

БЕРЕГОВАЯ ЛИНИЯ EIGHT PARAGGI В ПОРТОФИНО ЮЛИЯ КЕРНЕР



дебютант портофино —
отель eight paraggi —
крохотная гостиница.
здесь всего 13 комнат



IWC Portofino Automatic: в 2011 году швейцарские часовщики переиздали одну из самых элегантных моделей 1980-х



В Лигурии нет ни тосканского прибрежного раздолья, ни сардинских бирюзовых вод. Море темное и тревожное, берега скалисты и круты, а народ прижимист и подозрителен. И все же это лучшее место в Италии — потягивая аперитив на местной пьяцетте, то и дело ловишь себя на этой мысли. Пьяцетта — это та самая площадь-запятая, окруженная выстроившимися в ряд разноцветными домиками, перед которой замирают на якоре красивые лодки мира. Где, пока хозяева с гостями осторожно ступают по отполированным до зеркальной гладкости булыжникам, направляясь в Rupi, матросы с волевыми подбородками невозмутимо позируют публике попросе, шелкающей фотоаппаратами в ожидании заезжих знаменитостей. Где на каждый метр мостовой приходится по паре мокасин Tod's, а на каждую декольтированную красотку — по седовласому двойнику адвоката Аньелли. В Портофино с утра до вечера пьют россини и инспектируют содержимое бутиков Celine и Salvatore Ferragamo. Пляжа тут нет. Да и по дороге в соседнюю Санта-Маргариту имеется лишь несколько неуклонно разрушаемых зимними штормами насыпей из кусков скал и гальки, на которых после ежегодных восстановительных работ и выставляют лежаки. Единственный песчаный пляж можно найти лишь в Параджи — крохотной бухте на въезде в Портофино. Вдоль береговой линии уместилось всего пять домов: с краю — если не самая бесшабашная, то самая легендарная дискотека в окрестностях Генуи Carillon, а в нескольких десятках метров от нее — крохотная гостиница Eight Paraggi.

Во время реставрации дом начала XIX века выпотрошили, а затем выстроили заново, оставив нетронутыми лишь внешние стены. Здесь всего 13 комнат. Некоторые из них выглядят причудливо, напоминая корабельные каюты с иллюминаторами, да и джакузи на балконе вряд ли самая необходимая вещь в этих краях, однако про витиеватость дизайна забываешь, оказавшись в ресторане отеля, напоминающем забытый на пляже гигантский аквариум. Постройка у самой воды — явление для Лигурии столь же обычное, как и выброшенная на берег подводная лодка: здесь не возводят ресторанов у линии прибой не только по причине неподходящего ландшафта, но и чтобы попросту не портить вид. В ненастную погоду кажется, что волны вот-вот утянут за собой в открытое море этот мерцающий изнутри стеклянный куб. А в ясную его прозрачные стены раздвигают, и обед превращается в пикник на пляже по дороге из Санта-Маргариты в Портофино.

Как и в большинстве местных ресторанов, здесь подают генуэзские лепешки, пасту с соусом песто, фаршированные овощи и рыбу по-лигурийски. У песто, как и у тирамису, простейший рецепт, но в отличие от последнего, сносно воспроизводимого на ресторанных и домашних кухнях всего мира, вкус этого соуса за пределами Лигурии делается совершенно неузнаваемым. Все дело в свежих — и только молодых, мелких — листочках базилика из

местечка Пра, которые идут на его изготовление. Потому что остальные ингредиенты — оливковое масло холодного отжима, пиниевые орешки и пармезан нужного качества можно найти и в других городах, по крайней мере Италии. И даже толочь соус, как и положено, чтобы не нагревался, в ступе, а не в блендере (хотя в окрестностях Генуи ступы в ресторанах по санитарно-гигиеническим причинам с недавних пор использовать не разрешается). И порядок соблюсти: сначала базилик, потом оливковое масло, чеснок, пиноли и, наконец, пармезан. И все равно вкус с чужеземным базиликом получается не такой дистиллированно-звонкий. Классический вариант пасты с песто — трофи, плотно скрученные спиральки, которые варят с картошкой и зелеными стручками фасоли.

Другое неизбежное местное блюдо — рыба по-лигурийски. Если повезет, то рыбаки снабдят кухню не только ораторой, собратья которой, выращенные на турецких и греческих фермах, заполонили прилавки Дорогомиловского рынка, но и окконе — рыбой с огромными вдумчивыми глазами и нежнейшей жемчужно-розовой плотью. Настоящую рыбу по-лигурийски положено приправлять лишь маслом из местных, собираемых вручную оливок, но современный рецепт допускает белое вино, чеснок, петрушку и мелкие коричневато-золотистые оливки. Кстати, когда-то в Лигурии ели вяленое мясо дельфинов, сейчас его заменяет тунец, и сакрассио ди тонно — еще один подходящий сюжет для легкого обеда, после которого можно отправиться из Параджи в Портофино, чтобы, купив хрустящий рожок с йогуртовым мороженым на пьяцетте, бродить потом бесцельно вдоль пирса, рассматривая мельгешащих между якорными цепями рыб и прикармливая вафельными крошками жирную местную утку, при виде угощения виляющую хвостом, как собака.

Отель Eight Paraggi — отличное место для того, чтобы что-то отпраздновать в небольшой компании (на большую не хватит ни номеров, ни мест в «аквариуме»). Для аперитива на пляже из деревянных дощечек выкладывают некое подобие паркета, здесь же размещаются музыканты, а ужин накрывают в убранном цветами ресторане. Но самое фантастическое действо происходит после заката: из бухты можно запустить в свободное плавание тысячу плавучих свечей. В какой-то момент эти огоньки святого Эльма, устремляясь к линии горизонта, стирают и без того уже почти невидимую грань между водой и небом, погружая наблюдателей в экзотически-медитативное состояние. Эти свечи, кстати, делаются из чего-то растворимого и, догорая, исчезают в море без следа. Но если очень повезет, то следующим утром в Портофино среди мелкого птичьего мусора у причала вдруг мелькнет и уколется воспоминанием о чем-то безвозвратно уплывшем вдаль уголок бумажной розетки с желтоватым свечным огарком.

www.eighthotels.com

