

## ОСТАННІ НОВИНИ

**21:09** Простий лайфхак для схуднення: вчені назвали ідеальний порядок прийому їжі

**20:33** Він закохався в Україну і заповів поховати його у Львові: у Києві попрацювали з легендарним кульовим військом «Онисом»

**20:07** Секрет у полуниці: торт без випічки, який перевершить будь-який чизкейк

**19:43** Окупанти зосередили сили літнього наступу для захоплення одного міста — експерти ISW

**19:29** Овнам — «Блазень» і трюки спокійності, Левам — «Сонце» та прямиї враження: Таро-прогноз на 13 червня

**18:59** Як позбутися поту та плям на одязі: прості поради, які реально працюють

## «Справжня розкіш — ласувати помідором з грядки на піку його зрілості», — шеф-кухар Сальваторе де Віво

20:45 — 12 червня 2026



Ольга СМЕТАНСЬКА, «ФАКТИ»

У різний час гостями італійського шеф-кухара Сальваторе де Віво, який має досвід роботи у найпрестижніших ресторанах світу, були перші особи держав та голлівудські зірки.

Чимало років відомий кулінар працював у одному із кращих готелів міжнародної мережі у Києві. І сьогодні, попри війну, продовжує створювати свої гастрономічні шедеври у столиці України.

У інтерв'ю «ФАКТАМ» Сальваторе де Віво розповів про **НОВІ ТРЕНДИ У ГАСТРОНОМІЇ** та поділився з читачами рецептом смачної страви.

У різний час гостями італійського шеф-кухара Сальваторе де Віво, який має досвід роботи у найпрестижніших ресторанах світу, були перші особи держав та голлівудські зірки.

Чимало років відомий кулінар працював у одному із кращих готелів міжнародної мережі у Києві. І сьогодні, попри війну, продовжує створювати свої гастрономічні шедеври у столиці України.

У інтерв'ю «ФАКТАМ» Сальваторе де Віво розповів про **НОВІ ТРЕНДИ У ГАСТРОНОМІЇ** та поділився з читачами рецептом смачної страви.

**«Все більш популярною стає реміснича кераміка з органічними формами»** — Ресторанна сфера в Україні сьогодні демонструє унікальну стійкість, — говорить Сальваторе де Віво. — Ми є свідками глибокого переосмислення української кухні як *культурної спадщини*. Нове покоління шеф-кухарів прагне не просто відтворити традиційні рецепти, а підійти до них креативно, застосовуючи сучасні технології й перетворюючи звичні місцеві інгредієнти — такі як буряк, гречка, карпатський гриби та річкова риба — на страви високої кухні. Спостерігається бажання ресторанів та споживачів підтримати вітчизняних виробників.

**— Які глобальні кулінарні тренди ви вважаєте визначальними?**

— Найбільш перекомплівам є перехід до регенеративного сільського господарства. Вимогливі гості ресторанів хочуть прозорості: зокрема, знати, як оброблявся ґрунт та вирощувались овочі та фрукти. Також розвивається нейрогастрономія. Дуже важливо вивчати, як підсадиомість людини реагує на обстановку за столом. Текстура посуду, освітлення та дизайн простору — все це впливає на наше сприйняття смаку і здатне перетворити вечерю на неповторну сенсорну подію.

**“** **Читайте також: «Знаменитий яворівський пиріг з начинкою із гречки та картоплі дуже смакує з грибною мачанкою», — кулінарка Оксана Вознюк**

**— Що б ви назвали антитрендом?**

— Надмірно складне сервірування та декорування страв. Сьогодні ми спостерігаємо повернення до розумного мінімалізму та триумф тактильної естетики «вабі-сабі», яка вчить бачити красу у недосконалості. Жорсткі вибілені скатертини поступилися місцем неперасованим доріжкам з органічного льону та бавовни. Щодо посуду, все більш популярною стає реміснича кераміка з органічними формами у приглушених тонах, що асоціюються із землею, каменем та глиною. Декорування мінімальне — це можуть бути свічки з натурального бджолиного воску та прості, неструктуровані ботанічні акценти, такі як окремі гілочки трав, а не масивні квіткові композиції. Фокус залишається повністю на їжі та розмові. Головне — смак страви, він має бути бездоганим. Якщо я подаю рибу з артишоком, риба має бути приготовлена з точністю до секунди, а артишок повинен відтворювати абсолютну квінтесенцію свого смаку.



