

К папе ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ



Дегион Эмилия-Романья, протянувшийся от побережья Адриатики через Апеннины, богат на разные аппетитные места. Здешние города Парма, Болонья и Модена дали названия сырам, соусам, колбасам, уксусу и ветчине. В какую провинцию ни приедешь, везде найдутся свои деликатесы и фирменные блюда. Но только в одной, Форли-Чезена, родился человек, которого называют создателем итальянской кухни.

Аппетитное чтение

Живший в XIX столетии Пеллегрини Артузи поставил перед собой грандиозную задачу: собрать народные рецепты разных регионов Италии под одной обложкой. Вышедшая в 1891 году книга «Наука о кулинарии, или Искусство хорошо и правильно есть» до сих пор не-

обыкновенно популярна. Правда, нам ее оценить трудно — библию итальянских домохозяек (рецепты-то домашние) только собираются перевести на русский язык. Но пока «Наука о кулинарии» до России не добралась, россиянам вполне по силам добраться до места, где родился ее автор и где всех желающих учат готовить по его заветам. То есть до города с очаровательным названием Форлимпополи.

В этом крошечном городке на холмах Романья сеньор Артузи провел 31 год, после чего перебрался во Флоренцию. Но мало ли знаменитых людей жило в разное время во Флоренции! А вот в Форлимпополи не так много жителей, прославившихся на всю страну, поэтому есть возможность воздать им должное. Гастрономическую школу имени Артузи разместили в церковных стенах — в ста-

ринном монастырском комплексе, практически под одной крышей со средневековой церковью Кьеза де Серви.

Casa Artusi состоит из нескольких заведений: библиотеки, ресторана, винного погребка, нескольких банкетных залов и школьных аудиторий. Но экскурсия по этому дому, где сам Артузи никогда не жил, начинается все-таки с храма — здесь сохранился алтарь Благовещенья, украшенный картинами и фресками. Полюбовавшись антикварной Библией на массивной подставке, переходим в библиотечный зал, где собраны разные издания библии кулинарной — от самой первой «Науки о кулинарии» позапрошлого века до современных изданий на разных языках. Тут нас ждет несколько открытий, и первое из них таково: Пеллегрини Артузи не был кулинаром! То есть



Casa Artusi (x4)

Гастрономическая школа Артузи разместилась в здании бывшего монастыря Кьеза де Серви



готовить-то он умел и любил, но это занятие вовсе не являлось для него главным в жизни — как, кстати, и литература. Артузи был потомственным торговцем, настолько успешным, что в 45 лет смог позволить себе отойти от дел и заняться любимым хобби. А рецепты блюд для своей книги предпринимчивый коммерсант собирал во время деловых поездок. Конечно, эту коллекцию перед публикацией надо было еще проверить, чем и занялись сам Артузи, его домашний повар и старая гувернантка. Пришлось потратить уйму времени и известить массу продуктов, а потом еще издать поваренную книгу за свой счет, ведь (как это обычно бывает со всеми будущими бестселлерами) издатели не верили в ее успех. Открытие второе — книга Артузи вовсе не выглядит скучным набором инструкций с перечислением необходимых продуктов. Рецепты здесь снабжены пространственными комментариями о гастрономических традициях той

или иной области, разбавлены шутками и лирическими отступлениями — в общем, то, что надо для людей, которые, может быть, готовить сами не собираются, зато любят почитать за едой.

Кстати, если языковой барьер вас не смущает, за 39 евро можно приобрести свой собственный экземпляр «Науки о кулинарии» на итальянском или английском языке. Что же касается экскурсии по гастрономическому комплексу, ее для вас запросто проведут за 5 евро с носа. В том случае, конечно, если вы не пожелаете остаться на кулинарный мастер-класс.

Учись, студент!

От теории — к практике, которая, как говорил сеньор Артузи, лучший учитель любого начинающего кулинара. В небольшой аудитории место лекторской кафедры занимают плита и кухонный стол. Лектора зовут Нина, ее пышная фигура хорошо сочетается с темой урока «Пьядина, хлеб Романьи».

Пьядина — чуть ли не главный съедобный символ этого региона Италии. Пармская ветчина и сыр пармезан, конечно, продукты хорошие, но, скажите на милость, с чем их есть, если у вас под рукой нет подходящей лепешки из пресного теста? Такую лепешку можно дополнить чем угодно, от свежей зелени и жареной рыбы до шоколадной пасты. Правда, сами лепешки различаются — говорят, чем дальше отъезжаешь от моря, тем толще пьядина. Действительно, выпечка, приготовленная Ниной, пышнее тех пьядин, которые подаются в ресторанчиках Римини. В те лепешки начинку заворачивают, а эти нарезают кусочками и едят вприкуску с разными продуктами. Но сперва пьядину надо еще испечь! Преподавательница справляется с этим играючи: высыпает на доску муку, добавляет соль и соду, топленый свиной жир, теплую воду, замешивает тесто. По ходу дела выясняется, что лепешки положено выпекать на круглых сковородках,

изготовленных гончарами города Монтетиффи-ди-Сольяно из местной глины вручную, а потом остужать на специальной деревянной подставке. Студенты озадаченно прикидывают, как потяжелеют чемоданы, если увозить домой помимо полученных знаний еще и правильную сковороду с подставкой. Нина, смилостивившись, разрешает на крайний случай пользоваться обычной сковородкой, а готовые лепешки советует прислонять к винной бутылке. Так бы сразу и сказала, бутылка — другое дело!

