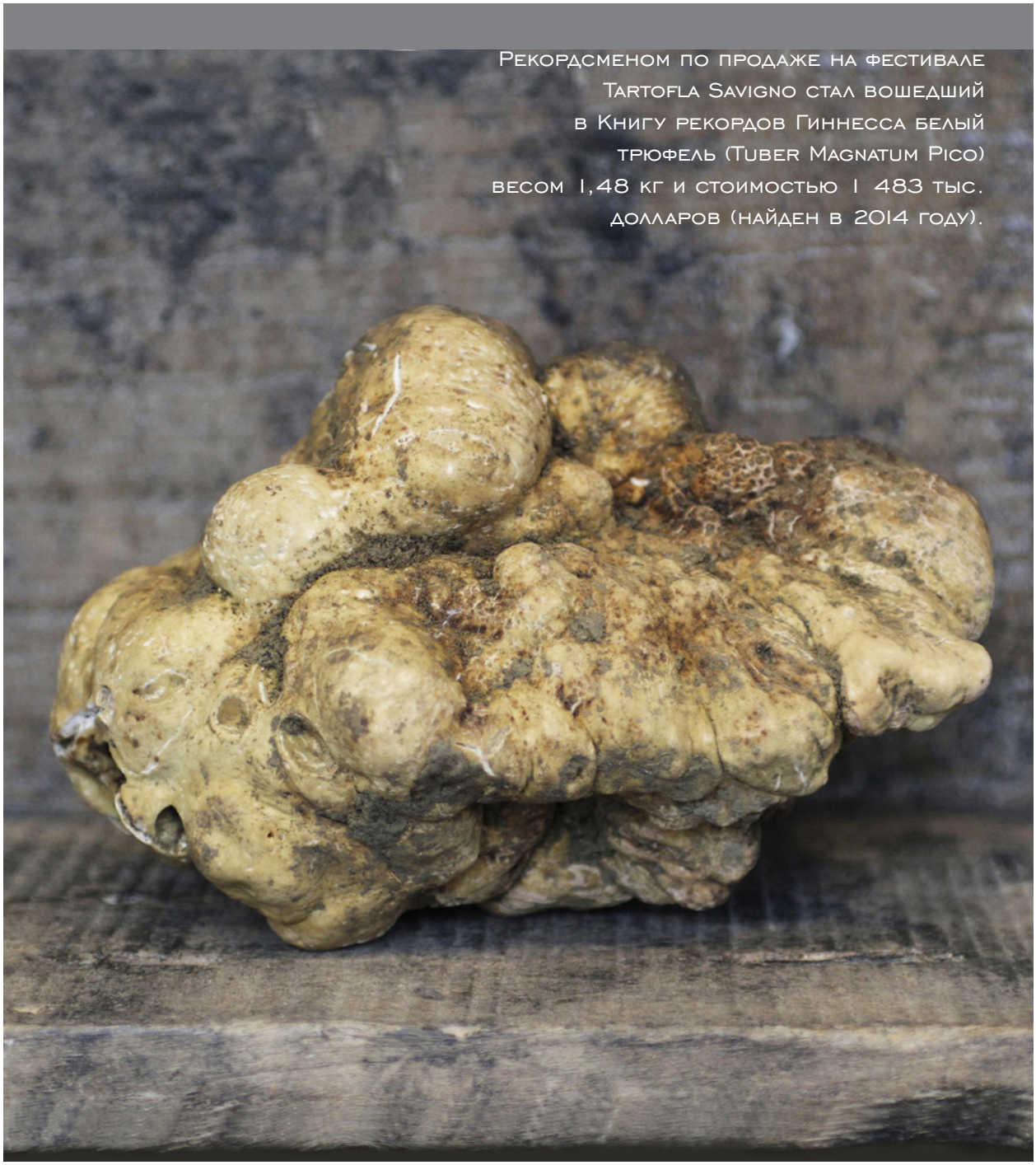
TARTOFLA SAVIGNO: ОХОТА НАЦИОНАЛЬНОГО МАСШТАБА

Инга ВАЙШЛЯ



Рекордсменом по продаже на фестивале Tartofla Savigno стал вошедший в Книгу рекордов Гиннесса белый трюфель (Tuber Magnatum Pico) весом 1,48 кг и стоимостью 1 483 тыс. долларов (найден в 2014 году).

Мы можем назвать сразу несколько причин, ради которых стоило бы запланировать путешествие в Эмилию-Романью в этом году. Но начнем если не с самой главной, то, наверное, с самой ароматной! БЕЛЫЕ ТРЮФЕЛИ!

То, ради чего стоит ехать, лететь, плыть...

