

BUONA

PIADA

Философия итальянской кухни



Lardarium

Lardo

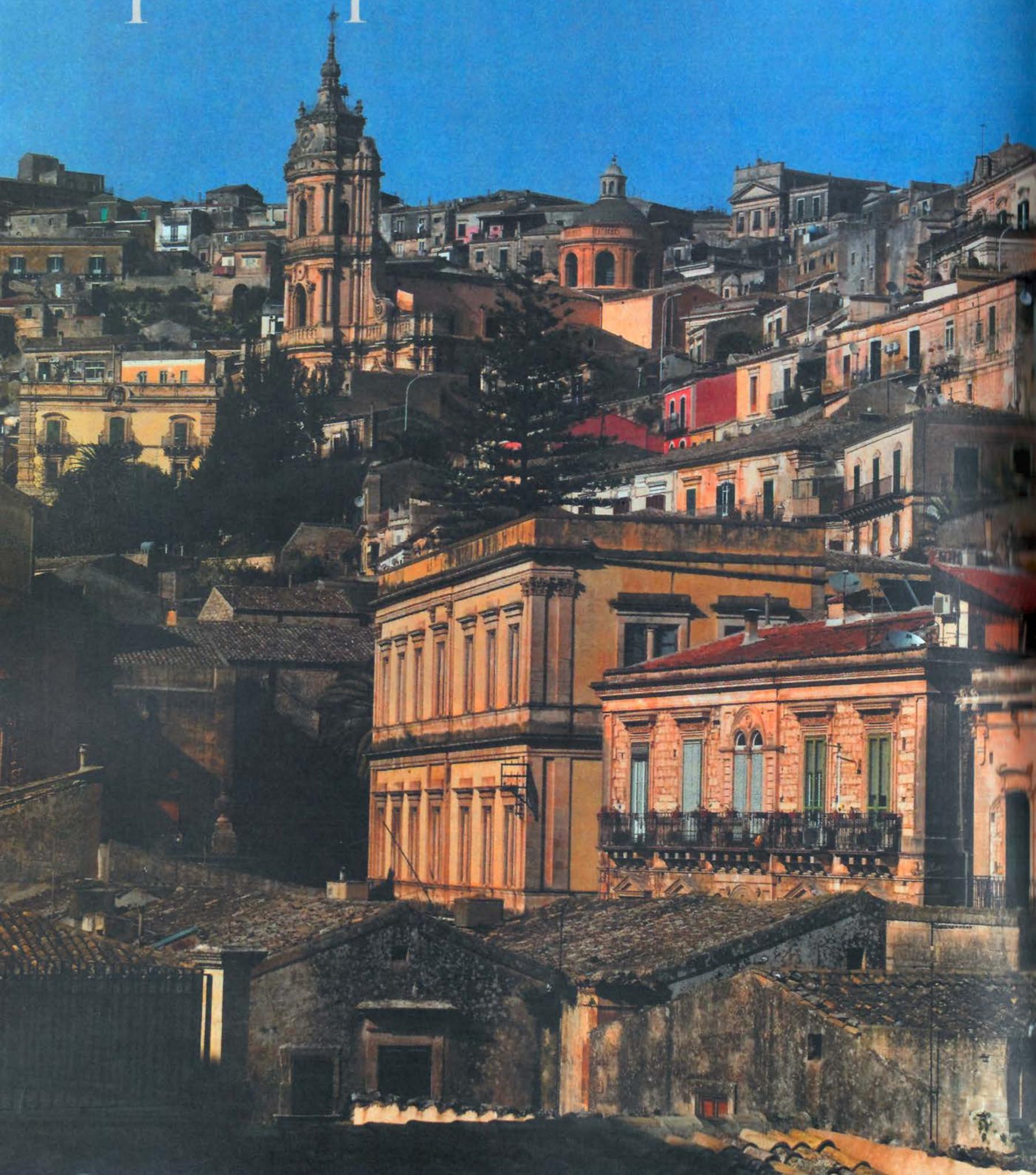
Vini

Formaggi

PRODOTTI
TIPICI TOSCANI

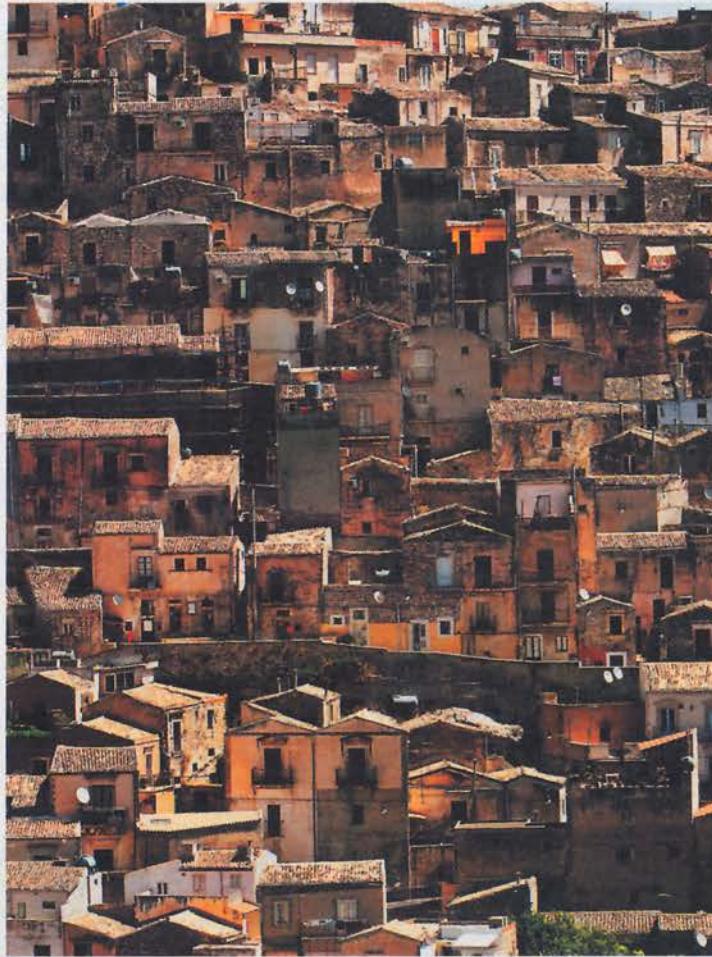


Шоколад с барочным характером





Текст: Gianluca Biscalchin Фото: Raffaello Caroselli



Нельзя понять, что такое шоколад из Модики, не влюбившись в сицилийское барокко и не поддавшись облазну белого камня, его обворожительных округлых форм, нагромождений и излишеств. Модика – это солнечные лабиринты. Гармония и хаос. Взглянув на фасады церквей этой жемчужины провинции Рагуза – Сан Джорджо,

