



Olesya Trifonova ha aggiunto 6 nuove foto — presso Пломбир.

25 settembre · Modificato

Невероятный он, маэстро Sergio Dondoli! Ездил по нашим окрестностям неделю в поисках молока. Такого, самого лучшего. Свежего. Говорит, из неподходящего не получается. И санкции наши, конечно, поискам не сильно способствуют.

У себя в Сан Джиминьяно, Sergio, не найдя такого молока, например, построил ферму и держит на ней 12 коров. Рассказывал про рожки и картонные стаканчики – кто в чем покупает. Его собственная джелатерия – крохотная, как пенал. И он сам частенько стоит за прилавком. Это к нему и на него приходят. Он дважды выигрывал кубок мороженщиков и входит в пятерку кулинаров, которые обслуживают всякие грандиозные события в стране – от футбольных матчей до балов, на которые съезжается знать со всей Италии. Sergio с детства любит шоколадное мороженое, но обожает придумывать что-то новое. Так специальный сорт к запуску джелатерии в Москве, символизирующий дружбу между Италией и Россией, из свеклы, малины и базилика. А еще есть сорт, например такой: ананас с розмарином. Или вот с корицей. И даже с анчоусами было.

Когда перед прилавком кто-нибудь тушует в растерянности, не зная, что выбрать, маэстро охотно ему подскажет. Знаменитости? Нет, он думает о них иначе – как о друзьях. Ургант был, Познер был, Дзеффирелли был, даже Солженицын.

В Москве джелатерии никакой нет. Есть кафе-мороженое "Пломбир". Мест пока два. В том, что на Лубянском проезде, готовят это самое джелато (насчитала там 24 сорта). В кафе на Тверской (на углу, там, где "Армения"), привозят с Лубянки. Кстати, и традиционный "пломбир", конечно есть. А главное – есть вот это непередаваемое – словами: лизнул и зажмурился от удовольствия. И мурлыканье растекается по всему телу...



Piace a Ирина Качаева, Святослав Кофман, Maria Kuznetsova e altri 29.

1 condivisione



Olya Valter надо будет заглянуть) очень харизматичный мороженщик)))

25 settembre alle ore 21:05



Tatiana Medvedeva Вот куда однозначно нужно мне!!! В Сан Джиминьяно я была и это, на самом деле, самое вкусное мороженое!!!)

25 settembre alle ore 21:31 · Modificato · 1



Alla Leshtaeva Олесяяяяя !!!! Так не честно !!! Я сейчас на белковой диете и мне невыносимо хочется мороженого!!! Из всех продуктов – МОРОЖЕНОГО! Вот как теперь жить после твоего поста?)))

26 settembre alle ore 1:13



Olesya Trifonova Alla Leshtaeva к черту диету! В жизни должны – просто обязаны! быть дни, когда можно отложить белки до завтра и обжариться мороженым. Особенно рекомендую ром-шоколад-апельсин....)

26 settembre alle ore 1:43 · 1



Alla Leshtaeva да... похоже-этого не миновать...))))

26 settembre alle ore 2:27



Sergey Boyko Олеся, это в Италии или в Москве ?

26 settembre alle ore 4:27



Olesya Trifonova В Москвееееее! Сергее, в Москве!
<https://www.facebook.com/gelatomoscow>

[Italiano](#) · [Privacy](#) · [Condizioni](#) · [Cookie](#) · [Pubblicità](#) · [Altri](#) · [Facebook](#) © 2014

E-mail o telefc

[Iscriviti](#) Resta colleç**Anna Tsfasman** presso **Пломбир**

29 settembre ·

Когда-то здесь был Кофеин, теперь мороженое. Вкусно

Piace a Gala Sheblanina, Caterina Ciubarova, Elena Lysenkova e altri 25.

**Kirill Gurbanov** Быстро вы)

29 settembre alle ore 2.34

**Anna Tsfasman** А то!

29 settembre alle ore 2.54 · 1

**Dimitriy Derevlyanko** привет Аня))) а есть фисташковое ?

29 settembre alle ore 4.33 · 1

**Elena Lokteva** И карамель с печеньем, и шоколад с фундуком-аля нехимозная Nutella ! Им кофе вкусный ох как нужен)))

29 settembre alle ore 4.41

**Kirill Gurbanov** **Ilya Balahnin** смотри, молва-то расходится)

29 settembre alle ore 6.02

**Anna Tsfasman** Дмитрий, есть

29 settembre alle ore 6.38 · 1

**Dimitriy Derevlyanko** Ура !!! Мое любимое !

29 settembre alle ore 6.55

**Ilya Balahnin** Коллеги, что касается кофе: пробуйте гляссе. Или горячий шоколад из мороженого:) ну и настоятельно рекомендую из лимонного сорбета молочный коктейль

29 settembre alle ore 9.48

Новое место: настоящее итальянское джелато в ресторане «Пломбир»

четверг, 2 октября 2014

Говорят, если ты настоящий москвич, то сможешь с удовольствием съесть мороженое даже в холодную погоду. Тем более, столице повезло: новое кафе «Пломбир» открыл мастер натурального джелато

Серджио Дондоли, чьи шедевры покорили Александра Солженицына, Лучано Спалетти, Андреа Бочелли, Ивана Урганта и Владимира Познера.



Gourmandiana

Блог о вкусной жизни

воскресенье, 28 сентября 2014 г.

Сладкий сентябрь: настоящее итальянское джелато в Москве

На днях я наконец-то узнала чем же отличается обычное мороженое ice cream от итальянского gelato - самая главная разница не в том, что срок годности первого - 12 месяцев, а второго - 48 часов, а в ни с чем не сравнимом ВКУСЕ. Каждый шарик итальянского джелато - это больше, чем десерт. Это какая-то квинтэссенция детской мечты, которую можно исполнить в любом возрасте.



И убедилась я в этом за столиком уютного кафе-мороженое "Пломбир", которое открыл самый известный мастер джелато в мире - маэстро Серджио Дондоли из Тосканы, который успевает не только готовить мороженое для обожаемой туристами джелатерии в Тоскане, в городке Сан Джиминьяно, где у синьора Серджио в хозяйстве 10 коров, но и по совместительству является вице-президентом Ассоциации Джелатерий Италии. Маэстро Дондоли честно признается, что в его стране можно насчитать еще с десяток джелатерий, которые тоже готовят отличное мороженое, но ни в коем случае нельзя сравнивать gelato и ice cream - в Италии гордятся своим мороженым ручной работы!



Архив блога

- ▼ 2014 (10)
 - ▶ Октябрь (5)
 - ▼ Сентябрь (2)
 - Сладкий сентябрь: настоящее итальянское джелато в ...
 - Гастрономический проект Wanderlust kitchen возрожд...
 - ▶ Апрель (3)
 - ▶ 2013 (28)

Обо мне



Диана Мицкевич

g+ Подписаться 17

Просмотреть профиль

И если во времена детства Серджио в продаже были только два вида мороженого - сливочный пломбир и шоколадное, то сейчас на красочной витрине кафе "Пломбир" я насчитала как минимум 20 разнообразных видов, из которых за час успела попробовать 12 :) :) Сам Дондоли до сих пор больше всего любит классическое шоколадное джелато и именно ему дал название своего родного тосканского городка Сан Джиминьяно, но для России маэстро придумал диковину, смешав итальянские и русские кулинарные традиции - в итоге получилось сочно-розовое джелато из свеклы, малины и базилика!



Но моим фаворитом стал Неаполь - джелато с невероятным вкусом свежей спелой клубники. Рекомендую заказать его в компании с шоколадным Сан Джиминьяно с классически пломбиром и наслаждаться в мягком кресле с видом на Лубянский проезд.



Кстати, едва открывшись, кафе "Пломбир" уже пропиталось не только тонко кондитерским ароматом, здесь уже чувствуется атмосфера счастья - здесь назначают романтические свидания, устраивают детские праздники или мини-девичники. И никто не уходит без улыбки. Просто потому, что девиз Серджио Дондоли: "Я счастлив продавать счастье!"



Автор: Диана Мицкевич

Автор: Диана Мицкевич на 12:48

 +1 Рекомендовать в Google

Комментариев нет:

[Отправить комментарий](#)

Il tuo browser non è supportato in Gyazo. Non tutte le funzioni sono disponibili in questo browser. Utilizza un browser moderno come Google Chrome (<https://www.google.com/chrome>).

Это самое вкусное мороженное, которое я ела в Москве!!! Я просто в каком-то раю! Очень-очень рекомендую. Обязательно попробуйте с печеньками, апельсиновое, с розмарином и манговое. А если хочется совсем необычное - свекольное. Это все не со вкусом, а настоящее, из Илья Балахнин, спасибо тебе огромное за приглашение!
@Кафе-мороженное Пломбир, Лубянский проезд, 15с2 — здесь: Кафе Пломбир



Questa immagine è stata creata e caricata in meno di 3 secondi.
Ottieni lo strumento più veloce per condividere i tuoi screenshot.