Ученики занимают места за кухонными столами, надев одноразовые фартуки и шапочки, которые делают их похожими на хирургов в операционной. Хорошо хоть перчатки не нужны! Оказывается, легко читать в путеводителях, что пьядина круглая, как солнце, — а вот попробуй добейся правильной круглой формы! Студенческие лепешки напоминают скорее луну в разных фазах. В конце занятия

их забирают («На корм свиньям!» — мрачно предполагает кто-то из группы), а в класс приносят правильные кругленькие и румяные пьядины, порезанные на треугольнички. Тут же, на столе, выставляют все, с чем пресный хлеб положено есть: салями мора романья (для этой колбасы нужны темно-коричневые свиные местные породы), сыры рикотта, скваквероне и фосса ди Сольяно, свежие овощи, мед и густое варенье. Как ни странно, все эти продукты отлично сочетаются между собой: мягкую рикотту смешивают с вареньем, твердые сыры поливают медом, заедают все это колбасой и пьядиной, а главное — запивают вином. Эта часть урока особенно удается!

В школе Артузи разработано много занятий с завораживающими названиями: «Сыр как страсть», «Яйца, овощи и фантазия», «История Италии через белые вина» и т. д. Но у новичков пользуются мастер-классы по разным

видам пасты и уже знакомой нам пьядине. Стандартное занятие стоит 50 евро с человека (если соберется 10–15 учеников). Если же туристы в индивидуальном порядке пожелают освоить какое-нибудь сложное блюдо, стоимость такого спецкурса может достигать 180 евро с человека.

После уроков

Casa Artusi — самое знаменитое место в Форлимпополи, но ведь город не заканчивается за стенами кулинарной школы! Тут есть все, что по статусу полагается древнему городку: аккуратные узкие улицы, центральная площадь, украшенная башней с часами и названная в честь Джузеппе Гарибальди (в Италии трудно найти населенный пункт, где не было бы площади Гарибальди), а главное — крепость. Фортецию построил в XIV веке кардинал по фамилии Альборнс, и с тех пор она так и зовется крепостью Альборнс. Выглядит сооружение с мощными ба-

стионами солидно, но штурмовать его уже ни к чему: с площади Гарibaldi шесть арок ведут на крепостной двор, а при желании туда же можно проникнуть по мосту через сохранившийся кусочек оборонительного рва. Внутри крепости сконцентрирована вся городская культурная жизнь: Ратуша, театр, кинозал и Исторический музей Форлимпополи.

Раз уж город — родина автора знаменитой поваренной книги, не стоит удивляться, что самые интересные городские события вертятся вокруг еды. Например, летний гастрономический фестиваль Artusiana. Длится он неделю с хвостиком, и на протяжении этого времени население города только и делает, что готовит прямо на улицах, а потом дружно ест наготовленное и кормит туристов. Заодно выбирают лучшего шеф-повара Италии и лучшего кулинара-любителя. Однако ближайшая Artusiana состоится следующим летом, а на другой гастрономический праздник — Дни пьядины — еще можно попасть в этом году. На фестивале главной романьольской лепешки 10–11 сентября будет гулять вся провинция Форли-



Casa Artusi

ΕΑΕ ΑΙ ΑΒΑΘΟΥΝΒ

В город Форлимпополи можно добраться из Рими на региональной электричке за 30 мин. и 3,60 евро. Casa Artusi расположена в комплексе Chiesa dei Servi по адресу: via Costa, 27/31. При школе есть ресторан и остерия, которые открыты ежедневно, кроме вторника, с 17:30 до полуночи. Сайт кулинарного комплекса: www.casartusi.it. Бертиноро находится в 4 км от Форлимпополи, винодельня Fattoria Paradiso расположена по адресу: via Palmeggiana, 285, сайт: www.fattoriaparadiso.it. До Веруччио можно добраться из Рими на автобусе № 160. Ресторан Al Mastin Vecchio расположен на Via Dei Martiri, 4, сайт: www.almastinvecchio.com.

Чезена. Но в Форлимпополи к этим датам приурочили еще и исторический парад. Поводом послужило событие 1567 года — здешний правитель кондотьер Бруно II разбил во Франции каких-то гугенотов, и любящая супруга Баттистина устроила мужу торжественную встречу. Так что в Дни пьядины по городским улицам бродят люди в костюмах эпохи Возрождения, а в крепостном дворе устраивают ярмарку народных промыслов.

За бутылкой

Помните секрет, которым поделилась с нами учительница Нина из школы Артузи, — насчет того, что готовые пьядины можно остужать, прислонив к бутылке? Чтобы использовать для этих целей правильную бутылку из региона Эмилия-Романья, покидаем Форлимпополи и едем на один из соседних холмов, в городок Бертиноро. Вино в Италии найти несложно, но уж если само название населенного пункта произошло от слов «пить из золота», приятнее запастись алкоголем именно здесь!

