

ISSN 0234-2510
9 770234 251004
12003

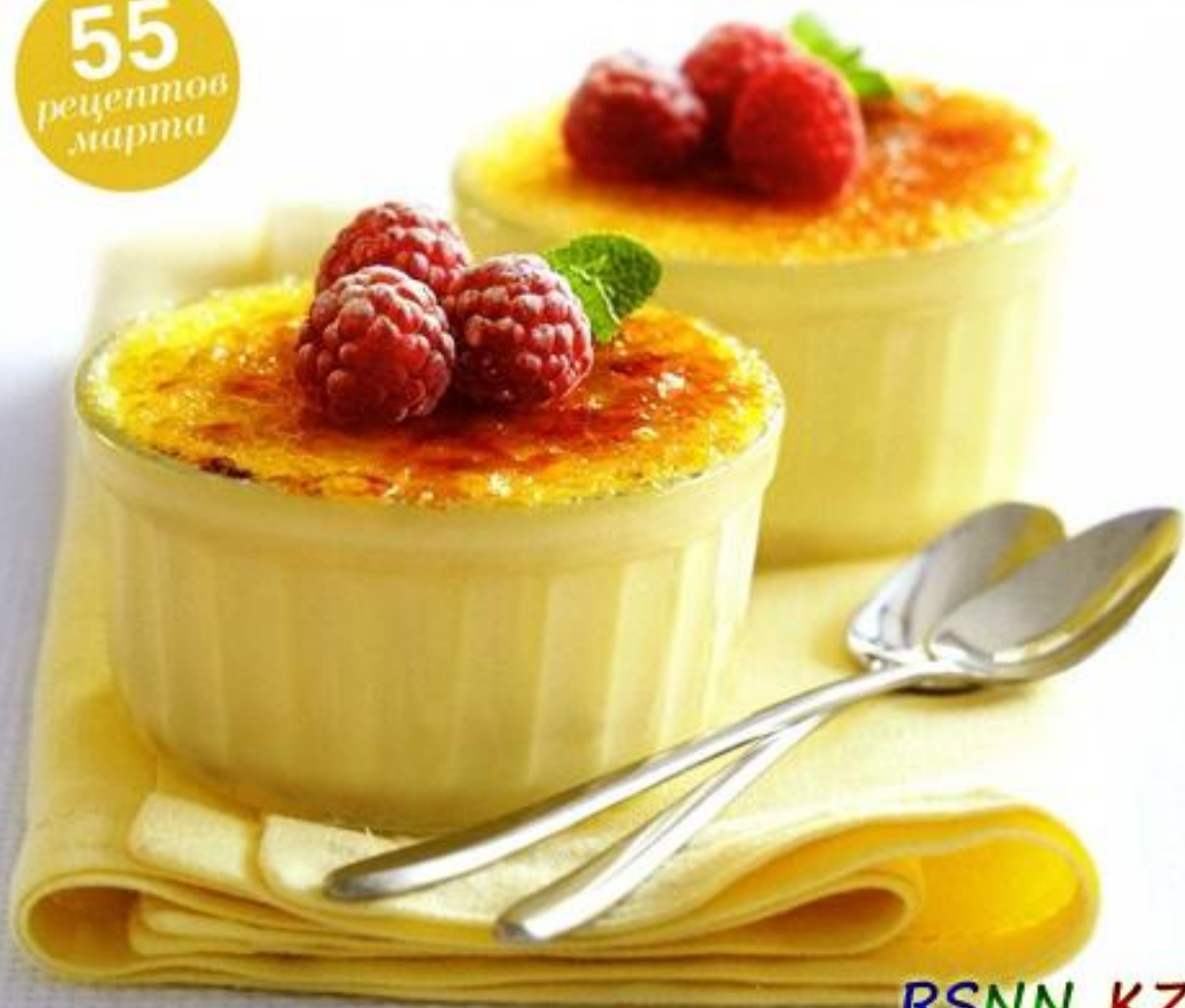
гастрономъ

шефы-суперзвезды:
рецепты + скандалы

приметы весны:
спринг-роллы
и коктейли мартини


креветки виктора гусева
омлет агаты кристи
сэндвич гордона рамзи

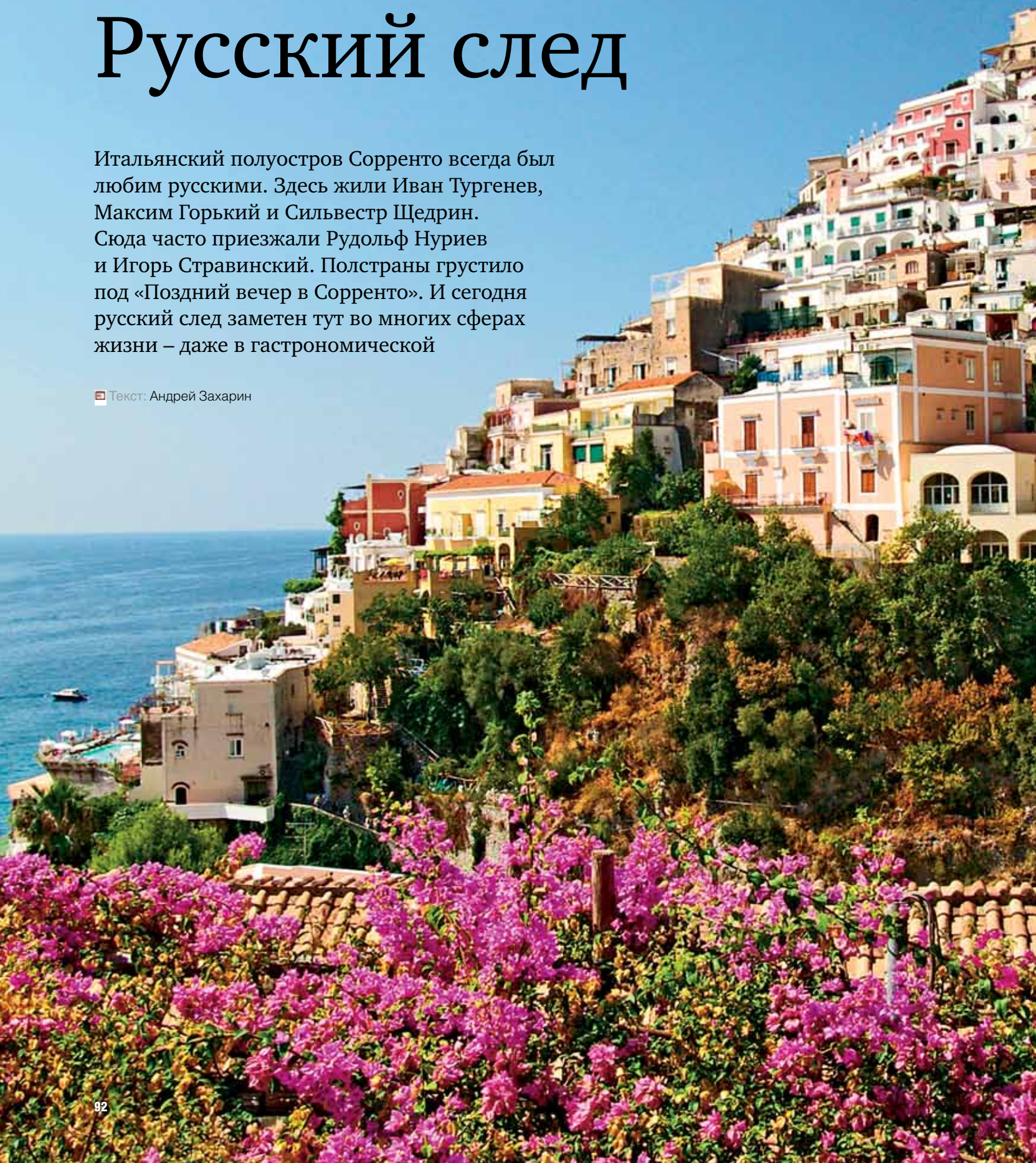
55
рецептов
марта



Русский след

Итальянский полуостров Сорренто всегда был любим русскими. Здесь жили Иван Тургенев, Максим Горький и Сильвестр Щедрин. Сюда часто приезжали Рудольф Нуриев и Игорь Стравинский. Полстраны грустило под «Поздний вечер в Сорренто». И сегодня русский след заметен тут во многих сферах жизни – даже в гастрономической

 Текст: Андрей Захарин





Масса Лубренсе

Я стою рядом с винтовой лестницей и рассматриваю висящие на стене фотографии: с одной улыбается Майкл Дуглас, с другой сурово глядят в глаза Путин с Медведевым. «Разве ВВ и ДА были вместе в Италии?» – удивляюсь я вслух. «А снимок не здесь сделан, – подсказывает наш гид Анастасия. – Антонио еще и в Жуковке открыл ресторан. «Подмосковные вечера» называется».

