



1

Зерна из долины По и поместья ангелов

Отправляясь в Италию, стоит захватить с собой одежду на размер больше — чтоб было в чем возвращаться домой. Особенно если речь идет о регионе, провозглашенном эногастрономической столицей Европы. Нет, сами-то итальянцы, конечно, знают секрет, как начинать день со сдобы, продолжать пастой и полентой и завершать обильным ужином (они уверяют, что просто надо есть строго по расписанию), но как совладать с расписаниями и аппетитом туристу, прилетевшему сюда всего лишь на пару дней?

✎ Анна ЖЕРНАКОВА, Саша ДВАНОВА



2

В самом сердце Северной Италии, на полпути из Милана в Венецию, с незапамятных времен стоят два города, Бергамо 1 и Брешиа. Географическое положение влияло на их судьбу, как звезды и планеты, по представлению прежних поколений их жителей, влияют на ход истории. Подобно двум небесным гигантам, Милан и Венеция пытались втянуть маленькую систему Бергамо — Брешиа в сферу своего притяжения. Миланские герцоги владели этими городами недолго, а вот власть Венецианской республики, наоборот, была продолжительной: это отразилось и на облике местной архитектуры, и на том, что именно Бергамо стал родиной одного из центральных персонажей венецианской комедии масок Арлекина (он же известен как Труффальдино из Бергамо, слуга двух господ, перебравшийся в Венецию в поисках лучшей доли). Венецианская эпоха в истории Бергамо и Брешиа давным-давно ушла в прошлое, но ее отблески нет-нет да и мелькнут — то в «пламенеющих» архитектурных деталях, то во вкусе и облике местных гастрономических специалитетов.



3



4

€7 стоит 72-часовой проездной на весь городской транспорт Бергамо, включая фуникулер 5 и, что еще ценнее, автобус, курсирующий между аэропортом и городом. Билет можно приобрести по прибытии прямо в аэропорту. Помимо 72-часового там же продается билет на сутки — он стоит €5. А за €2,30 можно купить билет на 90 минут: поскольку из аэропорта ехать всего четверть часа, покатайтесь на фуникулере вы успеете.

5



Ландшафты этой части Ломбардии (номинально оба города сегодня вновь под административной властью Милана) словно сошли с полотен старых живописцев. Природа из года в год и из века в век повторяет их в мельчайших деталях, любовно воспроизводя и теплую зелень, и легкую дымку над горами, и несказанный, почти театральный солнечный свет, озаряющий окрестности в тот час, когда солнце готовится скрыться за горизонтом.

Так же из века в век и из года в год воспроизводят свои творения здешние мастера вкусов — виноделы, сыровары, ресторанные повара и все остальные. То, что выходит из-под их рук, не меньше достойно звания шедевров, чем многие из написанных здесь живописных полотен.

Эти люди — настоящие приверженцы семейных ценностей, в правильном смысле этого слова. Вы легко можете пообедать в ресторане, который минимум лет двести принадлежит одной семье, а проходя по улице, бросить взгляд в окно *riano terrapio*, нижнего этажа, и неожиданно увидеть самый настоящий жилой интерьер эпохи Ренессанса. Небольшая лавочка в центре города запросто может таить внутри не только бесконечные ряды сыров или батареи бутылок, но и старинные росписи альфреско, античные мозаики, а ее стены могут быть сложены из камней, которые помнят еще римлян. Да что там стены — здесь можно кое-где прошагать по брусчатке римских времен и восхититься ее великолепной сохранностью.

Даже короткое путешествие по этому региону может быть очень и очень насыщенным. Наслаждение искусством (в здешних музеях — и Рафаэль Санти, и Лоренцо Лотто, и кого только нет) сменяется наслаждением от прогулок на свежем воздухе. Близкие Альпы манят любителей спорта, а многокрасочная кухня, словно написанная густыми ароматными мазками, — ценителей гастрономических удовольствий. Каждая из провинций имеет свои кулинарные особенности, так что путешествие от Бергамо до Брешии может стать целым гастрономическим туром, с остановками на винодельнях, сыроварнях и в мишленовских ресторанах 14, притаившихся в крохотных деревеньках.

Еще одна гастрономическая традиция, которая не должна ускользнуть от вашего внимания, — производство уксуса. Забудьте о блеклых баночках с бесцветной жидкостью (ее в Европе считают средством для уборки), о *Winegar Witch* и прочих кислых ассоциациях со словом «уксус». В Италии уксус — это искусство. До сих пор *aceto balsamico* здесь делают на семейных предприятиях, таких как *Tenuta degli Angeli* 7, (буквально «поместье ангелов»), расположенное недалеко от Бергамо.

Если вино хранится в подвалах, то уксус делается на чердаке 6. Когда-то его использовали как лекарство — принимали от боли в горле и смазывали раны. Первоначально уксус созревает в больших открытых



бочках, постепенно испаряясь, затем его переливают в маленькие бочонки — чем старше уксус, тем меньше бочонок. Весь процесс может длиться много лет: семейная традиция предписывает сварить уксус на рождение ребенка, чтобы впервые продегустировать на его свадьбе, но в принципе в пору «зрелости» молодой уксус входит в 12 лет — и тогда считается готовым. В конце концов его переливают в бутылочки **8** по 100 миллилитров и отправляют на магазинные полки.

