

Три цвета пасты

Год Италии в России начнется с фестиваля итальянской еды и вина



ВЕДУЩАЯ
РУБРИКИ

ИРИНА
МАК

Стартовавший 1 января 2011 года перекрестный год России в Италии и Италии в России, как и следовало ожидать, начался с итальянской еды. Эногастрономический фестиваль «Италия al dente» продлится в Москве месяц. Дата его открытия — 17 января — совпадает с днем итальянской пасты, который ежегодно отмечают макаронопоклонники не только в Италии, но всего мира. И впервые в российской столице этот праздник пройдет по всем правилам.

На зубок

Al dente (см. название фестиваля) — формула готовой пасты, которую условно можно перевести на русский язык как «на зубок», означает лишь, что пасту ни в коем случае нельзя переварить. Набухнув выловленную в кастрюле макаронину, вы должны почувствовать ее сопротивление, она должна быть упругой и не расплываться. Для этого надо держать пасту в кипящей воде не дольше 11 минут. Это средняя величина, хотя спагетти варятся быстрее, а тоненькие капеллини и вовсе 3–4 минуты. Тогда как толстостенные «улитки» — до 13 минут, а равиоли — максимум шесть, особенно если сделаны они из домашнего теста.

Общее правило: если на упаковке указано время варки, стоит отнять от него минуту — и снять пасту с огня. Один итальянец учил меня проверять готовность пасты, разрезая макаронину на доске: на срезах должна быть видна тонкая белая, как бы недонаваренная полоска. Если ее не осталось — вы упустили момент. Разумеется, все это относится к правильной пасте, сделанной из пшеницы твердых сортов (gratum durum), которая теперь, увы, почти не растет у нас. И это обидно, особенно если иметь в виду, что до 1917 года крупнейшим поставщиком gratum durum на мировые, и прежде всего итальянские, рынки была именно Россия. До революции, впрочем, Россия экспортировала и спагетти. И артишоки у нас выращивали.

Но чем горевать об утраченных артишоках, вернемся к пасте. Тем более что ушли, и будем надеяться, что навсегда, времена, когда макароны продавали в основном вразвес, и было их всего три варианта: вермишель мелкая, вермишель длинная и толстые макароны из серой муки с дыркой, через которую умельцы выдували мыльные пузыри. Нынешние макароны вкуснее. Если знать, с чем их употреблять.



Белый, красный, зеленый...

Разную пасту употребляют с разными соусами. Если ребристые короткие ригатоне или «спиральки» фузилли удобнее готовить с густыми соусами — такими, например, как «четыре сыра», чтобы соус забивался в бороздки, то довольно жидкий песто годится больше для лингвини. А болоньезе из говяжьего фарша с помидорами подходит и для спагетти, и для плоских папарделле и тальятелле.

При этом никто не знает наверняка, почему на севере Италии больше любят короткую пасту — пенне, ригатони, «бабочек» (фарфалле и лумакони) и фузилли, а на юге — бесконечные наворачивающиеся на вилку спагетти или лингвини. Но ответ на вопрос, почему на итальянском севере — в Пьемонте и Ломбардии — предпочитают пасту с белыми соусами, в центре страны — Тоскане, Лацио, Аbruццо — соус к макаронам чаще всего замешен на мясе и помидорах, а на юге популярнее всего легчайший зеленый соус песто, знает каждый итальянский школьник. Потому что гастрономическая карта Апеннин раскрашена в цвета итальянского флага: белый — цвет невинности,

красный — цвет крови, пролитой в борьбе за освобождение от австрийского господства, зеленый — цвет итальянской земли, покрытой виноградниками и прочей зеленью. Хотя взрослые наверняка найдут свои аргументы. Например, такой: северянам необходима калорийная еда.

И это тоже правда. Только пасту со сливками итальянцы не любят. В отличие от французов, которые без сливок, кажется, шагу на кухне не могут ступить, итальянцы ими не злоупотребляют и в спагетти или ризотто (которое тоже относится к жанру пасты) добавляют их крайне редко. Знаменитая белая карбонара, считающаяся старшей пастой в истории, в Италии в отличие от Москвы, где в нее нещадно льют сливки, должна готовиться без оных, только с жареной панчеттой (в наших условиях ее легко заменить, например, ломтиками грудки) и яичными желтками, в Италии на тарелку. Это, впрочем, не значит, что в расчете на каждую следующую порцию надо класть еще по два желтка — только по одному, иначе и без того не самое легкое блюдо станет для желудка совершенно неподъемным. И конечно, вино — без него существует редкая паста. Вино добавляется на той ста-

дии, когда жарится на сковороде основа для соуса — ветчина, лук, морковь, овощи, и выпаривается, оставляя легкий аромат. А желтки в пасте карбонара растираются и вмешиваются в соус, когда посуда для его приготовления уже снята с огня, — иначе свернутся.