Scarica **Gyazo** gratis.

(<https://gyazo.com/downloading>)



Il tuo browser non è supportato in Gyazo. Non tutte le funzioni sono disponibili in questo browser. Utilizza un browser moderno come Google Chrome (<https://www.google.com/chrome>).

Это самое вкусное мороженное, которое я ела в Москве!!! Я просто в каком-то раю! Очень-очень рекомендую. Обязательно попробуйте с печеньками, апельсиновое, с розмарином и манговое. А если хочется совсем необычное - свекольное. Это все не со вкусом, а настоящее, из Илья Балахнин, спасибо тебе огромное за приглашение!
@Кафе-мороженное Пломбир, Лубянский проезд, 15с2 — здесь: Кафе Пломбир



Questa immagine è stata creata e caricata in meno di 3 secondi.
Ottieni lo strumento più veloce per condividere i tuoi screenshot.

Scarica **Gyazo** gratis.

(<https://gyazo.com/downloading>)



[Войти](#) или [Зарегистрироваться](#) [Избранное 0](#)

Заказать [Столик](#) или [Банкет](#) Можно по телефону +7 (495) 229-01-09
с 10:00 до 22:00



Рестораны Москвы

Москвы

- [Санкт-Петербурга](#)
- [Алматы](#)
- [Екатеринбурга](#)
- [Казани](#)
- [Красноярска](#)
- [Нижнего Новгорода](#)
- [Новосибирска](#)
- [Омска](#)
- [Перми](#)
- [Ростова-на-Дону](#)
- [Самары](#)
- [Уфы](#)
- [Челябинска](#)



- [Рестораны](#)
- [Новости](#)
 - [Новости ресторанов](#)
 - [Новости индустрии](#)
 - [События в Москве](#)
 - [События в мире](#)
 - [Афиша](#)
- [Про еду](#)
 - [Словарь](#)
 - [Рецепты](#)
 - [Персона](#)
 - [Книжное обозрение](#)
 - [Дневник едока](#)
 - [Российские продукты](#)
- [Индустрия](#)
- [Премия](#)
- [Забронировать столик](#)
- [Заказать банкет](#)
- [Акции и скидки](#)
- [Конкурсы](#)
- [Спортивные трансляции](#)
- [Новые рестораны](#)

Голосуй в финале

ЕЖЕГОДНАЯ РЕСТОРАННАЯ ПРЕМИЯ
ПОРТАЛА MENU.RU «ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН 2014»

С 1 НОЯБРЯ 2014 Г.
ПО 15 ЯНВАРЯ 2015 Г.





ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПАРТНЕР

Введите поисковый запрос

Например: [Модус Вита](#)
[События](#)

В Москве открывается итальянская джелатерия

17 сентября 2014

Этой осенью в столицу приехал Чемпион мира по мороженому, владелец, пожалуй, самой известной джелатерии на Земле - Серджио Дондоли, - чтобы, наконец, показать москвичам что такое настоящее итальянское джелато.

Название для первой московской джелатерии было выбрано простое и понятное всем русским любителям холодного

лакомства – "Пломбир".

Уже давно лучший в мире мороженщик мечтал поделиться с Российской столицей своим богатством - неповторимым джелато. Как говорит сам Серджио: «Всегда, когда гуляю по Москве, я захожу в разные кафе, чтобы попробовать «настоящее итальянское мороженое», как заявлено в меню у многих заведений. Каждый раз это сплошное расстройство. Ответственно заявляю - у вас в столице настоящего джелато НЕТ!». Счастливый случай свел маэстро в Москве с земляком, коллегой и, к тому же, тезкой – Серджио Роди (бывшим поваром ресторана «Лемончелло»). Два итальянца, не долго думая, решили, что время вкуснейшего джелато в столице пришло!

Яндекс.Директ

10 лучших ресторанов Москвы

Рейтинг из 10 лучших ресторанов Москвы. Читайте, комментируйте, отдыхайте!

luchshiye.com

адвокат онлайн консультация

Консультируйся у 500 юристов в чате. Задай вопрос 500 адвокатам.

liveexpert.ru

Серджио Дондоли стал настоящей суперзвездой для любителей мороженого по всему миру. Недаром на стенах его джелатерии красуются фотографии знаменитостей, которые специально приезжают в маленький итальянский городок Сан-Джиминьяно за его десертом. Знатокам кинематографа будет интересно узнать, что когда в городе проходили съемки фильма «Чай с Муссолини», вся съемочная группа с наслаждением поглощала мороженое Дондоли. Гостями джелатерии Серджио становились многие мировые знаменитости, политики и спортсмены. Например, Тони Блэр, Александр Солженицын, Франко Дзеффирелли, Лучано Спаллетти, Андреа Бочелли, Иван Ургант, Владимир Познер и многие другие.

Великий мороженщик, хотя правильно будет его назвать Маэстро, ведь только так к нему обращаются на Родине! Так вот Маэстро совместно со своим приемником - Серджио Роди, подошли к вопросу основательно. Если уж они заявляют, что у них будет настоящее итальянское мороженое, по уникальной рецептуре лучшего мастера по джелато в мире, то это именно так. Весь этот месяц, вплоть до открытия, Серджио Дондоли обучает персонал нового заведения, делится секретами приготовления и уникальными рецептами с шефом Роди.

Маэстро Дондоли и его российские коллеги отвечают за качество предлагаемого продукта. Никаких консервантов, никаких сроков годности до полугода. Все мороженое готовится при вас, прямо в кафе! Только из натуральных продуктов: свежие сливки, молоко, фрукты. Конечно, помимо итальянского джелато в кафе «Пломбир» всегда можно отведать лучшей домашней выпечки от Серджио Роди.



Фотографии

1/1

Нравится 9

Like 790

Твитнуть 0

Нравится +1

Оставить комментарий

Смотрите также

ЭВЕНТУМ

Интернет-издание, публикующее новости
бизнеса, культуры, спорта и других областей

Итальянским джелато можно полакомиться в Москве

Posted on 13.10.2014 by opavlovainfo



Знаменитый итальянский мороженщик из Сан-Джиминьяно Серджио Дондоли приехал в Москву, чтобы приготовить настоящее джелато. В первой столичной джелатерии под названием «Пломбир» Серджио делился достоинствами лакомства, главное из которых в том, что делается десерт из самых свежих сливок, молока, сахара, натуральных фруктов и ягод, без консервантов и хранится не больше двух дней.

Специально для россиян мороженщик придумал свекольное джелато. В мире 7 тысяч джелатерий и половина из них находится в Италии. Итальянское джелато известно во всем мире наравне с пастой и пиццей. На родине, в своей маленькой джелатерии неоднократный чемпион мира по мороженому

готовит до 100 сортов лакомства в год. Стены его заведения увешаны фотографиями знаменитостей, заглянувшими в гости. Тони Блер, Франко Дзеффирелли, Александр Солженицын, Андреа Бочелли и многие другие наслаждались мороженым Серджио Дондоли. Люди специально приезжают в Сан-Джиминьяно за лучшим джелато от Дондоли, выстраиваются в очередь на улице.

Запись опубликована в рубрике [Бизнес](#) с метками [Серджио Дондоли](#), [джелато](#). Добавьте в закладки [постоянную ссылку](#).

[Блог на WordPress.com.](#) | [Тема: Confit.](#)

[Отслеживать](#)

- [Наши мероприятия](#)
- [Поддержать проект](#)
- [О нас](#)
- [Карта сайта](#)

