

Кулинарный вояж по Италии



Итальянское кафе La Torre решило познакомить сотрудников и гостей «Северной Башни» со всеми оттенками вкусов Апеннинского полуострова, проведя фестиваль кухни регионов страны. По словам шеф-повара La Torre Манфредо Молтени, все они нисколько не похожи друг на друга, но вместе создают одно целое – Италию.

В Италии 20 регионов и 103 провинции, и каждая из них гордится только своими фирменными блюдами. Всего таких блюд более двух тысяч. Манфредо Молтени представляет лучшие из них.

Путешествие началось с севера страны, Ломбардии и Пьемонта, а завершится на берегу Средиземного моря под ласкающим солнцем Сицилии. Север – это паста-

фреска – «свежая» паста, которая подается со сливочным соусом, фаршем или овощным пюре. Жаркий, в томлении, юг – паста сухая (паста секка), с томатными соусами и добавлением оливкового масла. Первая – плоская, в виде лапши, на основе яиц, потому и готовится несколько секунд. Вторая – круглая, в виде трубочек, произведенная на фабрике, – будет готова не раньше

чем минут через 10. Они никогда не встретятся – юг и север. Это разные блюда и разная жизнь.

Подают безекку – суп из требуки? Мы в Ломбардии, между Альпами и долиной реки По, сидим в ресторанчике у театра Ла Скала в Милане. На столе буррида – рыба, сваренная в масле с большим количеством зелени... Это – Лигурия и где-то гремит фестиваль Сан-Ремо. «Грильята миста» – несколько видов рыбы, поджаренной на гриле, или грансеола (морской паук, приготовленный в собственном панцире, с маслом и лимоном) – за окном покачиваются венецианские гондолы. В баре наливают бичерин – горячий напиток на основе кофе, шоколада и молока – мы на севере, в Турине.

Самая известная итальянская кухня – тосканская, с неизменным атрибутом – оливковым маслом. По легенде, Тоскана является родиной блинов, соуса бешамель и вкуснейшей утки с апельсинами. Говорят, именно она «заразила» Францию любовью к омлету и луку.

Неаполь изъясняется на собственном диалекте итальянского языка. Но его главное блюдо – пицца – понятно и известно всему миру. Только здесь можно попробовать настоящую «Маргариту», в которой нет ничего лишнего: тесто, помидоры, зелень и сыр. Лучший итальянский

сыр – из соседней Апулии. И, наконец, Сицилия – буйство красок и смешение вкусов – итальянских, испанских, греческих и арабских. В местном ресторане вам подадут аранчини (рисовые шарики с начинкой), капонату (блюдо из баклажанов, помидоров, оливок и каперсов) и кус-кус. Хотя ехать за ними так далеко, когда есть La Torre, совсем не обязательно. **NT**