Антонио Меллино, владелец и бренд-шеф ресторана Quattro Passi в городке Масса Лубренсе, уже повесил на двери своего итальянского заведения мишленовскую звезду и теперь мечтает покорить Рублевку. Хотя на родине у него тоже дел хватает. В окрестностях города Сорренто много частных вилл, которые сдают в аренду туристам. Одна из самых распространенных услуг – заказ ужина команде известного ресторана. Готовую еду могут доставить на виллу, но чаще всего шеф-повар с помощниками выезжает на место. Quattro Passi, к примеру, сотрудничает с виллой La Contessa Azzurra, на которой мы живем. Ее кухня оборудована профессиональной техникой, поэтому полноценный ужин на 20 персон – не проблема.

Впрочем, есть каждый день на вилле скучновато. Особенно когда вокруг столько заведений. Мне приглянулась La Torre all'Annunziata – милая семейная таверна, расположенная прямо у стен церквушки. Мы пришли сюда на обед в субботу и едва нашли свободное место – пожилая пара отмечала серебряную свадьбу. Между столиками, стоящими под раскидистыми платанами, носились дети и кошки. Было по-итальянски шумно и весело. Шеф-повар Мария только и успевала готовить закуски: воздушные булочки рустиччини, начиненные сыром, пиццелу с помидорами и базиликом, картошку, тушенную с кальмарами и томатами, перчики пеперончино, фаршированные рисом, баклажаны с пармезаном и неизменную неаполитанскую капонату – своеобразный салат из размягченных бубликов-сухаришков фризеппе, мелко рубленных помидоров, лука и базилика, заправленный оливковым маслом. Еда в La Torre нехитрая, но очень вкусная, и все, что готовит Мария, одинаково нравится и местным жителям, и туристам, живущим неподалеку на вилле Короля.

В 1808 году здесь располагалась ставка неаполитанского короля Иоахима Мюрата во время осады острова Капри.



Сподвижник Наполеона и муж его сестры получил приказ освободить Капри от англичан. Он обосновался в доме, из которого открывался лучший вид на остров. Операция по захвату Капри прошла успешно, а вилла с тех пор так и называется: Villa del Re – вилла Короля.

Сейчас тут останавливаются туристы. Спят на кроватях генералов наполеоновской армии, едят из старинной медной посуды, гуляют по саду с видом на Капри, отдыхают в тени рожкового дерева, плоды которого пахнут копчеными сухофруктами. Этими плодами кормят лошадей, а также делают из них ликер.

Нынешний владелец виллы – реставратор, и он любовно воссоздал атмосферу давних времен. Тут даже проводят экскурсии для школьников и устраивают тематические ужины. Поваров, официантов, музыкантов наряжают в старинные костюмы, а гостям подают блюда, которые готовили двести лет назад. На один из таких ужинов приезжала праправнучка Мюрата Каролин – знаменитая пианистка и по совместительству принцесса Неаполитанская. Титул знаменитого предка в Италии никто не отменял.

Позитано – Марина дель Кантоне

Мы на главной улице Позитано, змеей спускающейся к пляжу Спьяджия Гранде. Впереди у нас морская прогулка на яхте и гастрономические удовольствия. А пока мы идем мимо разноцветных домов, прилепившихся к склону горы. Изучаем керамические указатели, сообщающие, что в этом доме живет адвокат Микеле Пятый, напротив можно купить аутентичный ликер лимончелло, а в хостеле Ла Маммола вас всегда ждут завтрак и постель. Минуем местный «Арбат» с творениями художников-любителей и тележку с «лучшим в Позитано» лимонным сорбетом. Заглядываем в магазинчики, где продают лимоны, ликеры, сиропы, мыло, крем, свечи и саше с лимонным ароматом. Позади остаются городской собор, лавка со связками сушеных перепорчино...

