

Đại sứ ẩm thực Ukraine chọn Capella Hanoi là nơi quảng bá ẩm thực quốc gia

17:16 24/09/2022

Tác giả: Lê Hà

Đầu bếp nổi tiếng người Ukraine - Kovryzhenko Yurii sẽ có mặt tại khách sạn Capella Hanoi từ ngày 14-16/9, mang tới cho thực khách sành ăn những hương vị trứ danh của đất nước Ukraine, trong đó có borsch, món súp mới đây được UNESCO công nhận “di sản văn hóa thế giới”.

Đây là một hoạt động trong khuôn khổ chuỗi sự kiện quảng bá ẩm thực quốc gia của Bộ Ngoại giao Ukraine tại Châu Á, do Đại sứ quán Ukraine tại Việt Nam phối hợp cùng thương hiệu Sun Hospitality Group của Tập đoàn Sun Group tổ chức. Và với sự kiện này, một lần nữa, Sun Group lại tiếp tục ghi dấu ấn trong hành trình mang tinh hoa thế giới đến với Việt Nam.

Trong suốt 3 ngày diễn ra sự kiện tại Việt Nam, bên cạnh Gala Dinner tối 16/9, đầu bếp Yurii cũng sẽ phục vụ thực khách các thực đơn đặc biệt vào bữa trưa, bữa tối ngày 15/9 và bữa trưa ngày 16/9, tại nhà hàng Backstage, khách sạn Capella Hanoi.

Đặc biệt, đêm Gala Dinner tối 16/9 sẽ có sự tham gia của khoảng 60 khách mời là những vị Đại sứ nước ngoài tại Việt Nam, Phu nhân Đại sứ... Đầu bếp Kovryzhenko Yurii sẽ đóng vai trò “Nhà ngoại giao ẩm thực Ukraine”, không chỉ quảng bá văn hóa quốc gia tới Việt Nam mà còn là cầu nối tới nhiều quốc gia khác trên thế giới.

Image not found or type unknown



Được biết, Kovryzhenko Yurii là một trong những tác giả ghi dấu ấn trong cuốn cẩm nang Michelin, ông cũng dành nhiều giải thưởng danh giá như Giải thưởng đầu bếp toàn cầu - Global Chef Awards 2017 và Đại sứ hương vị cho ẩm thực toàn cầu - Ambassador of Taste for Global Gastronomy 2 năm liên tiếp

Từ ẩm thực tới trái tim

“Yêu Ukraine ngay từ những giây phút đầu tiên” là thông điệp Yurii mang theo trong hành trình lan tỏa văn hóa ẩm thực nước nhà tại châu Á lần này. Vị đầu bếp tin rằng, ẩm thực truyền thống của Ukraine sẽ là “con đường” ngắn nhất dẫn tới trái tim những vị khách, để họ yêu mến, muốn đến thăm, tìm hiểu nhiều hơn về văn hóa Ukraine.

Văn hóa ẩm thực của Ukraine phong phú theo những vùng miền, song có một điểm chung đặc biệt là ưu tiên giữ hương vị đầu tiên của thực phẩm nhiều nhất có thể. Vì vậy trong các món ăn của họ không sử dụng nhiều loại gia vị mạnh, thường là tỏi, hạt tiêu, mùi tây và thì là. Không thể hình dung ẩm thực của Ukraine mà thiếu đi kem chua, gia vị trong hầu hết các món như súp Borsch, bánh Dumpling, bánh khoai tây, Kruchenyky...

