Гастрономические элементы итальянской кухни – это злаковые, рыба, сыры, овощи и зелень, фрукты, оливковое масло, вино и уксусы. При слове «злаковые» - возникают неправильные ассоциации, кажется, что вся нация сидит и жует злаки – овес, например, но речь идет о продуктах, который готовят на основе злаков – хлеб, каши и похлебки, паста, пицца.

РИС Говоря о злаковых, невозможно не упомянуть рис, который может приносить больший доход, чем пшеница. Италия – вторая в мире страна по большим объемам экспорта риса (первая Индия).

Но в течение долгого времени в Италии рис был известен мало и был дорог, поэтому изначально был блюдом богачей, остальные довольствовались тем, что добавляли немного риса в суп. Но, как это часто случалось в истории итальянской кухни, роскошное блюдо было адаптировано кухней народной, правда, лишь в тех зонах, где рис выращивался (Паданская низменность). Ломбардские крестьяне произвели на свет блюдо ризотто, рис, особым образом потушенный в белом вине, нечто среднее между кашей и пловом, сдобренное разными ингредиентами, морепродуктами, белыми грибами, и прочее. Самый известный в Италии ризотто, он же съедобный глашатай Милана и Ломбардии – ризотто алла миланезе. Любой ризотто зимой в Москве очень рекомендую – сытно и греет, изысканно. Лучше под белое вино.

**2.3 Мясо как элемент итальянской кулинарной модели.**

Изначально в центре кулинарной системы Древнего Рима были хлеб, олива, виноградная лоза - вино. Но в Средние века будущая Европа переживает слияние двух культур, ранее антагонистических – романской и германской. Для германской кулинарной модели главным источником пищевых ресурсов был лес (охота и собирательство), а также скотоводство. Иными словами, это была культура мяса, молока, сливочного масла и пива[[1]](#footnote-1). В результате слияния этих двух гастрономических традиций образовался европейский алфавит питания: хлеб, мясо, вино. Но мясо в Италии, постоянно принималось с некими оговорками, не в широком ассортименте, а выборочно. К тому же, христианство, зародившееся в культурном пространстве Средиземноморья, в качестве символов ассимилировало хлеб, вино и оливковое масло греко-римской традиции, а на мясо наложило ограничения[[2]](#footnote-2).

Отдельного упоминания заслуживают мясные колбасы, которые, в отличие от свежего и быстро портящегося мяса, представляют собой продукт длительного хранения, что является важнейшим фактором для пропитания и выживания крестьян. Любопытно другое: сама идея консервации (колбасы и сыры) принадлежит народной системе выживания, для бедняка это лучший способ предупредить голод, но постепенно колбасы и сыры переходят в разряд кулинарных удовольствий и означают возможность для синьора полакомиться любимым кушаньем в любое время года. Таким образом, колбасы и сыры являются еще одной точкой обмена, точкой пересечения народной и элитарной кухни.

Благодаря длительности хранения и большим возможностям транспортировки и продажи, колбасы и колбасные изделия берут на себя роль культурных глашатаев местности, в которой они производятся. Самый известный и прославленный пример – Прошутто ди парма или пармская ветчина, итальянский аналог хамона.

Слайд + 4 слайда

Современная европейская кухня разделяет и не смешивает основные вкусы – сладкий, соленый, кислый, горький, острый: она выстраивает их в очередь в ходе трапезы или разводит по разным блюдам. А кухня Средних веков и Возрождения была кухней смешения вкуса, искусство повара видели именно в этом. Если в современной кухне принято оставлять естественный вкус каждого ингредиента, потому что он ценен сам по себе, то кулинарную модель Средних веков можно было бы определить как «кухню притворства», когда было принято один элемент вуалировать и выдавать за другой, совершенно на него не похожий. За этим стояла целая философская система, которая была нацелена на балансировку разных вкусов, с целью собрать в одном блюде абсолютно все питательные свойства[[3]](#footnote-3). Такая странная, на современный взгляд, кулинарная традиция восходит к Римской империи, когда было повсеместно распространено смешение сладкого и кислого (сладкое – мед, кислое – уксус), а также соленого и сладкого (во многих блюдах сладкое мирно сосуществует с «garum», соленым соусом из рыбьих потрохов), свидетельством тому служит трактат Апиция[[4]](#footnote-4).