TARTÓFLA SAVIGNO
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO

Более детальную информацию о Tartofla Savigno можно найти:
www.facebook.com/tartufosavigno

Конечно, можно бесконечно говорить об уникальности гастрономической Болоньи, ее торгующих местными специалитетами магазинах, кулинарных mercato (т.е. базарах), траттириях, ресторанах (в том числе, конечно, мишленовских) и прочем, но есть одна причина, которую упустить никак нельзя. Это проходящий неподалеку от столицы Эмилии-Романьи ежегодный интернациональный фестиваль белого трюфеля Tartofla Savigno! Фестиваль проходит в ноябре, время для подготовки есть. А мы пока поделимся впечатлениями от трюфельного праздника-2016.

ТОЛСТАЯ, УЧЕНАЯ И КРАСНАЯ

Савиньо — это небольшая коммуна, расположенная приблизительно в часе езды от la dotta, la rossa,la grassa Bologna, или «ученой, красной и толстой» Болоньи. Именно здесь в первые три недели ноября проходит интернациональный фестиваль белых трюфелей, число посетителей которого в последние годы уже достигло нескольких десятков тысяч человек (только с 2010-го по 2015-й оно выросло на 20 000 человек). Фестиваль получил признание в Италии и стал одним из топовых трюфельных событий национального масштаба. Савиньо является членом National truffle Cities Association (www.cittadeltartufo.com).

Стоит ли сомневаться в том, что участие в фестивале белых трюфелей в одном из наиболее известных в мире гастрономических регионов Италии — это лучшее, что может случиться с гурмэ, чтущим тонкие оттенки вкуса самого благородного и дорогого гриба в мире во всех его высококачественных кулинарных версиях.

ТРЮФЕЛЬНАЯ СТОЛИЦА

Коммуну Савиньо недаром называют трюфельной столицей Эмилии-Романьи. Окрестности этой одетой в камень деревни традиционно считаются одними из лучших охотничьих угодий для добычи «породистых» белых трюфелей, смело конкурирующих своим качеством и размерами со знаменитыми грибами пьемонтской Альбы.

Только побывав на этом фестивале, в котором царит благоуханный трюфельный дух — главный герой фестивальных блюд, вплетенный в логику местной рецептуры и сезонной свежести местных продуктов, — вы поймете, почему сюда съезжается так много гостей как из регионов самой Италии, так и из многих стран мира. Основоположник и директор Tartofla Savigno Бруно Дамини (Bruno Damini) признался, что нередко количество гостей фестиваля только за день в несколько раз превышает число жителей самого Савиньо, население которого насчитывает всего 2,5 тысячи человек.

В ОЖИДАНИИ МИШЛЕНА

В три фестивальные недели трюфель в Савиньо царит повсюду, периодически создавая форменный ажиотаж. Пространство под огромным тентом, где устанавлены простые столы и лавки, не может вместить всех желающих. У входа толпится очередь, шумная и благодушная, ожидающая возможности отведать разнообразные блюда, щедро приправленные савиньонскими трюфелями, и превратить это гастрономическое событие в свой небольшой «вкусный» lifestyle.

Меню для фестиваля Tartofla Savigno 2016 по заведенному здесь правилу создавали специально приглашенные мишленовские повара: Maria Grazia Soncini, представляющая La Capanna di Eraclio (Codigoro); Alberto Bettini из легендарной Trattoria Da Amerigo 1934 (Savigno) и Aurora Mazzucchelli из Ristorante Marconi (Sasso Marconi). За работой каждого из поваров на импровизированной кухне можно наблюдать из зала, ожидая заказ.

Кто из мишленовских поваров будет приглашен участвовать в фестивале белых трюфелей в этом году, пока неизвестно. Однако совершенно ясно, что «звезд» фестивалю хватит.

Кстати, за дегустацией можно попробовать немало интересных и «малотиражных» вин, созданных на крохотных, но весьма уважаемых винодельнях под руководством таких именитых энологов, как Federico Orsi и Giorgio Erioli. А вот здешние полные энтузиазма официанты — это волонтеры. Похоже, что для жителей Савиньо это не просто праздник, но также хорошая возможность выразить и выказать приезжим свое гостеприимство.

КАК УЗНАТЬ ХОРОШИЙ ТРЮФЕЛЬ...

Во-первых, он должен быть крепким.
Во-вторых, не судите о нем по размеру. Он может быть величиной с фундук, но отдельные экземпляры — до 2 кг.
Внешний вид трюфеля иногда напоминает неровный картофель. Черный трюфель в отличие от белого имеет шершавую кожицу. В разрезе похож на мрамор. Аромат трюфеля отличается сказочной образностью, вобравшей в себя оттенки леса.

ИТАЛЬЯНСКИЙ FOOD-КОД

Конечно, ярмарка Tartofla Savigno включает в себя не только демонстрацию кулинарных талантов шеф-поваров. Это еще и тесные ряды лотков с белыми и черными трюфелями различной величины и стоимости. Неожиданно, но: савиньонские белые трюфели даже более ароматны, чем пьемонтские. Чуть чесночный оттенок в аромате придает им особый шарм.