Image not found or type unknown



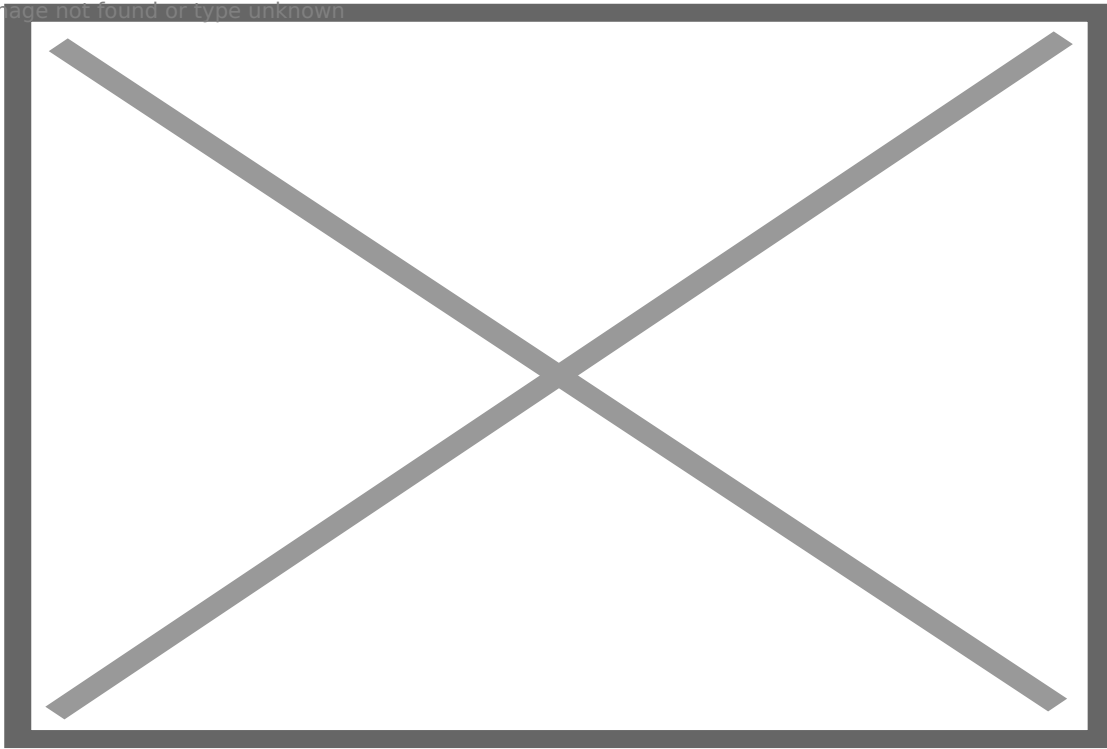
*Súp borsch được UNESCO công nhận là di sản văn hóa thế giới trên bàn ăn của nhà hàng
Backstage, Capella Hanoi*

Gắn tên tuổi mình với ẩm thực Ukraine, Yurii là người nghệ sĩ “sáng tác” những bữa ăn tuyệt hạng cho giới chức, song ông cũng là “người phục vụ” trái tim của giới sành ăn trên khắp thế giới. Vì thế, Yurii cho biết ông mong muốn bảo tồn nét cổ truyền, tinh hoa của ẩm thực dân tộc song cũng tạo ra những tác phẩm với khẩu vị hiện đại hơn và có sắc thái phù hợp nhất với từng mùa, từng vùng đất. Với ông, đó là sứ mệnh của một nhà ngoại giao ẩm thực.

Đến với Hà Nội mùa thu, Yurii lựa chọn hương vị nhẹ nhàng và tinh tế. Cốt lõi trong thực đơn của ông là món ăn luôn xuất hiện trên bàn ăn của người Ukraine – borsch, mới đây được UNESCO công nhận di sản văn hóa thế giới. Súp borsch ngon cần ít nhất 15 nguyên liệu và 24h để nấu, cũng như giúp các hương vị hòa quyện. Song phù hợp với thực khách Hà Nội, súp borsch lần này không phải là món quá thịnh soạn, mà thanh nhẹ với các thành phần rau củ.

