

# ХЛЕБ•СОЛЬ

КУЛИНАРНЫЙ ЖУРНАЛ С ЮЛИЕЙ ВЫСОЦКОЙ



## ВЕСЕННИЙ ФЛИРТ

ПАСТИЛА ИЗ ЯГОД,  
ДЕСЕРТ ИЗ МАНГО С МЯТОЙ  
И ВАНИЛЬНОЕ ДАТТЕ

КИСЕЛИ  
ДА МОРСЫ  
КАК У БАБУШКИ

**СВЯТОСЛАВ  
ВАКАРЧУК:**  
«ЕДА ПОХОЖА  
НА СЕКС. ОДНОМУ  
ЕСТЬ СКУЧНО  
И НЕПОНЯТНО»

МУЖСКОЙ  
ХАРАКТЕР

КЕСАДИЛЬЯ  
С МЯСОМ  
ОТ ДМИТРИЯ  
КОЛДУНА

БЛЮДО  
НОМЕРА  
ПРОВЕРЕНО  
НА НАШЕЙ  
КУХНЕ!

## ВИТАМИННЫЙ ОБЕД

КАРПАЧО ИЗ КАБАЧКОВ И ТОФУ,  
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ЯЙЦОМ И РОСТКАМИ  
ПОДСОЛНУХА, ТЕЛЯТИНА С ПЕСТО  
ИЗ ВЕСЕННИХ ТРАВ

ТОНКИЙ  
ВОПРОС  
ЛЕГКИЙ ЗАВТРАК  
ДЛЯ ФИГУРЫ  
И НАСТРОЕНИЯ



# Кампания на юг

Апеннинский сапожок, несмотря на скромные размеры, славится разнообразием характеров его жителей. Северные итальянцы оправдывают свое местоположение – они спокойны, бледнолицы и светловолосы. Центр Италии, как и любой другой, – это мозаика лиц, настроений и национальностей. А те самые смуглые, громкие, страстные итальянцы, которые представляются нам при слове «Италия», проживают на юге полуострова.

текст и фото: **Юлия Савенкова**

НЕАПОЛЬ

ВЕЗУВИЙ

НЕАПОЛИТАНСКИЙ  
ЗАЛИВ

СОРРЕНТО

МАССА-  
ЛУБРЕНСЕ



**МЕЧТА  
ХУДОЖНИКА**  
*Прибрежные городки  
Кампании хороши  
со всех сторон.  
Любуйтесь морем  
с балкончиков и тер-  
рас симпатичных до-  
миков или домиками  
с обратной точки,  
взяв напрокат лодку.*

## Вдохновиться

Свежее дыхание Средиземного моря, обволакивающее тепло солнца и умиротворяющее сопение Везувия веками делали свое дело: Южная Италия – регион с менее развитой экономикой, чем север и центр. И, как следствие, сия отсталость порождает экономику другого рода – подпольные дела и делишки. Да, знаменитейшая итальянская мафия, романтизи-

рованная литературой и кинематографом, родом с итальянского юга. И если большие дела непросвещенным туристам неочевидны, то столкнуться с маленькими делишками есть шанс у многих. Особенно в Неаполе – главном городе региона Кампания, о котором мы и хотим вам поведать. Темные личности встречаются в столице Кампании частенько, поэтому,





ПОЗИТАНО  
АМАЛЬФИТАНСКОЕ  
ПОБЕРЕЖЬЕ



**ЛЮБОВЬ  
В ДЕТАЛЯХ!**  
Жители Соррентийского полуострова обожают свою родину. Такие керамические плитки с узнаваемыми сюжетами есть на каждом доме.



