЫС. КВ. М., КОНЦЕПЦИЯ КОТОРОГО ЗАКЛЮЧАЛАСЬ В ОБЪЕДИНЕНИИ ПОД ОДНОЙ КРЫШЕЙ ОЖИВЛЕННОЙ ЕВРОПЕЙСКОЙ РЫНОЧНОЙ ПЛОЩАДИ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ. ГЛАВНУЮ ЦЕЛЬ ОСКАР ФАРИНЕТТИ ВИДЕЛ В ТОМ, ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ПРОДУКТЫ ДОСТУПНЫМИ КАЖДОМУ, ПО ЧЕСТНЫМ ЦЕНАМ, И В ОБСТАНОВКЕ, ГДЕ ПОКУПАТЕЛИ МОГЛИ БЫ ОДНОВРЕМЕННО СОВЕРШАТЬ ПОКУПКИ, ЕСТЬ И РАСШИРЯТЬ СВОЙ КРУГОЗОР.

ООО «ПРОСТОР»

ООО «ПРОСТОР» ОСНОВАНО В 2006 ГОДУ. ЕГО УЧРЕДИТЕЛЕМ ЯВЛЯЕТСЯ «ПАТЕРО ДЕВЕЛОПМЕНТ», ОСНОВНЫМ НАПРАВЛЕНИЕМ РАБОТЫ КОТОРОГО ЯВЛЯЕТСЯ КОММЕРЧЕСКАЯ НЕДВИЖИМОСТЬ И ДРУГИЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗНЫХ РЕГИОНАХ РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ. ЮРИЙ ТЕТРОВ — УПРАВЛЯЮЩИЙ ПАРТНЕР ПРОЕКТА, ИЗВЕСТНЫЙ РОССИЙСКОЙ ПУБЛИКЕ ПО СВОЕЙ РАБОТЕ С МЕЖДУНАРОДНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ И ДРУГИМИ БРЕНДАМИ В РОССИИ. С МОМЕНТА СОЗДАНИЯ ООО «ПРОСТОР» НАКОПИЛ УНИКАЛЬНЫЙ ОПЫТ В РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТОВ В РАЗЛИЧНЫХ ОТРАСЛЯХ. В 2013 ГОДУ КОМПАНИЯ ООО «ПРОСТОР» ПОДПИСАЛА ДОГОВОР МАСТЕР-ФРАНШИЗЫ НА ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНОГО ИТАЛЬЯНСКОГО БРЕНДА EATALY В РОССИИ, СНГ, СТРАНАХ БАЛТИИ И ГРУЗИИ И НА РЕАЛИЗАЦИЮ ПЕРВОГО ПРОЕКТА В СТОЛИЦЕ РОССИИ И ВТОРОГО ПО ВЕЛИЧИНЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ЦЕНТРА В МИРЕ. НА СЕГОДНЯШНИЙ ДЕНЬ В КОМПАНИИ РАБОТАЕТ СВЫШЕ 500 СОТРУДНИКОВ.

