



ТОСКАНСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ

Что же мы находим в треугольнике земли между Тирренским морем и Апенниннами, отказываясь ради него от других направлений? Ответа не получишь, пока не объедешь разные области Тосканы: несколько её лиц должны слиться в одно

ТЕКСТ ГЕЛИЯ ДЕЛЕРИНС

Тосканские холмы остались такими же, какими их видел Джотто, поэтому первая остановка – Сан-Кашано. Этот край Тосканы ещё близок Риму. В крохотном укрепленном городке из тех, что характерны для горной части региона, летом всё цветёт, а зимой узкие улицы покрываются снегом. Подъём крутой, но наверху ждёт подарок – вид на холмы, старинные дома и воду, которая собирается из 43 природных источников. Сан-Кашано стоит на месте древних терм, где римляне поправляли здоровье. В наше время город знаменит тем же старинным умением. У подножия холма – ренессансная тосканская вилла, которая тоже могла попасть на одно из полотен кватроченто, на вилле – отель Fonteverde, а в нём – спа с источниковыми водами.

1 Для приготовления блюд, которые подают в ресторане отеля Fonteverde, используют продукты из соседних деревень.

2 Овощи для тосканского застолья питает вода подземных источников, стада пасутся на холмах, поросших тимьяном.

Там, в Fonteverde, оказалось, что холмы дарят Тоскане не только красоту, но и особый вкус. Крестьяне сажают в огородах чёрную тосканскую капусту, без которой не сделать хлебной похлёбки риболлиты. Чтобы у этого блюда был правильный вкус, нужно, чтобы капусту прикрыло снегом. Fonteverde, прислушиваясь к своим посетителям, которые приезжают в спа, превращает крестьянскую кухню в лёгкое ресторанное меню. Умение сделать из традиционного блюда ресторанное – тоже чисто итальянское.



Смысл словосочетания «лёгкая еда» становится объёмным. Лёгкое – значит овощи, много разных овощей: тосканская белая фасоль, маленькие зелёные цукини, запечённый фенхель к рыбе, панированной пудрой из лимонной цедры.

«Лёгкость подчёркивает вкус», – уверил меня официант, помогая справиться с мучительным выбором между открытыми тосканскими равиолями («голыми», как их здесь называют) и пастой с овощами. Но лёгкое – это ещё и сделанное с лёгкостью, наполненное улыбкой, с которой подано, и высотой сводов

старинной галереи с видом на холмы. Вечерняя тишина и утренний свет в окнах дают первый ключ к отгадке. Тоскана заставляет нас отказываться от других направлений,

потому что больше всего на свете мы ищем покоя – такого же, как на улыбках её Мадонн.

Второй ключ – еда, разная, как и пейзажи Тосканы, без неё образа не сложишь. Следующий этап – Флоренция.

Цветущая, пышная, с её энергичной и элегантной толпой, с её музеями, церквями, садами и магазинами. Понте Веккьо, средоточие бойкой средневековой торговли, – её сердце. Чтобы понять, что заставляет это сердце биться, нужно поселиться неподалёку. Бутик-отель Lungarno Collection под

названием Portrait Firenze находится у самого моста, ближе – уже невозможно: окна выходят на Арно, и в шумном туристическом городе, где вам захочется ходить до самой

**ЛЁГКАЯ ЕДА – ЭТО МНОГО РАЗНЫХ
ОВОЩЕЙ. НО ЭТО ЕЩЁ И ЕДА, СДЕЛАННАЯ
С ЛЁГКОСТЬЮ, НАПОЛНЕННАЯ УЛЫБКОЙ,
С КОТОРОЙ ПОДАНА, И ВЫСОТОЙ
СВОДОВ СТАРИННОЙ ГАЛЕРЕИ
С ВИДОМ НА ХОЛМЫ**



Caffè dell'Oro, ресторан отеля Portrait Firenze, подготовил к гастрономической ярмарке Pitti Taste меню, полностью построенное на трюфеле.

1

Гастрономическая ярмарка Pitti Taste ежегодно собирает лучшую продукцию итальянских крестьян.

2

В этом году одной из основных тем провозгласили сохранение традиционных пород, сортов и способов приготовления.

3

Pitti Taste больше не помещается в отведённом ей здании старинного железнодорожного вокзала: в ярмарке принимают участие рестораны города.



ночи, это невероятное везение. Отель принадлежит сыну Сальваторе Феррагамо Леонардо. Стил 1950-х, который выбрал для оформления суитов архитектор и дизайнер Микеле Бонан, заставляет немедленно записать имена использованных брендов. От дерева полов до объёмов спален – всё безупречно, как только может быть в городе, где родилось само искусство. Флорентийцы, выросшие среди идеальных пропорций Дуомо и дворца Медичи, не могут создать некрасивое. Sophistication, утончённость, матрица красоты – это и есть Флоренция. Эти светлые кресла, тёмное дерево, ткани и светильники дарят ещё

один ключ. Тоскана – особый вид роскоши, она умеет обнять, как живой человек.

