

СПАГЕТТИ БЕЗ БОЛОНЬЕЗЕ В ПОИСКАХ ИДЕАЛЬНОЙ ПАСТЫ ОЛЕСЯ РЕПКИНА



— Антонио
и Козимо Руммо,
представители
шестого и пятого
поколений семьи



— Производство
Rummo в долине
Саннио (Кампания,
Италия)



В мире, отрезанном от trattorias Сорренто и остерий Вероны, бум итальянской кухни. Самое время вспомнить, что соперничество между кулинарными традициями регионов Италии не уступает по накалу футбольным страстям серии А. Единственное, что объединяет всю страну, — паста.

Приведенная к общему знаменателю итальянская кухня существует только за пределами Италии. Чем дальше, тем сплоченнее под предводительством спагетти болоньезе — блюда, которое никогда не будет готовить истинный итальянец. Дело в том, что к мясному соусу, а вернее сказать, к рагу, подходят только крупные и шершавые пасты, такие как паккери или ракушки. А со спагетти лучше сочетаются легкие и простые соусы на оливковом масле. Ингредиенты соусов, в свою очередь, уводят нас в конкретные области Италии — на побережье или вглубь полуострова, реже — на север. Там, конечно, уже давно тоже едят и любят пасту, но ни Ломбардия, ни тем более Валле-д'Аоста не претендуют на первенство в этом принципиальном поединке традиций. Паста появилась на юге — тут спорить не о чем. Благодаря жаркому солнцу изделия из муки и воды можно было хорошо высушивать и отправлять в сколь угодно долгое морское плавание. Так что родиной пасты считаются регионы нынешних Калабрии и Кампании. Там же в XIX веке стали строиться первые мануфактуры. Именно промышленному производству с его техническими возможностями паста обязана появлением нескольких сотен сложных форм, основными из которых, впрочем, можно назвать не больше сотни.

Среди самых старых и уважаемых фабрик с богатыми традициями производства пасты — Rummo. Ее история началась в 1846 году в старинном городке Бенеvento северо-восточнее Неаполя, где основатель компании Антонио Руммо построил первую мельницу, а затем и цеха. Сейчас уже шестое поколение семьи руководит предприятием, сохраняя изначальную концепцию и принципы. Отличительная черта продукции — высокое содержание белка (14,5%), говорящее о качестве пшеницы. У Rummo десяток линеек: в классической все основные виды пасты — от совершенно незаменимых в Кампании пенне ригате и казаречче до не менее необходимых фузилли и фарфалле, в ремесленной коллекции — по-настоящему домашние «ушки» (орекьетте) и невероятной красоты мафальдине, напоминающие кружевные ленты. В общей сложности почти сто видов. Чтобы выбрать из них правильный вариант для соуса, подходящего к этому времени года и суток, месту и поводу, лучше всего обратиться к одной из главных книг рецептов итальянской кухни, «Il Cucchiario d'Argento» Клелии Д'Онофрио (выпущена как «The Silver Spoon» в издательстве Phaidon) — в этом году она празднует свое 70-летие.