

«Этот вкус сложно перепутать, попробовав раз»

О кьянине шеф-повар итальянского ресторана «Bella Italia» Фабрицио Лузенти



У НЕГО ЕСТЬ
ОСОБЫЙ АРОМАТ,
КОТОРЫЙ НИ С ЧЕМ
НЕ СПУТАЕШЬ,
НО СЛОВАМИ НЕ
ОПИШЕШЬ.

— Что это за мясо и почему оно так необычно называется?

— Оно родом из долины Валь-ди-Кьяна в провинции Аретцо региона Тоскана. Именно там итальянские фермеры выращивают животных, которые напоминают обычных коров, но гораздо мощнее их. Они имеют белоснежный, словно фарфоровый окрас, и очень внушительные размеры — до двух метров в холке при среднем весе 1700 кг. Кьянина — это мясо не от взрослых особей, а только от молодых, которым нет года. При этом предпочтительнее тёлки, их мясо нежнее. Когда они набирают вес порядка 600 килограмм, приходит время забоя. В середине прошлого века кьянина почти исчезла даже в самой Италии, порода коров была на грани вымирания. Сейчас такой опасности нет, но, тем не менее, кьянина очень ценится — каждый раз выдается сертификат, а на каждую особь заводится специальный паспорт. Всего 4-5 тысяч голов в регионе Тоскана! Поэтому такое мясо дорого стоит.

— Какими свойствами оно обладает?

— У него нет ярко выраженной мраморности, как в новозеландском мясе, но при этом оно обладает высокой степенью нежности и соч-

ности, у него есть особый аромат, который ни с чем не спутаешь, но словами не опишешь. Кьянина содержит очень небольшое количество холестерина и почти не содержит жиров (в десять раз меньше, чем в курице). Это не тяжелое мясо, потому что это не взрослая говядина, а что-то среднее между телятиной и говядиной. Обычное мясо нужно есть раз в неделю, потому что оно содержит аминокислоты, которые не полезны в большом количестве. А кьянина в этом смысле — легкая пища.

— Какое блюдо вы готовите из кьянины?

— Знаменитый на весь мир стейк по-флорентийски. Его изумительно готовят во Флоренции, и здесь я стараюсь придерживаться классических правил. Сейчас очень много подражателей, но на самом деле это блюдо готовят исключительно из кьянины. На бифштекс забивают только самок. Причем из тонны ценнейшего мяса на этот самый знаменитый флорентийский бифштекс идут всего 50 кг! Его готовят из мяса Т-образной кости, средний вес — около 1600 граммов. Именно у этой части есть свой непередаваемый вкус, который сложно перепутать, попробовав раз. Как сложно перепутать коровье и козье молоко!

Есть определенные правила, которых нужно придерживаться. Я использую только то мясо, которое «отвиселось» минимум 30 дней. Это позволяет избежать той негативной энергии, гормонов стресса, которые есть в любом мясе. К тому же, это позволяет ему стать мягче, сохранив структуру. Предварительно оно должно быть выдержано при комнатной температуре 22-24 градуса около получаса. Мясо готовится до средней прожарки с кровью на гриле. Не более десяти минут в целом, а значит по пять с каждой стороны с ароматным оливковым маслом. На гриль я кладу чеснок, тимьян и розмарин.

— Как его принято подавать?

— Такой стейк обычно предпочитают компании из 3-4 человек. Он подается на большом блюде с гарнирами. На моей родине принято подавать стейк по-флорентийски со шпинатом, черной капустой, фасолью. В России его предпочитают есть со шпинатом и овощами гриль. А если говорить о напитках — то это, разумеется, знаменитое вино Италии — кьянти.

Беседовала Лилия Раянова