

Нулевой километр



Отрадно, что все дороги, ведущие в Рим, имеют ответвления в провинцию, и сами римляне при первой возможности норовят провести денек-другой в деревенской тиши-глуши. Зачем они туда едут? За счастьем, вестимо.

Помните песню Альбано “un bicchiere di vino e un panino — felicità!”? В переводе на русский — “бокал вина и бутерброд — вот оно, счастье!” И так, за ним, таким понятным и доступным счастьем отправляемся в одну из областей Лацио-Фрозиноне, известную также как Чочария — от слова “ciocce” (кожаные сандалии на шнуровке — традиционная для этих мест обувь времен античности). Иностранные журналисты окрестили Чочарию новой Тосканой, отдав должное ландшафтным красотам, аутентичному винно-гастрономическому ассортименту и не затоптанной массовым туризмом территории. Релаксируют здесь в основном сами итальянцы, которым нет равных в умении получать наслаждение от жизни во всех ее проявлениях, в том числе культурно-познавательных и гастрономических.



Хлеб и зрелища в Фумоне

Средневековое селение, примостившееся на скалистой верхушке, выглядит весьма необычно: плотные крепостные стены, центральная арка, мощные булыжником узкие улочки, тесно жмутиющиеся друг к другу дома, крошечная мэрия с горделивой надписью *Municipio* и, наконец, сам замок Фумоне. Частное владение принадлежит маркизу Фабио Лонги де Паолис, родственнику папы Бонифация VIII, который прославил в XIII веке молодильную воду Фьюджи, избавившую его от почечных камней. Об этом хорошо знает публика, попивающая эту самую воду в расположенном неподалеку курортном городке.

Бывшая крепость, трансформированная в XVI веке в замок, насчитывает, по крайней мере, 1000 лет истории. За это время она накопила изрядное количество рассказов и экспонатов, которые будоражат фантазию посетителей. Здесь и замурованный живьем антипапа Маурицио Бурдин, и заключенный под стражу и отрекшийся от папского престола Целестин V, и отравленный жадными сестрами малыш, чье забальзамированное тельце, игрушки, истлевшая от времени одежда хранятся в шкафике-ларце в одной из мрачных комнат замка, колодец девственниц, прелестная гипсовая Паолина Бонапарт работы Антонио Канова... И конечно же, насыпной сад на крыше замка на высоте 800 метров над уровнем моря, откуда открывается вид на раскинувшиеся в долине города селения и дорогу, петляющую среди оливковых рощ и виноградников. Созерцая старые черепичные крыши домов с наглухо закрытыми ставнями, отдаешься во власть духа Средневековья, нарушаемого только звоном встрепенувшегося от дремы церковного колокола.

После осмотра замка самое время подумать о потребностях более прозаичных, подогреваемых умопомрачительными запахами готовящегося обеда. В расположенной у стен замка “Таверне Барона” с ее неприхотливым, по-крестьянски минималистическим интерьером, можно отведать привычную для жителей этих мест еду. Здесь, в провинции, без претензий на оригинальность, исповедуют философию нулевого километра, отдавая предпочтение свежим местным продуктам.

Обед или ужин состоит из закусок — овечьего сыра, вяленой ветчины, колбасы, брускетты с душистым оливковым маслом — густого супа из лап-



Насыпной сад на крыше замка.



Очарование прошлого и роскошь тишины в средневековом Фумоне.

ши и фасоли, — пасты с мясным соусом и основным блюда — барашка с печеным картофелем, розмарином и хрустящими нежными листиками салата, обильно заправленными фермерским оливковым маслом. Приличное домашнее красное или белое вино и воду в глиняных кувшинах подносят, пока вы будете пить. В самом конце трапезы — кофе, виноградная водка “траппа” или лимончелло с печеньем “чиамбелле”, которое по всем правилам кулинарного жанра нужно макать в красное вино. Бес-



Брускетта

Домашний хлеб;
оливковое масло холодного отжима;
помидоры;
базилик;
соль — по вкусу.

Ломтики хлеба подсушите в духовке или на сковороде. Нарежьте помидоры, измельчите листья свежего базилика, посолите, добавьте оливковое масло, хорошо перемешайте. Чтобы хлеб оставался хрустящим, выложите смесь на ломтики перед самой подачей на стол.



Пасторальный пейзаж Пильо.

Уважение к традициям предков чувствуется во всем, будь то рецепт или убранство кухни

полезно просить кока-колу, кетчуп и прочие странности. Их в таверне не держат, ибо здешняя гастрономия ориентирована на не искаженные временем традиции предков.

