

NEWSLETTER

HORECA

27 gennaio – 3 febbraio 2025



Industria dell'ospitalità è diventata il motore dello sviluppo economico

Nel periodo dal 29 dicembre all'8 gennaio 2025, Mosca ha attirato 7 mln di turisti, ovvero 1,5 in più rispetto allo stesso periodo del 2024. Il massiccio afflusso di turisti ha avuto un effetto economico diretto: secondo il Sindaco Sergei Sobyenin, infatti, il turismo durante le vacanze di Capodanno ha garantito alti tassi di occupazione negli alberghi, nei ristoranti e nelle istituzioni culturali, portando alla capitale 136,8 mld di rubli (ca. 1,3 mld di euro). **(Vedomosti)**

È stata proposta l'introduzione di una GOST per roll e sushi

Rosstandart, Agenzia federale per la regolamentazione tecnica e la metrologia, sta valutando una proposta di creare una GOST (Norma Nazionale) per roll e sushi. Attualmente, i requisiti per la preparazione della cucina giapponese sono regolati dai requisiti e dalle norme per la ristorazione in generale. Non esiste uno standard nazionale specializzato che tenga conto delle peculiarità dei prodotti come sushi e roll. L'autore dell'appello ritiene che una GOST separata per la produzione di sushi e roll ridurrebbe al minimo i rischi legati, ad esempio, al trattamento del pesce. **(Sfera)**

Sono state nominate le cinque principali vie di bar a Mosca

Nel 2024, il numero di bar nel centro di Mosca è aumentato dell'8%, arrivando a 168. Il maggior numero di bar si concentra in via *Pyatnitskaya* (15 locali), che insieme occupano il 19% di tutte le superfici delle strutture di ristorazione in questa località. Poi segue via *Pokrovka*, con 14 bar che occupano il 36% di tutti i locali di ristorazione. E al terzo posto c'è via *Myasnitskaya* con 9 bar e una quota del 23% dell'area. Chiudono la top 5 vie *Sretenka* e *Arbat*, con 8 bar in ciascuna, che occupano il 28% e il 16% degli spazi di ristorazione dell'area. **(Ria Novosti)**

NEWSLETTER

HORECA

27 gennaio – 3 febbraio 2025

Verrà introdotta una nuova procedura per le vendite di bevande alcoliche

Dal 1° marzo 2025, nella Regione di Vologda verrà introdotta una nuova procedura per le vendite di bevande alcoliche: nei negozi sarà possibile acquistare alcolici solo dalle 12:00 alle 14:00 nei giorni feriali. Nei fine settimana e nei giorni festivi le vendite saranno effettuate come prima. Per quanto riguarda, invece, le vendite di bevande alcoliche in caffetterie, ristoranti e bar, tutto rimane come prima, perché si tratta di un elemento importante dell'ambito di servizi e turismo, che la regione sta sviluppando attivamente e che intende rafforzare d'ora in poi. **(Cher-poisk)**

Nuovo brand-chef al ristorante *Garda*

Dal gennaio 2025, il nuovo brand-chef Massimiliano Gritti ha preso il controllo della cucina del ristorante *Garda*. Gritti è un vero chef italiano, nato nella pittoresca cittadina di Moniga del Garda, sulle rive del Lago di Garda, che è la principale fonte di ispirazione dell'intero progetto. Massimiliano ha studiato all'Istituto *Caterin a de' Medici - Gardone Riviera*, dove ha dedicato tre anni alla specializzazione come chef. La fantasia di Massimiliano si intreccia con la sua vasta esperienza e conoscenze pratiche, aprendo un nuovo capitolo di tradizioni e sapori italiani al *Garda*. **(Chef)**