Уже упомянутая паста болоньезе, которой многие из нас, впервые попав за границу, пообедали в дешевых пиццериях, — такая же классика, как карбонара — требует куда меньше сноровки. Только хорошей говядины. «Чем лучше мясо, тем вкуснее соус», — говорят итальянские повара, иногда добавляя к говядине немного свинины. Обжаренный фарш добавляется к уже обжаренным в оливковом масле луку, морковке и сельдерее, туда вливается красное сухое вино, причем перфекционисты для этой цели используют вино отнюдь не бросовое — это тоже важно для качества соуса. И только когда жидкость уйдет, пора добавлять к мясу и овощам томатный соус. И когда все будет готово, можно вываливать в сковороду пасту (на одну порцию достаточно 80–100 г сухой пасты), к которой останется добавить один пармезан.

Сыр — вот непременная составляющая полноценной пасты. Причем обязательна пармезан. В соус песто, например, в его классическом варианте, добавляется пекорино. А в традиционном рецепте «четыре сыров» упомянуты в действительности только три вида сыра — горгонзола и таледжио из мягких и сверхтвердых пармезан. А в качестве четвертого сыра присутствует сливочное масло, и это, кажется, единственная паста, где оливковое масло уступило место сливочному.

Остается последняя группа — зеленых соусов, которые могут быть и с зеленой фасолью, и с цуккини, но чемпионом среди них остается песто — соус из базилика, рожденный на Средиземноморском побережье, в Лигурии, и потому вместо соли в него когда-то клали анчоусы. Теперь так поступают редко. В разных лигурийских провинциях рецепты песто могут существенно отличаться друг от друга — иногда в соус добавляют наряду с базиликом петрушку, а бывает, песто в целом готовят только из петрушки. Знаменитый повар Джейми Оливер, будучи фанатом итальянской кухни, настаивает, что наряду с кедровыми орешками в песто можно добавлять и молотый миндаль, и стоит кавнуть в готовый соус лимонного соуса. Итальянцы обычно обходятся без лимона, но все сходятся во мнении, что легче песто соуса к пасте нет. Тем более приятно, что именно песто в этом году признано пастой года — точно так же, как в 2010-м пастой года был тальятелле болоньезе, а в 2009-м — спагетти карбонара.

В сентябре, на чемпионате по приготовлению пасты, лингвини песто будут готовить в Генуе представители региональных отборочных чемпионатов как минимум из полусотни стран. И впервые среди них будет российский чемпион.

Гастрономия al dente

Эногастрономический фестиваль «Италия al dente», который проводит в Москве Институт внешней торговли Италии совместно с Российской ассоциацией ресторано-гастрономических обозревателей, посвящен кухне, продуктам и винам из разных регионов «сапога». Тех, что уже представлены в России, и остальных, еще ждущих своего шанса в нашей стране.

А может быть, они уже дождались. В каждом из 23 ресторанов, принимающих участие в форуме. Помимо специального регионального меню (в «Сыре» можно будет попробовать блюда из Валле д'Аоста, в l'Albergo, Agomi la bottega и «Бонтемпи» — из Ломбардии, в «Черри Мино» и La Scaletta — из Марке, в «Остерии Оливетти» — из Тосканы, в «Капри» — из Кампани, в «Пеши» —

из Сардинии), рестораны придумали собственные фишки — например, мастер-класс «Идеальная пара» в bare Grand Cru, где можно будет продегустировать различные сочетания итальянских вин и сыров. Забавные впечатления обещает «Аль денте декольте» в ресторане La Scaletta: гастроэротический конкурс поедания пасты без рук. И без одежды, которая может во время такого пира живота пострадать.

Самое заманчивое событие — Региональный российский чемпионат по приготовлению пасты, который состоится в Agomi la Bottega 17 января в 19.00. Судить его приедут вице-президент Consorzio del Pesto Genovese Андреа Сальваторе Перроне и один из самых известных гастрономических критиков Италии Маурцио Палаццо

вместе с шефом ресторана Пьетро Ронгни — одним из двух шеф-поваров в Москве, добывших для своих заведений титул Ristorante Qualita Italiana — главный отличительный знак Министерства сельского хозяйства Италии за верность аутентичной кухне. А принять в нем участие могут все желающие, записавшиеся на чемпионат по телефону (495) 6951783.

Следует иметь в виду, что измельчать базилик придется не в блендере, а пестиком в ступке. И тут не грех вспомнить, что слова песто и пестик — однокоренные. Оба происходят от итальянского глагола pestare — топтать, толочь. Чтобы истолочь всю зелень в ступке, кому-то потребуется не меньше часа. Но торопиться не стоит: судьи будут оценивать не скорость, а качество.

Соус песто

- Взять: большой пучок свежего базилика — граммов 100, несколько веточек петрушки (20 г), 2–3 зубчика чеснока, 40–50 кедровых орешков, 100 мл оливкового масла первого отжима, 50 г пекорино или пармезана, морскую соль и свежемолотый черный перец.
- Очистить чеснок, отделить листья базилика от стеблей (можно добавить к ним листья петрушки). Чеснок порубить, добавить к нему орешки, все листья и несколько тонких стеблей базилика — и все вместе порубить или измельчить в ступке или в блендере в мелкую крошку. Переложить в миску, добавить мелко натертый сыр и столько оливкового масла, чтобы смесь превратилась во влажную пасту. Приправить солью и перцем.