Еще в большей степени эта установка на смешение разных вкусов следовала предписаниями средневековой медицины, руководившейся принципами врача Галена (129-200 гг.), утверждавшего, что природа любого живого существа состоит из четырех факторов: тепла и холода, сухости и влажности, соответствующих четырем элементам – огню, воздуху, земле и воде. Пища человека считается здоровой, если в ней сбалансировано присутствуют все четыре элемента. Поэтому задачу кулинарного искусства видели в том, чтобы сочетать и видоизменять изначальные продукты, чтобы добиться искомого равновесия. К примеру, сыр и ветчина почитались «сухими» и «теплыми», поэтому они должны были уравновесить «холодные» и «влажные» дыню и грушу. Данная сочетаемость бытует и по сей день: дыня с пармской вяленой ветчиной считается одной их самых «итальянских» закусок, а некоторые сорта сыра принято подавать с грушей, об этом чуть позже.

Слайд

Блюда из мяса в чистом виде не являются особой эмблемой итальянской кухни, но если они и есть, то это мясо нежирное, приготовленное на открытом огне методом грилирования без специй и соусов. Классический пример – стейк по флорентийски, само блюдо хорошо отражает главную характеристику итальянской кухни - Естественность – «naturalezza» – первое требование итальянской кухни. Если итальянец готовит мясо, то он старается максимально сохранить его мясной вкус, не прибегая к резким специям, и тем более - к соусам с мандаринами и дикой орхидеей. К примеру, знаменитый бифштекс по-флорентийски представляет собой полкилограмма отборного мяса на косточке, который готовят на открытом огне. После подачи на стол клиент волен полить его лимоном. Вот и все. Но как трудно в наше время добиться этой естественности, этой кажущейся простоты! Во-первых, мясо должно быть не просто парное и высшего сорта, это должна быть особая разновидность говядины - «chianina», получаемая от молодых бычков особой породы

Слайд

. Во-вторых, оно должно быть не просто парное, но свежайшее, от момента забоя коровы должно пройти не более 15-20 часов. В-третьих, повар должен знать все секреты ремесла, так как сжечь или недодержать мясо на открытом огне – проще простого.

Слайд

И никаких специй, если с мясом что-то не так! В-четвертых, при подаче бифштекс не должен остыть, иначе он теряет вкусовые качества (используются специальные сервировочные столики с подогревом). В-пятых, так как мало кто может съесть полкило отборнейшего мяса за один раз, то бифштекс готовится на двух клиентов[[5]](#footnote-5).

.

Слайд

Стейк по-флорентийски является съедобным глашатаем флорентийской и тосканской кухни в рамках Италии, да и на международной арене, он достоин, вкусен, понятен. А теперь я Вам на примере Тосканы покажу, что такое настоящая региональная кухня, истинная домашняя кухня итальянца. Так как мясо было дорого, лучшие части говяжей туши шли на продажу или консервацию, а народ довольствовался требухой, так родилось блюдо, которое обожают флорентийцы – лампредотто. Или сэндвич с требухой.

Слайд

А конкретнее - …..приготавливаемое из сычуга — заключительного раздела четырёхкамерного желудка коровы. Для приготовления блюда сычуг тщательно промывают, нарезают на кусочки и

Слайд

долго и нудно отваривают вместе с помидорами, луком, петрушкой, сельдереем либо с другими овощами, а также с пряностями и острым перцем.

Название интересное: Название происходит от *lampreda* — итальянского названия миног, в изобилии населявших реку[Арно](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%80%D0%BD%D0%BE_%28%D1%80%D0%B5%D0%BA%D0%B0%2C_%D0%B2%D0%BF%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D0%B5%D1%82_%D0%B2_%D0%9B%D0%B8%D0%B3%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%B5%29). Лампредотто по внешнему виду похоже на открытые рты-присоски миног.

