



**Кухня  
Северной  
и Южной  
Италии.**

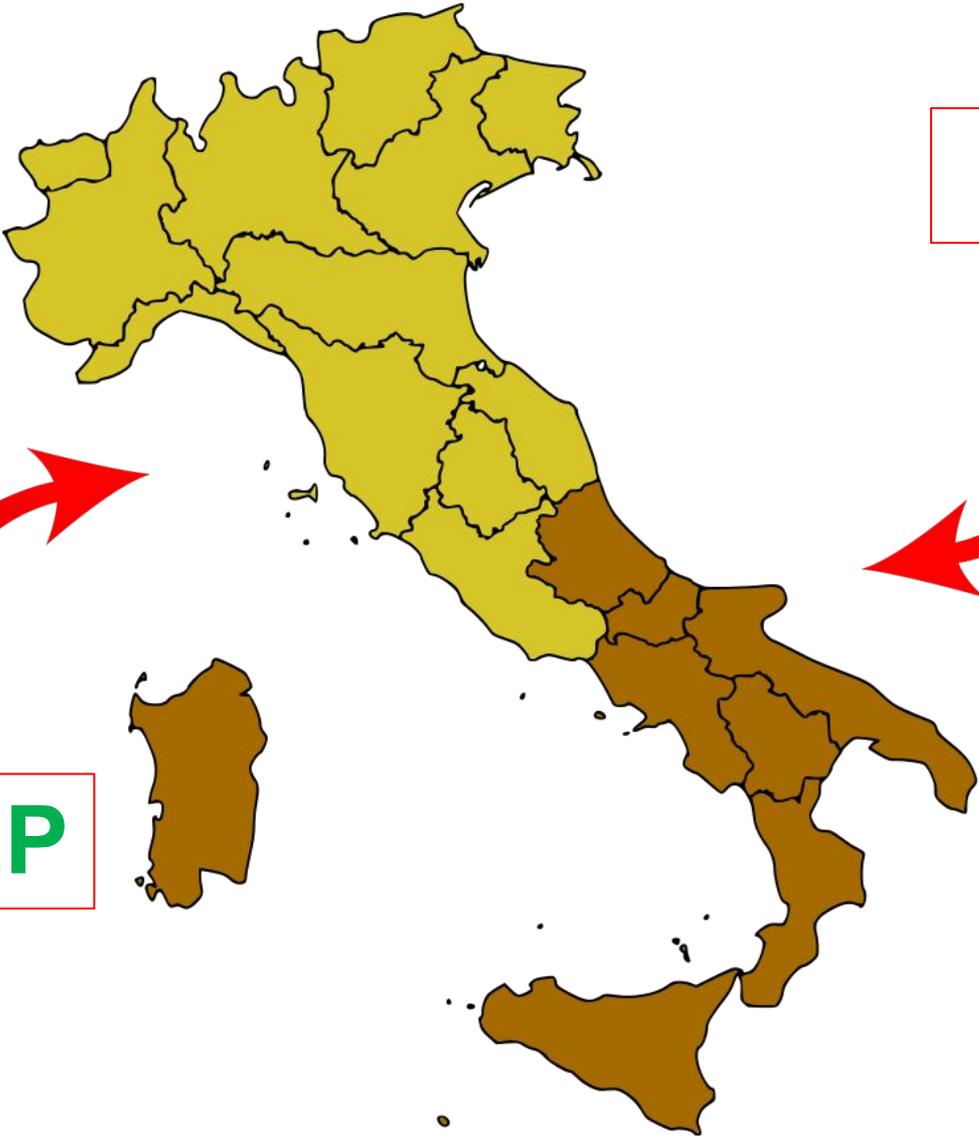
Италия, как единое государство, возникла на карте Европы не так давно по историческим меркам. До 1870 года на ее нынешней территории находилось несколько независимых стран, состоявших в сложных отношениях друг с другом. Но в начале 19 века после наполеоновских войн на Аппенинском полуострове возникло мощное народно-освободительное движение Рисорджименто. Одной из своих целей оно ставило объединение раздробленной Италии. В результате к концу 19 века образовалось новое европейское государство с обширной густонаселенной территорией. Однако исторически сложившиеся различия между регионами все еще ощущаются. Они особенно заметны в сопоставлении Юга и Севера страны.

