

Частичка Италии в Женеве | Un morceau d'Italie à Genève

Автор: Лейла Бабаева, [Женева](#) , 10.06.2021.



© luigia.ch

5 июня в женевской коммуне Мейран открылся ресторан-центр подготовки поваров Luigia Academy. Как можно догадаться по названию, он принадлежит сети ресторанов итальянской кухни Luigia, принимающих клиентов в Женеве, Лозанне, Фрибурге, Цюрихе и других городах.

Le 5 juin dernier, le restaurant et centre de formation Luigia Academy a ouvert ses portes à Meyrin, Genève. Comme son nom l'indique, le centre appartient à la chaîne de restaurants italiens Luigia servant ses clients à Genève, Lausanne, Fribourg, Zurich et dans d'autres villes.

Un morceau d'Italie à Genève

Luigia Academy находится на территории офисного центра The Hive, в новом заведении две кухни обращены в сторону зала, рассчитанного на 200 мест. На сайте фирмы Luigia отмечается, что получающие образование новички будут готовить под руководством опытных профессионалов, а получившиеся блюда могут иметь «экспериментальный» вкус. Здесь же находится лаборатория по разработке новых рецептов и исследовательский центр, занимающийся изучением экономики замкнутого цикла.

Благодаря новому центру руководство планирует повысить качество блюд и иметь возможность обновлять меню каждые полгода. Главный преподаватель кулинарного искусства в Luigia Academy - известный итальянский шеф-повар Уго Альчиати, автор ряда проектов, учитывающих принципы движения слоуфуд, противостоящего системе быстрого питания. Кстати, движение слоуфуд возникло в Италии в 1986 году, а к настоящему времени охватило более 160 стран.

Глава компании Luigia Луиджи Гуарначчия подчеркнул в интервью журналу Bilan, что гордится достойной реализацией нового проекта на фоне санитарного кризиса. Разумеется, в период действия ограничений его рестораны были закрыты, но он быстро наладил торговлю блюдами на вынос. Сегодня в ресторанах Luigia в Конфедерации работают более 230 человек.

Хорошая новость в том, что в центре подготовки Luigia Academy, занимающем площадь 700 кв.м., могут получить обширные знания об итальянской кухне не только новые сотрудники, но и все желающие. Здесь научат делать свежее тесто, готовить соус болоньезе, аранчини, крокеты, брускетту, капрезе и другие блюда, от одних названий которых хочется скорее сесть за стол.

Возвращаясь к экономике замкнутого цикла, добавим, что ее планируют изучать здесь неспроста – рядом с Luigia Academy разбит огород на 400 кв. м., часть выращенных овощей и фруктов будут использоваться для приготовления, остальные пойдут на продажу. Луиджи Гуарначчия отметил, что благодаря огороду удастся сэкономить на поставках. Ответственным за огород назначен французский эксперт Бенуа Делюфр, семья которого насчитывает несколько поколений зеленщиков, а лично он имеет опыт в выращивании сотен видов овощей.

Научным консультантом по реализации экологических проектов в Luigia Academy стал Петер Галлинелли, профессор Высшей школы ландшафтного дизайна, инженерного дела и архитектуры Женевы (HEPIA). Руководство надеется, что в будущем сможет применить на практике множество новых разработок, помогающих спасти нашу планету, и стать примером для разных предприятий. Любители итальянской кухни, желающие на время забыть о сегодняшней действительности, могут посетить Luigia Academy и лично оценить, насколько удачными получатся блюда.

[Женева](#)

Статьи по теме

[Не хотите ли стать шеф-поваром?](#)

[Модернистская кухня: искусство и наука кулинарии](#)

[Швейцарцы хотят готовить лучших кулинаров и специалистов по гостеприимству](#)

[«Цветочная кухня» – в швейцарских тарелках](#)

[Молекулярная кухня – швейцарский вариант](#)