COZY MOSCOW

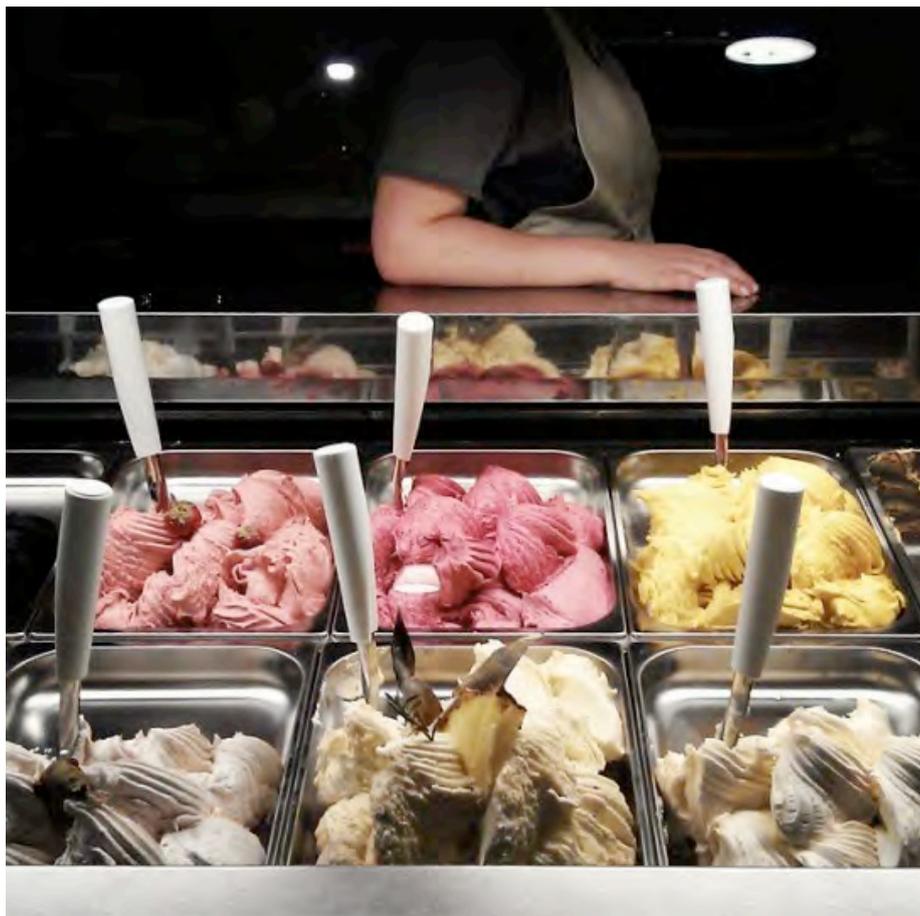
Блог о лучших местах для завтрака, уютных уголках старой Москвы, интересных музеях и галереях, уютных кафе, лучших маршрутах для прогулок, правильных кинотеатрах, катании на велосипедах и о москвичах, которые любят свой город. Жить в Москве весело, интересно и недорого — можно. Читайте и убедитесь в этом сами :)

11 Октябрь

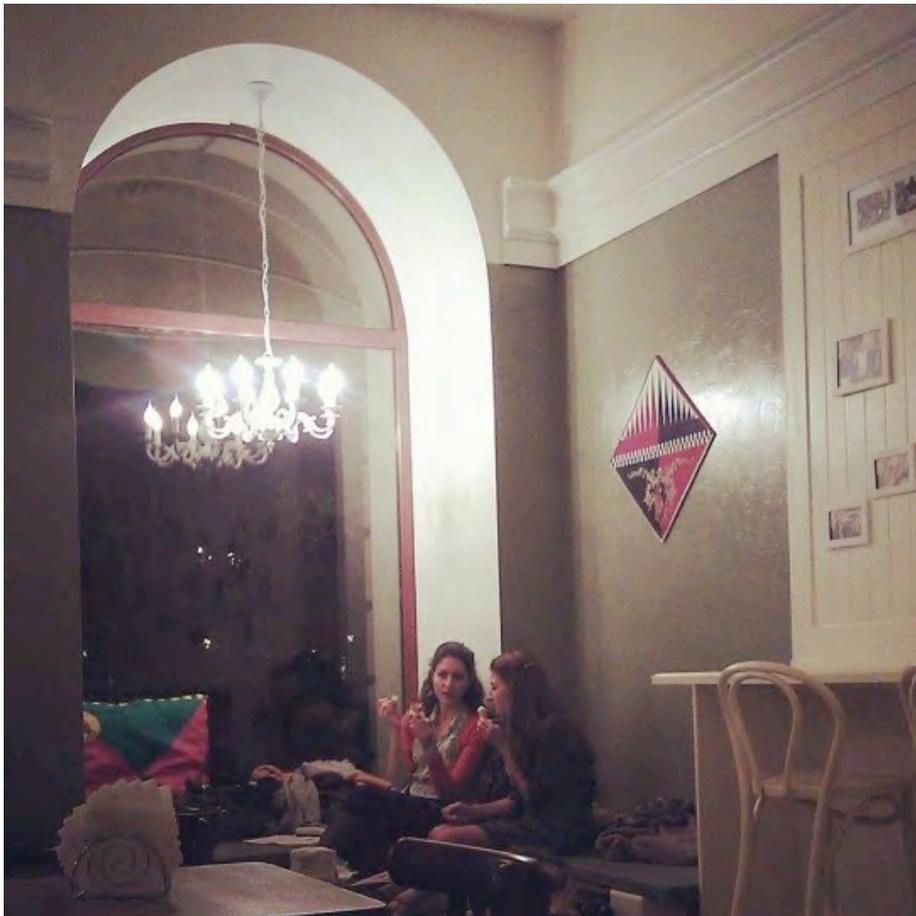
[0Комменты](#)

Кафе «Пломбир»

Posted by Julia in [Дети](#), [Еда](#)



«Пломбир» — это обычный кофе и необычайно вкусное сливочное мороженое. Настоящее джелато, десятки видов, готовится прямо тут, на месте. Натуральное, хранится не более 3-х дней. Совладелец кафе — знаменитый итальянец Серджио Дондоли из тосканского городка Сан-Джиминьяно, где собственно и находится его детище — «Gelateria Dondoli» — семейное предприятие с прекрасной репутацией. Конечно же, мы попробовали всё самое странное — «свекла с малиной и базиликом», «ананас с розмарином» и «манго с имбирем». Впечатлило! Самые уютные места — на широких подоконниках, с подушками и небольшими столиками. Но в целом, обстановка не располагает к долгим посиделкам.



Один (большой) шарик стоит 120 рублей, три шарика обойдутся в 300 рублей.

Как найти: Ст.м. «Китай-город», Лубянский пр., 15, стр. 2. *Режим работы:* пн-пт 8.00–23.00, сб-вс 10.00–23.00. Также есть точка по адресу Тверская, 17.

Текст и фото - Александра Дадаева.

Нравится Твитнуть

10

Теги: [бюджетно](#), [еда](#), [как мы любим](#), [мороженое](#)



Социальный плагин Facebook

Нет Комментариев

Добавьте ваш комментарий

Пожалуйста, заполните ваши данные.

Вы можете войти через социальные сети



Имя*

Email*

Адрес Website, Блог



Традиционная итальянская джелатерия (кафе-мороженое) от Серджио Дондоли.

Любители холодного десерта специально приезжают в маленький итальянский городок Сан-Джиминьяно, чтобы отведать мороженое, приготовленное маэстро Серджио Дондоли. Среди гостей джелатерии Серджио были Тони Блэр, Франко Дзеффирелли, Лучано Спаллетти, Иван Ургант, Владимир Познер и многие другие.

На основе пресс-релиза

This is interesting +1

Я рекомендую 0

Tweet 0

Яндекс.Директ

10 лучших ресторанов Москвы Рейтинг из 10 лучших ресторанов Москвы. Читайте, комментируйте, отдыхайте!

Ресторан с летней верандой

Специализированный каталог участников индустрии развлечений. Выбирайте!

Event сеть · Специальные предложения



Яндекс.Директ


[Регистрация](#) | [Войти](#) | [Войти через ВКонтакте](#)

Поиск развлечений

Кафе-мороженое "Пломбир" на Лубянке

[Знаешь интересное место? Добавь на сайт!](#)

Адрес: г.Москва, Лубянский пр-д, д. 15, стр.2, м. Лубянка, Площадь Революции



Кафе с итальянским мороженым, которым владеет итальянец, придумывающий фантастические вкусы. Некоторые виды мороженого бывают редко - были и закончились. Итальянское гостеприимство и любовь к детям гарантированы



Знаете владельца или PR-менеджера?

Вы нужны проекту GoTonight!

 Пишите: social@GoTonight.ru

2-ое кафе располагается по адресу: ул. Тверская, д. 17

В концепциях:

Всего оценок: 0

[Оценить и оставить отзыв](#)
Бюджет: \$, \$\$

Режим работы: пн.-пт. 8.00-23.00, сб.-вс. 10.00-23.00

Контакты: +7(499) 973-34-34

www.facebook.com/gelatomoscow

На карте:


Ключевые слова:
[мороженое](#), [десерт](#), [Италия](#)
Отзывы о месте:

Отзывов пока нет, напишите свой!

А как считаете Вы?



Нажмите на звезду

Яндекс.Директ

[Кафе. Фото](#)

Дизайн интерьера и оформление.

Оборудование кафе, баров, ресторанов.

