

Уж столько уже сказано об итальянской кухне, что, кажется, и добавить нечего. В ней — своя религия, отношение к жизни. Да что там говорить, еда по-итальянски — это источник жизни и ее радость. Святые для каждого итальянца часы: 13 часов (обед) и 20 часов — ужин. У каждого приема пищи свой сценарий. Никаких гарниров, но непременно рыба или мясо, много овощей, паста, соусы. Понятно, что при таком режиме итальянцы не завтракают — просто пьют кофе с маленькими плюшками всех мастей, предпочитая делать это вне дома, в маленьких кафе. Заодно можно и пообщаться, газету пробежать глазами. Покушать в Италии можно на каждом шагу, но места для хорошего ужина стоит знать. Особенно если это касается рыбы — она дороже мяса и требует особого к себе отношения.

Один пример — из нашей поездки.

Ресторанчик Bellariva

Наш путь из Гриньяно занял минут десять по главной дороге вдоль моря в сторону Дуино. Разворачиваемся и съезжаем по булыжной дороге вниз к морю. Стоп. Немного пешком по ступенькам к самой кромке воды. Здесь и располагается этот внешне неприметный семейный ресторанчик Bellariva с рыбным меню.Bellariva означает «прекрасный берег», что полностью соответствует реальности. Здесь и правда очень живописно: в море видны плантации морских тварей.

Сколько раз убеждаешься, что внутреннее убранство ресторана часто контрастирует с качеством еды. Вот на цене роскошь интерьеров сказывается однозначно, остальное спорно. С Белларива это так и есть, такие места надо знать, они не относятся к туристическим, но именно такие места дают представление о кухне.

Путешествие по рыбному меню



Итак, садимся. На столах обычное столовое белое вино (ничего особенного), начинаем общаться… Минут через двадцать кажется, что про нас забыли. Нет, просто в Италии так принято, что гость должен освоиться, не спешить, ведь ему здесь провести часа три, а то и пять. Подают горячие и холодные закуски — антипасто. Пробуем: маринованные сардинки, креветки в нежном соусе, осьминога с помидорами, пронсы (уменьшенная разновидность лангуста). Гребешок приготовлен на раковине с добавлением смеси с чесноком, мидии тоже в своих половинках раковин с соусом помидорным.
В приготовлении закусок применялся не однажды ачето — уксус и травки. Вкус пряный, кислый — возбуждающий. Но это лишь начало. С небольшим интервалом переходим к primo — первому блюду.

Довольно крупная равиоли (пельмени по нашему) в виде шляпы, внутри нежный бело-рыбный фарш, все это в с нежным соусом, на другой стороне тарелки «ньоки», иначе говоря, клецки, с рукколой и креветками. Замена пасты в классической последовательности, так как фарина (мука) применялась в приготовлении. Еще немного общения и разговоров. Гости уже разрумянились, голод утолили.

А теперь второе блюдо на выбор. Все перечислять из этого выбора нет смысла, так как не удалось перепробовать. Рыба и морские твари готовятся на решетке либо обжариваются по вашему желанию. Итак: сардины обжаренные в кляре. Смесь морских тварей обжаренных. Кальмары в кляре на решетке (очень вкусно!). Меч-рыба — отдельное спасибо повару. Если есть в меню — советую попробовать. Бранзино (окунь по-нашему) золотистый на решетке или в духовке запеченный с картофелем. Сольола (близкая ему местная родственница) на решетке в соусе. В таком же виде креветки и прочее, и прочее.

Ко второму блюду подается смесь овощей без соли в свежем виде. По желанию можно снабдить их ачето или оливковым маслом. Соль, перец по вкусу. Порции просто большие, не всякому мужчине под силу, но держались. После такого плотного ужина еще напитки, кофе и дольче (сладости на десерт). Нам подали лимонный коктейль… Ничего сказать не могу: белая густая пенка с освежающим вкусом живого лимона, но откуда такая густота и однородность? Загадка. И очень вкусная. Три часа пролетели незаметно.

А теперь на посошок, как говорится. Радость живота после такого ужина вызвана в первую очередь тем, что рыба наисвежайшая, а твари только что из садка. Приготовление деликатное, без лишней соли и изнеможения исходного продукта. Семейному ресторанчику Белларива ставим пять. И это при довольно скромных интерьерах. Вот и получается, что в такие ресторанчики стоит идти, чтобы вкусно покушать и пообщаться.

Наверное, есть рестораны, в которые ходят ради чего-то другого. Наверное.

В память о таких приятных днях,

Ольга Макарова

{gallery}italy_3{/gallery}