



САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ РИС ACQUERELLO ПРОИЗВОДЯТ В ГОРОДЕ ВЕРЧЕЛЛИ



DE MAGI СЛАВИТСЯ СВОИМИ СЫРАМИ. ВЛАДЕЛЕЦ КОМПАНИИ АНДРЕА МАДЖИ ЛИЧНО ЗАНИМАЕТСЯ КОНТРОЛЕМ ЗА ИХ ПРОИЗВОДСТВОМ, А ТАКЖЕ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ПОКАЗЫВАЕТ, КАК МОЛОКО ПРЕВРАЩАЕТСЯ В СЫР

климат, про ванны из травертина и листья ароматических растений, в которые запеленываются сырны головы, покажут подземные пещеры с терракотовыми вазами и дубовыми бочками. Не счесть призов, которыми награждены отважные экспериментаторы и терпеливые воспитатели сыра. Увозите с собой Bria scacio di resoga и Pinetta, Gobbo di Picche и Bria Cacio di mucca.

Apicoltura Cazzola ([www.apicolturacazzola.it](http://www.apicolturacazzola.it)) в Эмилии-Романье производит и продает мед. Несколько лет назад три брата из городка недалеко от Болоньи купили ульи, поэкспериментировали с ними и поняли, что не нужно пытаться улучшить то, что делает природа. Сейчас у них 400 ульев, а пчел — 40 тыс.; меда — бесчисленное множество сортов, в том числе акациевый, каштановый, эвкалиптовый и лавандовый. Приезжать к ним тоже можно круглый год.

Ветчину в компании Prosciuttificio ([www.dokdallava.com](http://www.dokdallava.com)), что из маленького городка Удине, расположенного в регионе Фриули-Венеция-Джулия, делают, добавляя в свежую лишь соль. Мясо гене-

тически безупречных особей с определенным соотношением жира к весу не позднее чем в течение суток после забоя доставляется сюда, в Сан-Даниэле, где и выдерживается в особых условиях от 16 до 24 месяцев. Здесь же действует первая в мире ветчинная школа, где вам все покажут, только спросите Сильвию. Рядом со зданием фабрики пекут хлеб, рекомендую попробовать местный пирог Gubana (начинку готовят из инжира, изюма, вымоченного в малаге, чернослива, цукатов, тертых кедровых и грецких орехов и миндаля, с добавлением лимонных или апельсиновых корок, тертого шоколада). А также прихватить домой каравай в 10 кг — вот достойный сувенир. А здешние панеттоне входят в десятку лучших в Италии.

Torrefazione Caffè Lelli ([www.caffeelli.com](http://www.caffeelli.com)) — маленькая фабрика кофе в Болонье, его тут жарят и пакует. И иногда дегустируют маленькими группами по десять человек (с июня по сентябрь, в самое жаркое время, приезжать на дегустацию не стоит из-за сложных отношений кофейной

реальности с кондиционерами и влажностью). Занимаются делом брати и сестра — Лиза и Леонардо Лелли. Кофе возят с Явы, из Эфиопии, с Ямайки, из Бразилии, Центральной Америки; выбирают только собранный руками и только с плантаций, расположенных выше тысячи метров над уровнем моря. Рекомендую Assolo (смесь семи сортов), Assolo Grand cru (лимитированный blend) и смесь пяти сортов Concerto.

Когда год назад я собиралась на свой первый Pitti Taste, Александр Ильин, гастрономический критик и гастроном произнес слово «акверелло». Я поехала и все узнала, оказалось, это рис. И мне страшно повезло, потому что за прилавком стояла сама владелица Aquerello. Семья Рондолино работает над рисом карнарроли неподалеку от городка Верчелли в округе Ливорно начиная с 1935 года, они выдерживают его год после урожая, а как — узнайте у них. Договориться о посещении очень трудно, Договориться с журналистом и не шеф, но стоит того. Вам в любом случае покажут документальный фильм о том, почему этот рис

лучший в мире, почему он не слипается, вбирает в себя соусы лучше всех и не теряет ни витаминов, ни микроэлементов. И почему его продают в консервных банках и вакуумных упаковках.

И в апулийском хозяйстве Paolo Petrilli ([www.lamotticella.com](http://www.lamotticella.com)) нас тоже ждут круглый год. И уточняют: в июне приезжайте смотреть, как делают пасту; с конца сентября по начало ноября будем давить вместе виноград, а в июле-августе закручиваем помидоры, свободные руки всегда нужны (шутка, конечно). Они тут, в Лючере, экспериментаторы прежде всего. Их помидоры сорта прунилли растут на 40 га темной земли будто сорная трава, питаются лишь дождями, и пахнут они как никакие другие. Закрывают их без соли и консервантов — всего 150 тыс. банок в год, но 80–90% будущего урожая уже продано. Спросите Алессандро, он все организует.

И последнее: не оставайтесь там навсегда — печь хлеб, давить вино, взвешивать ветчину и дегустировать кофе. Только на полжизни, не больше.