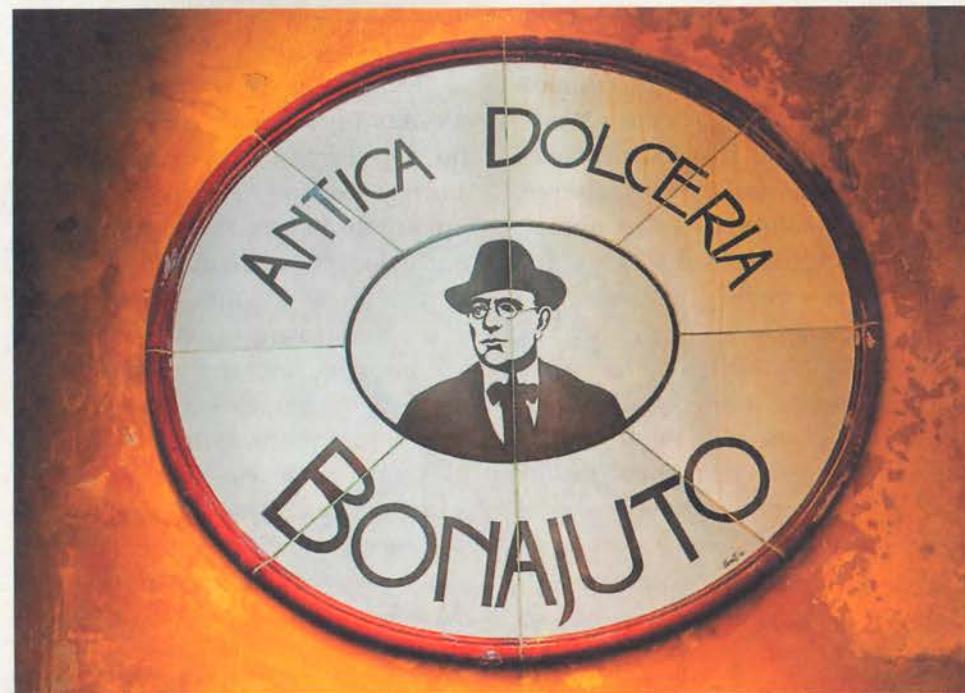
Иль Соккорсо, Сан Пьетро, Санта Мария из Вифлеема, пройдя по улочкам, петляющим то вверх, то вниз, вы поймете, о чем речь. В солнечные дни обязательно взгляните на небо. Неповторимый свет пронизывает завитки кованых балконов, раздувшихся и узорчатых, как свадебная фата. Свет отражается в городской чащобе, населенной каменными животными, невиданными растениями, монстрами, скользящими по впадинам и выступам. Все словно пребывает в движении. В то же время вокруг царит первозданная тишина.

Вы чувствуете дыхание прошедших веков и наслаждаетесь настоящим.