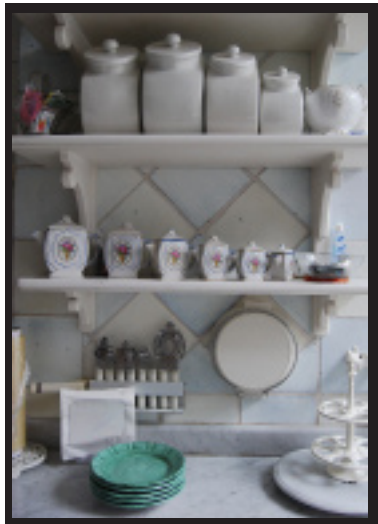
насладившись прогулкой по великолепному историческому центру (занесен в список всемирного наследия ЮНЕСКО) и отведав феноменальную пиццу (ее рецепт был придуман именно здесь несколько веков назад), не забредайте на окраины, а отправляйтесь в отель спать, чтобы не столкнуться с ними в узеньких проулках и не лишиться кошелька. Автор данной статьи поступил и вовсе весьма дальновидно – уехал в Сорренто и соседние с ним очаровательные городки. В качестве последнего наставления отметим, что свой маршрут к Соррентийскому полуострову лучше проложить так, чтобы миновать крошечный городишко под названием Мета: здесь сумки легкомысленных туристов представляют особую ценность. Прочитав такой устрашающий пассаж, вы можете засомневаться, стоит ли вообще туда ехать. Уверяем: это просто необходимо! Главное, как и везде в мире, простая аккуратность. А взамен вы получите невероятное количество эндорфинов, выброс которых спровоцирует разнообразие гастрономических опытов и удивительной красоты палитра пейзажей.

## Попробовать

Основная деятельность региона Кампания – сельское хозяйство. Те самые море, солнце и вулкан создали лучшие микроклиматические условия для ежегодного богатого урожая. Здесь выращивают оливки, чьи круглые лоснящиеся бочка нагло сияют в солнечных лучах. Цитрусы разных сортов и размеров, чья насыщенная яркость и сочность всячески эксплуатируются в кулинарии, особенно в десертах и сорбетах. И конечно, помидоры. Наверное, лучшие в мире. Вокруг Везувия, на плодородной земле, щедро удобренной пеплом, растут самые знаменитые из них – сливовидные томаты сан-марцано, сочные и сладко-горьковатые (некоторые сравнивают их вкус с хорошим темным шоколадом). Из этих плодов итальянские повара и хозяйки готовят соус для пицц и паст. Наверное, один из главных секретов кухни Италии – этот соус, простой, но неповторимый вне страны, если под рукой нет таких помидорок. У сан-марцано есть менее известный, но не менее интересный товарищ – помидор корбарино, культивируемый близ Помпей. На его основе делают соус для вегетарианской пасты под названием – парадокс! – *vongole fujute* («сбежавшие моллюски»). Корбарино впитывает соленую горечь морского ветра и отдает его соусу, в результате чего ваши спагетти приобретают вкус пасты с моллюсками, не имея оных в составе блюда. Выращивают в Кампании и другие овощи-фрукты: цукини, цветы которого подают в составе антипасты или добавляют в пасты и ризотто; мясистые баклажаны с легкой остротой, лишенной горчинки; царственные хрустящие артишоки; божественного вкуса белый инжир размером с крепкий мужской кулак и так далее...

В продолжение восторженных рассказов о южноитальянских помидорах выскажемся в тех же интонациях и об их неизменной спутнице – моцарелле ди буфало из Кампании. Таких влажных, сливочных, белоснежных шариков из буйволиного молока вы определенно не отведаете больше нигде. В последний день перед отъездом зайдите на рынок, чтобы порадовать домашних настоящей моцареллой. Много увезти не получится – продавцы пакуют ее вместе с рассолом в большие герметичные коробки. В аутентичных продуктовых лавках от изобилия разбегаются глаза. Обязательно попробуйте сыр качокавалло, который сладок, когда юн, а по мере взрос-

**ДОМАШНИЙ УРОК/**  
Синьора Луккиана Монда проводит мастер-классы у себя дома. Ее равиоли и лимонный пирог просты в исполнении, а на вкус восхитительны! Стоит научиться. Уроки проходят в Casa Monda.



ления и созревания начинает приятно ипряно пощипывать язык. Его вы узнаете сразу: большие грушевидные головки парочками висят на веревке, перекинутой через деревянную балку. По соседству с сырами вам всегда встретятся колбасы. Наиболее известный сорт региона – неаполитанская салями, колбаса из отборной свинины с гармоничными вкраплениями жирка, а в роли ароматизаторов выступает самое полезное: травы и специи, которыми богата земля итальянского юга. И конечно, путешествуя по Кампании, как не подогреть свой интерес знаменитым ликером, прославившим этот край на весь мир, – лимончелло?!