Фото.

masmeb.ru
Интересные места:
[Арт-клуб "Дождь-мажор" / Кафе](#) [далее](#)
[Ресторан "Домжур" / Рестораны](#)
 Внутри прекрасная стилизация, навевающая атмосферу Москвы 19 века. Здесь в свое время читал стихи Блок, любил ... [далее](#)
[Храм Георгия Победоносца в Грузинах / Религия](#) [далее](#)
[Прогулка. Дома-киноактеры / Под открытым небом](#)
 Остоженка - одна из главных "киноулиц" столицы. Возвращаясь в детство, вспоминаем, ведь это на Остоженке происходили захватывающие ... [далее](#)

[\(/banner/redirect\)](#)

(/)

[Войти](#) | [Зарегистрироваться](#)
Быстрая подписка на рассылку

Поиск по сайту

[Афиша \(/events\)](#) [Все места \(/places\)](#) [Гид по выходным \(/guides\)](#) [Маршруты \(/routes\)](#) [Карты \(/maps\)](#) [Мастер-](#)

[Главная \(/\)](#) → [Места \(/places/\)](#) → [Поесть \(/place/eat\)](#) → [Кафе/Рестораны \(/place/eat/cafes_restaurants\)](#) → [Кафе-Мороженое "Пломбир" на Тверской](#)

[РАЗВЛЕЧЬСЯ \(/PLACE/FUN\)](#) [ПОЕСТЬ \(/PLACE/EAT\)](#) [РАЗВИВАТЬСЯ \(/PLACE/DEVELOP\)](#) [УЧИТЬСЯ \(/PLACE/LEARN\)](#)
[КУПИТЬ \(/PLACE/BUY\)](#) [К ВРАЧУ \(/PLACE/HEALTH\)](#)

[Кулинарные мастер-классы \(/place/eat/culinary_classes\)](#) [Кафе/Рестораны \(/place/eat/cafes_restaurants\)](#) [ЭКО-продукция \(/place/eat/eco_products\)](#)

Кафе-Мороженое "Пломбир" на Тверской



Москва, ул. Тверская, д. 17
Схема проезда

Время работы:
пн. 8.00 - 23.00
вт. 8.00 - 23.00
ср. 8.00 - 23.00
чт. 8.00 - 23.00
пт. 8.00 - 23.00
сб. 10.00 - 23.00
вс. 10.00 - 23.00

Телефон: +7 (499) 973 34 34
<https://www.facebook.com/gelatomoscow/>
https://www.facebook.com/gelatomoscow/timeline?ref=page_internal

[Добавить место](#)

МЕСТА ПО СОСЕДСТВУ

Кафе "Pizza Express" на Тверской ([/places/kafe-pizza-express-na-tverskoi](#))
КАФЕ/РЕСТОРАНЫ

Детское модельное агентство "ULTRA Kids" ([/places/detskoe-modelnoe-agentstvo-ultra-kids](#))
УСЛУГИ

Кафе "Дети райка" ([/places/kafe-deti-raika](#))
КАФЕ/РЕСТОРАНЫ

[Все места \(/places/\)](#)

ФОТОГРАФИИ



ОПИСАНИЕ

Настоящее итальянское мороженое в центре Москвы.

ПОСОВЕТУЙТЕ ДРУЗЬЯМ

Поделиться: https://www.facebook.com/dialog/feed?app_id=398073980287102&link=http://ezhikezhik.ru/events/kafemorozhenoe-plombir-na-tverskoi&picture=http://ezhikezhik.ru/images/places/tmb/tverskaya2-54299d3d7fe3e_419x206.jpeg&name=Кафе-Мороженое Пломбир на Тверской&caption=http://ezhikezhik.ru/events/kafemorozhenoe-plombir-na-tverskoi&description=Настоящее итальянское мороженое в центре Москвы.&redirect_uri=https://www.facebook.com <http://twitter.com> [http://home?status=ezhikezhik.ru - Кафе-Мороженое "Пломбир" на Тверской - http://ezhikezhik.ru/events/kafemorozhenoe-plombir-na-tverskoi](http://home?status=ezhikezhik.ru - Кафе-Мороженое) <http://www.odnoklassniki.ru/dk?st.cmd=addShare&st.s=2&st.noresize=on&st.surl=http://ezhikezhik.ru/events/kafemorozhenoe-plombir-na-tverskoi> http://vk.com/share.php?url=http://ezhikezhik.ru/events/kafemorozhenoe-plombir-na-tverskoi&title=Кафе-Мороженое Пломбир на Тверской&description=Настоящее итальянское мороженое в центре Москвы.&image=http://ezhikezhik.ru/images/places/tmb/tverskaya2-54299d3d7fe3e_419x206.jpeg&noresize=true [mailto:?body=http://ezhikezhik.ru/events/kafemorozhenoe-plombir-na-tverskoi&subject=Кафе-Мороженое "Пломбир" на Тверской](mailto:?body=http://ezhikezhik.ru/events/kafemorozhenoe-plombir-na-tverskoi&subject=Кафе-Мороженое)

КАФЕ-МОРОЖЕНОЕ "ПЛОМБИР" НА ТВЕРСКОЙ В МАТЕРИАЛАХ ЕЗНИКЕЗНИК

[КАРТЫ \(/MAPS\)](#)

Кафе-мороженое Москвы (/maps/kafemorozhenykh-moskvy)

Поход в хорошее кафе-мороженое в Москве – это приятный семейный отдых по поводу и без. И чтобы перепробовать все сорта мороженого, понадобится много времени и сил, но любители мороженого ни перед чем не останавливаются. Вам нужно только найти ближайшее к Вам кафе-мороженое на карте и посмотреть адрес. Все лучшее мороженое на нашей карте.

Больше материалов (/place/default/materials/kafemorozhenoe-plombir-na-tverskoi)

ФОТО ДНЯ



[/images/photos/5576412200c8da2e1a9c254610ea8ada4c.jpeg](#)
Ребёнок
Rudolf Visek

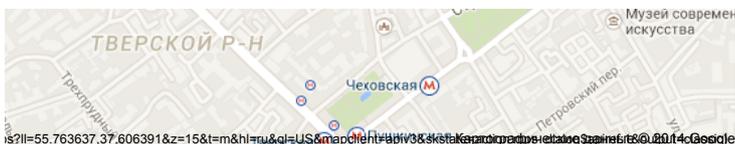
[Добавить фото](#)

ПОЛЕЗНЫЕ ОБЗОРЫ



[/reviews/gotovim-v-vykhodnye](#)
Семейный обед
[Готовим в выходные \(/reviews/gotovim-v-vykhodnye\)](#)

КАК ПРОЕХАТЬ:



E-mail o telef

Iscriviti

Rest a collec



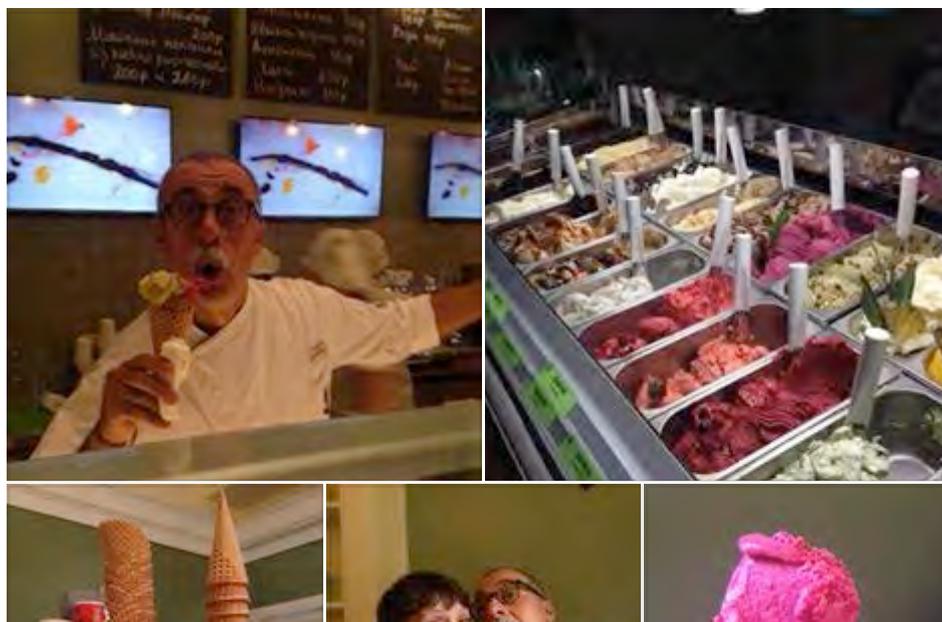
Olesya Trifonova ha aggiunto 6 nuove foto — presso
Пломбир.

25 settembre · Modificato ·

Невероятный он, маэстро Sergio Dondoli! Ездил по нашим окрестностям неделю в поисках молока. Такого, самого лучшего. Свежего. Говорит, из неподходящего не получается. И санкции наши, конечно, поискам не сильно способствуют.