Весь этот таинственный мир заключен в плитках шоколада. Один из крупнейших итальянских писателей XX века, енцилиец Леонардо Шаша, писал: «Шоколад из Модики и Аликанте (а может, и из других испанских городов) подталкивает вас к чревоугодию. Это горький шоколад с ванилью и корицей. Его можно есть в твердом или жидким виде. У него незабываемый вкус, и каждому, кто его попробует, покажется, что он достиг первоисточника, абсолюта, и что любой другой шоколад – каким бы знаменитым он ни был – это компромисс или имитация». В том, что это так, вы убедитесь сами, попробовав это лакомство. Шоколад из Модики – единственный, который готовят холодным способом. У тех, кто привык к традиционному шоколаду из Бельгии, Швейцарии, Пьемонта и Франции – горькому, молочному и пралине, – эти сухие и рассыпчатые плитки какао вызывают удивление как вкусом, так и своей формой. Вместо мягких, бархатных традиционных плиток, перед вами шоколад пористый и твердый, как затвердевшая лава. Но именно в этом и состоит колдовской секрет шоколада из Модики, навсегда привязывающего к себе вновь посвященных. Технология холодной



обработки не позволяет сахару растиать: он остается в форме кристаллов, придающих шоколаду мучнистую рассыпчатость. Кроме того, в нем не содержится какаомасло, что оживляет всю палитру вкуса. Каждый кусочек несет в себе 380 ароматов семени какао, и эта сложная структура идеально сочетается с хорошим вином и созерцанием прекрасного. Но есть что-то привлекательное в этих шоколадных плитках, которые до сих пор обертывают вручную.

Шоколад из Модики может гордиться своим древним происхождением. Его делали задолго до того, как наемник королевы Изабеллы Колумб открыл Америку. Ацтеки возвели гастрономию в ранг искусства. Одним из наиболее ценных ингредиентов были семена какао, смешанные с различными специями и пряностями. Они называли этот продукт «хокоатль». Ацтеки верили, что бог по имени Кетцалькоатль даровал «хокоатль» людям. В 1519 году, после открытия Америки, Монтесума предложил Кортесу отведать именно этот продукт в знак дружбы между коренными жителями и завоевателями. Но обстоятельства сложились трагически. Конquistadores разорили племя ацтеков, а горький напиток не пришелся им по вкусу.



Шло время. В «хокоатль» добавили сахара, и он стал модным в Европе. Испанцы завезли какао в могущественное графство Модика, на Сицилии. Это было своего рода государство в государстве, цветущее, изобильное. Его правители высоко ценили предметы роскоши. В том числе и изысканную пищу. Так в Модике среди местных кондитеров прижилась эта древняя технология. Ее бережно сохранили до наших дней. В 1700 году семена мололи, растирая между двумя камнями вулканического происхождения. Этот инструмент до сих пор находится в отличном состоянии и хранится в Этнографическом музее графства Модика. В результате получался горький порошок, в который добавляли тростниковый сахар и специи, корицу или ваниль в особых пропорциях, а также другие пряности, состав которых держится в тайне. Шоколадная масса для плиток изготавливалась тоже в Модике. Семена жарились, измельчались и перемешивались железной лопatkой. Таинство рождения шоколада и поныне такое же, как несколько веков назад. На доске из лавы шоколадная паста соединяется с сахарным песком и пряностями. Доска горячая, но не настолько, чтобы шоколад плавился. Смешанные ингредиенты перекладывают

в металлические формочки, в которых вся масса застывает.

Лучше всего пробовать шоколад в старинных кондитерских городах. Но перед этим непременно прогуляйтесь по его улочкам, узким переулкам, загляните в церкви, подышите воздухом Модики, за которой закрепилось звание «просвещенной». Почтайте стихи Сальваторе Квазимodo, лауреата Нобелевской премии, родившегося здесь в 1901 году. Обязательно зайдите в старинную кондитерскую Антика Дольчериа Бонахуто. Она была открыта Франческо Бонахуто в 1880 году, чтобы сохранить традиции арабских и испанских кондитерских



на Сицилии. Потомки Франческо Бонахуто, Франко Рута и его сын Пьер Паоло, считают своим долгом не только восстанавливать древние рецепты приготовления шоколада, но и создавать новые. Выяснилось, что именно в кондитерской Бонахуто впервые стали добавлять в шоколад паприку, согласно старинному рецепту ацтеков. В Бонахуто и в других кондитерских Модики можно попробовать разнообразные местные сладости: кассату, рикотту, простую и смешанную с шоколадом и корицей, печенье «мусатадзала» с медом и лепестками миндального ореха. Мед и миндаль используются в приготовлении торроне. Попробуйте также более мягкие, но такие же вкусные, нукатоли – печенье S-образной формы, и необычные «мпанатиги» – небольшие рулеты, начиненные мясом и шоколадом, дошедшие сюда также из Южной Америки.

Послевкусие шоколада раскроется особенно сильно, когда вы покинете Модику. Воспоминания о какао, сахаре и особенно о специях – паприке, корице, мускатном орехе, перце – останутся надолго в вашей памяти. Вы невольно перенесетесь в далекие времена ацтеков, в Латинскую Америку и на Аравийский полуостров. Все эти ощущения делают неповторимым вкус шоколада с барочным характером. ☺



MILANO DOLCEVIA BOMBONI
Via Cavour 17 - 20121 MILANO
tel. 02/76011552 - 02/76011553