## Поселиться

Сорренто находится всего в 50 км от Неаполя, но это будто бы другой мир. Маленькие белые домики, утопающие в зелени, то тут, то там заросли розмарина, манящие настойчивым ароматом, каменные лесенки, ведущие вниз – к морю или вверх – к многочисленным террасным ресторанчикам, и само море, завораживающее ослепительно-синей гладью. К слову, несмотря на то что море видно из любой точки городка и его присутствие чувствуешь даже спиной, привычных пляжей с россыпью зонтиков и вереницей сезонных здесь нет. Впрочем, возлежание в лучах солнца не тот вид отдыха, за которым приезжают в Сорренто. И во-вторых, из расположенного в скалистой местности городка добраться к морю можно только на машине или в специальных лифтах (по лестницам идти ох как долго!), но велика вероятность, что по дороге вы увлечетесь осмотром многочисленных достопримечательностей, а затем, конечно, покупками. Осмотреть прежде всего стоит сам город: его архитектурные черты, в чьих изгибах находили вдохновение представители русской интеллигенции – художник Сильвестр Шедрин, писатель Максим Горький – и их зарубежные «коллеги» – Гете, Ницше, Ибсен... А затем приступить к деталям – осмотру церквей, соборов и базилик, которые находятся в Старом городе, в нескольких минутах ходьбы от центральной площади Тассо.

В Сорренто очень много отелей и отельчиков, но мы советуем снять виллу, особенно если вы путешествуете большой компанией. Душевное отдохновение – за этим приезжают на Соррентийский полуостров. И вилла, спрятанная в скалах, дарит сей вожденный покой. На склоне холма, возвышающегося над Неаполитанским заливом, стоит вилла La Contessa Azzurra, из окон и с террас которой открывается ошеломительный вид на море и остров Капри. В наиболее романтичном образе они предстают на закате, когда солнце садится прямо в воду. На одной из террас есть бассейн. Плавать в нем в лучах коричнево-розового заходящего солнца – особое удовольствие. На вилле 12 спален, так что стоит приехать сюда с друзьями, а лучше устроить торжество (свадьбу, годовщину или день рождения).

В городке Масса-Лубренсе, что в 10 км от Сорренто, одна из достопримечательностей – вилла, построенная в XVII веке. Здесь жил Иоахим Мюрат, король Неаполя, маршал армии Наполеона и храбрый полководец. С балкона виллы Мюрат руководил битвой за Капри в 1808 году. Автору статьи посчастливилось там побывать и услышать отголоски истории, вы же можете... провести там отпуск. Да, Villa del Re – «Вилла короля» – сдается, и не только венценосным особам, а любому желающему! Архитектурная часть и некоторые предметы



**ЦИТРУС-ГИГАНТ/**  
Рядом с обычным лимоном – цитрон, или, как называют его итальянцы, *цедро*. Его толстую корку очень ценят парфюмеры и кондитеры за невероятный аромат. Мякоти в цитроне немного, поэтому ее почти не используют. Однако у соррентийских хозяек в ходу интересный рецепт: нарежьте мякоть *цедро*, добавьте масла, заправьте оливковым маслом, посолите.



Рассказ о лимончелло достоин отдельного материала, который можно прочитать в рубрике SLOW FOOD на странице XX.

мебели и декора королевской резиденции остались нетронутыми, в первозданном состоянии пребывает и чудесный сад. На вилле пять спален, так что рассчитана она на скромную компанию ценителей.