У себя в Сан Джиминьяно, Sergio, не найдя такого молока, например, построил ферму и держит на ней 12 коров. Рассказывал про рожки и картонные стаканчики – кто в чем покупает. Его собственная джелатерия – крохотная, как пенал. И он сам частенько стоит за прилавком. Это к нему и на него приходят. Он дважды выигрывал кубок мороженщиков и входит в пятерку кулинаров, которые обслуживают всякие грандиозные события в стране – от футбольных матчей до балов, на которые съезжается знать со всей Италии. Sergio с детства любит шоколадное мороженое, но обожает придумывать что-то новое. Так специальный сорт к запуску джелатерии в Москве, символизирующий дружбу между Италией и Россией, из свеклы, малины и базилика. А еще есть сорт, например такой: ананас с розмарином. Или вот с корицей. И даже с анчоусами было. Когда перед прилавком кто-нибудь тушется в растерянности, не зная, что выбрать, маэстро охотно ему подскажет. Знаменитости? Нет, он думает о них иначе – как о друзьях. Ургант был, Познер был, Дзеффирелли был, даже Солженицын.

В Москве джелатерии никакой нет. Есть кафе-мороженое "Пломбир". Мест пока два. В том, что на Лубянском проезде, готовят это самое джелато (насчитала там 24 сорта). В кафе на Тверской (на углу, там, где "Армения"), привозят с Лубянки. Кстати, и традиционный "пломбир", конечно есть. А главное – есть вот это непередаваемое – словами: лизнул и зажмурился от удовольствия. И мурлыканье растекается по всему телу...



Italiano · Privacy · Condizioni · Cookie · Pubblicità · Altro

Facebook © 2014



Piace a Ирина Качаева, Святослав Кофман, Maria Kuznetsova e altri 29.

1 condivisione



Oia Valter надо будет заглянуть) очень харизматичный мороженщик)))
25 settembre alle ore 21.05



Tatiana Medvedeva Вот куда однозначно нужно мне!!! В Сан Джиминьяно я была и это, на самом деле, самое вкусное мороженое!!!)
25 settembre alle ore 21.31 · Modificato · 1



Alla Leshtaeva Олесяяяяя !!!! Так не честно !!! Я сейчас на белковой диете и мне невыносимо хочется мороженого!!! Из всех продуктов – МОРОЖЕНОГО! Вот как теперь жить после твоего поста?!)))
26 settembre alle ore 1.19



Olesya Trifonova **Alla Leshtaeva** к черту диету! В жизни должны – просто обязаны! быть дни, когда можно отложить белки до завтра и обжраться мороженым. Особенно рекомендую ром-шоколад-апельсин....)
26 settembre alle ore 1.43 · 1



Alla Leshtaeva да... похоже-этого не миновать...))))
26 settembre alle ore 2.27



Sergey Boyko Олеся, это в Италии или в Москве ?
26 settembre alle ore 4.27



Olesya Trifonova В Москвеееееее! Серега, в Москве!
<https://www.facebook.com/gelatomoscow>



Пломбир
Gelateria

Piace a 498 persone
58 persone ne parlano

26 settembre alle ore 4.28



Войти
Зарегистрироваться



Пломбир 30 сентября
Новый ресторан

Открытие: Пломбир

Итальянское кафе-джелатерия "Пломбир" открылось в Лубянском проезде. Появилось оно благодаря владельцу джелатерии "Дондоли" в Сан-Джиминьяно, многократному чемпиону мира по приготовлению мороженого Серджио Дондоли.



Его мороженое пробовали Тони Блэр и Франко Дзефирелли, Владимир Познер и Иван Ургант - за холодным лакомством одного из лучших в мире мороженщиков большинство гостей во время путешествия по Италии специально приезжает в маленький городок.



В московском кафе будет работать другой итальянец - Серджио Роди, переехавший в Россию из Италии ради своей русской жены. Ему

ПОДРОБНЫЙ ПОИСК:

[шибка на карте?](#) · [Условия использования](#)

Рестораны по маршруту

МЕТРО

Например, Маяковская

[Показать схему](#)

КУХНИ:

- Европейская
- Русская
- Украинская
- Итальянская
- Японская
- [Ещё ▾](#)

СРЕДНИЙ ЧЕК НА ЧЕЛОВЕКА:

0 Р 4000+ Р

- Новые рестораны
- Бар
- Кафе

- Банкетный зал
- Кейтеринг

[Больше параметров ▾](#)

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕСТОРАНЫ:



O'Jules

Паназиатская, Авторская, Средиземноморская, Кавказская кухня

Банкет вашей мечты! Три зала на выбор. В декабре специальная цена - от 2000 рублей на одну персону.

ПОИСК РЕСТОРАНА

НОВОГОДНИЙ
КОРПОРАТИВ

ПОДАРКИ ЗА ОТЗЫВЫ

ОИ:

Интересы

ЕРВИСЫ:

Заказать столик

Заказать столик в 3D

Заказ банкета

Доставка еды

АТАТЬ:

Моя лента

Новые рестораны

Обзоры

Афиша

Трансляции

Гурманы

Отзывы и мнения

Рейтинги

Рецепты

Словарь

Например — новогодние корпоративы, ресторан Одесса-мама например, свекла с малиной и базиликом. Первые посетители хвалили кокосово-клубничное, апельсиновое с горьким шоколадом и манго с имбирем.



Кроме итальянского мороженого, гостям предложат свежую выпечку и десерты от кондитера Анны Плилт, прежде баловавшей сладостями жителей Франции и Монако.

Рестораны из этой новости

Пломбир

Китай-город, Москва, Лубянский проезд., д. 15, стр. 2

ИНТЕРЕСЫ: Новые рестораны, Бюджетно

ЗАКАЗАТЬ СТОЛИК

ХОЧУ ПОСЕТИТЬ

Комментировать

2



МЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

Присоединяйтесь

Вконтакте

Facebook

Читать @RestoGroup



СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

В КОНЦЕ ЛЕТА – НАЧАЛЕ ОСЕНИ НА МОСКОВСКОМ РЕСТОРАННОМ РЫНКЕ ПОЯВИЛОСЬ СРАЗУ НЕСКОЛЬКО ЯРКИХ ПРОЕКТОВ, СПЕЦИАЛИЗИРУЮЩИХСЯ НА СЛАДОСТЯХ. ШОКОЛАДНОЕ АТЕЛЬЕ, КАФЕ-ДЖЕЛАТЕРИЯ, КОНДИТЕРСКАЯ СЕГМЕНТА PREMIUM... КАКОВЫ БУДНИ И ПЕРСПЕКТИВЫ ЭТИХ ФОРМАТОВ В РОССИИ?



В ассортименте московской пекарни будет более 120 видов десертов: торты, капкейки, брауни, маффины, охлажденные пай, легендарный банановый пудинг и многое другое. Банановый пудинг, кстати, считается нашим must try, знаменитым во всем мире. Брауни и маффины — еще два самых востребованных и популярных продукта. Все дело в том, что мы готовим их особым образом. Результат — рассыпчатые, с влажной серединкой, чрезвычайно воздушные лакомства. Многих покупателей занимает вопрос, чем отличаются маффин, капкейк и кекс. Нужно запомнить, что это три разных десерта. Во-первых, размер — капкейк гораздо меньше маффина. Во-вторых, начинки — в маффины всегда добавляются ягоды и фрукты. И, наконец, способ приготовления и выпекания: скажем, кекс и капкейк — более-менее одно и то же, но готовятся они при разной температуре, соответственно, и текстура получается разной.

Капкейки — новинка для российского рынка, но, уверен, они полюбятся москвичам. И дело не только в отменном вкусе, но и в том, что лакомства Magnolia Bakery — «кусочек» американской культуры и образа жизни. Конечно, мы учитываем локальные предпочтения: допустим, на Ближнем Востоке популярны финики, шафран и апельсины, в Японии — зеленый чай. Придумывая новые рецепты, кондитер использует любимые ингредиенты местных жителей и создает специальные десерты. Таким же образом мы поступим в России: в меню будут особые сладкие предложения к национальным праздникам и капкейки с уникальными вкусами.

Еще одной важной отличительной чертой Magnolia Bakery является серьезное внимание к внешнему виду товара. Продукция выглядит стильно, но в то же время по-домашнему, каждый десерт сделан вручную, и это подкупает. Фирменный стиль декорирования капкейков — кремный завиток, плюс любая сладость украшается индивидуально, в зависимости от того, из чего она сделана. В ход идут различные посыпки, карамель, шоколад и многое другое. Получается ярко и изящно!

Что касается планов Magnolia в России, то для начала мы будем знакомить жителей Москвы с нашими



Киран ШЕТТИ,
исполнительный шеф-кондитер
Magnolia Bakery:

— В зоне моей ответственности — Ближний Восток, Япония, а теперь легендарная пекарня, существующая с 1996 года, вышла и на российский рынок. Мы долго готовились к этому событию, и несколько раз открытие от-

кладывалось, но зато все было доведено до высокого стандарта совершенства, принятого в нашей компании. Стоит отметить, что Magnolia — не просто пекарня, предлагающая американские десерты, это единственный в своем роде сетевой проект сегмента premium. В каждой стране мы создаем заведения, идентичные нью-йоркским, с едиными и неизменными ингредиентами и превосходным качеством продукции. Чтобы соответствовать заявленной концепции, доставляем компоненты из Штатов, к примеру, печенье, муку, масло. Но вместе с тем занимаемся поиском локальных продуктов, которые совпадают по характеристикам и качеству с американскими.

