

Найти настоящее За чем ехать в Эмилию-Романью

Юлия Ахмедова |



В отличие от заполненных туристами Венеции, Рима и Милана Эмилия-Романья — спокойный, но не менее интересный регион Италии. Простирающаяся вдоль берега Адриатического моря и охватывающая три климатических пояса область считается одной из самых богатых в стране благодаря развитому сельскому хозяйству. Эмилия-Романья лидирует в производстве продуктов, отмеченных знаками DOP и IGP, то есть контролируемых по месту происхождения и производства. Отправляясь в гастрономическое путешествие по региону, готовьтесь к многочисленным вкусным сюрпризам.

Каждый из девяти городов области известен своими кулинарными изобретениями. Например, город Парма подарил миру знаменитую пармскую ветчину. Упоминания о ней сохранились еще в античных источниках. Одним из первых оценил ее вкус карфагенский полководец Ганнибал. До сих пор пармская ветчина славится своей нежной текстурой. А так как слой жира очень тонкий, продукт считается низкокалорийным.

Исключительно в Парме производится пармиджано-реджано — настоящий пармезан, «король сыров». По свидетельству историков, его начали делать монахи-бенедиктинцы. Первые упоминания о пармском сыре появились в XIII веке. И хотя технологии его производства со временем усовершенствовались, состав остался прежним. Сыр имеет ломкую текстуру, неровный срез и обладает пикантным запахом.

Слегка перекусить можно пьядиной — поджаренной лепешкой с начинкой, которой может быть руккола, прошутто, моцарелла, горгонзола и даже шоколадная паста. Особенно пьядиной славится курорт Римини.

И конечно, говоря о кухне Эмилии-Романьи, невозможно не упомянуть о знаменитом на весь мир соусе болоньезе, родиной которого считается столица региона — Болонья. Именно здесь зарегистрирован его официальный рецепт. Традиционно соус готовят для тальятелле, но можно его использовать и с другими видами пасты, а также с лазаньей — традиционным блюдом региона.

Еще одно гастрономическое изобретение итальянцев — бальзамический уксус, который появился в городе Модена в 1046 году. В городке Спиадамберто, который находится недалеко от Модены, есть Музей бальзамического уксуса.

Если вы отправитесь в Эмилию-Романью в июне, у вас будет шанс попасть на фестиваль гастрономического искусства AI Meni, который проходит в Римини. Ежегодно 12 лучших поваров Эмилии-Романьи и 12 начинающих шефов со всего мира будут трудиться с девяти утра до полуночи, чтобы представить публике шедевры, изготовленные из местных продуктов. Руководить процессом будет эмильянский повар, обладатель премии White Guide Global Gastronomy Award и трех мишленовских звезд Массимо Боттура.

Во время фестиваля будет работать рынок, где можно приобрести продукты лучших местных фермеров и производителей. Из Эмилии-Романьи невозможно уехать с пустыми руками.