Возвращаясь к теме великих (мест и людей), нельзя не сказать о Позитано – приюте богемы всех мастей. Находится чарующий город на Амальфитанском побережье, в 15 минутах езды от нашего ориентира – Сорренто. В отличие от него домики в Позитано разноцветны, но сдержанно-ярки, словно повторяют пастельную палитру детских мелков. Построены они так близко друг к другу, что порой непросто найти между ними тропинку. Радужной лесенкой дома спускаются к морю, на прекрасный песчаный пляж «Спяджия Гранде». По старинной каменной лестнице, где сложно разойтись вдвоем, предстоит прогуляться и вам. По дороге можно бесстыдно заглядывать в окна домов, срывать гроздь винограда и делать панорамные снимки. А вот и море. Туда-сюда по лазурной воде скользят разнообразные плавсредства – от двухместных лодочек до роскошных яхт (по слухам, частенько мимо проплывают корабли сладких парочек Дольче – Габбана и Доронин – Кэмпбелл). В Позитано любители отдыхать танцор Нуриев, композитор Стравинский, художник Пикассо, актриса Тейлор. Сегодня среди лимонных зарослей здесь затерялись виллы Софи Лорен и Франко Дзеффирелли. Не забудьте пройтись по центру города – благо, там запрещено ездить на машине. Главная достопримечательность Позитано – средневековая церковь Санта-Мария-Ассунта, чей купол украшен майоликой. Поселиться рекомендуем на вилле Capodimonte, окруженной многочисленными террасами с мебелью в средиземноморском стиле, чтобы любование живописными видами крыш доставляло особое эстетическое удовольствие. Villa Capodimonte – это шесть уютных спален на 12 человек, однако сюда лучше приезжать без детей, так как ландшафтные особенности Позитано не предполагают игр и беготни.

## Отведать

### Quattro Passi

*Отметить приезд.*

Главное здесь – свежее выловленные рыба и морепродукты. Закажите креветки с суфле из артишоков и равиоли из морского ангела. Шеф-повар Антонио Меллино (одна звезда Мишлен) сам встречает гостей и рекомендует лучшие блюда (кстати, он является бренд-шефом ресторана «Подмосковные вечера» в Барвихе).

[www.ristorantequattropassi.com](http://www.ristorantequattropassi.com)

### Don Alfonso

*Попробовать блюда из органических продуктов.*

С семейной биодинамической фермы, за которой ухаживают сам Альфонсо, его жена Ливия и главный поставщик природных удобрений – бычок Сабаттино. Лучшее в меню – рыба-меч, запеченная в фисташках, лобстер в кисло-сладком соусе с жюльеном из летних овощей и слоеная сфольятелла с ванилью и корицей. Молодой шеф Эрнесто Яккарини награжден двумя звездами Мишлен.

[www.donalfonso.com](http://www.donalfonso.com)

### Lo Scoglio

*Трапезничать, свесив ножки в море.*

Небольшой ресторанчик словно риф (так и переводится название) нависает над морем. Налегать здесь, естественно,



### Хрупкий сувенир/

*Керамические штучки для кухни – солонки-перечницы, ложки для салата, чашки, тарелки, подносы – фирменные товары народного промысла региона.*

стоит на его дары. Шеф Томмазо де Симон готовит просто, но восхитительно, украшая и приправляя травами с собственного небольшого огородика каждое блюдо. Узнать его легко – он прогуливается по залу в сопровождении лабрадора и наблюдает за гостями.

[www.ristoranteloscoglio.com](http://www.ristoranteloscoglio.com)

### La Torre

*Перекусить среди местных жителей.*

Один из двух ресторанов slow food в регионе. Заправляет тут очаровательный шеф-повар Мария Апреа, которая обязательно подойдет к каждому столику и спросит, все ли в порядке. Если вы закажете равиоли с кальмаром, лингвине с осьминогом и панакотту, то ответ будет «да».

*Piazzetta Annunziata, 7, Massa Lubrense*

### Relais Blu

*Пропустить по стаканчику вечером.*

Вечер – обязательное условие, ведь сумерки дарят изумительный свет прибрежному пейзажу. Море становится почти черным, а берег вспыхивает гирляндами огоньков – итальянцы всего лишь включили в домах свет. Винная карта насчитывает более тысячи наименований со всего мира. Интересна подача небольших, но очень вкусных винных закусок.

[www.relaisblu.com](http://www.relaisblu.com)

### Casa Monda

*Научиться готовить и отобедать с обаятельной итальянской семьей.*

*Via Crawford, 74, Sant'Agnello di Sorrento* ✨

Редакция благодарит компанию **Ville in Italia** ([www.villeinitalia.ru](http://www.villeinitalia.ru)) за помощь в организации поездки.