

Болонья: гастрономический рай

Кто-то едет в отпуск за красотой местных достопримечательностей, кто-то – за покупками, кто-то – за весёлой ночной жизнью. Всё это, без сомнения, есть в Болонье. Но мы-то знаем, что на самом деле туда едут просто вкусно поесть!

Вся правда о «болоньезе»

Знаменитый мясной соус («болоньезе») родился именно здесь, его называют «Королевой всех соусов». И первое, что следует знать о Болонье – это то, что знаменитое спагетти «а-ля болоньезе», известное в России и других странах, просто не существует – это вам скажет любой итальянец, повар или просто официант! Пока вы будете оправляться от культурного шока, вам принесут *Tagliatelle al ragù* или *Ragù alla bolognese* – это и есть настоящее «болоньезе», которое во всём мире по ошибке называют спагетти. Дело в том, что спагетти родом не из региона Эмилия Романья, к которому относится Болонья, а из Кампании. Поэтому само словосочетание «спагетти болоньезе» – всё равно, что «шампанское из Испании». Кроме того, ни один итальянец не подаст вам «болоньезе» со спагетти, так как по правилам этот соус принято сочетать с широкой яичной пастой с ребристой поверхностью, чтобы кусочки мяса не соскальзывали при подаче.

Возможные названия блюда – *Tagliatelle al ragù* или *Ragù alla bolognese* – содержат в себе «рагу», которое в Италии обозначает любой соус на основе мяса с различными добавками. Если вы зашли в итальянский ресторан и увидели там надпись «*raghetti Bolognese*» – тут же вставайте и уходите, и это не шутка. Скорее всего, вы попали в обычный туристический ресторан, в котором настоящей итальянской едой и не пахнет. Многие считают, что лучшее рагу подают в **Ristorante Biagi** на *via Savenella 9/a*. Лапша прямо тает во рту, а у мяса есть глубокий насыщенный аромат.

Сейчас «болоньезе» у многих ассоциируется с томатно-мясным соусом, но если заглянуть в историю, то можно с уверенностью сказать, что изначально блюдо делалось без добавления помидор. Правильное количество томатов до сих пор гораздо меньше, чем их добавляют в большинстве стран. Ещё одна деталь, по которой можно определить настоящее итальянское «болоньезе» – соус никогда не должен покрывать пасту целиком, только частично.

Что нужно знать, отправляясь в Болонью?

Болонья имеет заслуженную репутацию фантастически вкусной кухни. Но даже отправляясь навстречу гастрономическому раю, всё же неплохо знать некоторые моменты: например, то, что Болонья из-

вестна чисто классической итальянской и даже консервативной кухней, а это в современной Италии – редкость. Всё дело в том, что большинство разновидностей итальянских кухонь основаны на простых местных блюдах, изначально предназначенных для небогатых людей. Кроме того, собираясь в Болонью, вы должны быть фанатом свинины. Если предпочитаете говядину – лучше отправляйтесь в Тоскану. За знаменитыми *Tortelloni alla Zucca* (пельмени с тыквой, сливочным маслом и шалфеем) отправляйтесь в Феррару, вы не будете разочарованы.

Также стоит упомянуть, что, несмотря на огромное количество ресторанов в центре Болоньи, самая лучшая кухня находится в пригороде. Обязательно стоит взять машину на прокат и доехать хотя бы до одного из таких («сельских») ресторанов: разницу вы почувствуете сразу.

В центре Болоньи есть отличное место **Il caminetto d'oro** (*via Falegnami 4-6*), но оно считается довольно дорогим. Ресторан **Drogheria Della Rosa** (*via Cartoleria, 10*)



Секрет, с помощью которого итальянцы легко могут отличить качественное мороженое – это цвет фисташкового. Неоновый зелёный оттенок создают только искусственные красители.

Если вы захотите устроить настоящий ужин в стиле Болоньезе – всё необходимое можно купить в магазине Tamburini на via Caprarie, 1 – здесь и салями, и сыры, и домашняя паста. Мортаделлу лучше всего покупать в La Baita (via Pescherie Vecchie, 3) – одном из старейших магазинов. Вкусную выпечку и пасту всех видов также можно купить в магазинах под вывеской Atti (на via Drapperie, 6 и на via Caprarie, 7).

– маленький, но очень уютный, с типично болонской кухней, где к посетителям выходит радушный хозяин. Если хотите попробовать исключительно местные блюда, отправляйтесь в **Trattoria Trebbi** – это одно из немногих мест, где всё ещё предлагают чисто болонскую кухню, используя высококачественные продукты, оригинальные заправки, но при этом строго придерживаясь основного прави-

Это надо пробовать!

