



Ülevalt ja päripäeva: Royal Monceau Pariisis, kus pakutakse Pierre Hermé magustoite; Ravenna Mariani Lifestyle'i restoran; Electric ja Abuin Londonis; tex-mex-köögiga Nitehawk Brooklynis.



de vahel. Ideaalne näide on Londoni The Lounge, mille toidud valmistab kuulus Rowley Leigh. Ja mis menüüs peitub? Seentega artišoki-*lasagnette* punase paprika kastmes, seenerisoto parmesani ja estragoniga, tallelihast tzatziki-kebab, porgandikook *mascarpone*'ga ja ingverikastmega vanillijäätis...

Itaaliaski on mitmeid festivale, mis kombineerivad omavahel filmielamuse ja täis kõhu, kuid Pariisi ja Londoni toidukinodest on asi kaugel. «Loomulikult on see meie tulevikuplaan,» kinnitab Itaalia Rahvusliku Kobarkinode Operaatorite Ühingu (ANEM) peasekretär Gino Zagari. «Ainuke võimalus kinona ellu jääda on pakkuda võimalikult kodust ja mugavat filmielamust.» Zagari arvates toimub muutus toidukinodest peamiselt linnakinodes, kuhu oodatakse eelkõige täiskasvanuid, intelligentseid ja hea kultuuri- ja kulinaariatunnetusega külalastajaid. «Järgmise paari-kolme aasta jooksul muudame kinosaalid uuele trendile vastavaks,» lubab Zagari.

See lubadus puudutab ka kokki ja teisi toidutööstuse alustalasid. Pariis on Zagari sõnul koht, kus noored ettevõtjad on korralikult muutnud õhtuse kinokülastuse sisu ja eesmärgi, nimedest toob ta välja Périgordis asuva Rex a Sarlat' omaniku Arnaud Vialle'i (38), Tolosa Véo Cinéma Jean Villa (37) ning 35aastase Pariisi MK2 omaniku Nathanaël Karmitzi, kes avas kinos ka bistrot, baari ja restorani, mille kvaliteetseid roogasid saavad külalastajad nautida nii enne filmi, filmi ajal kui ka pärast seda.

Tõsi, midagi sellelaadset on näiteks Itaalias juba olemas. Milanos asub Anteo, mitme saaliga kino, mis aastast 1998 võõrustab ka restorani l'Osteria.

Osterias pakutakse peale tavaliste roogade ka soolaseid ja magusaid kooke ja pirukaid, mis asendavad ebatervislikumaid valikuid. Koogid ja pirukad on ehk veidi lai mõiste – Osterias kasutatakse ainult värskest valmistatud tainaid ning pakutakse näiteks prantsuse või ja madagaskari vanilliga õunakooki ning juurviljade ja juustuga *spanakopita*'t. Soovi korral võib lasta endale saali tuua ka parimaid majaveine. Tundub, et Itaalia kinobistrood, kui need juba olemas on, kalduvadki pigem tervisliku toidu poole. Ravennas asuv Mariani Lifestyle pakub biotoodetest *slow food* aperitiive ning originaalkeeltes linastuvate filmide ajal saavad külalastajad osa ka vastavatest rahvusköökidest.

Biotoitu serveeritakse ka Bari Multicinema Gallerias. Frulezi-nimeline biobistroo avas kinokompleksis oma nurgakese, kust filminautlejad saavad saali kaasa osta kõikvõimalikku mahetoitu, muu hulgas värsket puuviljasalatit, naturaalseid jogurteid, juurviljadega kuskussi, Apulia vahvliga bulgurit ning seente, kastanite ja granaatõuntega speltajahust näkse.

Tundub, et tulevikus on pärast viimase seansi lõppu lähedalasuvasse *pizzeria*'sse jooksmine kõigest üks kauge, ebatervislik mälestus... 