

NEWSLETTER

HORECA

17 - 24 febbraio 2025



Il numero di acquisti nella ristorazione in Russia è aumentato del 7%

Nel 2024, il numero di transazioni nei locali di ristorazione in Russia è aumentato del 7% rispetto al 2023 e lo scontrino medio è aumentato del 9%, raggiungendo 989 rubli (ca. 10 euro), secondo il rapporto della risorsa analitica *Chek Index* dell'operatore di dati fiscali *Piattaforma OFD*. Il mercato della ristorazione sta crescendo grazie allo sviluppo del turismo interno, all'aumento dei redditi reali della popolazione e all'incremento dell'attività commerciale. **(Forbes)**

Cinque nuovi alberghi saranno costruiti a Nizhny Novgorod

Nel periodo 2026-2028 è prevista l'apertura di cinque nuovi alberghi a Nizhny Novgorod, grazie all'ottenimento di prestiti agevolati. Il parco camere della regione aumenterà di 799 unità. Saranno costruiti: un eco-parco sul Canale dei Canottieri con un hotel a 5 stelle con 258 camere, *Expotel* alla Fiera di Nizhny Novgorod per 187 camere con un centro congressi per 1,7 mila posti, complesso sportivo e turistico *Pecherskie Sands* con un hotel a 4 stelle con 67 camere, hotel *SAVOY Pokrovskaya* con 170 camere, nuovo albergo a 5 stelle con 117 camere in via Piskunova. **(Hoteliernews)**

Prosegue la costruzione del resort *Armghi* in Inguscezia

La Repubblica russa Inguscezia nel Caucaso settentrionale attira ogni anno sempre più turisti. Dal 2022, il flusso turistico è aumentato di 20 mila persone. Il progetto chiave per lo sviluppo dell'industria turistica in Inguscezia sarà il resort per tutte le stagioni *Armghi*. Entro il 2030 è prevista la costruzione di un complesso balneare a 5* per 60 camere, di complessi alberghieri a 4* e 3* per 340 camere, di 13 ville panoramiche per 52 posti letto, di 31 pensioni per 113 posti letto, di un complesso museale con un centro culturale e di intrattenimento, di un complesso sportivo al coperto, di un ristorante panoramico e di un parco estremo per 900 visitatori. **(Hoteliernews)**

NEWSLETTER

HORECA

17 - 24 febbraio 2025

Aperto a Mosca il ristorante italiano *Original*

Il ristorante *Original* è stato aperto nel sito dell'edificio storico dell'ex deposito ferroviario vicino alla stazione ferroviaria *Kursky*. A capo della cucina c'è lo chef Andrey Lapin. Il menù propone la cucina italiana: spuntini a base di pesce fresco, bruschette, zuppe, pasta fatta a mano, risotti. Piatti caldi: tagliata di pollo con funghi bianchi e chimichurri, platessa con patate al forno, cotoletta di dorado con salsa romesco. Dolci della pasticceria Darya Serebryakova: tiramisù con funghi bianchi e tartufo nero, sabayon con pompelmo e brioche, torta di limone. **(Restorating)**

Risultati del *BreakFest 2025*

Il 16 febbraio 2025 si è svolta la cerimonia di premiazione e di riepilogo dei risultati del festival invernale della colazione *BreakFest 2025*. Nell'ottava edizione del festival, che si è svolta dal 1° al 31 gennaio 2025, hanno partecipato 300 ristoranti di 30 città russe. Sono state vendute 174,3 mila colazioni. I piatti più richiesti sono stati quelli della categoria "a base di uova": 42,6 mila porzioni vendute. Il secondo posto è occupato dai piatti della categoria "colazione d'autore", sono state vendute più di 42 mila porzioni. Il terzo posto è occupato da "dolci e dessert", più di 35 mila porzioni vendute. **(Chef)**

Gli imprenditori si lanciano nel settore alberghiero

Il numero di persone giuridiche e imprenditori registrati in Russia specializzati in servizi alberghieri è in crescita. Il ritmo di crescita è dovuto all'elevata domanda e al basso livello di sviluppo delle infrastrutture turistiche negli anni precedenti. All'inizio di gennaio 2025, in Russia erano registrate 39,5 mila società e imprenditori individuali, il cui tipo di attività principale è la fornitura di servizi alberghieri. Su base annua, l'indicatore è cresciuto del 5,02%. **(Kommersant)**

Dolci Sagan all'*Atelier de Tartelettes*

L'*Atelier de tartelettes* ha annunciato che febbraio è un mese di novità. La pasticceria Irina Lysenko ha presentato una linea di dessert con la sagan-daille, che di solito diventa la base delle tisane, conferendo loro un sapore aspro e un retrogusto floreale. Questo parente del rododendro è diventato l'ingrediente principale di diversi articoli contemporaneamente: in un croissant e in una torta con lamponi, nonché in una tartelletta con fragole, che assomiglia a una scatola riempita di cuori di mousse sotto forma di caramelle al cioccolato. **(Afisha)**

Maslenitsa (*La settimana grassa*) da favola al ristorante *Sapiens*

Dal 24 febbraio al 2 marzo 2025, il ristorante *Sapiens* partecipa al festival *Maslenitsa da favola*. I *bliny* nella Settimana grassa sono una forte tradizione russa, un vero e proprio codice nazionale: il brand-chef di *Sapiens* Ilya Blagoveshchensky li collega al colorato eroe dell'epica russa Ilya Muromets. Il menù di *Sapiens* si basa su due sezioni: *Scegli i bliny* e *Scegli il ripieno*. Come base si possono scegliere *bliny* di frumento, di polvere di ciliegia, di uccello siberiano o di grano saraceno. Ma ci sono molti ripieni tra cui: salmone e caviale rosso, caviale di luccio, caviale nero, panna acida, miele, marmellata o crema di latte condensato. **(Chef)**

Shotteria *Dvoika*

A Mosca è stata inaugurata la prima shotteria *Dvoika*, uno spazio che combina le tradizioni della festa russa con shottini e spuntini, raffinata mixologia, *gamification* e atmosfera *underground*. Inizialmente, *Dvoika* è apparso tra le mura di *Dry&Wet bar* sotto forma di cocktail room *The Deuce*, per poi diventare un'unità indipendente di bar e cultura gastronomica della città. Oggi è una shotteria, dove si versano veri cocktail d'autore in versione miniatura nei soliti bicchierini e si possono preparare i preferiti in formato integrale. **(Bg)**



ITALIAN TRADE AGENCY
ICE MOSCA

NEWSLETTER

HORECA

17 - 24 febbraio 2025

Brunch di *Maslenitsa* al ristorante *Butler*

Il 2 marzo 2025, il ristorante *Butler* ospiterà un festoso brunch di *Maslenitsa*. All'interno del ristorante verrà servito un buffet in stile italiano, che lo chef Giuseppe Davi completerà con speciali prelibatezze in onore della Settimana grassa. Agli ospiti verranno servite *bliny* fatte in casa con salmone leggermente salato, panna acida e caviale rosso, frittelle e chiacchiere di carnevale tradizionali italiane. Il brunch sarà accompagnato da musica dal vivo. **(Chef)**