С объединением Италии почти вся промышленность и производство были перенесены в северную часть страны. Юг же стал сельскохозяйственным регионом благодаря своему замечательному климату. Привело это к тому, что сейчас север и юг Италии - будто две разные нации.

Северяне считают, что ниже Рима на карте начинается дикая Африка, и даже называют своих южных соотечественников обидным словом *terroni*, что в переводе на русский означает «деревенщина» и «колхозник».

Южане же не остаются в долгу: по их мнению, жители Северной Италии, во-первых, очень черствые и закрытые люди, практически, как консервативные немцы, а во-вторых, всю свою жизнь посвящают бесконечной и скучной работе, не позволяя себе даже на минутку расслабиться.

**СЕВЕР**



**ЮГ**

Начнем же наше гастрономическое путешествие по кухне Италии с её Севера.



Пье  
вейн  
е вл  
сю  
вино

ой  
сот  
сли  
есер  
те р



кости, к которым было добавлено сахар. В качестве начинки добавлялись орехи, фрукты, ягоды. С тех пор в этом рецепте заменен всего лишь один ингредиент - рыбы кости.

В Ломбардии созданы идеальные условия для развития сыроварения и животноводства благодаря плодородным почвам и обширным пастбищам. Более



ис  
бар  
о. I  
зн  
ком  
ью  
ро  
в п



как горгонзола и маскарпоне.

Из алкогольных напитков ломбардийцы предпочитают ликеры. Именно отсюда родом знаменитый Кампари - горький ликер с рубиновым цветом и доминирующим ароматом цитрусовых.

Венето - самый романтичный регион Италии. Морская держава, привлекающая туристов своей кухней, где превалируют в немилых традициях безупречном исполнении морепродуктов неизменном сопровождении пасты. Кроме этого, здесь производятся вина. Мир вина.

Первая виноградная лоза была завезена из Востока. Большая часть производящихся тут вин -



здесь  
красно сочетается  
с Pinot Grigio, а так  
же с бархатным  
и ярко выраженными



Переносимся далее в самый интересный гастрономическом плане регион с щедрой кухней.

И начнем мы с того, что Эмилия родиной знаменитого короля Parmigiano-Reggiano. Это твердый сыр с выразительным запахом. Для



двой. Производство такого сыра очень трудоемкое: на 1 кг сыра требуется 10 л молока, да и срок его созревания составляет 12-24 месяца.

В регионе являются популярными также постным мясом, минеральной водой, макаронной пастой, соусами.

Оригинальный вариант десерта с цветками акации.

Лигурия - итальянская область в форме полумесяца, протянувшаяся вдоль северо-западного побережья страны. Особое место тут отводится рыбе, среди огромного многообразия которой настоящим королем кухни становится анчоус.

Так купинной эмблемой Ли

о б

рех

, чт

при

пен

ели

вид

вля

вед

специализирующихся на прод

насчитывается свыше 30 его разновидностей.



А теперь переместимся в Южную Италию. И начнем знакомство с ней с региона Кампания



абсолютно всеми видами этого блюда. Кроме того, этот регион является родиной известного во всем мире ликера Лимончелло.



А т  
на  
Ап  
пл  
со  
об  
пр  
ма  
ре  
пр  
Мо  
пц  
па

Сицилия - остров замков и Солнца, где по сей день действует самый высокий во всей Европе вулкан Этна,



сладкими и сочными красными апельсинами.

На этом наше гастрономическое путешествие по регионам Италии подошло к концу.

Было аппетитно, не так ли? ;)

Тогда BUON APPETITO!

Наша кухня к Вашим услугам ;)))