Разнообразие местных трюфельных специалитетов подчас даже обескураживает своим изобилием. И если всевозможные масла, пасты, песто и соусы, щедро сдобренные трюфелем или созданные на его основе, вскоре начинают восприниматься почти как обыденность, то куриные яйца, выдержанные в трюфелях (0,80 цента за штуку), могут заставить изменить обычный взгляд — нет, не на омлет, а на яичницу, возведя ее из «фастфуда» в ранг блюда!

Рядом с трюфельными рядами — прочие местные специалитеты: мясные, колбасные изделия, горячий хлеб и особые лепешки, похожие на питы, местные кулинарные полуфабрикаты, сладости, фрукты, овощи. Работают винные лавки!

И вокруг царит атмосфера, которую смело можно считать воплощением итальянского food-кода!

НА ЗАМЕТКУ ГУРМАНАМ И ВИНОМАНАМ:

Сюда обязательно стоит заглянуть!

В САВИНЬО:

Легендарная траттория Amerigo dal 1934, которую называют не иначе как «местом восторга» и сердечного гостеприимства.

Адрес: Via Guglielmo Marconi, 14-16, 40053 Savigno Valsamoggia BO
Тел.: +39 051 670 8326
Факс: +39 051 670 8121
www.amerigo1934.it
info@amerigo1934.it

Здесь также можно зарезервировать двухместные номера с дизайнерской мебелью на тот случай, если ваш визит в Савиньо затянется.

В БОЛОНЬЕ:

All'Osteria Bottega. Если Болонью считают гастрономической столицей Италии, то All'Osteria Bottega — одним из ее кулинарных столпов. Здесь подают домашнюю болонскую кухню, аналогов которой вы больше не найдете нигде. Это семейное заведение — приготовьтесь к радушному приему. И обязательно попробуйте sangiovese от Mutiliana (https://www.facebook.com/mutiliana/) — прекрасно сбалансированные, но такие разные по характеру!

Адрес: Via S.Caterina, 51, Bologna
Тел.: +39 051 585111

Знаменитый магазин специалитетов и деликатесов A.F. Tamburini (since 1932). Здесь можно купить все, что создано в Эмилии-Романье и имеет первостатейный вкус, цвет и аромат.

Адрес: Via Caprarie 1-40124, Bologna
Тел.: +39 051 234726
www.tamburini.com
info@tamburini.com

Кофе-бутик Aroma: это место, куда выпить чашечку кофе и купить настоящего руандийского или кенийского кофе заходят гурмэ-кофеманы Болоньи. Прекрасное обслуживание.

Адрес: Via Porta Nova 12/b 40123, Bologna
Тел.: +39 051 225895
www.ilpiaceredelcaffe.it
www.aromacoffeecult.com
e-mail: aroma.gourmet@virgilio.it

Попробуйте приготовить трюфели, как это принято в Болонье.
Трюфель чистят. Затем очень тонко, стружкой нарезают и укладывают слоями в медную сковородку. Приправляют солью, перцем, оливковым маслом высшего качества и ставят на огонь. Как только смесь начнет закипать, ее обрызгивают свежевыжатым лимонным соком и снимают с огня. Блюдо из сырых трюфелей готовится так же просто. Лепестки трюфельной стружки посыпают солью, перцем, сбрызгивают лимоном и подают на стол.

БЕЛЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Прекрасно сочетается с паштетами, прежде всего с фуа-гра, с мясом, в том числе с сырокопчеными мясными изделиями, рыбой, с разными видами пасты, яйцами и даже с фруктами. Идеальный ароматизатор для оливкового масла.

Белый трюфель (Tuber Magnatum Pico) — самая дорогостоящая разновидность трюфеля. Цены на эти драгоценные грибы растут огромными темпами из-за того, что количество добываемых трюфелей из года в год сокращается. Еще 100 лет назад во Франции собирали почти 1 000 тонн этих грибов в год, сейчас — лишь 50–60. Ценность белого трюфеля благодаря его более выраженному вкусу и аромату гораздо выше, чем черного.

ЧЕРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Неповторим в альянсе с мягкими сырами типа бри. Добавит очарование деликатесным мясным блюдам и холодным салатным соусам-заправкам (дрессингам).

Черный зимний трюфель (Tuber Melanosporum Vitt)

Сезон «охоты» — с декабря по март. Эта разновидность черного трюфеля, как правило, предпочитает расти под дубами. Его вкус отличает выраженный ореховый оттенок. Гриб имеет черный или насыщенно-коричневый цвет снаружи. Внутри он темной со светлыми прожилками.

Черный летний трюфель (Tuber Aestivum)

Эта разновидность считается самой экономичной для потребителя. В разрезе грибы имеют кремовый цвет и не столь выраженный аромат. Стоимость черного летнего трюфеля — от 300 до 400 евро за кг. За ними «охотятся» с мая по сентябрь.