

Фестиваль региональных кухонь Италии

Лацио

Festival of Italian regional kitchen - Lazio



Кухня Лацио часто ассоциируется с римской кухней, так как в провинции Рима проживают три из пяти миллионов жителей региона. И так же как Рим - вечный город, куда ведут все дороги, римская кухня – вечная кухня, зародившаяся в античных веках, она объединила кулинарные традиции региона и дала мощное направление мировому гастрономическому искусству.

Уже в 1 веке до н. э. римской кухне посвящены целые труды знаменитого гурмана Апиция. А рецепт телятины с ветчиной *Saltimbosca alla romana* в оригинальном виде встречается в знаменитом средневековом трактате «Книга об искусстве кулинарии» маэстро Мартино де Росси (1464-65 г.г).

Благодаря кинематографии у нас сложилось четкое представление, что римские трапезы – это оргиастические банкеты, заваленные яствами столы и лежащие на низких диванах сибариты, пощипывающие виноград с кубком вина в руке. Однако настоящая римская кухня – это еда бедняков и простолюдинов – *la cucina povera*. Используя все, что дает окружающая земля, римляне выдумывали хитроумные способы приготовления – долгое тушение, запекание, добавление вина и субпродуктов. Основной принцип – это использование свежих ингредиентов. В настоящее время римская кухня - это любимые и узнаваемые во всем мире блюда из ягненка и молочного поросенка, бычьих хвостов и требухи, с артишоками, рукколой, сыром рикотта и, конечно, макароны *Romaneschi*.

Прикоснитесь к мировой истории в Ла Торре благодаря Фестивалю региональной кухни Лацио.

Блюда Лацио

Lazio dishes

Супчик с нутом, анчоусами и папарделле

Pasta and chickpea soup

300 р.

Пикантные тальятелле в римском стиле

Spicy tagliatelle in Roman style

450 р.



Сальтимбока из телятины по-римски с жареными артишоками

Veal Saltimbocca in Roman style with roasted artichokes

1100 р.

Морской угорь в римском стиле с брокколи

Roman-style eel with broccoli

800 р.

Маритоцо с мороженым из рикотты, вишней и ванильным соусом

Maritozzo with ricotta ice cream, cherry and vanilla sauce

250 р.



Рекомендуемые вина

Recommended wines

Белое, 0.150 л

Ferentano Lazio IGT, Falesco, 2006

420 р.

Красное, 0.150 л

Montiano IGT, Falesco, 2005

820 р.