В последнюю пятницу каждого месяца в “Таверне Барона” проходит костюмированный средневековый ужин. Среди пестрой толпы посетителей — пьянчужка-бродяга в отрепьях, донимающий просьбой подать стаканчик, хозяйки в великолепных старинных костюмах, хлопочущие вокруг угощений. Условным сигналом к началу вечера является преломление хлеба. Ужин оживляют профессиональные актеры: темперамент, жесты, тембр голоса позволяют понять суть диалога даже чужестранцу, не владеющему итальянским языком.

Винные дороги Пильо

Гордость винодельческого центра Чочарии — красное вино *Cesanese del Piglio*, которое признанный гастрономический эксперт Веронелли внес в список 100 великих итальянских вин. Оно великолепно дополнит мясные закусочки, блюда из пасты, птицу, дичь и выдержанные сыры. Его производят на небольших винокурнях. Как правило, это семейный бизнес, в который вкладывают душу, что очень хорошо сказывается на качестве. Виноград *Cesanese del Piglio* роднит все местные напитки, но у каждого из них свое название, запах, цвет и неповторимый вкус, над формулой которого колдует специалист — энолог.



Сагра в Пильо: достойному вину — достойный бокал.

Туристу на заметку

Как добраться

Из Киева самолетом до Рима. Из аэропорта нужно доехать до железнодорожного вокзала Термини, откуда в 10.00 отправляется автобус во Фьюджи. В окрестностях Фьюджи (Фумоне, Пильо) удобно перемещаться на такси либо на арендованном автомобиле.

Кролик а-ля Чочара

Тушка кролика;
2 филе анчоуса;
2 зубчика чеснока;
0,5 стакана белого вина;
0,5 стакана уксуса;
1 веточка розмарина;
1 жгучий перец;
2 ст. л. оливкового масла;
майоран, соль — по вкусу.

Разделайте тушку, посолите и обжарьте на сковороде в оливковом масле до золотистой корочки. Добавьте мелко нарезанный чеснок, розмарин, филе анчоуса и перец, приправьте майораном. Обжаривайте еще несколько минут. Затем влейте вино и уксус. Накройте крышкой, тушите на медленном огне, пока вино и уксус не испарятся.



Местная кухня славится домашней пастой со всевозможными соусами, мясными блюдами и сырами, в том числе овечьим “пекорино” с большим сроком выдержки. Вкусовые достоинства специалитетов подчеркнет красное сухое вино “Чезанезе”. Густой, насыщенный цвет вина, бархатистый вкус, аромат с нотами специй снижали ему заслуженную славу среди знающей толк в винном деле публики.



Винограду и вину посвящена ежегодная сагра (праздник проводят в первый уик-энд октября), трансформирующая узенькие улочки Пильо в импровизированные театральные подмостки, где каждый сам себе актер, режиссер, костюмер, дегустатор, сомелье, гурман, певец, танцор.

Вино *Cesanese* дало жизнь прелестному винному трамвайчику, колесящему по винным маршрутам среди пасторальных пейзажей Чочарии с непременными “культурными” остановками и дегустационными визитами на винокурню.

Ужин в очарованном переулке

Несравненным мастером гастрономического жанра гурманы считают скромника Помпея, застенчиво краснеющего, когда посетители его крошечной “Остерии очарованного переулка” (*Osteria del Vicolo Fatato*) щедро осыпают его комплиментами. Молва о кудеснике Помпее разнеслась дале-

ко за пределы Пильо, но слава и востребованность остерии не вскружила ему голову. Он по-прежнему привередливо выбирает овощи и мясо на рынке, придумывая все новые и новые меню. Торговцы не в обиде, напротив, почтут за честь поставить продукты на его кухню, где банальным ингредиентам суждено превратиться в блюда, от которых тускнеют мишленовские звезды. Колбаска с фенхелем и трюфелями, хлебушек с орехами, оливками и кусочками ветчины, пирог из нежнейшего слоеного теста с начинкой из дикорастущей спаржи, рикоттовый кексик с луковым конфиюром, крупная фаршированная паста в ореховом соусе, говядина, томленая в вине “Чезанезе”. Одним словом, *felicita*, то есть по-итальянски “счастье”. ♥

Ирина БУДЗИВУЛА

Туристу на заметку

www.castellodifumone.it — замок Фумоне.
<http://www.latavernadelbarone.it> — “Таверна Барона”.
www.tramdelgusto.it — винный трамвайчик.
<http://www.2spaghi.it/ristoranti/lazio/fr/piglio/osteria-del-vicolo-fatato/> — Остерия очарованного переулка.