капкейками и другими десертами, параллельно введем доставку продукции домой и в офисы, сладкий кейтеринг и т.п. А со временем создадим сеть кондитерских по всей стране.



Алла КОМИССАРОВА,

шоколатье, создатель шоколадного ателье La Princesse Choco:

— В детстве я, как и все, обожала сладости, моя бабушка была блестящим кулинаром, особенно ей удавались торты и пироги. Она привила мне страсть к готовке и стала моим первым учителем.

Идея открыть шоколадное ателье

возникла не из желания построить серьезный бизнес — скорее это проект для души. В La Princesse Choco я делаю то, что очень люблю и во что вкладываю душу. Все началось с аллергии у моего ребенка на фабричные лакомства, тогда я стала сама готовить мармелад и конфеты из натуральных ингредиентов. Поначалу самой большой страстью был молочный шоколад: традиционный, с медом, различными добавками. Эйфория продолжалась около года, но потом стало очевидно, что его сладость забывает все остальные нюансы вкуса. Захотелось создавать конфеты с «изюминкой» — так я стала работать с темным шоколадом и задумываться над тем, как сделать конфеты с богатым, многогранным послевкусием. К примеру, соленая карамель, перец, розмарин, мускатный орех и другие пряности и специи помогают собрать вместе целый букет незабываемых впечатлений. Ведь вкус — это чувственное ощущение, напрямую связанное с ассоциациями, воображением, воспоминаниями. Просто придумать гармоничные и необычные миксы не является самоцелью, я хочу создавать кулинарные ощущения!

Сейчас ассортимент La Princesse Choco состоит более чем из двадцати вкусов: марципан с апельсином и ликером «Куантро», зеленый чай, васоби, малиновое пюре, трюфель с перцем чили, маракуйя с фенхелем и розмарином. Существует основная линейка, к которой все время добавляются новинки: если они нравятся гостям, то задерживаются в витрине, если нет, заменяются другими сочетаниями. Каждая конфета делается и украшается вручную, мы тратим чрезвычайно много времени на декорирование, продумываем сочетание цветов и деталей. По-



тому что для меня невероятно важен не только вкус, но и эстетика.

Кроме конфет в ателье большой выбор сладостей: шоколадные фигурки, торты, макарони, эклеры с классическими и необычными вкусами — маракуйя, малина, фисташки, лайм. Скучно все время заказывать тирамису, медовик или чизкейк — в определенный момент захочется чего-то нового. Мы любим удивлять гостей и придумывать оригинальные лакомства!

Рентабельность зависит от количества потраченных сил и степени погружения в процесс: можно продавать сладости, делать корпоративные подарки, реализовывать частные заказы на конфеты или торты, обеспечивать десертами кофейни и кафе. Также мы ввели формат мастер-классов для детей и взрослых. Каждый почувствует себя шоколатье: нужно только надеть специальную форму и вслед за нашим мастером выполнять все действия. По окончании выдают диплом и изготовленные конфеты — получается очень вкусно, душевно и познавательно.

Цены на наши продукты нельзя назвать низкими, но La Princesse Choco не может относиться к сегменту масс-маркет: у нас ручное производство, ограниченный срок хранения, натуральные, дорогостоящие ингредиенты. Такие конфеты не будут лежать на полках в супермаркетах — это бутиковая история, адресованная гурманам-любителям. По сравнению с Европой в России не очень развита культура потребления эксклюзивного и качественного шоколада, но со временем ситуация должна измениться.



Серджио ДОНДОЛИ,

чемпион мира по мороженому, вице-президент ассоциации джелато, кафе-джелатерия «Пломбир»:

— Я начал делать джелато, как ни странно, в Германии, где прожил долгие годы. Мой шурин был первым в семье, кто заинтересовался созданием джелато: он работал шесть месяцев, а затем

столько же отдыхал. Я, конечно же, не мог похвастаться таким свободным графиком и завидовал ему. Эта зависть стала хорошей мотивацией самому взяться за дело, и в 1982 году я начал новую карьеру. Больше половины жизни занимаюсь джелато и рад, что так сложились обстоятельства, ведь это большое счастье — торговать счастьем.

Не могу сказать, что учился специально: все познавал на собственном опыте. Переломным моментом стала книга одного известного мастера джелато. Я прочел ее и понял, что можно сделать продукт из чего угодно: икры, осьминога, специй, анчоусов, фуа-гра, овощей, — словом, из любого ингредиента. Я не случайно все время говорю «джелато», потому что мороженое и джелато — не одно и то же. Во-первых, у них отличаются сроки годности: обычное мороженое хранится 12 месяцев, а в артизанальной джелатерии вам предложат джелато, сделанное 12 часов назад, и срок его хранения составит два дня. Во-вторых, при-



меняются разные технологии производства: джелато необходимо постоянно взбивать — таким образом, оно получается очень воздушным. И, наконец, в промышленное мороженое для вкуса и цвета добавляют эмульгаторы, красители и другие побочные компоненты. Нужно ли уточнять, что мое джелато делается исключительно из натуральных продуктов: молока, сахара, сливок, а вкус дают ягоды или фрукты?

Я открыл собственную джелатерию в небольшом итальянском городке Сан-Джиминьяно в 1992 году. Это семейный бизнес — дети и жена работают со мной. Каждый день мы производим 35–40 видов джелато, 9 из них запатентованы, их вы можете попробовать только у нас. К примеру, Сан-Джиминьяно знаменит белым вином Верначча, я же придумал одноименное джелато. Другие уникальные сочетания: розмарин и малина, лаванда и ежевика, лимон с миндалем и шоколадом, и моя гордость — джелато из шафрана. Оно имеет еще и серьезное культурологическое значение, ведь шафран был чрезвычайно популярной специей в нашей местности в Средние века. Стоит отметить и сезонные предложения: летом в меню царит невероятное разнообразие фруктовых и ягодных сочетаний, осенью и зимой мы любим использовать инжир, овощи, яблоки и тыкву.

Было подсчитано: всего в мире 35000 джелатерий, 7000 из них — авторские, причем 3500 находится в Италии. Для меня большая честь быть выбранным из всего этого разнообразия профессионалов и помогать в создании джелатерии «Пломбир» в Москве. Итальянское джелато — такой же всемирно известный символ гастрономической культуры, как пицца или паста. Я счастлив, что могу предложить москвичам настоящее «мороженое», сделанное своими руками. Готовясь к открытию, я пробыл в Москве две недели, обучая персонал и придумывая вкусы. Самая большая трудность заключалась в том, чтобы найти ингредиенты: мы очень тщательно выбирали лучшие сливки и молоко, потому что это главные составляющие. На данный момент в меню около 24 вкусов, включая изобретенное специально для России джелато из свеклы, малины и базилика. Это сочетание, на мой взгляд, лучше всего выражает гармонию дружбы между нашими странами, которая будет с каждым годом только крепнуть несмотря ни на что. **РВ**

Секрет лучшего мороженого в мире раскрыт в Москве



автор: admin | 25.09.2014

Новости

Этой осенью в столицу приехал неоднократный Чемпион мира по мороженому, владелец, пожалуй, самой известной джелатерии на Земле — Серджио ДОНДОЛИ,- чтобы, наконец, показать москвичам что такое настоящее итальянское джелато. Название для первой московской джелатерии было выбрано простое и понятное всем русским любителям холодного лакомства – «Пломбир».

Серджио ДОНДОЛИ стал настоящей суперзвездой для любителей мороженого по всему миру. Недаром на стенах его джелатерии красуются фотографии знаменитостей, которые специально приезжают в маленький итальянский городок Сан-Джиминьяно за его десертом. Знаатокам кинематографа будет интересно узнать, что когда в городе проходили съемки фильма «Чай с Муссолини», вся съемочная группа с наслаждением поглощала мороженое ДОНДОЛИ.

Гостями джелатерии Серджио становились многие мировые знаменитости, политики и спортсмены. Например, Тони БЛЭР, Александр СОЛЖЕНИЦЫН, Франко ДЗЕФФИРЕЛЛИ, Лучано СПАЛЛЕТТИ, Андреа БОЧЕЛЛИ, Владимир ПОЗНЕР и

многие другие. Уже давно лучший в мире мороженщик мечтал поделиться с Российской столицей своим богатством — неповторимым джелато. Как говорит сам Серджио: «Когда гуляю по Москве, я захожу в разные кафе, чтобы попробовать «настоящее итальянское мороженое», как заявлено в меню у многих заведений. Каждый раз это сплошное

расстройство».

