

גינת האפריטיבו פונטנה נפתחה במלון 65 בשד' רוטשילד בתל אביב

Posted on 25 ביוני 2019 by עירית רוזנבלום



האפריטיבו היא מסורת איטלקית המשלבת בין אוכל ומשקה במחירים נוחים, למפגש חברתי

Categories: [סצנת האוכל](#), [ראשי](#)

Tag: [פונטנה](#), [מלון 65](#), [רשת אטלס](#), [אלכוהול](#)

שנה לאחר פתיחתו של "בושוויק", שיתוף הפעולה בין רשת מלונות הבוטיק "אטלס" לבין קבוצת ברי הקוקטיילים "אימפריאל" מעלה הילוך עם פתיחתה של "פונטנה". ברחבת הכניסה של מלון הבוטיק 65, במרכזן של שדרות רוטשילד בתל-אביב, נפתחת בימים אלה "פונטנה" כגינת אפריטיבו, המציעה חווית בילוי הוליסטית וים-תיכונית משעות אחר הצהריים של אוכל ומשקאות אלכוהוליים כמו ג'ין, וורמוט ושפריץ הזוכים לפרשנות עדכנית. זאת, כאשר בשעות הבוקר

ימשיך לפעול במקום קפה 65 המוערך במתכונת הבראנץ' הידועה שלו.

האפרטיבו היא מסורת רבת שנים באיטליה - שילוב בין אוכל ומשקה במחירים שווים לכל כיס, שהפך למפגש חברתי ואופנתי של אחרי שעות העבודה, שנועד לקרב בין קולגות עם משקה מרגיע ומעט נשנושים. בפונטנה מייצר את הגרסה המקומית, בלתי פורמאלית ומושכת לנוהג זה.

תפריט משקאות רחב ומטבח איטלקי ים-תיכוני

כך, תפריט המשקאות שנרקח נחלק לשלוש סקציות - משקאות מבוססי טוניק, שפריץ וקוקטיילים, המובאים בשלל גרסאות - מהנאמנות למקור ועד פיתוחים חדשניים. דוגמה לכך היא קטיגוריית הג'ין&טוניק: הצמד האלכוהולי הלוהט מוגש במספר וורסיות המייצגות מגוון טעמים וארומות בזכות השימוש ברכיבים מעניינים כמו קליפות הדרים, גרניום ועגבניות שרי; ואילו השפריץ, אותו אפרטיץ שמקורו בצפון איטליה, בו מככבים בעירבוביה יין וסודה, מקבל טוויסטים של קורדיאל כמו מנדרינה ולמון גראס או תפוז דם ופסיפלורה. את התמונה משלים תפריט קולינארי על טהרת המטבח האיטלקי-ים-תיכוני, הנשען על שפע מנות קטנות ובינוניות כמו ברוסקטות, קרודו וירק, עליו מופקד השף **גולן חייק** (המשמש גם כשף של קפה 65).

על עיצובה של פונטנה הופקדו האדריכלים לוטן זינגר וגלעד זעפריני מסטודיו OPA, והמעצבת הגרפית יעל בודשר, שביקשו לייצר מקום קליל, צבעוני, שמח ומזמין המשלב וייב תל-אביבי אורבני המתכתב עם האווירה של מלון הבוטיק האלגנטי שבו הוא שוכן. השראתם הגיעה מקבוצת העיצוב "ממפיס" שפעלה באיטליה בשנות ה-80 של המאה שעברה, וחתרה כנגד עיצוב מודרניסטי ונטול אופי ודגלה בעיצובים חדשניים, בוהקים ומעוטרים. משכך, משתלבים בפונטנה סגנונות של ארט-דקו, פופ-ארט ובאוהאוס, המתאפיינים בגיאומטריה פשוטה, צבעוניות עזה והומור, כפי שמתבטאים בשילוב של סגסוגת פליז עם גווני ירוק, כחול עמוק וורוד, עץ איפאה ומשטחי שיש.



קוקטיילים בפונטנה. צילום בן יוסטר



מלון 65 בשדרות רוטשילד. בבוקר - קפה 65 ומשעות אחה"צ - פונטנה. צילום אברהם חי לדברי השותפים במיזם **בר שירה, גלעד ליבנת ודרור אלטרוביץ'** מקבוצת אימפריאל ולסלי אדלר ודני ליפמן מרשת אטלס: "פונטנה מאמצת שתי מגמות עולמיות רווחות: האחת - חזרה לקוקטיילים בעלי רכיבים ספורים ואיכותיים ונראות בלתי מתאמצת אך מזמינה ושופעת; והשנייה - משקאות בעלי אחוזי אלכוהול נמוכים, המאפשרים הנאה מהמשקה ללא תחושת כבדות ושיכרות מהירה. בהתאם לכך, כיאה למיקומה במרכז שדרות רוטשילד, היא תשמש מקום מפגש חברתי, אופנתי ויומיומי החל משעות אחר הצהריים המוקדמות, עם דרינק מרענן ואוכל תואם, כאשר בשעות הבוקר והצהריים ימשיך לפעול במקום קפה 65, הזוכה להערכה רבה בזכות מזנון ארוחות הבוקר המוקפד והאלגנטי שלו".

פונטנה, שדרות רוטשילד 65, תל-אביב. פתוח בימים א'-שבת מהשעה 17:00-00:00.