За словами Сальваторе де Віво, текстура посуду, освітлення та дизайн простору — все це впливає на наше сприйняття смаку

**— Що, на вашу думку, являє собою справжня розкіш у їжі сьогодні?**

— Вона більше не пов'язана з високою вартістю інгредієнтів або штучним дефіцитом. Справжня розкіш у сучасній гастрономії зводиться до двох елементів: часу та автентичності. Розкіш — ласувати помідором з грядки на піку його зрілості, який ніколи не охолоджувався для більш тривалого зберігання. Також справжня насолода — їсти вироблений у невеликій кількості сир із натурального молока корови, яка випасається паслухом на високогірному пасовищі. Ця розкіш продиктована природою, а не маркетингом.

**«За смаковими якостями карпатський білий гриб не поступається найціннішим грибам у світі»**

**— Яке б ви дали визначення поняттю «делікатес»?**

— Зазвичай ми класифікуємо делікатеси за певною дефіцитністю або трудомістким виробництвом. Проте це поняття може бути суб'єктивне, часто воно пов'язане з ідентичністю особистості. Наприклад, для італійця теплий шматочок хліба, випеченого на дровах, зі свіжовичавленою оливковою олією — справжній делікатес. Для стороннього ж спостерігача це може сприйматися просто як хліб та олія.

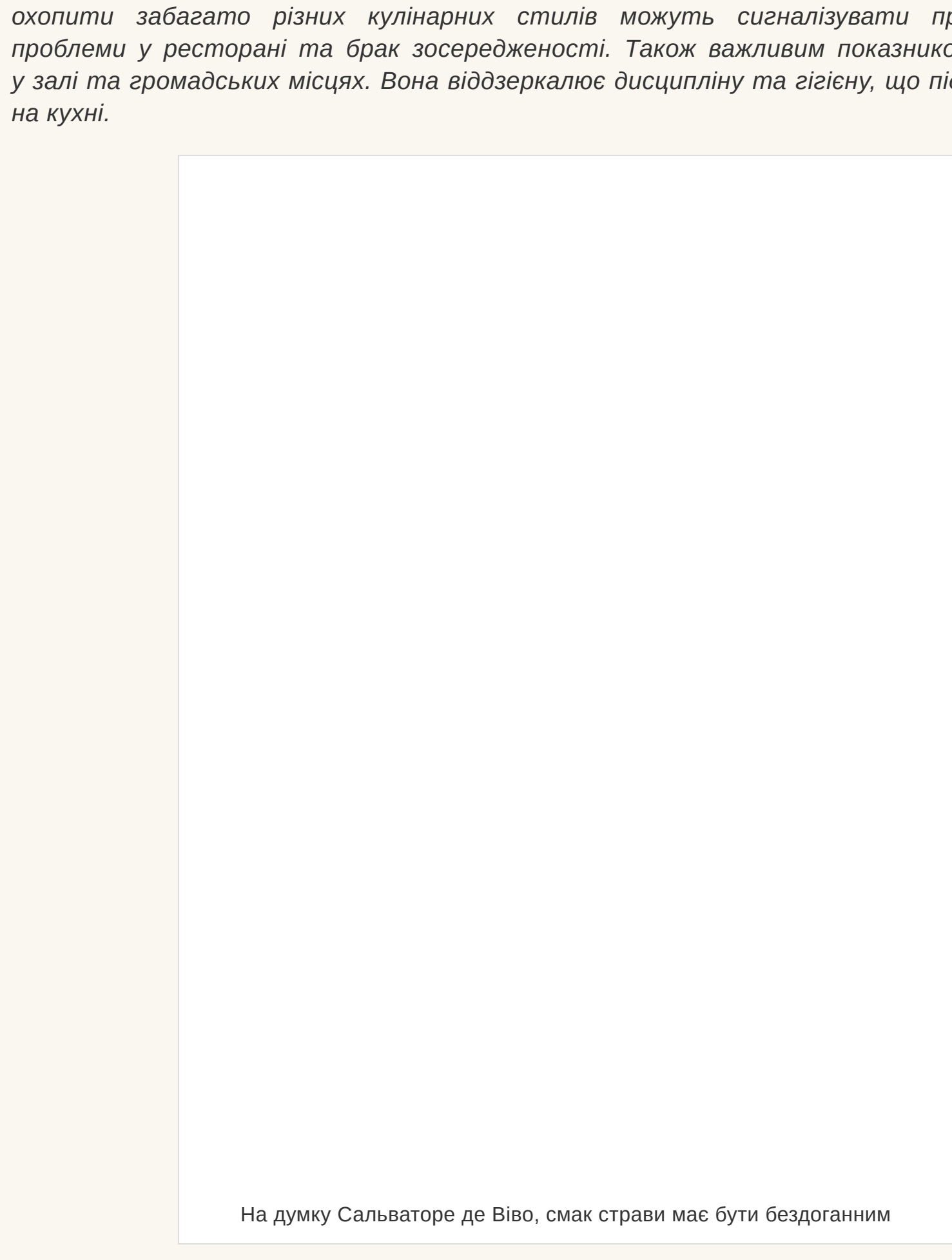
**— Які українські продукти та страви ви вважаєте справжніми делікатесами?**

