



OSTERIA FRANCESCANA

# Osteria Francescana

<https://www.instagram.com/osteriafrancescana/>

<https://osteriafrancescana.it/>

# Osteria Francescana

---

Остановитесь на секунду. Представьте себе круглые столики и идеально белые скатерти. Посредине стола черный камень с двумя тюльпанами и серебряная корзинка для хлеба. Безупречные официанты. Классический интерьер, где нет ничего лишнего. И... десерт, который выглядит, будто его сбросили с 5-го этажа. Представили? Вот это называется Osteria Francescana - ресторан, который признан лучшим в 2018 году.

Osteria Francescana – ультрасовременный ресторан, расположенный в г. Модена в самом сердце Италии. Кухня ресторана имеет традиционные основы, но блюда имеют кардинальное отличие от тех, что подают в других итальянских ресторанных комплексах.



# О шеф-поваре

---

Шеф-поваром и владельцем ресторана является Массимо Боттура, отмеченный тремя звездами красного гида Мишлен. Ресторан Osteria Francescana является шестым среди лучших мировых ресторанов в рейтинге британского журнала «Restaurants Magazin».

В 1986 году Массимо решил прочно связать свою жизнь с высокой кухней и кулинарным творчеством, поэтому скупает несколько таверн. Основное направление, в котором работал Массимо — эмильянская кухня. Занимаясь секретами традиционных блюд Франции, он работает с известными поварами. Уже в 1992 году он работает с Аленом Дюкассом в Монако, где познает все кулинарные тонкости и приобретает большой опыт. В 1995 году Массимо возвращается на свою родину в Моден и открывает собственный крупный ресторанный комплекс. Благодаря своему старанию и уже известному имени, Массимо в короткие сроки поднимает ресторан на высокий уровень.

Массимо Боттура – художник, тонко чувствующий цвет, текстуру и геометрию продуктов.

# Кухня Osteria Francescana

---

Основное меню ресторана представлено «неофициальными» традиционными блюдами с использованием простых продуктов, имеющими новый оригинальный образ.

Каждое блюдо подается с подробной инструкцией-описанием ингредиентов и как его нужно кушать. К фирменным блюдам шеф-повара смело можно отнести: сваренное на пару яйцо без скорлупы с черной икрой. В яичном желтке повару удалось поразительным образом запечь лангуста. Гусиная печень фуа-гра подается в ресторане с обжаренным миндалем и бальзамическим уксусом. На десерт предлагается свежайший пармезан четырех видов.

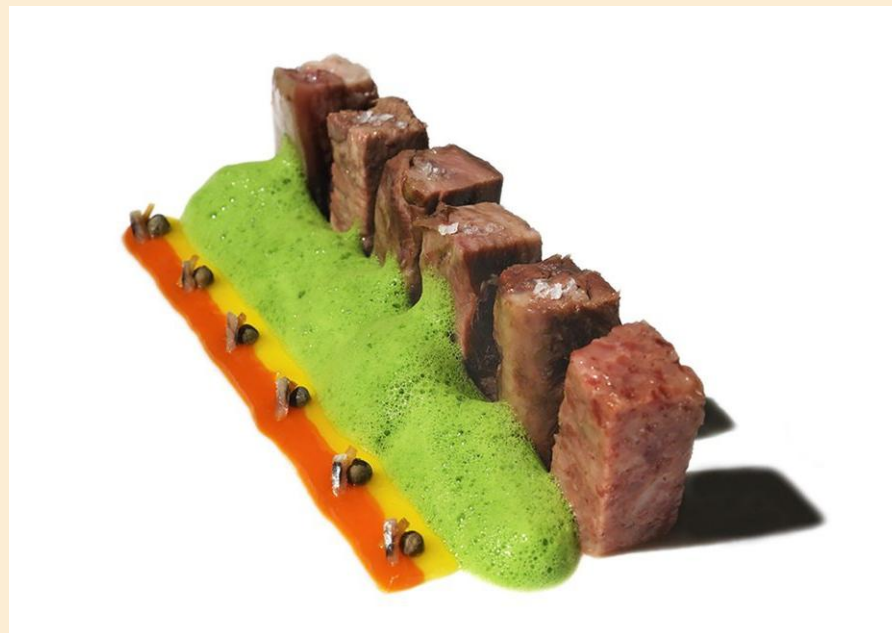
Для каждого блюда в ресторане подобрана собственная посуда, вино можно заказывать только бокалами.

# Блюда Массимо Боттуры, которые вошли в историю

---

Bollito non bollito (варенный не варенный) - 2006 год

Композиция состоит из шести разных кусочков классического вареного мяса. Все они приготовлены при низкой температуре, благодаря оборудованию Sous Vide, для усиления вкуса каждой отдельной части. А напоминает это блюдо нью-йоркский центральный парк.



# Блюда Массимо Боттуры, которые вошли в историю

---

## Пармиджано Реджано (1994-2011)

Данное блюдо - это сочетание полусуфле, бархатистого чипса, сифонной пены с корочкой пирога. Испанская техника, которая оттачивалась на протяжении 20-ти лет.



# Блюда Массимо Боттуры, которые вошли в историю

---

## Салат Цезарь (Эмилия 2013 год)

Современное блюдо, которое до сих пор развивается и кардинально меняется. Изначально это была четверть головки салата, которая стала оболочкой для десятков вкусовых и ароматических компонентов, включая крекер “Parmigiano Reggiano”, хрустящий бекон, семена горчицы и бальзамический уксус в форме слоеного теста.



# Блюда Массимо Боттуры, которые вошли в историю

---

## Хрустящая Лазанья

Данное блюдо - это воспоминания шеф-повара из детства: когда можно было ухватить со стола хрустящую корочку лазаньи и смаковать её.





# Блюда Массимо Боттуры, которые вошли в историю

---

## Ой! Я уронил лимонный пирог (2010)

Культовый десерт, который появился в результате ошибки повара, когда тот уронил лимонный пирог и его внешний вид понравился всем.



# Блюда Массимо Боттуры, которые вошли в историю

---

## Хлеб золотой (2015)

Этот десерт - протест роскоши! Он создан на основе молока, сахара и черствого хлеба, остальные ингредиенты: сахарный крем, соленое карамельное мороженое и слоеное тесто.

Удивительный десерт из несвежего хлеба поразил многих критиков, а самый свежий хлеб - это хлеб испеченный своими руками.



# Блюда Массимо Боттуры, которые вошли в историю

---

## Burnt (2018)

Это блюдо также вошло в историю, как картина - Черный квадрат Малевича. Данное блюдо - это черный монохром: темная вафля с чернилами каракатицы со словом «BURNT», наполненная кремом с теми же чернилами каракатицы на основе темного бульона.



# Мастер-класс

Osteria  
Francescana