Насчет названия, конечно, существует легенда. Якобы проезжала через деревушку дочь императора Феодосия Великого Галла Плацидия, поселяне подали ей глиняный кувшин с вином из винограда альбана, и восхищенная дама заявила, что такой напиток слишком хорош для столь скромной посуды — его надо употреблять из золотых кубков! Вот с тех пор название Бертиноро и связывают с советом пить из золота («bere in oro» по-итальянски). Красиво, но бездоказательно, чего, впрочем, легендам и не требуется.

А вот в том, что гостей в этом городе всегда любили и привечали, сомневаться не приходится: доказательство тому — Колонна гостеприимства на главной площади. Каменный столб украсил Бертиноро в конце XV столетия, а 12 бронзовых колец на нем выполняли функцию лотерейных билетиков, которые, сами того не зная, тянули прибывающие в город путники. Для участия в лотерее требовалось только иметь коня. Приехав на главную площадь, путешественник привязывал



● Название города Бертиноро произошло от слов «пей из золота», однако знаменит он не только винами, но и видами



свой четвероногий транспорт к одному из колец, а поскольку каждое колечко было закреплено за одним из наиболее уважаемых местных семейств, автоматически визитер выбирал и дом, где его примут на ночлег. Если бы не Колонна, знатные семьи Бертиноро могли попросту передрасться за честь принимать у себя приезжего! Ведь в те времена, когда еще не было ни газет, ни телевизоров, ни Интернета, заезжий гость успешно заменял все эти изобретения, пересказывая хозяевам новости из разных мест!

Ну теперь-то времена изменились, и что бы вы ни привязали к одному из колец Колонны гостеприимства, горожане вряд ли пригласят вас к себе ночевать. А вот вина налить могут —

особенно если посетите фатторию Paradiso, разместившуюся на склоне холма, неподалеку от центра Бертиноро. Фаттория — это итальянская винодельня, а фаттория Paradiso — винодельческое хозяйство с почти 200-летней историей и весьма солидной репутацией. Про вина альбана, которые полагается пить из золота, уже говорилось выше, однако по нынешним меркам это напитки среднего качества. Куда больше знаменит виноград пагадебит и барбаросса. Из ягод сорта пагадебит получаются отличные белые вина, а название его звучит для итальянского уха очень приятно, ведь *raga debito* переводится как «возвращать долги». Тут уж никаких легенд, понимаете буквально: если уродился

виноград пагадебит, небогатые виноделы могли рассчитывать на хорошее вино, которое позволит им расплатиться с кредиторами. Название барбаросса дано ягодам в честь Фридриха Барбароссы, императора Священной Римской империи. Произведенные из этого винограда красные вина *Vigna del Dosso* очень знамениты, ведь лоза произрастает исключительно на холмах вокруг Бертиноро. Да и здесь бы его давно уже не было, если бы виноделы фаттории не обнаружили на одном из старых виноградников почти засохшую лозу и не спасли почти исчезнувший сорт.

Пагадебит и барбаросса придется по душе и тем любителям алкоголя, которые сладким и даже сухим винам

предпочитают напитки более крепкие и прозрачные — из этих сортов винограда производят еще и 40-градусную граппу. Стоимость напитков в дегустационном зале фаттории — от 7–10 евро за бутылку.

Пробовать виноградные напитки в «райской» винодельне приятно не только из-за качества самих напитков, но и из-за окружающей обстановки. Вокруг дома разбит романтический сад со скамейками и скульптурами, по которому неприкаянно бродят павлины, покрикивая на гостей, а из виноградников открывается роскошный вид на окрестные холмы. На территории винодельни есть ресторан и небольшая гостиница, а также большой погреб, в котором собраны так и не распитые

бутылки разной выдержки, разных стран и производителей. Самое увлекательное в этом винном музее — разглядывать этикетки, среди которых попадаются и оригинальные экземпляры.

Еще одно «винное» место с хорошими видами — городок Веруччио, расположенный на холмах Романы, но южнее и ближе к Римини. *Vero Occhio* — это по-итальянски «правда глаза», намек на то, что из города хорошо обозревать окрестности. Еще Веруччио знаменит как родина клана Малатеста, несколько столетий контролировавшего территорию Романы. Малатеста чуть ли не на каждом окрестном холме успели возвести по замку, и замок Кастель-дель-Сассо в Веруччио — до-

стойный представитель этой оборонительной архитектуры. Кстати, первого представителя семейства Малатеста за злобный характер прозвали Мастино — Мастифом по-нашему. О нем-то и напоминает название ресторана *Al Mastin Vecchio*. Расположено заведение скорее не на, а под улицей. Дело в том, что в Веруччио сохранилось много старинных подземелий, в которых жители городка когда-то прятались от врагов. Часть этих подвалов владельцы остерии удачно придумали использовать под винные склады и ресторанные залы. Возможно, именно в таких мрачно-средневековых декорациях вина Эмилии-Романы лучше всего раскрывают свой вкус!