vinetur

Стефано Тоскана и Пилар Толедо возглавили кухню Sabìa

Семейный ресторан Sabìa на Сицилии представил средиземноморское меню на основе местных продуктов и сицилийских традиций под руководством двух шеф-поваров.

понедельник, 9 ноября 2026 г.



Семейный ресторан Sabìa в Джеле на Сицилии сообщил в понедельник, 9 ноября, что перестраивает работу кухни под руководством шеф-поваров Стефано Тосканы и Пилар Толедо. Так начинается новый этап в истории ресторана — примерно через десять лет после того, как семья Ла Роза открыла своё заведение.

По словам семьи Ла Роза, которая управляет рестораном, Тоскана и Толедо возглавили кухонную команду в апреле 2026 года. Партнёры как в личной жизни, так и в работе, они отвечают за меню, в основе которого — средиземноморская кухня с ярко выраженным сицилийским характером. Особое внимание уделяется местным продуктам, длительному приготовлению, готовке на открытом огне и контрастам текстур и температур.

Это часть более масштабного обновления концепции Sabìa. Семья описывает заведение как проект в сфере гостеприимства, выросший из планов открыть гостиницу и впоследствии превратившийся в более амбициозный ресторанный бизнес. Ресторан находится в Джеле, в провинции Кальтаниссетта — регионе, который больше известен своим побережьем и промышленностью, чем высокой кухней.

Как сообщает ресторан, Тоскана получил профильное образование, в том числе изучал итальянскую кухню и работал с шеф-поварами Джузеппе Рачити и Пино Куттайей. Вместе с Толедо он также работал в Santantonio Resort в Рипосто и в Dentro le Mura в Бутере. В заявлении Тоскана сказал, что стремится создать для гостей непринуждённую атмосферу, сохраняя самобытность рецептов и раскрывая вкус ингредиентов за счёт контрастов.

Толедо, уроженка испанского Аликанте, рассказала, что пришла в итальянскую профессиональную кухню после победы в конкурсе, благодаря которой получила возможность учиться в ALMA, итальянской кулинарной школе. По данным Sabìa, позднее она прошла стажировки у Пино Куттайи и Энрико Криппы. В ресторане сообщили, что Толедо познакомилась с Тосканой на кухне Куттайи. Там у них сложился общий подход, сочетающий средиземноморские корни с ограниченным влиянием других кулинарных традиций.

Шеф-повара рассказали, что решили строить карьеру в Джеле, несмотря на трудности работы в городе, где традиции ресторанов высокой кухни ещё не получили широкого развития. В заявлении компании они отметили, что этот выбор позволяет им тесно работать с местными продуктами и регионом.

Меню Sabìa включает четыре дегустационных сета: Smart, Terra, Marea и Sabìa. Представленные рестораном блюда демонстрируют сочетание продуктов суши и моря: многие из них приготовлены из хорошо знакомых сицилийских ингредиентов, но с применением более современных техник.

Среди мясных блюд — цесарка, приготовленная двумя способами: грудка томится при низкой температуре в вакууме, а из ножки делают крокету, которую подают с кремом из запечённой тыквы; ризотто на красном вине с томлёной уткой, сыром Piacentinu Ennese DOP и поджаренным фундуком; а также свиная вырезка, приготовленная при низкой температуре. Среди блюд из морепродуктов — лангустин, маринованный в цитрусовых, с кремом из нута и лимонной пеной; паста разных видов в бархатистом соусе из сладкого зелёного лука с тартаром из сериолы, апельсином, боттаргой и мороженым из сыра Tuma Persa; глазированный осьминог с соусом терияки и кофейным редукционом; а также фаршированная рыба-сабля с финиками и сухофруктами на соусе ромеско.

По словам ресторана, кухня также делает ставку на пасту ручной работы, хлеб, который выпекают каждое утро, и несладкое мороженое, создающее контраст в отдельных блюдах. Такой подход отражает стремление сочетать техники, характерные для высокой кухни, со вкусами, связанными с сицилийской кладовой и старыми региональными рецептами.

История Sabìa началась с давнего интереса семьи Ла Роза к сфере гостеприимства. По данным компании, первоначальная идея принадлежала Сальваторе Ла Розе, кардиологу из Джелы, который хотел запустить проект в этой сфере. Позднее его сыновья — Джузеппе, также кардиолог, и адвокат Франческо — предложили открыть при нём ресторан. Семья также рассказала, что на проект повлияла память об их матери Бьянке: её кулинарные традиции и умение печь были важной частью семейной жизни.

По словам владельцев, домашняя атмосфера по-прежнему остаётся частью идентичности ресторана. Это заметно не только в том, что хлеб и свежую пасту здесь готовят самостоятельно, но и в десертах, призванных напоминать о вкусах детства и семейных застольях.