В Москве Серджио нашел единомышленников, которые с энтузиазмом поддержали идею ДОНДОЛИ и основали сеть кафе- джелатерий «Пломбир». К подбору персонала нователи джелатерии подошли со всей ответственностью. Во время отсутствия самого ДОНДОЛИ, отвечать за холодное лакомство будет также уроженец Италии — Серджио РОДИ. Помимо того, что Серджио является неоднократным участником и победителем различных кулинарных конкурсов и фестивалей в Италии, он настоящий романтик. Познакомившись со своей будущей русской женой год назад, он принял молниеносное решение переехать за ней в Россию. Теперь Москва – его город, чему он несказанно рад. Конечно, помимо итальянского джелато в кафе «Пломбир» всегда можно отведать лучшей домашней выпечки от Анны ПЛИТТ. Долгое время кондитер проработала во Франции и Монако. Однажды один из посетителей кафе «A labella fornarina» попросил пригласить к нему автора десерта, который так ему понравился... Так Анна встретила свою судьбу, которая оказалась московским бизнесменом, и вернулась обратно в столицу России, чтобы радовать нас своими кулинарными шедеврами.

На съемках фильма «Чай с Муссолини» Тони Блэр и Серджио Дондоли Великий ДОНДОЛИ совместно со своим приемником — Серджио РОДИ, подошли к вопросу основательно. Если уж они заявляют, что у них будет астоящее итальянское мороженое, по уникальной рецептуре лучшего мастера по джелато в мире, то это именно так. Весь этот месяц, вплоть до открытия, Серджио ДОНДОЛИ обучает персонал нового заведения, делится с ними секретами приготовления и уникальными рецептами. Маэстро и его российские коллеги отвечают за качество предлагаемого продукта. Никаких консервантов, никаких сроков годности до трех лет. Все мороженое готовится при вас, прямо в кафе! Только из натуральных продуктов: свежие сливки, молоко, фрукты, орехи, шоколад.

Никакая реклама не сможет сказать лучше, чем огромные очереди в джелатерию ДОНДОЛИ в его родном городе Сан-Джиминьяно. А чтобы не быть голословными, предлагаем вашему вниманию мнение, пожалуй, самых уважаемых и любимых в России телеведущих Первого канала: Ивана УРГАНТА и Владимира ПОЗНЕРА, которые также проехали через всю Европу, чтобы попробовать мороженое от маэстро Серджио ДОНДОЛИ.

[← Предыдущая запись](#)

[Следующая запись →](#)

Join Google+

Share the right things with just the right people.



Газета.Ru

Follow

262,702 followers | 39,329,951 views



Газета.Ru

Shared publicly - Sep 28, 2014

Чемпион мира по мороженому Серджио)
поделится уникальными секретами своег
занятие он превратил в семейный бизнес
мировые знаменитости, как Тони Блэр, Ф
Спаллетти, Андреа Бочелли.

Translate



Cookies help us deliver our services. By using our services, you agree to our use of cookies.

[Learn more](#)

Home

Translate

 **Елена Дми** Sep 28, 2014

Translate

 **Евгения Попова** Sep 28, 2014 **+1**
Don Kaban Не прав ты. Совсем не признавалось лучшим. Я даже не п
которые пробовали, тоже были вс
вкус. Много химии.

Translate

 **Don Kaban** Sep 28, 2014
Какие иностранцы? Где признавал
сейчас? В чем именно "не тот вкус"
технология производства?

Translate

 **Елена Дми** Sep 28, 2014
Пальмовое масло и вместо молока

Translate

 **Don Kaban** Sep 28, 2014
Где? Можно увидеть ТУ? Бумажку?
И что такое меланин?

Translate

Cookies help us deliver our services. By using our services, you agree to our use of cookies.

[Learn more](#)

Home

курорте, около навигатора с минерка
была минералка - выпьешь стакан
сейчас пьешь стакан за стаканом и



Елена Дми Sep 28, 2014

У вас в Питере не изменилось, а у
все гавно- нестле, царский десерт-
Translate



Евгения Попова Sep 28, 2014

Елена Дми Мужчины прикидывают
хрен с ними , пусть выживают.
Translate

Add a comment...



ПОДЕЛИТЬСЯ



ПОИСК ПО САЙТУ

МЕНЮ ПОРТАЛА

- [ИНФОРМАЦИЯ О ПОРТАЛЕ](#)
- [НАШИ КОНТАКТЫ](#)
- [ФОТОАЛЬБОМ](#)
- [ПРЕЗИДЕНТ РФ](#)
- [ПРАВИТЕЛЬСТВО РФ](#)
- [СОВЕТ ФЕДЕРАЦИИ](#)
- [ГОСУДАРСТВЕННАЯ ДУМА](#)
- [ПАРТИЯ ВЛАСТИ](#)
- [РУССКАЯ ПРАВОСЛАВНАЯ ЦЕРКОВЬ](#)
- [АРМИЯ](#)
- [БЛОГ](#)
- [БОВОК ВИКТОР ФЕДОРОВИЧ](#)

НОВОСТИ ДНЯ

«Жареные сепаратисты» пропали из одесского суши-бара
Причиной исчезновения сетов «Жареные титущки», «Слава Украине» и «Сепаратисты с жареным лососем», возможно, стала негативная реакция пользователей социальных сетей и многочисленные публикации в прессе.
Tue, 11 Nov 2014 12:02:00 +0300

В Мордовии горит завод «Нефтьгазманш»
В городе Рузаевка Республики Мордовия горит завод «Нефтьгазманш». Пожар охватил территорию завода и некоторые помещения. Пламя возникло в одном из производственных цехов предприятия.
Tue, 11 Nov 2014 11:53:00 +0300

Московский НПЗ в Капотне могут оштрафовать на 200 тысяч рублей
Роспотребнадзор и экологи уверены, что причиной выброса едкого дыма в Москве стала утечка на НПЗ в Капотне. Они заявили, что руководство нефтеперерабатывающего предприятия понесет ответственность за произошедшее и будет оштрафовано на 200 тысяч рублей.
Tue, 11 Nov 2014 11:53:00 +0300

Суд вынес приговор двум братьям из труновской банды в Новосибирске
Областной суд Новосибирска вынес приговор двум участникам труновской группировки — Хасану и Ринату Ганеевым. По версии следователей, Ганеевы являлись членами преступного сообщества, которое занималось заказными убийствами и покушениями.
Tue, 11 Nov 2014 11:32:00 +0300

HRW подтвердила применение зажигательных боеприпасов на Украине
Международная правозащитная организация Human Rights

ЧТО ТАКОЕ ДЖЕЛАТО ?

17:03

С детства нам знакомы итальянцы

Ирина Лебедева



С детства нам знакомы итальянцы. Буратино - деревянный мальчишка. Чиполлино - луковичка. В более старшем возрасте нас увлекали другие персонажи Италии. Джакомо Казанова. Он же шевалье де Сенгалты — известный итальянский авантюрист, путешественник и писатель, автор обстоятельной автобиографии «История моей жизни». Граф Калиостро, он же Джузеппе Бальзамо, он же граф Гарат, Тискио, Бельмонте, граф Феникс, Мелина, маркиз де Пеллегрини, маркиз де Анна — это всё он, великий оккультист. Сын ангела и принцессы, так утверждал сам Калиостро - вполне реальный герой своего времени, который окутал себя ореолом тайн. Кстати, побывавший в России, а именно в Петербурге.

А в настоящее время нам знакомы такие лица. Фабио Капелло, который трудится в сборной России и которому помогают пять итальянских помощников. Из футболистов в России играют Доменико Криштио («Зенит») и Сальваторе Боккетти («Спартак»). Чуть раньше Лучано Спаллетти, четыре года работы в клубе «Зенит». Еще раньше: Дарио Пассони, Алессандро Даль Канто, Невьо Скала, Иван Пелиццолли, Франческо Руополо, Алессандро Розина, Роберто Розетти. Само понимаете, куда же мы без футбола? И вот к этой компании я прибавляю Серджио Дондоли - неоднократного Чемпиона мира по мороженому, владельца, пожалуй, самой известной джелатерии на Земле.

Что такое джелато? Это популярный итальянский замороженный десерт из свежего коровьего молока, сливок и сахара, с добавлением свежих ингредиентов: ягод, орехов, шоколада и свежих фруктов. История его берет свое начало с замороженных десертов древнего Рима, Египта и Италии, которые делали из снега, собранного с горных вершин. Позже, в 1565 году, флорентийский повар Бернардо Буонталенти изобрел первую в мире мороженицу: медный котел, в котором перемешивались ингредиенты, помещенный в деревянную кадку со льдом и солью. Он представил это изобретение Екатерине Медичи, которая привезла его и сам рецепт приготовления мороженого во Францию.