Слайд

Кушанье, которое может показаться малосъедобным неподготовленному туристу, и сейчас популярно у жителей Флоренции: в год в городе съедают до 80 т лампредотто.

Слайд

и в начале XXI века число таких точек питания только растёт — в городе их на 2010 год работало не менее тридцати[[1]](http://ru.wikipedia.org/wiki/%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD#cite_note-flo_2012-1).

(Как правило, к лампредотто на таких лотках подают стаканчик вина — *gottini*. Эта традиция чуть было не канула в лету, когда в 2009 году в Европейском Союзе был принят закон, запрещающий продажу алкоголя в уличном фастфуде. На это быстро отреагировал флорентийский мэр [Маттео Ренци](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BD%D1%86%D0%B8%2C_%D0%9C%D0%B0%D1%82%D1%82%D0%B5%D0%BE%22%20%5Co%20%22%D0%A0%D0%B5%D0%BD%D1%86%D0%B8%2C%20%D0%9C%D0%B0%D1%82%D1%82%D0%B5%D0%BE), издав распоряжение, разрешающее подавать вино в lampredotta)

Слайд

Следующее фирменное блюдо не только Флоренции, но и Тосканы – риболлита, или нечто среднее между густым супом, в котором ложка стоит и сильно перекипяченным рагу. **Риболли́та** ([итал.](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA%22%20%5Co%20%22%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Ribollita* — «сваренная дважды») , с чего бы она так интересно называется? Суп происходит из крестьянской кухни, и часто представлял собой остатки вчерашних варёных овощей или супа [минестроне](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B5%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B5) с добавлением для сытности вчерашнего черствого хлеба.

 Имеется много вариаций рецепта блюда, однако основные ингредиенты — бобовые ([фасоль](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%BB%D1%8C_%D0%BE%D0%B1%D1%8B%D0%BA%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B0%D1%8F), [бобы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D0%B1_%D1%81%D0%B0%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9)), засохший несолёный хлеб, [чёрная капуста](http://en.wikipedia.org/wiki/Lacinato_kale) (англ.)[русск.](http://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A7%D1%91%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0&action=edit&redlink=1) (cavolo nero, характерный тёмнолистовой тосканский овощ, который иногда заменяют [савойской капустой](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0)) и различные недорогие овощи (цуккини, морковь, картофель, лук), а также оливковое масло[[1]](http://ru.wikipedia.org/wiki/%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD#cite_note-zeldes-1)[[2]](http://ru.wikipedia.org/wiki/%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD#cite_note-2)[[3]](http://ru.wikipedia.org/wiki/%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD%EF%BF%BD#cite_note-3). Перед подачей на стол может посыпаться тёртым сыром ([пармезаном](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%80%D0%BC%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D0%BD), [пекорино](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BE%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%BE)), традиционно сервируется с терпким красным вином (например, [Кьянти](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%8C%D1%8F%D0%BD%D1%82%D0%B8)). Считается сезонным блюдом, наиболее уместным в холодное время года.

**2.4 Рыба как элемент итальянской кулинарной модели.**

Благодаря колоссальной протяженности береговой линии Полуострова (пятнадцать из двадцати современных областей имеют выход к морю) рыба является богатейшим природным пищевым ресурсом, который начали использовать еще во времена античности. В морях, омывающих Италию, водится 500 видов пищевых рыб, 70 видов ракообразных и 30 съедобных головоногих. Среднестатистический итальянец на втором месте в мире после японца по поеданию рыбы, его норма – 25 килограммов рыбы в год.

Исторически, как и в случае с пастой, но в больших масштабах, религиозный календарь с жесткими правилами постов (150-200 постных дней в году) способствовал активному введению рыбы в меню верующих (читаем, в меню каждой семьи) в Средние века. Рыба означала покаяние, была символом легкости как пищеварительной, так и духовной, она была далека от чревоугоднических вожделений большинства, она стала символом поста и, во многом, пищей монастырей, поэтому происходит своеобразное «снижение» образа[[6]](#footnote-6).

