



Самый известный итальянский рис Acquerello производят в городе Верчелли



De Magi славится своими сырами. Владелец компании Андреа Маджи лично занимается контролем за их производством, а также с удовольствием показывает, как молоко превращается в сыр

В сырном ряду можно провести жизнь. Меня поразил синий козий сыр компании De Magi из региона Ареццо. «Хочу к вам в сыроварню», — сказала я. И там нас тоже ждут. Андреа Маджи всегда сам ответит по телефону. К ним можно нагрянуть в любой день, только позвоните — и вам расскажут про новые методы, микроклимат, про ванны из травертина и листья ароматических растений, в которые запеленываются сырны головы, покажут подземные пещеры с терракотовыми вазами и дубовыми бочками. Не счесть призов, которыми награждены отважные экспериментаторы и терпеливые воспитатели сыра. Увозите с собой Bria scacio di pecora и Pinetta, Gobbo di Picche и Bria Scacio di mucca. Apicoltura Cazzola в Эмилии-Романье производит и продает мед. Несколько лет назад три брата из городка недалеко от Болоньи купили несколько ульев, поэкспериментировали с ними и поняли, что не нужно пытаться улучшить то, что делает природа. Сейчас у них 400 ульев, а пчел — 40 тыс.; меда — бесчисленное множество сортов, в том числе акациевый, каштановый, эвкалиптовый и лавандовый. Приезжать к ним тоже можно круглый год. Ветчину в компании Prosciuttificio, что из маленького городка Удине, расположившегося в регионе Фриули-Венеция-Джулия, делают, добавляя лишь соль. Мясо генетически безупречных особей с определенным соотношением жира к весу не позднее чем в течение суток после забоя доставляется

сюда, в Сан-Даниэле, где и выдерживается в особых условиях от 16 до 24 месяцев. Здесь же действует первая в мире ветчинная школа, где вам все покажут, только спросите Сильвию. Рядом со зданием фабрики пекут хлеб, рекомендую попробовать местный пирог Gubana (начинку готовят из инжира, изюма, вымоченного в малаге, чернослива, цукатов, тертых кедровых и грецких орехов и миндаля, с добавлением лимонных или апельсиновых корок, тертого шоколада). А также прихватить домой каравай в 10 кг — вот достойный сувенир. А здешние панеттоне входят в десятку лучших в Италии. Torrefazione Caffè Lelli — маленькая фабрика кофе в Болонье, его тут жарят и пакует. И иногда дегустируют маленькими группами по десять человек (с июня по сентябрь, в самое жаркое время, приезжать на дегустацию не стоит из-за сложных отношений кофейной реальности с кондиционерами и влажностью). Занимаются делом брат и сестра — Лиза и Леонардо Лелли. Кофе возят с Явы, из Эфиопии, с Ямайки, из Бразилии, Центральной Америки; выбирают только собранный руками и только с плантаций, расположенных выше тысячи метров над уровнем моря. Рекомендую Assolo (смесь семи сортов), Assolo Grand cru (лимитированный бленд) и смесь пяти сортов Concerto. Когда год назад я собиралась на свой первый Pitti Taste, Александр Ильин, гастрономический критик и гастроном, произнес слово «акверелло». Я поехала и все узнала — оказа-

лось, это рис. И мне страшно повезло, потому что за прилавком стояла сама владелица Acquerello. Семья Рондолино работает над рисом карнароли неподалеку от городка Верчелли в округе Ливорно начиная с 1935 года, они выдерживают его год после урожая, а как — узнайте у них. Договориться о посещении очень трудно, если вы не журналист и не шеф, но стоит того. Вам в любом случае прокрутят документальный фильм о том, почему этот рис лучший в мире, почему он не слипается, вбирает в себя соусы лучше всех и не теряет ни витаминов, ни микроэлементов. И почему его продают в консервных банках и вакуумных упаковках. И в апулийском хозяйстве Paolo Petrilli нас тоже ждут круглый год. И уточняют: в июне приезжайте смотреть, как делают пасту; с конца сентября по начало ноября будем давить вместе виноград, а в июле-августе закручиваем помидоры, свободные руки всегда нужны (шутка, конечно). Они тут, в Лючере, экспериментаторы прежде всего. Их помидоры сорта прунилли растут на 40 га темной земли будто сорная трава, питаются лишь дождями, и пахнут они как никакие другие. Закрывают их без соли и консервантов — всего 150 тыс. банок в год, но 80–90% будущего урожая уже продано. Спросите Алессандро, он все организует. И последнее: не оставайтесь там навсегда — печь хлеб, давить вино, взвешивать ветчину и дегустировать кофе. Только на полжизни, не больше.