Уже давно лучший в мире мороженщик мечтал поделиться с Российской столицей своим богатством — неповторимым джелато. Как говорит сам Серджио: «Когда гуляю по Москве, я захожу в разные кафе, чтобы попробовать «настоящее итальянское мороженое», как заявлено в меню у многих заведений. Каждый раз это сплошное расстройство». В Москве Серджио нашел единомышленников, которые с энтузиазмом поддержали идею Дондоли и основали сеть кафе-джелатерий «Пломбир». К подбору персонала основатели джелатерии подошли со всей ответственностью. Во время отсутствия самого ДОНДОЛИ, отвечать за холодное лакомство будет также уроженец Италии — Серджио Родди. Помимо того, что Серджио является неоднократным участником и победителем различных кулинарных конкурсов и фестивалей в Италии, он настоящий романтик. Познакомившись со своей будущей русской женой год назад, он принял решение перебраться за ней в Россию. Кроме итальянского джелато в кафе «Пломбир» всегда можно отведать лучшей домашней выпечки от Анны ПЛИТТ. Долгое время кондитер проработала во Франции и Монако. Однажды один из посетителей кафе «A la bella fomatina» попросил пригласить к нему автора десерта, который так ему понравился. Так Анна встретила свою судьбу, которая оказалась московским бизнесменом, и вернулась обратно в столицу России, чтобы радовать нас своими кулинарными шедеврами.

Маэстро и его российские коллеги отвечают за качество предлагаемого продукта. Никаких консервантов, никаких сроков годности до трех лет. Все мороженое готовится при вас, прямо в кафе! Только из натуральных продуктов: свежие сливки, молоко, фрукты, орехи, шоколад.

Для людей, предпочитающих систему здорового питания, замечу, что джелато отличается от обычного мороженого низким содержанием жиров: в джелато их в несколько раз меньше, чем в обычном мороженом. Это мороженое кремообразное, нежное и плотное по текстуре, оно медленно тает из-за малого содержания в нём воздуха (около 25 %, в то время как в традиционном мороженом содержится чуть больше 52 % воздуха). Настоящее джелато от маэстро не выпускается промышленным способом: мастера (джелатьеры) трудятся над ним здесь же и подают мороженое сразу после его приготовления. У каждого мастера джелато получается оригинальным, с собственным вкусом и запахом.

Кафе-джелатерий «Пломбир» в Лубянском проезде д. 15 приятно удивит посетителей не только вкусом и цветом около 40 видов джелато, но и ценами на них. Посещение семьей - приветствуется.

Ирина Лебедева "СМИ и Бизнес"

Просмотров: 337 | Добавил: politikolog | Теги: итальянцы, Мороженое, джелато | Рейтинг: 0.0/0

Всего комментариев: 0

Имя *:

Email:

Код *:

КАРТИНА ДНЯ

Подмосковный Серпухов выкупил у частных землю для многолетних
10 ноября глава города Серпухова Павел Залесов вручил многодетным семьям сертификаты на получение земельных участков общей площадью около 27 га, выкупленных у частных собственников за 10 млн рублей, сообщает корреспондент ИА REGNUM...
Tue, 11 Nov 2014 12:25:00 +0300

В Оренбуржье уменьшилась величина прожиточного минимума
В Оренбургской области величина прожиточного минимума снизилась на 61 рубль. Как сообщили корреспонденту ИА REGNUM 11 ноября в пресс-службе губернатора правительства региона, величина прожиточного минимума за третий квартал 2014 года установлена в размере 6786 рублей в расчете на душу населения...
Tue, 11 Nov 2014 12:24:00 +0300

Первым заместителем главы Минприроды РФ назначен Денис Храмов
Денис Храмов назначен первым заместителем Министра природных ресурсов и экологии Российской Федерации. Соответствующее распоряжение подписал председатель правительства РФ Дмитрий Медведев...
Tue, 11 Nov 2014 12:18:00 +0300

Челябинца заразили ВИЧ-инфекцией при переливании крови
В Челябинской области проводится доследственная проверка по факту заражения местного жителя ВИЧ-инфекцией. Об этом 11 ноября корреспонденту ИА REGNUM сообщили в областном следственном управлении...
Tue, 11 Nov 2014 12:13:00 +0300

«Батькивщина» требует от коалиции освобождения Надежды Савченко
Партия «Батькивщина» ключевым условием своего вхождения в коалицию называет освобождение Надежды Савченко. Об этом журналистам заявил после очередного раунда консультации представитель «Батькивщины» на коалиционных переговорах Андрей Кожемякин, сообщает корреспондент ИА REGNUM в Киеве сегодня, 11 ноября...
Tue, 11 Nov 2014 12:12:00 +0300

Аналитики Danske Bank: Экономика еврозоны выдыхается
Аналитики финансовой группы Danske Bank прогнозируют, что публикуемые на этой неделе показатели ВВП как в Восточной Европе, так и в еврозоне будут с «минорными настроениями», сообщили ИА REGNUM сегодня, 11 ноября, в литовском отделении банка...
Tue, 11 Nov 2014 12:11:00 +0300

Ивановцам покажут лаковые портреты революционеров
Открытие тематической выставки «Палех. Советское», посвященной 90-летию палехской лаковой миниатюры,

Watch (HRW) сообщила об использовании зажигательных боеприпасов на Украине. При этом правозащитники не уточняют, какая из сторон конфликта могла применить данный вид оружия.
Tue, 11 Nov 2014 11:28:00 +0300

Лабораторию по выращиванию индийской марихуаны обнаружили в Крыму
Цех по изготовлению наркотиков ликвидировали под Евпаторией сотрудники Крымского управления ФСКН России. 32-летний местный житель оборудовал лабораторию в подвале частного дома, там он выращивал, сушил и расфасовывал коноплю.
Tue, 11 Nov 2014 11:12:00 +0300

Мать, у которой изъяли двоих детей в Норвегии, рассказала свою историю
Елена Кузнецова, проживающая в Норвегии, обратилась к уполномоченному по правам ребенка в РФ Павлу Астахову и в организацию «Русские матери» с жалобой, что норвежские органы опеки отобрали у нее детей. Причем изъяли дочь и сына еще два года назад, но женщина только теперь решила обратиться к помощи государства РФ. 11-летний Эрик и 13-летняя Мария имеют российское гражданство.
Tue, 11 Nov 2014 11:08:00 +0300

«Коламбия Пикчерз» пытается отсудить у жителя Татарстана 11 млн рублей
Американская кинокомпания судится с жителем Набережных Челнов из-за нарушения авторских прав. По словам представителей «Коламбия Пикчерз», 34-летний россиянин скачивал из Интернета фильмы, чем нанес непоправимый ущерб американскому киноконцерну.
Tue, 11 Nov 2014 11:05:00 +0300

Задержан глава компании, строившей объекты для Сочи-2014
Сотрудники правоохранительных органов в Омске задержали директора крупнейшей строительной компании «Мостовик» Олега Шишова — по совместительству предприниматель является депутатом заксобрания Омской области.
Tue, 11 Nov 2014 10:33:00 +0300

Путин пообщался с главой Австралии о катастрофе с малазийским боингом
В кулуарах саммита АТЭС состоялась также краткая беседа Владимира Путина с премьером Австралии Тони Эбботом. Главной темой разговора стала катастрофа с малазийским боингом.
Tue, 11 Nov 2014 10:32:00 +0300

На автовокзале Сургута задержали мужчину с боевой гранатой
Боевую гранату, пневматический пистолет, нож и газовый баллон изъяли полицейские у Александра Г. на автовокзале Сургута. С этим арсеналом 53-летний мужчина, житель Курганской области, пытался пройти на перрон к прибывшим пассажирам.
Tue, 11 Nov 2014 10:26:00 +0300

состоится 14 ноября в ивановском Музее первого Совета...
Tue, 11 Nov 2014 12:09:00 +0300

Союз хуторян Эстонии: На складах из-за действий РФ скопилось почти 45 тыс. т продовольствия
На продуктовых складах Эстонии скопилось десятки тысяч тонн продовольствия, которые из-за ответных действий России на санкции Европейского союза остаются нереализованными...
Tue, 11 Nov 2014 12:09:00 +0300

Авиакомпания «Победа» начинает продажу билетов по 6 направлениям
Федеральное агентство воздушного транспорта (Росавиация) выдало низкобюджетной авиакомпании «Победа», входит в Группу «Аэрофлот», сертификат эксплуатанта и лицензию на выполнение авиаперевозок...
Tue, 11 Nov 2014 12:08:00 +0300

Медведчук: Лишая Донбасс средств к существованию, власть усугубляет раскол на Украине
«Прекратив выплаты пенсий и других социальных платежей жителям Луганской и Донецкой областей, правительство засвидетельствовало свою неспособность выполнять обязанности перед украинскими гражданами, возложенные на него Конституцией и законами», ...
Tue, 11 Nov 2014 12:08:00 +0300