Но в рамках Средневековья изменяется тип употребляемой рыбы - употребляемой становится речная рыба, а не морская, как это было в Древнем Риме. Особенно показателен этот сдвиг на примере Италии, которая обладает, как уже было отмечено выше, протяженной береговой линией. Средневековые кулинарные книги Италии обращаются в своих рецептах именно к пресноводной рыбе, которую можно было выловить в местных реках, болотах, озерах, это - форель, осетр, угорь, хариус, линь, зубан и другие[[7]](#footnote-7). Наиболее ценной рыбой был осетр, в сборнике Бартоломео Скаппи приводятся двадцать три рецепта изготовления осетрины, а также проект пира, блюда которого состоят из одной осетрины[[8]](#footnote-8). Морскую рыбу в Италии, конечно же, знали, но происходит инверсия престижа: морскую рыбу считают подозрительной и даже потенциально вредной для здоровья: «Как бы они ни были приготовлены, морские рыбы считаются малополезными: они, в самом деле, не хороши как пища и вызывают жажду», - напишет Платина в своем трактате[[9]](#footnote-9).

Соответственно, отношение к рыбе является символичным, оно демонстрирует переход от культуры открытого мореплавания, доверия к морю и большому миру, к культуре местной, закрытой от соседей, не заходящей дальше родного болота, озера, речки. И по сей день мы можем наблюдать в Италии отзвук этой инверсии «рыбного престижа»: в ресторане, если только он находится не на побережье, обязателен широкий ассортимент речной рыбы. Гурман выберет именно ее, ибо морская рыба ловится в море, омывающем достаточно большую территорию с несколькими областями, в то время как речная рыба является аутентичным свидетельством местной кулинарной самобытности.

Рыба выступила катализатором обмена и между сословными кухнями: традиционно многие сорта рыб и многие блюда (рыбная похлебка, к примеру) составляли на протяжении веков основу питания прибрежного населения, состоящего из бедняков. У них была свои рецепты приготовления простейших блюд, которые зачастую перенимались поварами, обслуживающими самых высокопоставленных лиц. Скаппи неоднократно отсылает нас к рецептам рыбаков, признаваясь, что к ним нечего добавить[[10]](#footnote-10). Самые знаменитые рыбные супы современной Италии,

Слайд

такие как ливорнский «каччукко» («cacciucco»),

слайд

генуэзская «буррида» («burrida»),

слайд

неаполитанский рыбный суп («zuppa di pesce») есть ни что иное, как похлебка рыбаков, которые из рыбешки, оставшейся от проданной рыбы, из разносортицы – этакое рыбное отребье - готовили себе примитивную еду для утоления голода.

Именно на примере рыбы мы можем проследить определенный сословный обмен, столь характерный для процесса становления и обогащения итальянской кулинарной традиции, когда в определенный момент происходит распознавание в бедняцкой еде счастливой и простой, навсегда утраченной для горожан деревенской жизни, которую горожане никогда не знали и вряд ли захотят узнать. Интерес к таким блюдам появляется, когда те становятся редкими и начинают исчезать, ведь именно редкость, а не избыточность является определяющим в формировании вкуса. Или же, традиция употребления того или иного блюда бедняцкой кухни настолько укореняется, что воспринимается как неотъемлемая часть общей национальной культуры.

слайд

То же произошло с норвежской сушеной треской с острова Ньюфаундленд, которые долго использовалась в общественном питании для самых неимущих (приюты для бедных, бесплатные угощения, организуемые монастырями для нищих и прочее) и просто для бедняков. Успех соленой и сушеной рыбы можно объяснить тотальной нехваткой животного белка, но, начиная с XIX в., блюда из сушеной трески занимают уверенную позицию в кухне буржуазной, да и в современной итальянской кухни насчитывается около сотни блюд на основе соленой или вяленой трески – это деликатес, особенно в северных областях[[11]](#footnote-11).

