

ДЕШИ МОРЯ

ЛИГУРИЯ — КВИНТЭССЕНЦИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ РОСКОШИ ИТАЛИИ. ФРУКТОВЫЕ САДЫ, ОЛИВКОВЫЕ РОЩИ, ПЛОДОРОДНЫЕ ПОЛЯ И ВИНОГРАДНИКИ. НО ГЛАВНОЕ БОГАТСТВО И ГЛАВНАЯ СТРАСТЬ ЛИГУРИЙЦЕВ — МОРЕ.

ТЕКСТ *Лидия Давыдова*

Серпантин петляет вдоль горных обрывов. Выравниваясь, дорога проходит ровной полосой через городки с похожими главными площадями. Затем снова сжимается, как пружина, и поднимается зигзагом на горную вершину. Взгляду открывается искрящееся море, украшенное белоснежными силуэтами парусных лодок. От этой красоты захватывает дух. Вот он — неисчерпаемый источник вдохновения людей, встреченных мной в этом путешествии.

ЕЛЕНА И ТОММАЗО

Романтик и хохотушка.

Чинкве Терре, дружная семья из пяти рыбацких деревушек, вскарабкалась на самый верх, чтобы любоваться морской гладью и друг другом. Усадьба Елены и Томмазо затерялась в заповеднике Чинкве Терре прямо над Монтеросо. Хозяева встречают меня радостные, но уставшие: только что провели банкет на десять персон. Елена — милая хохотушка, Томмазо — задумчивый романтик. Они встретились девять лет назад и с тех пор не расстаются.

Усадьба Ulivetto nel Parco — заслуга отца Томмазо. Кусочек за кусочком он приобретал соседние земли, прокладывая между ними дороги и высаживая абрикосы и лимоны. Посвятив этому тридцать лет, отец оставил сыну хозяйство на 8 гектаров. Томмазо считает, что его будущее было предопределено. Своя усадьба, да еще в таком идиллическом месте. Мог ли он заняться чем-то другим? Елена идею сельского туризма поддержала: принимать гостей — ее любимое занятие. Тем более, что с угощениями тут проблем нет. Триста оливковых деревьев дают вдоволь сырья для прекрасного масла — с легким, в отличие от тосканского, вкусом. Из сладких тонкокожих лимонов делают ликер, а тугие спелые помидоры и лоснящиеся баклажаны идут в начинку сочных пирогов. У меня такие никогда не получаются. Елена раскрывает секрет: овощи нужно хорошо обжарить, запечатав сок, чтобы бризе* не промокло.

Анчоусы в Монтеросо тоже особенные. Правда, никто толком не может объяснить, почему. Говорят, приплывая в здешние моря, рыба приобретает особый вкус. Охотно верю — особенно, после приготовленных Еленой закусок: жареные анчоусы, соленые анчоусы; анчоусы, фаршированные цуккини.

За обильным антипасти, которым лично я насытилась вдоволь, следует паста с моллюсками и лазанья с песто. В качестве второго горячего — нежный атлантический лещ, запеченный с помидорами, оливками и каперсами. Крупный, почти без костей, он очень прост в приготовлении. Главное — не передержать в духовке: пересушенный лещ становится безвкусным.

Томмазо — рыбак со стажем, настоящий морской волк. Он любит уйти на всю ночь в море на традиционной лигурийской лодке гоццо и дожидаться улова, любуясь звездопадом. На каждую падающую звезду Томмазо наверняка загадывает по рыбе.



ЛИДИЯ ДАВЫДОВА

*Живет в Милане 9 лет,
пишет книги и авторские
путеводители по Италии*



