vinetur

Sabìa ने Stefano Toscano और Pilar Toledo को अपनी रसोई की कमान सौंपी

परिवार द्वारा संचालित सिसिली का यह रेस्तरां कहता है कि दोनों स्थानीय सामग्री और सिसिली की परंपराओं पर आधारित भूमध्यसागरीय मेन्यू का नेतृत्व करेंगे

सोमवार, 9 नवंबर 2026



सिसिली के Gela में परिवार द्वारा संचालित रेस्तरां Sabìa ने सोमवार, 9 नवंबर को कहा कि वह शेफ Stefano Toscano और Pilar Toledo के नेतृत्व में अपनी रसोई को नया रूप दे रहा है। La Rosa परिवार द्वारा रेस्तरां का कारोबार शुरू किए जाने के करीब एक दशक बाद यह एक नए दौर की शुरुआत है।

La Rosa परिवार द्वारा संचालित रेस्तरां ने बताया कि Toscano और Toledo अप्रैल 2026 से रसोई टीम का नेतृत्व कर रहे हैं। निजी जीवन और पेशेवर काम, दोनों में साझेदार यह जोड़ी ऐसे मेन्यू की देखरेख कर रही है जो सिसिली की मजबूत छाप वाले भूमध्यसागरीय व्यंजनों पर केंद्रित है। इसमें स्थानीय सामग्री, लंबे समय तक पकाने की विधियां, सीधी आंच और बनावट व तापमान के विरोधाभासों पर खास ध्यान दिया जाता है।

यह बदलाव Sabìa की व्यापक नई रणनीति का हिस्सा है। परिवार के मुताबिक, इसकी शुरुआत होटल आवास की योजना से हुई थी और बाद में यह एक अधिक महत्वाकांक्षी रेस्तरां कारोबार के रूप में विकसित हुआ। यह व्यवसाय Caltanissetta प्रांत के Gela में स्थित है। यह इलाका बढ़िया भोजन के बजाय अपने तटीय भूगोल और उद्योग के लिए अधिक जाना

जाता है।

रेस्तरां के मुताबिक, इस भूमिका के लिए Toscano की तैयारी में इतालवी पाककला का अध्ययन और शेफ Giuseppe Raciti तथा Pino Cuttaia के साथ काम करना शामिल है। उन्होंने Riposto के Santantonio Resort और Butera के Dentro le Mura में Toledo के साथ भी काम किया है। एक बयान में Toscano ने कहा कि उनका लक्ष्य व्यंजनों की पहचान बनाए रखते हुए और स्वादों के विरोधाभासों के जरिए सामग्री को उभारते हुए, भोजन करने वालों को सहज महसूस कराना है।

स्पेन के Alicante से आने वाली Toledo ने कहा कि एक प्रतियोगिता जीतने के बाद उन्होंने इतालवी पेशेवर पाककला में कदम रखा। इस जीत से उन्हें इतालवी पाककला विद्यालय ALMA में अध्ययन का अवसर मिला। Sabìa के अनुसार, बाद में उन्होंने Pino Cuttaia और Enrico Crippa के साथ प्रशिक्षण लिया। रेस्तरां ने बताया कि Toledo की मुलाकात Toscano से Cuttaia की रसोई में हुई और दोनों ने मिलकर ऐसी शैली विकसित की जिसमें भूमध्यसागरीय जड़ें हैं और बाहरी प्रभाव सीमित हैं।

शेफों ने कहा कि उच्चस्तरीय रेस्तरां की मजबूत स्थापित परंपरा न रखने वाले शहर में काम करने की चुनौतियों के बावजूद उन्होंने Gela में अपना करियर बनाने का फैसला किया। कंपनी की ओर से जारी बयान में उन्होंने कहा कि इस फैसले से उन्हें आसपास के क्षेत्र और वहां की सामग्री के साथ करीब से काम करने का अवसर मिलता है।

Sabìa का मेन्यू चार स्वाद-यात्राओं में बंटा है, जिनके नाम Smart, Terra, Marea और Sabìa हैं। रेस्तरां द्वारा बताए गए व्यंजनों में जमीन और समुद्र से मिलने वाली सामग्री का संतुलन दिखता है। कई पकवान सिसिली की जानी-पहचानी सामग्रियों पर आधारित हैं, लेकिन उन्हें अधिक आधुनिक तकनीकों से तैयार किया जाता है।

मांसाहारी व्यंजनों में गिनी फाउल के दो तरह के पकवान शामिल हैं: ब्रेस्ट को कम तापमान पर सूस-वीद तरीके से पकाया जाता है और टांग से क्रोकेट बनाकर उसके साथ भुने कद्दू की क्रीम परोसी जाती है। अन्य व्यंजनों में रेड वाइन रिसोट्टो के साथ ब्रेज्ड बतख, Piacentinu Ennese DOP चीज़ और भुने हेज़लनट ; तथा कम तापमान पर पकाया गया पोर्क टेंडरलॉइन शामिल हैं। समुद्री भोजन के व्यंजनों में साइट्रस में मैरिनेट किए लैंगुस्टीन के साथ चने की क्रीम और नींबू का फोम ; मीठे स्प्रिंग अनियन वेलूते में मिली-जुली पास्ता, संतरे के स्वाद वाला अंबरजैक टार्टार, बोटार्गा और Tuma Persa चीज़ की जिलेटो ; टेरियाकी सॉस और कॉफी की गाढ़ी चटनी में ग्लेज़ किया हुआ ऑक्टोपस ; तथा खजूर और सूखे मेवों से भरी रिबनफिश, रोमेस्को सॉस के साथ शामिल हैं।

रेस्तरां ने बताया कि उसकी रसोई में हाथ से बना पास्ता, हर सुबह बेक की गई ब्रेड और अलग-अलग व्यंजनों में स्वाद का विरोधाभास पैदा करने के लिए नमकीन आइसक्रीम का भी इस्तेमाल होता है। यह तरीका बढ़िया भोजन से जुड़ी तकनीकों को सिसिली की रसोई की सामग्री और पुराने क्षेत्रीय व्यंजनों के स्वादों के साथ जोड़ने की व्यापक कोशिश का हिस्सा है।

Sabìa की शुरुआत La Rosa परिवार की आतिथ्य-सत्कार में लंबे समय से चली आ रही रुचि से हुई। कारोबार के मुताबिक, शुरुआती विचार Gela के हृदय रोग विशेषज्ञ Salvatore La Rosa का था, जो आतिथ्य से जुड़ा एक प्रोजेक्ट शुरू करना चाहते थे। उनके बेटे Giuseppe, जो खुद हृदय रोग विशेषज्ञ हैं, और वकील Francesco ने बाद में इसमें रेस्तरां जोड़ने की पहल की। परिवार ने कहा कि इस परियोजना को उनकी मां Bianca की याद ने भी आकार दिया। Bianca का खाना पकाने और मिठाइयां बनाने का हुनर पारिवारिक जीवन का अहम हिस्सा था।

मालिकों के मुताबिक, घर की उस विरासत का असर आज भी रेस्तरां की पहचान में दिखता है। यह असर न केवल घर में बनाई जाने वाली ब्रेड और ताजे पास्ता पर जोर देने में, बल्कि बचपन के स्वादों और पारिवारिक भोजन की याद दिलाने वाली मिठाइयों में भी नजर आता है।