

Полный стол

О гастрономических путешествиях

Нелли Константинова |



ВЫСТАВКА PITT
TASTE В ПОМЕЩЕНИИ
ЗАКРЫТОЙ СТАНЦИИ
ЛЕОПОЛЬДА
ВО ФЛОРЕНЦИИ



ДОКТОР Андреа Мария Кавальери подарил мне пасту. Паста была в ностальгической целлофановой упаковке и называлась именем доктора — Cavalieri. Такие совпадения на выставке Pitti Taste случаются сплошь да рядом. Я пасту с благодарностью взяла. Доктор был красавцем с лицом Цезаря и голубыми миндалевидными глазами. Я без труда представила его в лавровом венке и тоге и решила, что они бы ему очень пристали. Во Флоренции бушевала юбилейная Pitti Taste: десять лет, больше трех сотен участников, на каждого по метр двадцать прилавка — гуляй не хочу. Посетителей снова кормили деликатесами, раздавали бокалы и постромки к ним, чтобы вешать на шею (половина выставки так и ходила с бокалами на груди, как с орденами). Участвовал весь город, рестораны и рынки тоже в стороне не остались, вечерами толпы нарядных деятелей гастрономии бродили повсюду, во дворце Питти устроили прием. Россиян было немного.

Жизнь непредсказуема. Кто знал, например, год назад, когда я носилась по Pitti Taste шальной кометой, какая нам разлука предстоит и какого сыра мы будем в Москве алкать. Поэтому решила: напишу кратко о тех, кто мне на «Питти» понравился и ждет всех к себе в гости в любое время, а не только раз в год во Флоренции на станции Леопольда, конвертированной в одно из самых обаятельных выставочных пространств города.

«Скажите, а к вам можно приехать на фабрику посмотреть, как вы делаете пасту?» — спросила я дотторе Андреа. За ней нужно направляться в Pastificio Benedetto

Cavalieri (www.benedettocavalieri.it) — дом пасты, основанный в 1872 году и внесенный в реестр исторических промыслов. Доберитесь до Лечче — не забудьте обойти центр города пешком с каким-нибудь волонтером, их там на центральной площади много, рассмотрите все 40 барочных церквей, Лечче ими знаменит на весь свет. На фабрике, которую построил еще прадед Андреа не пропустите фильм, магазин и экскурсию по производству. Захотите научиться делать пасту по-настоящему — в университете (www.unisg.it) есть курс на три с половиной года, Кавальери там преподают.

Ноябрь-декабрь — лучшее время для визита на маслодельню Frantoio Di Santa Tea (www.gonnelli1585.it) из Тосканы. Семья Гон-

нелли купила поместье в далеком 1585 году. Сейчас там есть специальный человек, отвечающий за досуг туристов, приехавших на тосканское плато Реджелло ознакомиться с тем, как давить оливковое масло.

Acetaia La Bonissima — чемпион по части бальзамического уксуса из Модены. «Лучшее время для экскурсий — прямо сейчас, в марте», — говорили мне веселый Франческо с улыбающейся мамой и красавцем-папой. Мы договорились, что март—июль и сентябрь — лучшие месяцы для того, чтобы приехать в Модену и узнать про то, как готовить блюда с бальзамиком (рецепты есть на сайте www.acetaialabonissima.it).

Следующей мне в выставочных рядах попала La Nicchia Pantelleria (www.lanicchia.com). Компания появилась 60 лет

назад на той же волне, которая сейчас захлестнула Россию: волне продвижения местных продуктов, на Эоловых островах, на Пантеллерии. Владеет ею одна семья на протяжении трех поколений, и эта компания является лидером по части переработки местных каперсов. Они производят, к примеру, каперсы в морской соли и, мой личный фаворит — соленые листья каперсов в оливковом масле.

В сырном ряду можно провести жизнь. Меня поразил синий козий сыр компании De Magi (www.demagi.it) 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, микро-

ВСЕ ЭТИ ИТАЛЬЯНЦЫ — РАДУШНЫЕ
хозяева, отправляться к которым
нужно непременно, чтобы увидеть
производство своими глазами и увезти
с собой гастрономические гостинцы