

# ИТАЛИЯ

Made in Italy



## МАРИУЧЧА

Маленькая муза  
большой любви



## ФОНТАНЫ ТИВОЛИ

Гордость  
Кардинала Д'Эсте



## КОТЫ И КОФЕ

Не будить!  
За хвост не дергать!



## МЁД-СУФЛЕ PERONI

Ждём в Милане  
на TuttoFood!

Антониа Терраччано:  
«Музыка уносит  
меня в другой мир»

16+



4 612743 130010

17005





Интервью с Романом и Марией Петченко, основателями семейного бренда Peroni Honey

# Peroni Honey Медовый месяц длиной в четыре года

– Расскажите, как вам пришла идея заниматься именно мёдом-суфле?

**Мария:** История нашей компании – это история любви. Нашей с мужем друг к другу, а также к здоровой жизни «со вкусом». Мы познакомились 5 лет назад, были фанатами различных программ оздоровления, здорового питания, йоги, медитации и... ели очень много мёда. Когда впервые попробовали нежный крем-мёд, это было откровение – взбитые сливки, пломбир, панна-котта, всё сразу. И это чистый мёд! Абсолютно натуральный. Мы решили назвать его мёдом-суфле за необычайную нежность. Спустя 4 года это название стало именем нарицательным. Ну что же, значит, мы молодцы! После мы начали экспериментировать со вкусом – добавили сушеные фрукты, ягоды, орехи. Делали даже мёд с японским чаем и лапшой. Продукт пошёл на ура! В некотором смысле мы открыли новое направление в медовом мире.

– Сохраняется ли польза при приготовлении суфле?

**Роман:** Да, абсолютно. Вымешивая мёд, мы внимательно следим за температурным режимом, ведь чаще всего мёд теряет полезные свойства именно во время нагревания. Поэтому, кстати, не рекомендуется класть мёд в горячий чай. Если вкратце – мёд долго вымешивают, добавляя в процессе сушеные фрукты, ягоды, орешки, а после выдерживают при низких температурах, тем самым формируя и закрепляя нежную консистенцию. Технология была придумана ещё в 1928 году в Канаде профессором пчеловодства И. Дж. Дайсоном.



Так что  
ются б  
ство н  
дукта  
экобез  
жеств  
– Отк  
У вас  
Ма  
Когда  
черкн  
вечае  
стави  
ман Н  
концо  
лось и  
понра  
безуп  
одежд  
«Для л  
возмо  
и был  
нет ту  
– Пла  
на ме  
Ро  
сверх  
что в  
ся не  
и зам  
ные, н  
наша  
те и б  
ные л  
Снача  
живае  
как н  
ставл  
Tutto  
– Кон  
нии и  
Ро  
было  
гисти  
докум

Так что все полезные сохраняются и даже приумножаются благодаря дополнительным ингредиентам. Качество нашей продукции подтверждают 11 званий «Продукта года», два Гран-при за инновацию, Сертификат экобезопасности, премия «Здоровое питание» и множество других наград.

– **Откуда родилось название компании – Peroni?**

**У вас есть итальянские корни?**

**Мария:** Как обычно, всё случайное неслучайно. Когда мы придумывали название бренда, хотели подчеркнуть, что мы – семейная компания и головой отвечаем за продукт. Один из партнеров предложил составить название из имени Романа – ПЕТченко РОман НИколаевич. Он долго сопротивлялся, но в конце концов согласился. Название получилось итальянским, что нам очень понравилось, ведь Италия – это безупречный вкус во всём: в еде, одежде, машинах. Наш слоган – «Для людей со вкусом!». Так что, возможно, в прошлых жизнях мы и были итальянцами, уж очень тянет туда (смеются).

– **Планируете ли вы выходить на международный рынок?**

**Роман:** Знаете, мы поставили сверхзадачу – показать всему миру, что в России могут производить не только матрёшки и нефть, но и замечательные продукты – вкусные, натуральные, красивые. Ведь наша страна невероятна по красоте и богатству, а какие замечательные люди здесь живут! Надо только поверить в себя. Сначала это было просто мечтой, а сейчас мы налаживаем экспорт по всему миру. Первой страной была, как ни странно, Австралия. А в мае мы впервые выступаем на международной выставке в Милане – TuttoFood. Если будете там – приходите в гости.

– **Конечно, зайдём! А есть ли сложности в продвижении и продаже именно российского продукта?**

**Роман:** Трудностей оказалось немало – сложно было найти надёжных подрядчиков по упаковке, логистике да и остальному. На подготовку экспортных документов ушёл почти год, поскольку экспорт в Рос-

сии практически отсутствует. У нас совсем не было опыта в этом, поэтому всё пришлось делать с нуля, да и продукт наш был неизвестен рынку, и мы потратили много сил и времени на знакомство людей с мёдом-суфле – через ярмарки, выставки, дегустации и общение напрямую с потребителем. Самое важное – видеть и чувствовать, для кого ты создаешь продукт.

– **Что вас связывает с Юлией Высоцкой?**

**Мария:** У нас есть целая линейка вкусов, которая была разработана совместно с поварами Кулинарной студии Юлии и ей самой. Вкусы получились на славу, пользуются большой популярностью. Самый любимый покупателями – «Сицилийский апельсин». Юля тоже очень любит Италию и, особенно, Сицилию. Планируем и дальше развивать этот проект – сейчас выходят несколько новых вкусов, и даже новых продуктов, очень необычных, но это пока секрет. Юля – удивительный человек, и здорово, что мы разделяем с ней любовь к жизни со вкусом.

– **Расскажите, как правильно есть мёд-суфле? С какими продуктами он лучше сочетается?**

**Мария:** Мёд-суфле очень вкусен, поэтому с его употреблением не возникает особых проблем (смеются). Была бы ложка. И «если мёд-суфле есть, то его сразу нет». Наши покупатели советуют добавлять мёд в смузи и коктейли, подавать на завтрак с круасанами, сырниками или блинами, использовать как начинку для



макарун и капкейков. Если вас интересуют рецепты изысканных блюд с нашим мёдом-суфле, обращайтесь: мы сняли несколько роликов с шеф-поварами – там и паннакотта и морковные хашбрауны, ммм! А ещё наши баночки и наборы идеальны в качестве подарка – даже самому привередливому гурману. Вот едете, например, в Италию к друзьям – обязательно удивите их русским деликатесом. Да и сами обязательно попробуйте, например, новинку – миндальный «Амаретто с кокосом».

– **Большое спасибо! Пойду за ложкой. ■**

Сайт: [www.peronihoney.ru](http://www.peronihoney.ru)

Интернет-магазин: [www.peroni-online.ru](http://www.peroni-online.ru)