В современной итальянской кухне рыба и морепродукты занимают особое место. Помимо бесчисленного количества разных рыб, потребляемых в итальянских семьях, широко используются и «дары моря», в других странах подаваемые как деликатесы: «В ежедневном рационе итальянцев присутствуют мидии (*cozze*), осьминоги и спруты (*piovre e polpi*), мускусные спруты (*moscardini*). Часто употребляются купленные на рыбном рынке или в отделе замороженных продуктов каракатицы, морские трюфели и донаксы (*telline*)… Не редкость на домашних кухнях морские стрекозы (*canocchie, ciale di mare*), а также десятки великолепных ракообразных (*crostacei*): раки (*gamberi*), креветки (*gamberetti*), королевские креветки (*mazzancolle*), тигровые креветки (*scampi*), омары (*astici*), лангусты (*aragoste*), крабы (*granchi, granceole*), морские стрекозы в период линьки (*moene*)»[[12]](#footnote-12). Об исторической значимости и культурном престиже такого блюда, как «рыбный суп» свидетельствует факт существования «Академии рыбного супа» в городе Порто Реканати в Марке. Существует целая градация рыбных рынков: рынки «первичного продукта», только что выловленной рыбы: Анкона, Чезенатико, Чивитанова Марке, Чивитавеккья, Корильяно Калабро, Горо, Ливорно, Манфредония, Сан Бенедетто дель Тронто; затем идут знаменитые оптовые рыбные рынки, нацеленные на перепродажу мелким оптом: особого упоминания заслуживают исторические рынки в Милане, Риме, Турине и Венеции. И, наконец, просто живописные рыбные рынки для торговли с лотка: Катания, Кьоджа, Мессина, Портичелло, Триест, Молфетта[[13]](#footnote-13).

**4.7. Современное позиционирование итальянской кухни.**

Огромную роль в формировании современного облика итальянской кухни сыграло развитие туризма, особенно, массового туризма. «Итальянское направление» зарождается в конце XVIII в., в основном, это был элитарный вояж аристократии или художественная практика молодых художников, которых академии посылали в путешествие по Италии. В начале XX в. все более модным становится направление морского туризма: Лазурный берег, Ницца, Сан-Ремо, Неаполь, Капри, Сорренто, Салерно, Амальфитанское побережье – не только аристократия, но и буржуазия средней руки могла себе позволить отдых на побережьях Италии. Соответственно, кулинарные предпочтения отдыхающих формировались естественным путем: морская рыба, моллюски, дары моря, свежие овощи и фрукты, оливковое масло, ярко выраженные ароматы, насыщенные цвета, средиземноморские специи (розмарин, базилик, реган, лавр, каперсы).

Слайд слайд слайд

И именно такой (южно-средиземноморской) итальянская кухня и предстала перед остальной Европой и Америкой.

Слайд

В начале 1970-х гг. в Италии начинает развиваться массовая туристическая индустрия, которая базируется на двух основных моментах: богатейшее культурное наследие и отдых на море. Море позиционируется как источник здоровья, соответственно, туристы из богатых стран приезжают за искусством, солнцем, морем и празднично-отпускной едой, легкой и необычной. Приезжающие туристы уже имеют четкий образ того, какой должна быть итальянская кухня. Благодаря мелким предпринимателям-рестораторам и предпринимателям от пищевой промышленности, удачно сыгравших на повышении котировок этого мифа, Италия славится теперь единой итальянской кухней, туристически востребованной. Италия завоевывает мир, как когда-то Римская империя, но это мирное завоевание, когда в самых отдаленных уголках мира пьют итальянский каппуччино, едят «итальянские» пасты и пиццы, пьют итальянское вино.