Sắp đặt tinh tế những món ăn trong thực đơn, Yurii cũng gửi gắm thêm Varenyky, món bánh bao thể hiện sự đa dạng về thực phẩm của Ukraine. Gà Kyiv với phần vỏ giòn rụm, cuộn trong là bơ béo ngậy, món ăn được phục vụ trong những nhà hàng đẳng cấp khắp New York, Mỹ và Sydney, Australia, cũng sẽ xuất hiện trong buổi chiêu đãi chính thức của ông.

Image not found or type unknown



Gà Kyiv, món ăn lừng danh toàn cầu của Ukraine cũng được đầu bếp Yurii mang đến trong sự kiện lần này

Sứ mệnh mang tinh hoa quốc tế đến Việt Nam

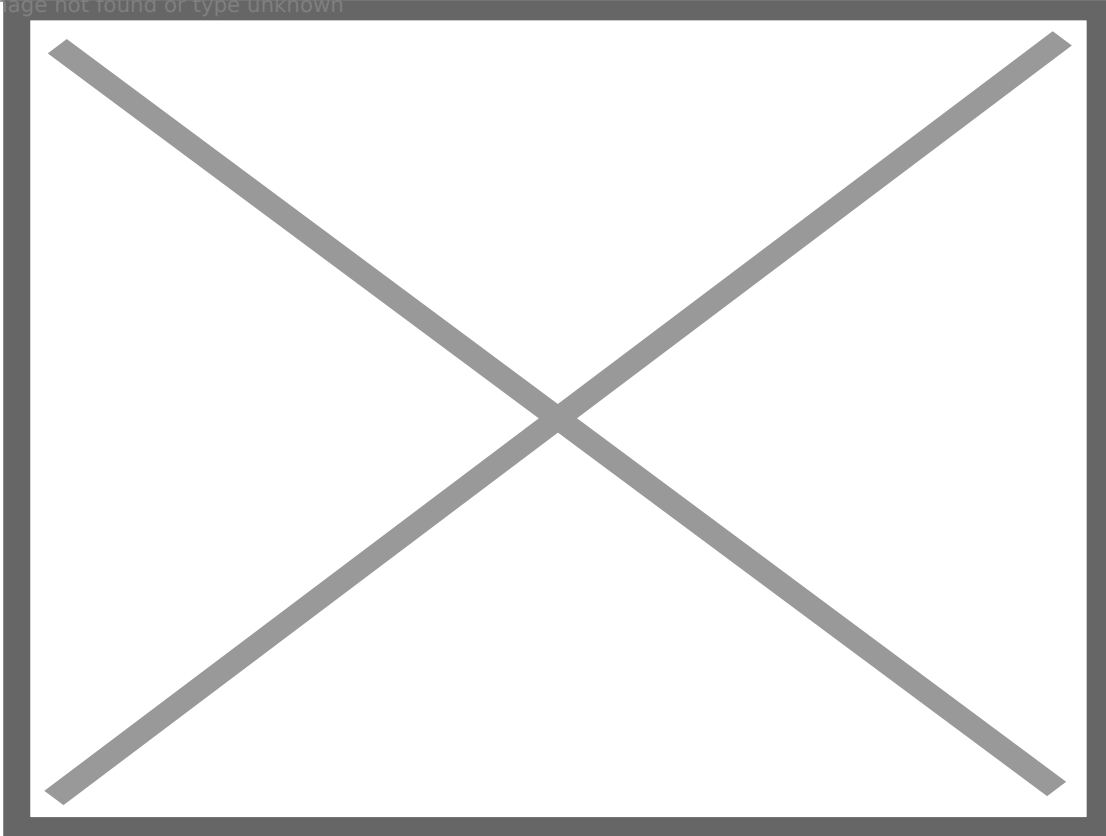
Thực đơn “vang danh thế giới” của người Ukraine với sự tài hoa của đầu bếp hàng đầu có thể được ví như một kiệt tác nghệ thuật, mà lần này “sân khấu” biểu diễn sẽ là nhà hàng Backstage tại Capella Hanoi. Nằm trong “lữ quán” xa hoa nhất Thủ đô, với dấu ấn riêng của “phù thủy” thiết kế Bill Bensley, nhà hàng khiến không ít thực khách choáng ngợp bởi sự hào nhoáng của kiến trúc châu u song cũng lắng đọng bởi nét thanh tao của kiến trúc châu Á.

