



Луиджи Аруи – шеф-повар Петербургского ресторана проработал в нем 2 года, и после этого вернулся в Сардинию. Луиджи рассказал о проблемах, с которыми столкнулся итальянский ресторан в России, и об особенностях ресторанного бизнеса по-русски.

Луиджи приехал в Петербург

в мае 2006 года. Он был полон энтузиазма, и всегда мечтал посетить Россию.

Луиджи приехал по приглашению компании, планировавшей открыть итальянский ресторан высокого уровня в центре города. В то время, пока велись работы по устройству ресторана,

маленькое помещение было переоборудовано

в кафетерий с итальянским

фаст-фудом – паста, пицца, салаты, немного супов, десерты. Под руководством Луиджи работали три русских повара, которых он обучил азам приготовления пасты и пиццы.

Кафетерий довольно быстро стал популярным, и многие посетители говорили о том, что у нас лучшая пицца в Петербурге. После появления нового управляющего появились первые проблемы. Он хотел маленький кафетерий превратить в ресторан высокой кухни.

Но, Луиджи этому сопротивлялся, и ждал открытия нового ресторана. В декабре 2006 года наконец-то открыли ресторан «Фиделио». Луиджи подготовил меню, и начал комплектовать штат.

Однако, возникли другие проблемы, поскольку в меню многие ингредиенты стоили очень дорого, и шеф-повара Петербургского ресторана попросили изменить меню, снизив бюджет и сэкономив на качестве. После этого Луиджи стал сомневаться в высоком уровне ресторана. Другая проблема была связана с тем, что

квалифицированный персонал очень трудно найти.

Луиджи попросил су-шефа, и владельцы ресторана удовлетворили его просьбу. Но, су-шеф абсолютно не могла готовить, но была любимой женщиной владельца.

В апреле 2008 года завершилась

русская мечта Луиджи, и он вернулся в Италию и чувством разочарования и горечи.

Чем рестораны Италии отличаются от ресторанов России?

В Италии гастрономия это традиция и культура. Итальянскую кухню можно назвать одной из самых любимых в мире. Итальянские повара пользуются широким спросом. В Италии много уникальных продуктов. В итальянских ресторанах высокого уровня практически

не просят меню, поскольку клиент доверяет вкусу шеф-повара или владельца ресторана.

К сожалению, в России такого нет.

В зале администратор, нечего не понимающий, или официант, не ориентирующийся в меню. По мнению Луиджи, ресторанный бизнес в России представляет собой исключительно бизнес, в котором только прибыль имеет значение. Но, так нельзя.

Луиджи отметил, что Россия это великая страна, со своей историей и культурой, и в ней, как и в любой другой стране есть свои достоинства и недостатки. Безусловно, кусочек сердца Луиджи остался в России, и он до сих пор общается с русскими коллегами, и ему приятно, когда они его благодарят за азы итальянской кухни.