— Україна має чудову кулінарну спадщину. Серед справжніх делікатесів — засолене сало з часником та травами. Нарізане тонкими скибочками, воно надзвичайно смачне. Справжнім делікатесом є і карпатський білий гриб. За смаковими якостями він не поступається найціннішим грибам у світі. Також мені дуже подобається борщ з колпченим чорносливом та качкою.

**“** **Читайте також: «Подавайте борщ у глиняному посуді з салом та пампушками з часником», — кулінарка Оксана Вознюк**

**— Кажуть, що оцінити ресторан можна вже з першого ковтка кави. А як ви це робите?**

— Якість кави та те, як її подають, — чудовий показник. У ресторани важлива увага до кожної деталі. Також маркером може бути подана хліба. Теплий домашній хліб з думканою скоринкою пропонується зі збитим верхшківим маслом або високоякісною оливковою олією. Варто звернути увагу й на меню. Заплямований буклет та спроба охопити забавало різних кулінарних стилів можуть сигналізувати про операційні проблеми у ресторані та брак зосередженості. Також важливим показником є чистота у залі та громадських місцях. Вона віддзеркалює дисципліну та гігієну, що підтримуються на кухні.



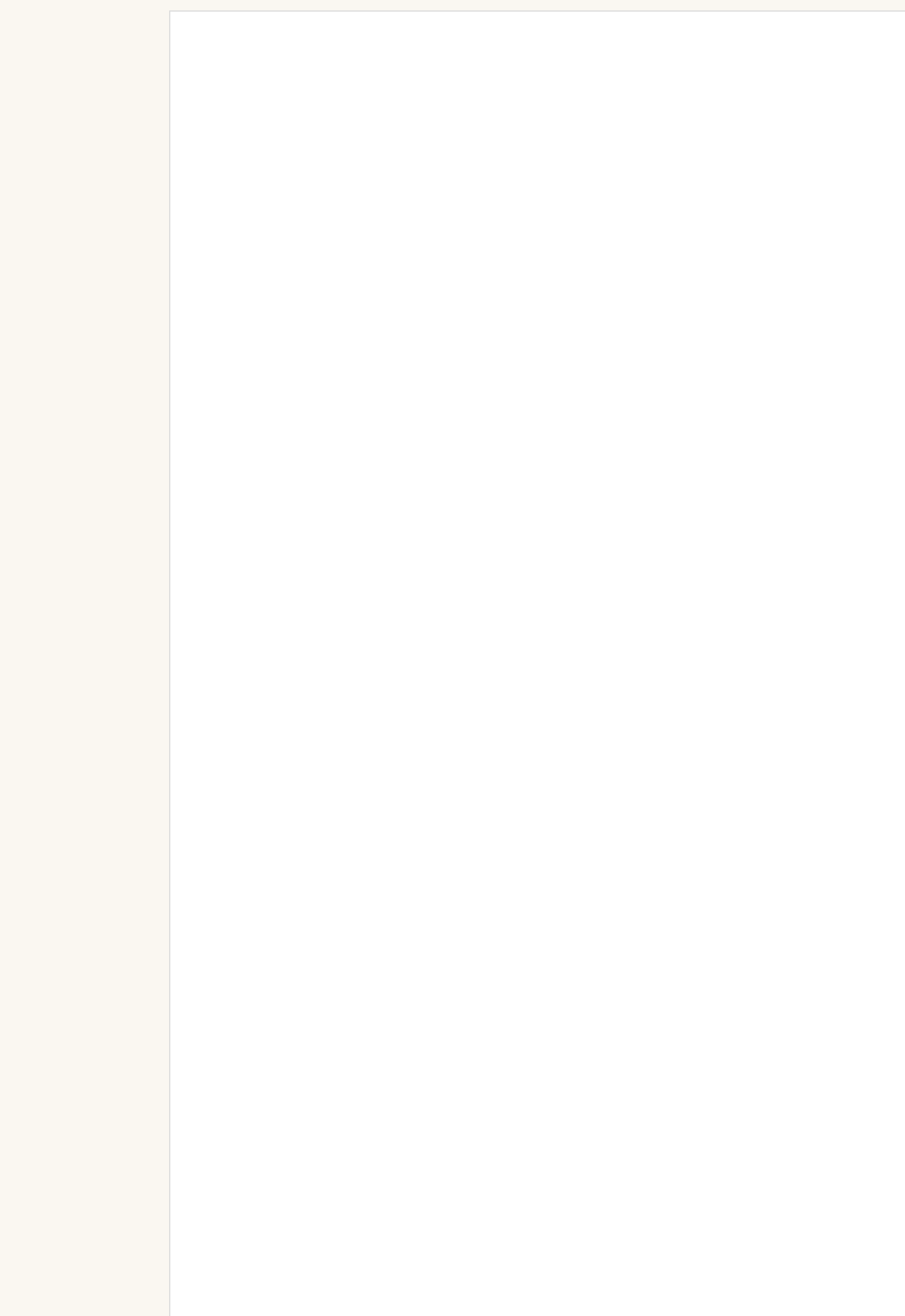
На думку Сальваторе де Віво, смак страви має бути бездоганим

