

Кулинарные пожелания по-итальянски

Период рождественских и новогодних каникул в Италии – самый «вкусный» в прямом смысле этого слова. Для праздничного стола готовится много разных деликатесов, но традиционной едой считаются дзампоне, котекино и лентикье – блюда, обещающие, по убеждениям итальянцев, удачу, богатство и изобилие в наступающем году.

Лентикье – это чечевица по-итальянски, которая символизирует деньги и удачу. К новогоднему столу ее готовят с овощами и подают со свиной ногой (символом достатка и изобилия), фаршированной свиным мясом и специями (дзампоне) или свиной колбасой в натуральной оболочке (котекино). Обычно эти блюда подаются в конце ужина, даже после десерта в полночь, как пожелание на Новый год.

Несмотря на то что чечевица и дзампоне уже давно «выступают в паре» на новогодних столах по всей Италии, мало кто знает историю этих блюд.

История фаршированной свиной ножки дзампоне неразрывно связана с двумя персонажами, имеющими всенародную славу: Джованни Пико делла Мирандола и папой Юлием II. В 1511 году войска воинствующего понтифика Юлия II осадили маленький город Мирандола, который был верным союзником французов. Говорят, что жители Мирандолы в преддверии захвата города решили умертвить всю живность в городе, дабы ничего не досталось врагам. В том числе перебили и всех свиней. Но что было делать с таким количеством мяса? Гениальная идея пришла одному из поваров Мирандолы Пико, который предложил набивать кожу свиных ног резаным мясом со специями и готовить по мере необходимости. Вскоре после этого повара и мясники решили использовать свиные кишки для сохранения мяса – так появилось котеко.



Что касается традиции есть чечевицу, то, скорее всего, она восходит к древнему обычаю дарить в последний день года кошельки, наполненные чечевицей, с надеждой, что ее зернышки превратятся в деньги. Почему именно чечевица? Все очень просто – потому, что плоские и округлые ее зерна очень похожи на монетки. Поэтому в новогодние праздники каждый итальянец съедает хотя бы немного этих бобов, даже если в течение года он их вообще не ел и в дальнейшем есть тоже не собирается.

Эти замечательные и вкусные традиции шеф-повар La Torre Манфредо Молтрени предлагает смело внести и в русский новогодний стол. Тем более что готовятся блюда очень просто. Для этого необходимо

приобрести дзампоне или котекино – продаются в магазине-кулинарии La Torre или в крупных супермаркетах – и приготовить их согласно инструкции (на 6 человек – 1,5 кг). Для гарнира из чечевицы в кастрюле с толстым дном на оливковом масле (2 ст. ложки) поджарить мелко порезанные морковь (1 шт.), лук (1 шт.), стебель сельдерея (1 шт.) в течение 3 минут на среднем огне. Добавить свиное сало (60 г) и жарить еще пару минут. Затем добавить промытую чечевицу (400 г), лавровый лист, соль, перец, покрыть горячей водой и варить на медленном огне до полной готовности. Подавать все горячим, порезав ножку на круглые ломтики и разместив их на горке из чечевицы.



Накануне новогодних праздников в La Torre можно будет не только познакомиться с итальянскими новогодними традициями, здесь вас ждут приятные сюрпризы и фирменные подарки. Каждый посетитель La Torre в конце декабря получит личные поздравления и пожелания.

Коллектив ресторана La Torre поздравляет всех сотрудников и гостей «Северной Башни» с наступающим Новым, 2010 годом и Рождеством! Мы искренне желаем вам и вашему близким здоровья, счастья, благополучия и... приятного аппетита в новом году! От всей души благодарим за доверие и взаимопонимание всех, кто провел с нами уходящий год. И, конечно же, будем всегда рады видеть старых и новых друзей у нас в гостях! **NT**