На пляже перевозчик Марио в трусах цвета фламинго радостно подсаживает моих спутниц в лодку и лихо подруливает к яхте. И вот мы уже плывем мимо Молочных гор, которые называются так потому, что именно в окрестных деревушках зародилось производство моцареллы, мимо лимонных и апельсиновых рощ. Проплываем архипелаг Li Galli, и Анастасия рассказы-



Где побывать:

Ресторан Relais Blu в Термини. Здесь хорошо кормят, но в первую очередь сюда приезжают ради захватывающего дух вида на залив. Выпить пару-тройку коктейлей, полюбоваться закатом, а затем на вечеринку. Столь милый сердцу московского тусовщика сценарий.

Музей макаронных изделий в местечке Граньяно, которое, собственно, и славится их производством.

Изумрудный грот в поселке Конкадей-Марини. Кстати, именно в этом месте в XVIII веке изобрели сфольятелле – знаменитые пирожные из слоеного теста с различными начинками (чаще всего с рикоттой, цукатами, корицей и ванилью).

вает нам, что в начале прошлого века одним из островов владел некто Махеев – выходец из России, меценат и страстный поклонник балета. Он основал здесь школу танцев, куда регулярно выписывал русских балерин. Позже остров купил Рудольф Нуриев, но использовал это место для уединения. Говорят, дух великого танцора до сих пор витает над островом. Во всяком случае, завихрения осенних ветров весьма напоминают неистовые па Нуриева.

Мы бросаем якорь в Марина дель Кантоне неподалеку от яхты Дольче и Габаны. Первозчик Джино в трусах цвета небесной лазури лихо доставляет нас к пристани ресторана Lo Scoglio. Это очень бойкое место. В бухте останавливаются дорогие яхты, и среди гостей можно увидеть множество лиц, хорошо знакомых по кинофильмам, телепрограммам и репортажам

светской хроники. Вот сегодня Дольче и Габана приплыли сюда на обед.

«А знаменитости из России у вас бывают?» – спрашиваем мы хозяина Lo Scoglio Джузеппе. «Конечно! У меня постоянно ужинает миллионер Владимир Доронин с Наоми Кемпбелл».

Джузеппе 63 года, но выглядит он как огурец, который сам вырастил в огороде. Загорелый, поджарый, с юношеским блеском в глазах и легкой походкой.

«Я отлично себя чувствую, ведь я обожаю сам копать в земле, возиться с фруктами и овощами». Как подтверждение слов Джузеппе, под потолком ресторана развешаны живописные связки помидоров, лука и кукурузы из местного огорода. Даже экзотические фрукты Джузеппе выращивает сам: «зачем покупать то, что можно сорвать в своем саду?»

Дольче и Габана за соседним столиком синхронно кивают в знак согласия.

Термини – Пунта Кампанелла

«Помидорчики пьенолло дель Везувио – вот эти маленькие круглые – используют для соусов к пасте. Их собирают зелеными, связывают в грозди и подвешивают к потолку, где они постепенно созревают. А вот эти, сан-марцано, – хороши в рагу и салатах. Их больше всего любит наш бычок Сабатино», – Ливия Яккарино, хозяйка фермы Le Peracciole, бродит между грядок и угощает нас всем, что выросло под щедрым итальянским солнцем.

Le Peracciole – это девять гектаров земли на скалах у самого моря. Труднодоступное место в самом отдаленном уголке Соррентийского полуострова – Термини. Но семейство Яккарино превратило скалы в плодородный сад-огород, который живет по принципам биодинамики. Здесь не используют никаких чуждых добавок и ничего не выбрасывают. Упавшие лимоны и апельсины складывают в специальные ямы, где они превращаются в естественное удобрение. Остатки домашней и ресторанной еды – семья владеет еще и рестораном – дегидрируют, перемалывают и тоже пускают в дело. Хлеб отдают курам. Овощи – быку. Бык «производит» навоз для овощей. А все, что выросло на ферме, используют в ресторане. Круговорот еды в природе.