Bên trong, nhà hàng được thiết kế với bếp mở và không gian dùng bữa riêng tư sẽ là nơi đầu bếp như Yurii mang tới các nghệ thuật trình diễn ẩm thực. Ông cho biết phần “đắt giá” nhất trong quá trình biểu diễn của mình sẽ là những lát dao sắc lẹm trên nguyên liệu, để súp borsch có những miếng rau củ đều chần chặn như dùng thước đo, còn gà kyiv phi lê vẫn giữ được phần xương đẹp mắt.

Dưới đôi tay khéo léo của Yurii, những món ăn với nghệ thuật sắp đặt cầu kỳ lần lượt sẽ được trình diễn trên bàn tiệc, dẫn dắt và nuông chiều các giác quan, từ màu sắc quyến rũ của bánh bao Varenyky, hương thơm thanh nhẹ của súp borsch và vị béo ngậy, mềm tan của bơ hảo hạng bên trong gà kyiv giòn rụm.

Ngay từ giờ phút đầu tiên đặt chân tới Capella Hanoi, Yuri khẳng định đây là một trong những khách sạn tốt nhất thế giới mà ông từng ghé thăm và làm việc. Ông tin rằng “sân khấu” nhà hàng Backstage sẽ giúp người “nghệ sĩ” như ông có những giây phút thăng hoa nhất, sáng tạo những tuyệt tác chạm đến trái tim không chỉ giới sành ẩm thực Hà thành mà còn những vị khách quốc tế ở Việt Nam.

Image not found or type unknown



Nhà hàng Backstage với dấu ấn riêng của “phù thủy” thiết kế Bill Bensley

Là khách sạn sang trọng đầu tiên tại thủ đô của thương hiệu Sun Hospitality Group, Capella luôn hướng tới những gì tinh tế nhất trong dịch vụ của mình, đặc biệt là ẩm thực. Gần đây nhất, Capella Hanoi đã hợp tác với Junichi Yoshida- đầu bếp nổi tiếng người Nhật đã được phong tặng sao Michelin cho phong cách ẩm thực Teppanyaki để khai trương nhà hàng Koki. Rất nhanh chóng, nhà hàng này đã trở thành một điểm đến thời thượng của giới sành ẩm thực Hà thành.

Trước đó, Sun Hospitality Group cũng đã ghi danh nhà hàng La Maison 1888 của InterContinental Danang Sun Peninsula Resort lên bản đồ ẩm thực hạng sang thế giới, với những món ăn trứ danh có sự hợp tác của đầu bếp hạng sao Michelin - ông Pierre Gagnaire. Cuối tháng 4/ 2019, tại nhà hàng Pink Pearl trong khu nghỉ dưỡng JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay, đầu bếp 2 sao Michelin - Ophélie Bares cũng đã được mời tới đảo Ngọc, để đem tới cho giới sành ẩm thực những món ăn truyền thống cao cấp của Pháp.

Hành trình mang tinh hoa thế giới đến Việt Nam của Sun Hospitality Group sẽ vẫn còn được viết tiếp, với nhiều sự kiện đẳng cấp hơn nữa, đại diện tập đoàn này hé lộ.

Đầu bếp Kovryzhenko Yurii phục vụ thực khách Hà Nội theo hình thức Special Set, Special Promotion Menu, tại nhà hàng Backstage, khách sạn Capella Hanoi trong buổi trưa và buổi tối ngày 15/9; buổi trưa ngày 16/9. Giá thực đơn từ 1.200.000 đồng/người.

Hà Lê

Link bài viết: <https://nguoilambao.vn/public/index.php/dai-su-am-thuc-ukraine-chon-capella-hanoi-la-noi-quang-ba-am-thuc-quoc-gia>