НАШ ПАРТНЕР — SLOW FOOD

SLOW FOOD — МЕЖДУНАРОДНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ЭКО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ, СОЗДАННАЯ В 1989 Г. С ЦЕЛЬЮ ЗАЩИТЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО БИОРАЗНООБРАЗИЯ И ВОСПИТАНИЯ ВКУСА. В ГЛАЗАХ НАШЕГО СТРАТЕГИЧЕСКОГО ПАРТНЕРА И КОНСУЛЬТАНТА EATALY — ИННОВАЦИОННЫЙ И СОВРЕМЕННЫЙ ЦЕНТР ПРОДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, КОТОРЫЙ РАЗДЕЛЯЕТ ЦЕННОСТИ БОЛЬШИНСТВА ПРОЕКТОВ ОРГАНИЗАЦИИ, НАЦЕЛЕННЫХ НА ПОДДЕРЖКУ МАЛЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПО ВСЕМУ МИРУ. SLOW FOOD ВЫПОЛНЯЕТ В EATALY 2 ВАЖНЕЙШИЕ ФУНКЦИИ: ВО-ПЕРВЫХ, ПРЕДЛАГАЕТ НАМ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ПРОДУКЦИИ ОТМЕННОГО КАЧЕСТВА, ПРОШЕДШЕЙ ОТБОР В СООТВЕТСТВИИ С УТВЕРЖДЕННЫМ СПИСКОМ СТРОЖАЙШИХ КРИТЕРИЕВ; ВО-ВТОРЫХ, СОТРУДНИЧАЕТ С НАМИ В СОЗДАНИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ПОДБОРКЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО МАТЕРИАЛА. EATALY MOSCOW ТАКЖЕ СОТРУДНИЧАЕТ С РОССИЙСКИМ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВОМ SLOW FOOD.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: УЧАСТИЕ SLOW FOOD В НАШЕМ ПРОЕКТЕ НЕ НЕСЕТ ЗА СОБОЙ НИКАКИХ СПЕКУЛЯТИВНЫХ ЦЕЛЕЙ. СИМВОЛ SLOW FOOD — КРАСНАЯ УЛИТКА — ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НАМИ ТОЛЬКО ВО ВРЕМЯ МЕРОПРИЯТИЙ, НЕПОСРЕДСТВЕННО ОРГАНИЗУЕМЫХ И ПРОВОДИМЫХ ОРГАНИЗАЦИЕЙ ИЛИ В РАМКАХ ЕЕ ПРОЕКТОВ.

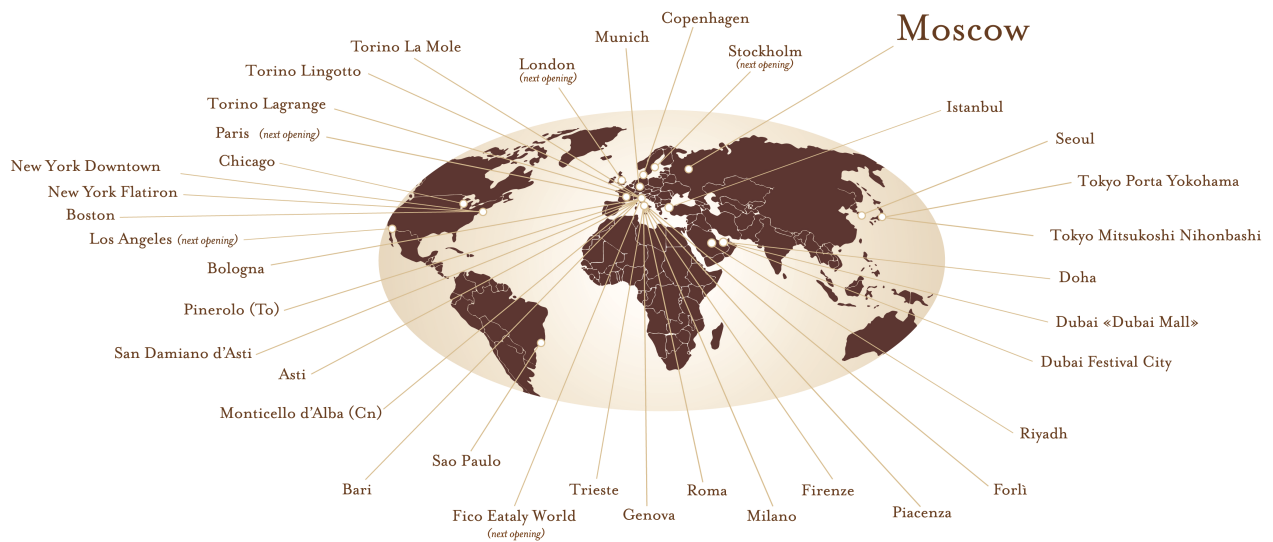
КАРТА EATALY В МОСКВЕ

У НАС НЕВОЗМОЖНО ЗАБЛУДИТЬСЯ



Посвящается «Искусству и литературе»

EATALY IN THE WORLD



ИТАЛИЯ — ЭТО EATALY