Слайд Овощи и зелень

Четвертый элемент гастрономической системы италии – овощи и зелень – это базовая составляющая итальянского кулинарного кода, это видно по их превалирующей позиции в средневековых сборниках рецептов. Так, первый итальянский сборник рецептов «Liber de coquina»[[14]](#footnote-14), опубликованный в Неаполе в конце XIII в., начинается именно с разговора об овощах. Анонимный автор рассуждает о капусте и способах ее приготовления (по-римски, по-английски, по-французски), потом о фенхеле, шпинате и прочих «мелких листьях», затем о приготовлении гороха, бобов, чечевицы. Начало неожиданное: в Средние века на столах знати символом власти и богатства было мясо, в то время как простой люд довольствовался урожаем с огорода[[15]](#footnote-15).

слайд

Именно начиная со Средних веков кухня Италии отличается от других европейских кухонь массовым употреблением растительных продуктов, выращенных, а иногда и дикорастущих. Ассортимент овощей и трав, сохранявшийся неизменным со времен Древнего Рима, в XIII-XIV вв. постепенно расширяется: из Персии арабами завозится шпинат[[16]](#footnote-16), начинается массовое разведение артишока, который (и это показательно) попадает и на стол аристократии[[17]](#footnote-17). Очень рано (XIII в.) можно наблюдать в обращении и многочисленные сорта баклажанов, попавшие через арабов на Сицилию[[18]](#footnote-18).

В XVI в. итальянцы узнают цветную капусту и зеленую фасоль, а также нежный фенхель (разновидность ароматического фенхеля), горделиво называемый «слава овощеводов Болоньи». Он включен в состав многих рецептов, но особенно часто его подают в конце обеда, этот обычай сохранился до сих пор на Юге Италии[[19]](#footnote-19). Входят в употребление и «дары Америки»: современная нам тыква соседствует с местной тыквой-горлянкой, известной со времен античности, «фасоль без глаза» так же популярна, как и фасоль «с глазком»[[20]](#footnote-20). Парадоксально, но столь любимые современными итальянцами помидоры занимают свое законное место в высокой кухне весьма поздно: это конец XVII в., и то во многом благодаря книге неаполитанца Антонио Латини[[21]](#footnote-21). До этого их употребляют только некоторые гурманы «жадные до новинок»; по свидетельству моденского врача Костанцо Феличи, помидоры жарят в масле и приправляют солью, как грибы или баклажаны[[22]](#footnote-22). И только во второй половине XIX в. в Неаполе появляется блюдо, которое впоследствии станет кулинарным символом Италии, – макароны с помидорным соусом, «vermicelli co le pommadoro». Хотя неаполитанский «фастфуд» существовал давно: еще при Гете на улицах Неаполя продавались сваренные макароны, но они были либо просто отварные, либо «incaciati», то есть посыпанные сыром[[23]](#footnote-23).

Гуманист Бартоломео Сакки в своей кулинарной книге «Il piacere onesto e la buona salute» («Честное наслаждение и доброе здравие») со множеством подробностей описывает, как готовить смешанный салат из латука, мяты, портулака, кресс-салата, петрушки, регана, цикория, черноголовки, цветов фенхеля и множества других трав, названия которых знакомы разве что специалистам. Все это надо было приправить оливковым маслом, уксусом и солью и оставить размякнуть, «так как из-за дикой жесткости эти травы приходится рвать зубами»[[24]](#footnote-24).

То, насколько подобная верность овощам и травам была необычной для остальных европейцев, насколько сильно она характеризовала именно итальянскую кухню, можно судить по отзывам иностранцев, чье расхожее суждение передает в своем трактате 16 века ботаник и и натуралист Костанцо Феличи: «По мнению иностранцев, салат для итальянцев - лакомство, для него они забрали пищу у скота, питающегося сырой травой»[[25]](#footnote-25).