«Вот самое старое дерево в нашем саду, – радуется Ливия. – На нем растут необычные плоды: по виду апельсин, а на вкус – лимон! Из кожуры мы делаем аро-



Что попробовать:

Травяной ликер с пряностями и корками citrusовых Strega и знаменитый лимончелло, желативно купленный в фермерской лавке.

Сыр монаха (Provoolone de Monaco), который делают только из молока соррентийских коров. Сыр качокавалло, который для созревания выкладывают в форму, напоминающую круп лошади. И качотта стажианатто – маленькие головки выдержанного сыра, переложенные листьями каштана и ароматными травами.

Гигантские лимоны с «целлюлитной» кожей. Их кисло-сладкая мякоть хороша в различных салатах: рыбных, овощных, фруктовых.

сначала слегка отваривают, потом сушат и выпекают. Получается необычная текстура, и печенье может храниться долго. Впрочем, это случается редко – тараллини как семечки, их едят быстро, часто и много. Не менее хороши мустачьоли – шоколадно-миндальное печенье в виде ромбов. По традиции их пекут на Рождество, но в лавках продают круглый год.

Мустачьоли мы попробовали в доме Лучии Монды, куда приехали на кулинарный мастер-класс. Синьора Монда регулярно их проводит для постояльцев окрестных вилл. Она учит лепить равиоли, а затем кормит ими гостей. На десерт – собственноручно испеченный лимонный пирог, сыры и сладости из фермерских лавок, а также ликер фраголино, который делает синьора Монда. Рецепт предельно прост: 200 граммов земляники залить литром спирта, месяц настаивать, затем добавить предварительно отфильтрованный сахарный сироп (600 г сахара на 600 мл воды).

Пока мы нахваливаем пирог и ликер, Лучия рассказывает о своей вилле. Оказывается, дом построен на земле, которой владела русская графиня Корчакова, запомнившаяся тем, что собрала солидную коллекцию кактусов. А брату Лучии Марио довелось как-то отобедать с Мстиславом Ростроповичем. Великий музыкант сделал изысканный комплимент местной кухне, сказав, что строчка в меню «лингвини с вонголе и морским ежом» для него звучит как название симфонии.

С Ростроповичем трудно не согласиться. Итальянская кухня – это и есть настоящая симфония вкуса.

Андрей Захарин

Все, о чем написано в этой статье, можно увидеть и попробовать с помощью компании [Ville in Italia](#)

матную приправу к рыбе-меч, а из мякоти – желе к ней же. Хорошее сочетание!»

Действительно хорошее. Мы убедились в этом, ужиная в ресторане семьи Яккарино Don Alfonso 1890. Оценили мы и деликатный майонез из грейпфрута, поданный к желтохвостику, и цитрусовый уксус к лобстеру во фритюре. Нам понравились художественные названия блюд – «Мозаика сыров», «Концерт лимона, земляники и цветов», «Импрессионистский взгляд на эспрессо», – и их не менее художественное исполнение. Дон Альфонсо, хозяин и шеф-повар ресторана, сочетает бережное отношение к натуральному вкусу продуктов и использование передовых кулинарных техник. Дед дон Альфонсо – Альфонсо, который в 1890 году открыл здесь трактир, – гордился бы внуком.

Напротив ресторана построена библиотека, где гости могут покурить и полистать книгу. Среди многочисленных альбомов

по искусству я с удивлением обнаружил каталоги работ русских импрессионистов. А потом выяснилось, что несколько оригиналов висят в ресторане...

Сорренто

В Сорренто множество лавочек и магазинов, где торгуют деликатесами с окрестных ферм. Самый приметный – Fattoria Terranova на центральной площади Piazza Tasso. Помимо привычных баночек-бутылочек с оливковым маслом и вяленными на солнце томатами, взор гастронома радуют ромовые мини-бабы, аккуратно уложенные в пузатые банки и залитые лимончелло, и десятки разновидностей таралли – сухого печенья с фенхелем, кунжутом, солью, перцем, сахаром. Из плетеных корзин призывно подмигивают – «съешь меня!» – пакетики с сушками тараллини, облитыми шоколадом и глазурью или обсыпанными маком. Тараллини