**«Штучний інтелект — надзвичайно потужний адміністративний помічник»**
**— Як ви обираєте страви у нових ресторанах, які відвідуєте?**

— У класичній приморській таверні зазвичай прасну скуштувати рибу та морепродукти зі свіжого місцевого улову. Віддаю перевагу сезонним продуктам, уникаю несезонних. Нарешті, я шукаю виразний «голос» шеф-кухара. Якщо бачу сміливу страву з незвичайним поєднанням інгредієнтів, завжди замовляю її, щоб зрозуміти бачення мого колеги.

**— Яким рецептом ви хотіли б поділитися з читачами «ФАКТІВ»?**

— Пропоную приготувати вишуканий салат «Капрезе» з моцарелою буффало. Ось його рецепт.



Салат «Капрезе» виглядає дуже апетитно

**“** **Салат «Капрезе» з моцарелою буффало**  
**Інгредієнти (у розрахунку на одну порцію)**

- Моцарела буффало кімнатної температури — 125–150 г
- Асорті помідорів — 120 г (різні сорти створюють багату палітру)
- Свіжа руккола — щедра жменя
- Селянський хліб (наприклад, чабатта або хліб на заквасці) — віджовнений тонкий шматок.
- Високоякісна оливкова олія «екстра в'ірджин»
- Морська сіль
- Свіжозмелений чорний перець

**Для заправки та декору**

- Яскрава базилікова олія (бланшований базилік змішати з оливковою олією та процідити)
- Бальзамік

**Приготування**

Помийте та ретельно висушіть помідори. Наріжте менші навпіл, а більші — кружальцями або часточками.