Овощи и зелень, в отличие от зерновых, представляли собой более ремесленный и, в каком-то смысле, более индивидуальный товар. Горожане вынуждены были лично покупать овощи на рынке у продавца-крестьянина, который привозил их и картинно раскладывал на прилавке или на собственной повозке. Более того, крестьянин должен был продать их в тот же день, иначе товар, особенно зелень, терял в свежести. Кроме того, у огородника образ жизни и менталитет отличался от образа жизни и менталитета крестьянина, выращивающего зерновые или оливки. Его работа была куда сложнее, он выращивал разные между собой культуры. Их многообразие требовало индивидуального подхода. Наконец, он имел дело с городом и наличными деньгами, а цены на фрукты и овощи намного превосходили цены на зерно[[26]](#footnote-26). То есть по форме занятости и компенсации труда работа огородника представляет из себя скорее труд ремесленника, чем землепашца, что ведет к большей индивидуальности товара и, соответственно, к большей индивидуальности и разнообразию труда и собственно личности.

В современной Италии употребление овощей и зелени, в особенности всех разновидностей салата, поистине огромно. Вот лишь краткий тех, что ежедневно употребляются в итальянских семьях: салат-латук, кресс-салат, рукола (гулявник), салат «Романо», салат «Львиный клык», салат «Дубовый лист», одуванчики, эндивий, портулак, скарола (салат), рапунцель, опунция, шпинат, цикорий, лук-порей, лук-шалот, артишок, эстрагон, базилик, майоран, реган, мята, лимонная мята, кошачья мята, фенхель, розмарин, шалфей, имбирь[[27]](#footnote-27).

ВИНО

Еще более разнообразная картина наблюдается в винах. В Италии задолго до всеобщей европейской сертификации, в 50-е годы XX в. была введена маркировка DOC – *Denominazione di Origine Controllata* – «Сертификат происхождения», **DOC** - Подразумевается выращивание винограда и производство вина в определенной области, а также определенный контроль за процессом производства.

а также ее «расширение» DOCG - *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* – «Гарантированный сертификат происхождения» **DOCG** – маркировка присваивется только винам, которые представляют особую ценность для всей нации (известны по всему Полуострову); контроль осуществляется не только за процессом производства, но и за процессом бутилирования, и каждую партию вина проверяет специальная комиссия экспертов.

слайд

Вин DOCG – всего 36 , в то время как вин DOC в среднем по 15 вин на регион[[28]](#footnote-28) – 3000 наименований для всей страны!

**Denominazione di origine protetta (DOP)** – «Cертифицированное происхождение и производство продукта» - один из общеевропейских логотипов системы маркировки продуктов питания (продуктов органического сельского хозяйства). Относится к продуктам органического сельского хозяйства, вкусовые характеристики которых зависят исключительно от места выращивания и переработки. Поэтому все фазы выращивания, первичной обработки, переработки и упаковки должны проводиться в строго обозначенной зоне, которая является исторической родиной для данного продукта.

**Indicazione geografica protetta (IGP)** – «Сертифицированное происхождение продукта» – следующий по рангу логотип европейской системы маркировки сельскохозяйственной продукции. Вкусовые качества продукта зависят от определенной местности, поэтому минимум одна из фаз производства должна происходить в данной местности.