Дорога из Милана в Верону, идущая с запада на восток, разделяет провинцию Бергамо на две части. На север, к Альпам, уходят виноградники, а к югу тянутся бесконечные кукурузные поля. Кукуруза, когда-то привезенная из Нового Света, попала здесь на благодатную почву и дополнила традиционный бергамский гастрономический ландшафт. Из нее делают поленту **9**, заменившую в этой местности хлеб. Полента — это и гарнир, и самостоятельное блюдо с различными добавками, и даже десерт — если приготовить ее сладкой. С крестьянского стола полента перекечевала в дорогие рестораны — и тот же путь проделали и казончелли с тортеллини: здесь их вам подадут и в небольшой остерии, и в ресторане со звездой «Мишлен».

Странно было бы вообразить, что где-то в Италии есть такое место, где не в почете паста. Во всяком случае, это точно не Бергамо. Одной только pasta ripiena **13** в Бергамо шесть традиционных видов. Начинкой для этих дальних родственников пельменей может быть сыр грана падано **2**, тыква, салями, мясной фарш, мясо птицы, овощи, — а сами они могут быть разного цвета и формы. Одна из главных местных вариаций на тему равиоли — это казончелли алла бергамаска с мясом, которые считаются первым блюдом. В общем, приготовьтесь, это только начало.

Для итальянцев трапеза — важный процесс, требующий сосредоточения. Надо быть готовым к тому, что еду здесь не только едят, но и обсуждают; темой для дискуссии могут стать не только процесс приготовления, но и сами продукты и их сочетание. Вот, казалось бы, вы видите уже накрытый стол, вкуснейший сыр ждет на тарелках, а трое мужчин все еще спорят, с каким вином лучше всего будет сочетаться этот сыр.

Стоит причаститься этого знания: для начала заглянуть в одну из местных салюмерий, чтобы распробовать настоящий грана падано с печатью DOP. Первый урок, который вы усвоите, будет одновременно уроком географии и итальянского: на нем вы узнаете, что «грانا» значит «зерно», а «падано» — прилагательное от названия реки По. Значит, зернышко из долины По — на сотни таких зернышек и рассыпается этот сверхтвердый сыр, который считается младшим братом пармезана из Реджо **4**, хотя на самом-то деле ему больше тысячи лет. Тем, кто готов к переходу на следующий уровень и хочет проверить себя и свою вкусовую память на прочность, стоит отправиться в Брешию, где производится около 400 видов сыра (для сравнения — в целой Франции их едва ли наберется 365).

Где сыр, там и вино, а где вино, там и более крепкие напитки — граппа и ликеры. У итальянцев все идет в дело. Отходы винного производства становятся ценным сырьем для изготовления этих напитков.

А на десерт другое популярное блюдо — polenta e osei **3**, на вид действительно напоминающее все ту же поленту, но готовят ее из бисквита, шоколадно-орехового крема и марципана, а сверху все это кондитерское безумие венчает марципановая фигурка птички, облитая шоколадом. Блюдо совсем молодое — рецепт придумали всего-то чуть больше ста лет назад.

Силуэт Брешии рисуется рисуется на фоне холмов между озером Гарда и озером Изео **11** — седьмым по величине в Италии и одним из самых живописных в Европе. На озере лежит Монте-Изола — самый обширный из озерных островов Европы. Здесь когда-то отдыхала Жорж Санд, скрываясь от посторонних глаз со своими возлюбленными.

Недалеко от берега раскинулись лучшие виноградники **10** региона Франчакорта. Вам наверняка вспомнилось одноименное игристое вино: да, оно родом именно отсюда. Здешней технологии производства игристых вин всего около 60 лет: традицию в 1961 году заложил молодой энолог Франко Зилиани, но ведь и современное искусство может быть прекрасно!

Рядом с крупнейшей винодельней расположилась небольшая деревушка Борго-Антико-Сан-Витале **12**, восстановленная в духе XVII века усилиями семьи Гоцио, владеющей винодельнями Franciacorta. В деревне были проведены археологические работы и отреставрированы исторические здания, в которых расположились музей и Distillerie Franciacorta, где производятся граппа и ликеры.

Хотите копнуть глубже — отправляйтесь в самую Брешию, несколько десятилетий назад ставшую местом действия типичной итальянской истории: при строительстве метро пришлось спешно менять схему линий, так как рабочие вскрыли мощный археологический пласт. Да что там говорить — в этом городе однажды совершенно случайно, тоже в ходе земляных работ, нашли древнеримский форум: один из жителей решил выкорчевать мешавший ему камень на огороде и обнаружил, что упрямый булыжник — не что иное, как капитель колонны.

На оставленный римской цивилизацией слой в Брешии наложился лангобардский, затем романский, затем средневековый. На нем, подобно фламбе, запылала венецианская пламенеющая готика, а вишней на этом многослойном торте стала Пьяцца делла Лоджия, не случайно напоминающая Сан-Марко в Венеции, с одноименным ренессансным палаццо и башней с часами, Торре дель Оролоджо. На ней бьют в колокол «безумные хранители времени», человечки с молоточками, ежечасно напоминая и жителям, и туристам-зевакам, что время — самое главное сокровище этих мест, и чем его больше прошло, тем мы становимся богаче, накапливая опыт, который становится традициями и основывает династии, на которых и держится местная действительность. Ну а если семейные традиции готовы прерваться, если нет наследника и фамильному делу угрожает неминуемый конец, тогда подбирают преемника на стороне. Чтобы остались живы имя и традиции. ▣