В окремій мисці злегка перемішайте помідори з оливковою олією та дрібною солі, дайте трохи постояти та виділити натуральний сік.

Розігрійте духовку або гриль. Змастіть тонкий шматочок хліба оливковою олією та збризніть базиліково-орієчною для скоринку та аромату. Підсмажте до хрусткої золотисто-коричневої скоринки.

Розташуйте цільне, акуратне «гніздо» з рукили в задній частині тарілки. Викладіть шарами приправлені різнокольорові помідори перед руколою. Акуратно розмістіть моцарелу прямо в центрі.

Змастіть моцарелу яскравою базиліковою олією, дозволяючи їй природно розтікатися.

Розмістіть хрусткий шматочок хліба навкис на сирі, збризніть бальзаміком.

Посипте помідори морською сіллю та дрібною чорного перцю.

*І смачного!*

**— Який вплив, на вашу думку, матиме штучний інтелект на ресторанну індустрію?**

— Ші ніколи не замінить інтуїції, дотуку та емоційної активності шеф-кухаря, а також людської теплоти й гостинності, однак певною мірою переосмислить операційну систему. Уже сьогодні він стає неocenним інструментом для оптимізації ланцюга постачання та зменшення харчових відходів, а також спрощує аналіз вартості їжі. Штучний інтелект — надзвичайно потужний адміністративний помічник.

**— Яке ваше професійне кредо?**

— Моя філософія: повага до інгредієнта — це повага до гостя. Моє прагнення сьогодні — продовжувати служити мостом між кулінарними культурами. Я хочу розробити освітню ініціативу, яка допоможе молодим українським кулінарам професійно володіти класичними міжнародними техніками та застосовувати ці інструменти до унікальних вітчизняних інгредієнтів.

**“** **Читайте також: «Український борщ має у Кембриджі великий попит», — кїївська рестораторка Лілія Почкун**

Фото у заголовку з альбому Сальваторе де Віво

Читайте нас у **Facebook**

До змисту версії

Поділилися посилку? Відгеть її та не забудьте CTRL+Enter

Друкована версія

Лист редакторів

Поскаржитися



Поділитися



Поділитися



Твітнути

## ПОПУЛЯРНЕ

**1** Батько лиянів Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелекцію початку XX століття

30 травня 2026 **12:24**

**2** «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фоб, отримала 15 років ув'язнення за держраду в умовах воєнного часу

6 червня 2026 **16:50**

**3** «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без паперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з логаною генетикою та гриками

7 червня 2026 **12:25**

**4** Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР

25 травня 2026 **12:25**

**5** «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зріка «ти» — косякос Володимир Крайчук про роки на фронті

28 травня 2026 **12:24**

\* Відбиті фінансові показники в млн

Погода 12.06.26, вівчр **sjnopik**  
**+17°**  Київ запланов. 48% шанс 145 мм вітер: 2 м/с, Північно-західний  
Погода на 10 днів від [sjnopik.ua](#)

## БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

Цей колір літнього взуття на піку моди. Ласуватиме до багатьох вбрань, але є нюанси

10 червня 2026 **22:00**

Як уникнути непотрібних покупок: ці поради варто взяти до уваги

9 червня 2026 **22:01**

В цьому головний тренд сезону: стилістка дала поради, як підібрати модний літній образ

8 червня 2026 **12:24**

Що можна попросити в ресторани безплатно: ці поради варто взяти до уваги

7 червня 2026 **23:01**

Хіт літа — шарф-плісе: цей аксесуар миттєво зробить звичайне вбрання стильним

4 червня 2026 **22:01**