***Pole* lancia un progetto di beneficenza**

Fino alla fine del febbraio 2025, ordinando piatti nel ristorante *Pole*, gli ospiti aiutano i bambini affetti da malattie da immunodeficienza. Per fare un contributo, basta ordinare un piatto dalla sezione speciale Share: le costolette di manzo con cipolle e salsa al vino oppure la trota con polenta di piselli e salsa al limone beurre blanc. Da ogni ordine *Pole* trasferirà una parte del denaro sul conto del fondo di beneficenza *Anime Pure*, che a sua volta effettuerà acquisti di farmaci costosi o pagherà la cura. **(Chef)**

Set gastronomico e spettacolo immersivo al *Mume*

Come da tradizione russa, il ristorante *Mume* in *Moscow City* ha organizzato una festa per il Capodanno cinese alla vigilia del 28 gennaio. Il tema della serata è stata la storia d'amore della principessa Turandot e del principe Calaf. L'opera di Carlo Gozzi è stata il filo conduttore dello spettacolo immersivo con la partecipazione di solisti d'opera, ballerini e coro. Lo chef e maestro di cucina cantonese Jacky Wu ha preparato un menù speciale per la serata "I racconti della Principessa Turandot". **(Afisha)**

Menù aggiornato al ristorante *Saray*

Il ristorante *Saray* di Mosca ha presentato un menù aggiornato creato da Dan Miron e Andrey Smirnov. Ispirandosi alla Spagna settentrionale e alle tradizioni della cucina mediterranea, gli chef hanno aggiunto accenti moderni alle ricette autentiche. Tra le novità, ad esempio, ci sono l'insalata del pastore con erbe fresche, la guancia di vitello con purè di patate dolci, la fregola sarda con agnello arrosto e i peperoni marinati ripieni di granchio. Il forno a legna ora produce anche focacce con melanzane o salmone e avocado. **(Afisha)**

La colazione più costosa della Russia è aumentata di prezzo

La colazione più costosa della Russia al ristorante moscovita *Beluga* è aumentata di prezzo da 72 a 77 mila rubli (ca. da 700 a 749 euro) rispetto all'ottobre 2024. "La colazione di Burlak" comprende ora patatine, uova sode e frittelle e viene preparata dallo chef Roman Chistov. La colazione comprende 12 piatti, tra cui un chilogrammo di caviale di storione, un litro di vodka, funghi sott'aceto e patate con aneto. **(News)**

NEWSLETTER

HORECA

27 gennaio – 3 febbraio 2025

Vkusno i Tochka ha aumentato il capitale sociale

Il capitale sociale di *Sistema PBO* (la principale società operativa della catena *Vkusno i Tochka*) è aumentato di 1 mld di rubli (ca. 9,7 mln di euro), raggiungendo i 10,7 mld di rubli (ca. 104,1 mln di euro), in seguito al completamento della procedura di adesione del partner in franchising *Gid*, che ha sviluppato la catena *McDonald's* nel Distretto Federale Siberiano. **(Rb)**

Kirill Berger riunisce gli amici

Il festival gastronomico di *AgalarovRest* "12 Amici di Berger", che si svolgerà nel corso del 2025, riunirà i chef di talento, i cui nomi sono conosciuti in tutto il Paese. Con ognuno di loro il brand-chef di *AgalarovRest* Kirill Berger unirà la creatività per preparare un set di degustazione a quattro mani e lo presenterà agli ospiti in una sola serata. Il 30 gennaio al ristorante *Mela* Kirill Berger e Nikita Poderyagin, il miglior giovane chef 2022 secondo la Guida Michelin, hanno ideato un set che gioca con creatività condivisa sul concetto mediterraneo del ristorante. **(Chef)**

Crescono le vendite di bicchieri da vino, flutes e bicchieri da whisky

I bicchieri da vino, i flutes per spumanti, i bicchieri da whisky e i bicchierini da shot hanno registrato le vendite più elevate nel 2024. Secondo il produttore di cristallo di classe premium *Avdeev Crystal*, nel 2024 il tasso di crescita di queste categorie è stato del 65% rispetto al 2023. La domanda di stoviglie da bar in Russia è in crescita. **(Retail)**