1. Montanari M. La fame e l’abbondanza. р. 12. [↑](#footnote-ref-1)
2. Капатти А, Монтанари М. Цит. соч., c. 20. [↑](#footnote-ref-2)
3. Капатти А, Монтанари М. Цит. соч., с. 134. [↑](#footnote-ref-3)
4. Apicius. De re coquinaria, III, 16. Текст приводится по изданию: L’art culinaire. A cura di J. Andre. Paris, 1974. [↑](#footnote-ref-4)
5. Federici C., Daniele R. Il mercato della carne bovina. Bologna, 2007, p. 74. Таких примеров можно привести множество. Что представляет из себя знаменитая закуска «Caprеse» (буквальный перевод - «Блюдо с острова Капри»)? Это мягкий сыр «Моццарелла», порезанный на ломти и приправленный солью, перцем, оливковым маслом, базиликом. Однако заказывать его в любой другой стране, кроме Италии, пусть и в итальянском ресторане, – бессмысленно, ибо блюдо теряет свой исключительный вкусовой букет. «Моццарелла» должна быть произведенной в Италии и очень свежей, так как этот сыр, который выдерживается в воде, не переносит ни длительной транспортировки, ни длительного хранения. Перец должен оставаться в горошинах, которые измельчат в специальной мельнице непосредственно перед подачей на стол, иначе потеряется эфирный компонент запаха, который получается только в момент расщепления и раздробления горошины. Сам перец должен быть напоенным солнцем и недавно собранным, так как при хранении эфирные масла теряют интенсивность. Базилик должен быть выращен не в теплице, а под средиземноморским солнцем, иначе не будет того оттенка аромата, который и от природы-то очень эфемерный. [↑](#footnote-ref-5)
6. Montanari M. La fame e l’abbondanza, p. 100. [↑](#footnote-ref-6)
7. Montanari M. La fame e l’abbondanza, p. 101. [↑](#footnote-ref-7)
8. Scappi B. Op. cit, p. 102-134. [↑](#footnote-ref-8)
9. Platina B. Op. cit., p. 215. [↑](#footnote-ref-9)
10. Scappi Op. cit., p. 117, 120, 130. [↑](#footnote-ref-10)
11. Camporesi P. Il paese della fame. Bologna, 1985. [↑](#footnote-ref-11)
12. Костюкович Е. Цит. соч., с. 484, 494. [↑](#footnote-ref-12)
13. Il pesce. Cultura e cucina. s.l., Accademia italiana della cucina. 2007. [↑](#footnote-ref-13)
14. Liber de coquina, III, 64. Текст приводится по изданию: Sada L. e Valente V. Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana. Bari, Puglia, 1995. [↑](#footnote-ref-14)
15. Montanari M. Alimentazione e cultura nel Medioevo. Roma-Bari, 1988, p. 47. [↑](#footnote-ref-15)
16. Messedaglia L. Vita e costume della Rinascenza, I. Padova, 1974, p. 236. [↑](#footnote-ref-16)
17. Об этом упоминает Костанцо Феличи, см: Felici C. Scritti naturalistici, I, Del’insalata e plante che in qualunque modo vengono per cibo del’homo. A cura di G. Arbizzoni, Urbino, 1986, p. 90. [↑](#footnote-ref-17)
18. Messedaglia L. Per la storia delle nostre piante alimentari. La melanzana // Annali dell’Accademia di agricoltura di Torino, XCIV (1951-1952), p. 119-134. [↑](#footnote-ref-18)
19. Капатти А, Монтанари М. Цит. соч., с. 72-73. [↑](#footnote-ref-19)
20. Montanari М. L’alimentazione сontadina nell’alto Medioevo. Napoli, 1979, p. 159. [↑](#footnote-ref-20)
21. Latini A. Lo scalco alla moderna, I. Napoli, 1692-1694. [↑](#footnote-ref-21)
22. Felici C. Op. cit., р. 89-90. [↑](#footnote-ref-22)
23. Костюкович Е.А. Цит. соч., с. 273-274. [↑](#footnote-ref-23)
24. Platina B. Il piacere onesto e la buona salute. A cura di E. Faccioli, Torino, 1985, p. 87-88. [↑](#footnote-ref-24)
25. Felici C. Op. cit., p. 24. [↑](#footnote-ref-25)
26. Подробнее об этом см. Rebora G. La civiltà della forchetta. Storie di cibi e di cucina. Roma-Bari, 1998. Пер. на русский: Ребора Дж. Происхождение вилки. История правильной еды. М., 2007, с. 114-117. [↑](#footnote-ref-26)
27. Костюкович Е. Цит. соч. [↑](#footnote-ref-27)
28. Винодельческими регионами по праву считаются Пьемонт (46 наименований), Тоскана (37 наименований), Эмилья-Романья (36 наименований), Венето (27 наименований), Лациум (26 наименований), Апулия (28 наименований), Сицилия (24 наименования), Кампанья (25 наименований в категории DOC). Данные приводятся со статьи DOC e DOCG электронной энциклопедии [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) . [↑](#footnote-ref-28)