Болонья известна производством местных продуктов, которые можно найти только здесь: король сыров пармиджано реджано (оригинальное название пармезана) – Parmigiano Reggiano, знаменитая вареная колбаса мортаделла – Mortadella di Bologna и, конечно, жидкое золото Италии – традиционный бальзамический уксус Aceto Balsamico, полностью натуральный продукт густой консистенции, очень темный, со сладковато-фруктовым ароматом и кисло-сладким вкусом.



Можно долго делать вид, что не чувствуешь этого аппетитного мясного аромата, не интересуешься ни тьягетелли, ни тортеллини, а потом просто зайти в местный болонский ресторан...

ла итальянской trattoria.

Это правило знают все итальянцы, но с ростом туризма не все успевают его соблюдать. Звучит оно просто: еда должна быть сделана с душой. И для коренных итальянцев это не просто слова, это набор вполне определённых ритуалов и правил, при соблюдении которых даже из самых простых ингредиентов можно получить совершенно фантастическое блюдо.

Ещё одна особенность Болоньи – это так называемые «овощные бары» (*via Solferino, 19*), которые переполнены сезонными овощами, приготовленными в самом разном виде. Пока здесь не побываешь, так и будешь думать, что помидоры можно только тушить или жарить, а огурцы – подавать только в сыром виде. Овощные бары всегда переполнены, поэтому лучше позвонить заранее и забронировать столик или попросить об этом администратора с ресепшн. Цены в таких барах приемлемые, и если вы действительно хотите узнать, что такое болонская кухня – это ваш вариант.

Если вы приехали в Болонью с друзьями на день и хотите узнать как можно больше традиционных мест, куда ходят, например, молодые итальянские студенты, обязательно загляните в **Osteria Dell'Orsa** – отличное соотношение цены и качества. Порции большие, вино вкусное и недорогое, *Tagliatelle al ragù* прекрасно и всё это в интерьере старинной Болоньи. Найти Osteria Dell'Orsa не составит труда: заведение находится прямо в центре и его знают все итальянцы (*via Mentana, 1*).

Фисташковое правило

Все знают, что Италия знаменита своими кафе-морожеными или джелатериями (*gelateria*), но несмотря на разнообразие, Болонья способна удивить даже самих итальянцев. Здесь действительно практически невозможно найти «средненькое» мороженое, почти 100%, что в Болонье вы попробуете отменное чисто итальянское джелато. Кстати, есть один секрет, с помощью которого легко можно отличить качественное мороженое: достаточно посмотреть на цвет фисташкового. Если оно неоновое зелёного оттенка и при этом без мяты – скорее всего, в нём есть искусственные красители. А вообще споры про джелатерию – любимая тема всех итальянцев. Вот несколько, о которых не спорят, все они находятся в центре:

1. Sorbetteria Castiglione – бесспорно, королева джелато. Шоколадное мороженое здесь чёрное как нефть – голубая

мечта любого сладкоежки, а орехи в фисташковом как будто только-только сорвали с деревьев – такой свежий у них аромат! Здесь есть все классические вкусы и несколько экзотических: ошибиться невозможно, выбирайте любой! Обязательно попробуйте *focaccia* (мороженое-сэндвич) – вы не узнаете, что упускаете, пока не попробуете его!

Адрес: *via Castiglione, 44*
www.lasorbetteria.it

2. Stefino – здесь продаётся отличный сорбет, добротный сделанный только из натуральных компонентов. Некоторые идут именно за ним, а некоторые – за фруктовым льдом *granita*, подлинным сицилийским десертом. Вы никогда не узнаете, что такое настоящий фруктовый лёд, пока не отправитесь в Сицилию или пока не зайдёте в Stefino. Если вы попадёте туда, когда в наличии будет фисташковое мороженое (оно быстро кончается), считайте, что вы – счастливчик и день удался! Ну, а если нет, начните день с классики: кофе со сливками.

Адрес: *via Galliera 49/b*
www.stefino.com



Фруктовый лёд из Stefino признают даже сицилийцы, прародители охлаждающего десерта

3. Gelatauro – рекордсмен по количеству добавок-топпингов, которыми можно обсыпать или облить своё сладкое произведение искусства: здесь и имбирь, и фенхель, и даже тыква! Нестандартный набор добавок, возможно, объясняется тем, что джелатерией владеет один калабрезе, женатый на американке.

Адрес: *via San Vitale 98/b*
www.gelatauro.com

Благодарим компанию ARTSservizi за радужный прием в регионе Эмилия Романья