

# Символы процветания О РОЖДЕСТВЕНСКИХ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЯХ

Шеф ресторана «Роберто» Сабина Мельничук

— **Близятся Новый год и рождественские праздники. Какие блюда традиционно подают в Италии на Рождество, какие из них можно будет попробовать у вас в ресторане?**

— Многие блюда, которые появляются на праздничном столе, связаны с приметами и поверьями. Например, итальянский рождественский стол трудно представить без традиционной чечевицы и дзампоне — фаршированной колбасами и сосисками свиной ножки. Чечевица символизирует удачу, процветание и богатство, ее круглая форма напоминает монеты. Дзампоне также является символом изобилия, и чем жирнее свиная ножка, тем лучше. Одним из обязательных блюд рождественского стола считается также индейка, фаршированная сложной начинкой из каштанов, яблок, груш, грецких орехов, телятины, шпика, трав и бренди. Еще на каждом рождественском столе в Италии непременно присутствует миланский пирог, который напоминает кулич и называется панеттоне. Его украшают изюмом, сухофруктами, апельсиновыми и лимонными цукатами. Также традиционными рождественскими десертами являются пандоро, торроне и другие. Мы в ресторане соблюдаем итальянские традиции, поэтому в меню обязательно будет вкусная паста, уже полюбившаяся гостям пинца, приготовим дзампоне и семифредо с каштанами.

— **Если говорить о банкетном меню, то на чем делаете акцент?**

— По традиции после празднования бурной новогодней ночи итальянцы хорошенько отсыпаются, а проснувшись, попадают сразу на обед. Обед в первый день года — это всегда сытно и вкусно: 1 января итальянцы обязательно угостят вас жирной запеченной индейкой и поднимут пару бокалов за Всемирный день мира. Поэтому изюминкой новогоднего банкетного меню ресторана «Роберто» станет индейка, фаршированная яблоками, изюмом и орехами, а на десерт подадим семифредо с каштанами. Вообще в Италии нет единой национальной кухни, для каждого региона характерны свои блюда и напитки. Северная Италия славится своими сырами. В Венеции, рядом с Адриатическим морем, очень популярны морепродукты, ризотто с чернилами каракатицы и кукурузная каша полента, и именно там особенно хорош знаменитый тирамису. Лигурия подарила миру соус песто, а Эмилия-Романья на стыке северной и центральной Италии — родина вкуснейшей пармской ветчины, сыра пармезан, а также пасты болоньезе. Умбрия — это трюфели, оливковое масло и салами. Что касается южной Италии — это беднейшие провинции, поэтому в народной кухне южных регионов страны много вегетарианских рецептов. Неаполь — столица пиццы, адриатическая провинция Апулия радует гурманов пастой орекьетте, морепродуктами и оливковым маслом. Жители



В ИТАЛИИ НЕТ ЕДИНОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ, ДЛЯ КАЖДОГО РЕГИОНА ХАРАКТЕРНЫ СВОИ БЛЮДА И НАПИТКИ. ПОЭТОМУ В НОВОГОДНЕМ МЕНЮ БУДЕТ СОБРАНО ВСЕ САМОЕ ВКУСНОЕ ИЗ РАЗНЫХ УГОЛКОВ ИТАЛИИ

Сардинии те еще мясоеды, а сицилийцы известны своей любовью к сладостям, особенно популярны здесь марципаны и пирожные канноли. Что касается местной пасты, тот там ее делают из муки, воды и соли и высушивают — такой подход характерен для всего юга Италии. На севере же страны любят пасту-фрэнч, в тесто для которой добавляют яйца. Ну а мы ориентируемся прежде всего на кухню колоритной и многогранной Тосканы, которая находится в центре Италии и славится стейками по-флорентийски. Но для россиян представление об итальянской кухне включает в себя все традиции, поэтому в нашем новогоднем меню будет собрано все самое вкусное из разных уголков Италии. И дополнительный бонус для гурманов: весь декабрь у нас в ресторане будет сезон трюфелей, этот самый дорогой в мире гриб станет королем праздника.

— **Итальянская кухня — прежде всего качество и свежесть ингредиентов. Легко ли достать спелые томаты, свежие морепродукты и качественный сыр не в сезон?**

— Действительно, традиционная итальянская кухня проста, но без свежих и качественных продуктов невозможно ее себе представить. Из-за санкций получить некоторые оригинальные продукты нелегко, но на рынке появилось много качественных российских продуктов. Например, свежий сыр буратто и страчателлу мы возим из Москвы: после долгих поисков мы выбрали фирму, где сыр делает итальянец под заказ. Но основная часть продуктов, за исключением некоторых овощей, у нас действительно итальянского происхождения — мы не используем дешевых аналогов.

— **Какие блюда лучше всего подходят для продолжительных и обильных новогодних застолий? Знаете ли вы итальянский «рецепт стройности»?**

— Главный рецепт стройности — это вкусная качественная еда, которая повышает настроение и дает заряд бодрости. Поэтому, если вы планируете продолжительные застолья, покупайте только хорошие продукты.

Беседовала Анна Павлова