

## Во вкусе Тичино | Dans le goût du Tessin

Автор: Ольга Юркина, [Беллинцона/Лугано](#) , 22.09.2011.



Оливковая роща в окрестностях Лугано - гордость гастрономии Тичино ([lugano-tourism.ch](http://lugano-tourism.ch))

С 15 по 25 сентября в Швейцарии проходит традиционная Неделя Вкуса, столицей которой в этом году объявлена Беллинцона в итальянской части страны. Повод присмотреться к самобытной региональной кухне, не ограничивающейся пастой, пиццей и панеттоне.

| Du 15 au 25 septembre la Suisse célèbre la Semaine du Goût. Cette année Bellinzone est la capitale du festival gastronomique: un bon prétexte pour partir à la découverte de la cuisine tessinoise, pleine de succulentes surprises.

Dans le goût du Tessin

Гастрономическое богатство Тичино выходит далеко за пределы удачно интерпретированных заимствований у итальянских соседей – миланского рождественского пирога панеттоне, ризотто или пасты. Региональная кухня, в которой испокон веков преобладали простые, крестьянские продукты, как каштаны или кукуруза, со временем преобразилась и создала созвездие кулинарных шедевров, мало известных за пределами Швейцарии, но достойных особого разговора и дегустации. Газета "Le Temps" предложила прогуляться по

гастрономическим достопримечательностям Тичино, а мы дополнили экскурсию ценными сведениями и оригинальными рецептами.

### **Оливковое масло**

Возделывание оливы в Тичино восходит к Средним векам. Однако позднее ценная культура была забыта и заброшена – вплоть до 1990 года, когда группа страстных поклонников вечнозеленого дерева возродила давнюю традицию на склонах итальянской Швейцарии. Винодел и энолог Клаудио Тамборини посадил небольшую плантацию оливковых деревьев на своем участке земли в Ламоне, недалеко от Мендризио. Нежное масло с фруктовым ароматом и малым содержанием кислот производится на старинной фабрике по традиционной технологии. Оливковое создание Тамборини вполне на уровне его великолепных вин, не уступающих тосканским.

В Тичино существует Ассоциация друзей оливы, посадившая несколько оливковых рощ между Гандрией и Кастаньолой в окрестностях Лугано и каштановом регионе Малькантоне. С 2002 года по берегу озера Лугано от Гандрии к Кастаньоле тянется Тропинка Оливы, на которой соседствуют редкие старинные сорта и недавно посаженные деревья. 18 табличек рассказывают о культуре оливы в регионе и производстве оливкового масла. Особой достопримечательностью оливкового маршрута становятся вековые деревья, например, возвышающийся над озером «Olivo del Carlin» 10-метровый великан, ствол которого достигает около 50 сантиметров в диаметре.

### **Рис и ризотто**

Мало кто знает, что у Тичино есть своя рисовая плантация, расположенная между Асконой и Локарно, в дельте реки Маджиа - самой низкой точке страны - 198 метров над уровнем моря. Она появилась в 1997 году и по праву считается одной из самых северных рисовых плантаций в мире. Особым вкусом и высоким качеством тичинский рис обязан свойствам песчаной почвы дельты. Дело в том, что в отличие от большей части производимого в мире риса, выращиваемого в воде, швейцарский рис – суходольный.

Длиннозерновый выпуклый сорт «loto» занимает около 80 гектаров и дает 400 тонн урожая в год. И хотя тичинская разновидность риса в кулинарных книгах пока еще не оспорила первенство у знаменитой «carnaroli», «Riso Nostrano» пользуется невероятной популярностью у местных и зарубежных шеф-поваров для приготовления ризотто. Традиционное же ризотто Тичино готовится на говяжьем бульоне и белом вине, с добавлением пармезана и сливочного масла в самом конце.

### **Кукуруза и полента**

Кукуруза растет в регионе Сотточенери с 1600 года, а кукурузную муку используют для приготовления традиционной поленты с начала XIX века. Однако, как и оливковое масло, культура поленты постепенно пришла в упадок. В 1990 году организации Slow Food и Pro Specia rara, поддерживающие гастрономическое богатство и разнообразие региона, вновь засеяли кукурузные поля и отреставрировали старые мельницы для помола муки. Блюдо бедных, полента стала звездой высокой гастрономии Тичино, благодаря интересу к ее вкусу и

экспериментам со структурой. Красная, бежевая, черная, белая, мелкая или грубая, кукурузная мука в Тичино сегодня существует во всех формах, цветах и разновидностях.

В долине Бедретто поленту полагается сдобрить сливками, маслом и сыром, но есть и более воздержанные варианты приготовления – на воде или бульоне, на молоке, с травами, пармезаном или местными сырами, в качестве гарнира к дичи или в сочетании с грибным рагу. Полента - одно из главных блюд, подаваемых в Grotto – типичных ресторанчиках Тичино. Дело в том, что настоящую поленту следует варить на медленном огне, в печи или на костре, в течение как минимум двух часов, постоянно помешивая: неспешному приготовлению блюдо обязано своим золотистым цветом и кремообразной структурой.

## **Перец**

Рецепт знаменитого перечного маринада для салями и мортаделлы родился в долине реки Маджиа. Вирджилио Маташи, владелец бакалейной лавочки, предлагающей региональные продукты и специи, взял за основу семейный рецепт приправы из перца и белого вина, чтобы придумать необыкновенный аромат. Сегодня он предлагает два варианта приправы из черного вьетнамского перца: первая смесь насчитывает 12 пряных ингредиентов и идеально подходит для приготовления мяса на гриле. Вторая, более сдержанная, предназначена для блюд из рыбы, овощей, пасты и свежих сыров. Слава аромата из лавочки в Биньяско унеслась далеко за пределы кантона. Впрочем, талантливый парфюмер, получивший за свое изобретение многочисленные вознаграждения на гастрономических выставках, не спешит открывать секрет рецепта. Уточняет только, что добавляет в вино корицу, гвоздику и мускат, за остальными ингредиентами придется отправиться в Тичино.

## **Мортаделла**

Колбасное изделие из Тичино непохоже ни на свою болонскую тезку, ни на какую другую мортаделлу. Здесь ее готовят из свиного мяса, с добавлением свиной печени и сала. Латинское название колбасы, Myrtatum, позволяет предположить, что изначально ее приправляли миртом, но в тичинской версии продукта пряность заменили на гвоздику, корицу и мускатный орех. Порой фарш спрыскивают лимонным соком – чтобы смягчить горьковатый привкус печени. Готовят свиную мортаделлу исключительно из свежих ингредиентов.

Она существует в двух вариантах: сырокопченая - в форме подковы, или вареная (на пару или в воде, более крупная). Региональных разновидностей сырокопченых и вареных колбас Тичино не перечесть: от луганиги и луганигетты до саламеллы, цампоне и котечино, каждая из них достойна дегустации.

## **[Официальный сайт Недели Вкуса 2011 в Швейцарии](#)**

Статьи по теме

[Рис из Тичино](#)

[Край голубой мечты](#)

[Еда – дело хорошего вкуса](#)

[Вкусные прогулки по Швейцарии](#)

---

**Source URL:** <https://dev.nashgazeta.ch/news/12301>