Тоскана во Флоренции другая, другая и её кухня. Если вам повезёт так же, как нам, и вы попадёте на ежегодную ярмарку еды Pitti Taste, то обильность этого дара откроется вам со всей щедростью. Понять, почему нас тянет в Тоскану, помогут её печёночные паштеты, артишоки и горькие травы, её любовь к потрохам и умение сделать из них утончённое блюдо. Еда не умещается в здании бывшего вокзала Stazione Leopolda, где проходит ярмарка, и выплёскивается наружу. Pitti Taste в эти дни



1 Кухня на полуострове преимущественно морская, в ресторан Argentario Resort свежую рыбу привозят местные рыбаки.

2 Гости Argentario Resort могут попробовать местные продукты у окрестных виноградарей и сыроделов.

празднует весь город. В Caffè dell'Oro звёздный шеф Питер Брюнель подавал меню, полностью построенное на тосканском трюфеле. Даже шоколадный фондан благосклонно принял в себя благородный гриб. Благородство и аристократизм во Флоренции – не пустые восхищённые эпитеты, эти слова сохранили первоначальное значение. Микеле Бонан, оформлявший отель Portrait Firenze, – аристократического рода, основательница Pitti Сибилла делла Герардеска – из древнего рода синьоров Пизы, соперничавших с Медичи. Аристократизм города передаётся и еде: белая фасоль равна по утончённости ожерелью. Холмы, город... Но Тоскана – это ещё и море. Едем по побережью к Монте-Арджентарио, полуострову, соединённому с континентом тонкой косой. Здесь всего два городка,

**КУХНЯ В МОНТЕ-АРДЖЕНТАРИО
ПРЕИМУЩЕСТВЕННО РЫБНАЯ:
РАКУШКИ ВСЕХ СОРТОВ,
ОТ СЕРДЦЕВИДОК ВОНГОЛЕ ДО
«НОЖЕЙ», КАРАКАТИЦА И АНЧОУСЫ
СОРЕВНУЮТСЯ В КАЖДОМ МЕНЮ**

Порто-Эрколе и Порто-Санта-Стефано. Море видно отовсюду – то благоустроенные, то дикие пляжи. На одном из них умер в нищете и безвестности художник Караваджо, хулиган и проклятый церковью участник кровавой дуэли. В местной церкви сохранились записи о том, как в больнице он ждал папского прощения и разрешения вернуться в Рим. Свой пляж, правда, без тени прошлых драм, есть и у отеля Argentario Golf Resort & Spa, к которому ведёт спрятанная от посторонних глаз дорога, заросшая диким шиповником. Стоит заехать на территорию, взору открываются поля для гольфа, оливковая роща, сады и вилла посреди деревьев. Её можно снять, если хочешь жить уединённо и пользоваться бассейном, рестораном и прочими услугами отеля. На огромной территории строится несколько

вилл на продажу – две уже ушли в руки наших соотечественников, как сообщают здесь по секрету, ещё 8 ждут своего часа. Жить у себя дома и одновременно как в отеле – сочетание идеальное, тем более что ресторан заслуживает особого внимания. Продукты поступают с полей фермеров и рыбацких лодок. Самому поехать к дарам «от земли» или «от моря» тоже возможно – отель с радостью даёт адреса сыроваров, виноделов и прочих своих поставщиков. Кухня в Монте-Арджентарио, конечно, преимущественно рыбная, соответствующая пейзажу: ракушки всех сортов, от сердцевидок вонголе до «ножей», каракатица и анчоусы соревнуются в каждом меню. Выбрать невозможно, и еду заказывают в трёх, а то и четырёх видах. Отель приходит на помощь и предлагает все виды спорта, которыми можно заниматься на свежем воздухе, от голь-

фа и конного спорта до велосипеда и плавания. Архитектура здесь совсем иная, чем в Fonteverde, – современная, сочетающая прозрачные стены с дизайнерской мебелью и современной скульптурой. Тем не менее она так же удачно вписана в пейзаж, как ренессансное здание у подножия Сан-Кашано или Portrait Firenze – в городскую среду Флоренции. Это тоже тосканское искусство: соединить пейзаж с рукотворными творениями и едой, созданной одновременно природой и человеком.

Монте-Арджентарио – это прощание с Тосканой. Отсюда всего час до Рима и его аэропорта. По дороге мы пропустили Сиену, мелкие тосканские города с ресторанами на покатых церковных площадях. Всю Тоскану не увидеть никогда, но одна из её тайн разгадана. Лучшая точка обзора – за столом.

