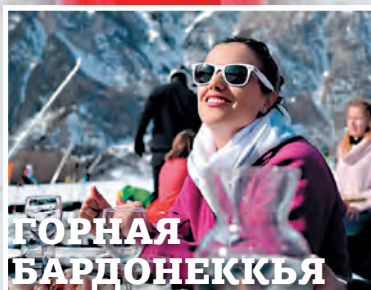


ИТАЛИЯ

Made in Italy

ИТАЛИЯ № 2 февраль 2017 / 101



ГОРНАЯ БАРДОНЕККЬЯ

Звездочка
«Млечного пути»



НАИВНОЕ ИСКУССТВО

На грани
реальности и сна



ФРИУЛАНСКИЙ БРЕНД

Винтажные
номинации



СПАГЕТТИ- ВЕСТЕРН

Понравилась?!



Ольга Лопаетова:
«Италия по-настоящему
вдохновляет!»



Вкус жизни Ломбардии Земля как любовь, ВИНО – как страсть

Мало кто будет спорить, что именно в Италии отношение к качеству жизни – на одном из первых мест. Традиции, качество, уникальность – вот три кита, на которых строится отношение истинных итальянцев к миру. Не стоит гнаться за многим, цени то, что есть у тебя под ногами, принимай землю как любовь, а в вино вкладывай всю свою страсть...

Татьяна БЕЛОНОЖКИНА

В 2017 году старинные эногастрономические традиции и богатое художественное наследие провинции Восточной Ломбардии, в том числе Брешии и Бергамо, объединились в проект East Lombardy. Новая инициатива представляет территорию, провозглашенную Европейским гастрономическим регионом этого года. В целом это – 25 сортов вин DOC, DOCG и IGT, 23 ресторана со звездами Мишлен, а также земля искусства и природных красот, которую посещают около 11,5 миллионов человек в год. Основной целью нового проекта является привлечение внимания к территории Ломбардии, с фокусом на трех основных направлениях: туризм, производство вина и производство натуральных продуктов питания. Объединившись, группа местных предпринимателей, производящих на фермах биологически чистую продукцию, предлагает маршруты гастрономических открытий и удовольствий, ведущие через их фермерские хозяйства.





– Через блюда я передаю свою философию, – говорит обладатель звезды Мишлен, Стефано Червени. Шеф-повар в третьем поколении, он признается, что любит создавать новые вкусы и блюда, черпая вдохновение в гастрономических традициях родной Ломбардии.

– Это и есть для меня будущее, ответственность и добросовестность, – добавляет Стефано. – С детства я ощущал свое предназначение. Бабушка затеяла идею trattoria в далеком 1955 году, и уже тогда я знал, что когда-нибудь семейный бизнес перейдет в мои руки. Так и случилось, когда мне исполнилось 30. Отец сначала передал мне все свои знания и умения, которыми обладал, а затем сделал меня управляющим. Вот уже 17 лет я руковожу двумя нашими семейными ресторанами. Один – в Милане, второй –



В чем секрет «долголетия» дела? Невозможно что-то создавать, когда не любишь. Именно в страсти к своему делу скрывается истинный успех.

в поселке Боргонато, комунны Корте – Франка, провинции Брешиа. Они абсолютно разные и непохожие. Первый – всегда в центре внимания, в престижном и всегда шумном столичном районе. В Милане – это гламур-

ный дворик искусств, открытый еще в эпоху Муссолини, второе же детище – мое сердце, мое отдохновение. Это родная природа, мои истинные корни и традиции.

Недавно наша история обогатилась звездой Мишлен, чему я несказанно рад. В чем секрет успеха и долголетия? Невозможно что-то соз-

давать, когда не любишь. Именно в любви, страсти к своему делу скрывается истинный успех. И не в ресторанном бизнесе дело, не потому, что я шеф-повар. Нет. Просто я верен себе. Я профессионал и убеж-



шей земли, с начинкой из деревенской курицы с фермы Параделло, запеченной и мелко нарубленной...

Прекрасная представительница первой и единственной в регионе Ломбардия корпорации Acetaia Testa по производству бальзамического уксуса Мануэла Теста отмечает, что они – настоящий цветок в петлице аграрной промышленности региона. Несмотря на то, что бизнес изначально мужской, сегодня он принадлежит женской руке – Мануэле и ее дочерям Лауре, Роберте и Марии.

– Я вышла замуж в 1972 году и с тех пор



ден, что в любом деле здоровые амбиции рано или поздно приведут к успеху. Надо шаг за шагом идти к поставленной цели. И как бы ни было трудно, нельзя уступать своим принципам и терять качество. Всё должно быть на самом высоком уровне: от выбора лучших, самых чистых продуктов до обслуживания. За всем я слежу лично, и для меня это не обязанность, а любимое занятие жизни.

Мою кухню нельзя назвать традиционной, но она и не креативная. Это скорее результат ассимиляции народной кухни и современной подачи. Здесь я до сих пор готовлю по любимому бабушкину рецепту, у меня в меню есть блюда, которые были еще в 50-60-х годах. Например, казончелло – аутентичное блюдо на-



Мануэла Теста отмечает, что их компания – настоящий цветок в петлице аграрной промышленности региона

стала помогать мужу в семейном бизнесе. К сожалению, 12 лет назад он умер, но и сегодня мы продолжаем традиции, опираясь на философию, выстроенную годами. Муж всегда говорил, что в нашем деле всегда важно уметь ждать и никогда не торопиться с результатом. Достойного уровня качества нельзя добиться быстро. Процесс довольно длительный, многолетний, имеющий много нюансов. Виноградник, выросший на любви и энологическом опыте его основателя – Пьеранджело Теста, микроклимат, почва, богатая известняковым мергелем, – всё это позволяет нашему продукту из года в год занимать первые мировые места.

Мануэла с гордостью добавляет, что их семья всегда готова принять гостей лично, провести для них экскурсию и дегуста-



цию. – Наша фабрика располагается под крышей средневековой башни 1200 года, которую мы бережно и с любовью отреставрировали. Буквально в прошлом году мы с помощью архитекторов подчеркнули былую великолепную архитектуру старинного здания, создав чарующую и завораживающую обстановку, в которой так комфортно жить и работать. В этом месте, окруженном прекрасными холмами Валкалепио, царит атмосфера былых времен. Традиции живут здесь в каждом уголке, и наша семья вкладывает все свои знания, умение и любовь в их продолжение.

Сегодня для того, чтобы составить целостную картину области выращивания винограда и биологических продук-

Под крышей средневековой башни сейчас творятся настоящие гастрономические чудеса

тов туристы путешествуют по красивейшим историческим местам, знакомясь с местной гастрокультурой, доведенной до максимально звонкой ноты качества. Классические пейзажи, исторические достопримечательности, помноженные на уникальные аутентичные деликатесы, превращают эту картину мира в незабываемое путешествие по Ломбардии, замешанное сразу на всех человеческих чувствах. Понятно, что без высокого кулинарного искусства профессионалов и мастерства шеф-поваров эти гастрономические изыски были бы не так полны – словно картины без красок. Именно люди являются тем звеном, которые позволяют традициям переходить дороги и границы. ■

