

- Такая вкусная Италия
- Все – за стол!
- Как раньше
- С собой

Адрес статьи: dolomitisuperski.ru/node/197

Представляем Вашему вниманию небольшой "путеводитель" по ресторанным меню на горнолыжных курортах Dolomiti Superski. Надеемся он сможет вам помочь сориентироваться в местном гастрономическом разнообразии и выбрать самые нужные блюда.



Итальянская кухня на фоне гор // dolomitisuperski.ru

Приятного аппетита! **Такая вкусная Италия**

Впервые отправляясь на горнолыжный отдых в регион Доломиты Суперски, большинство

туристов вряд ли задумываются, чем именно их будут кормить. "Пицца-паста" – именно с этими блюдами ассоциируется у многих путешественников итальянская кухня. Но только для тех, кто ни разу не был в Доломитах. Как и везде в Италии, в этом разноликом регионе еда – это не просто способ насытиться, это целая церемония, процесс, суть которого – наслаждение общением и вкуснейшими, с любовью приготовленными блюдами.



Гастрономическое разнообразие // dolomitisuperski.ru

Вездесущие пиццу и пасту в Доломитах, конечно же, можно найти буквально везде, но меню изобилуют не только "туристическими" блюдами. И пусть не каждый ресторан может похвастаться звездами Michelin, вкусно будет везде. При этом даже в ресторанчиках и кафе в горах цена блюд и напитков приятно отличается от цен соседних стран, например, эспрессо вам предложат за 1 евро, а глинтвейн – за 2.5 – 3 евро. В кухне Южного Тироля перемешалось многое – влияние соседней Австрии, традиции итальянской и ладинской кухни, модные тенденции Средиземноморья. Множество семейных ресторанов предлагают блюда, приготовленные по традиционным рецептам. **Все – за стол!**

Южный Тироль был долгое время частью Австрии, и это заметно повсеместно, не только из-за немецкого языка, на котором говорят местные жители. Помимо вполне ожидаемых поленты и ризотто, практически в каждом ресторанчике найдутся традиционные тирольские и австрийские блюда. Кнедли и клёцки, супы, неперменный гуляш и, конечно же, яблочный штрудель – если бы не итальянский язык в меню, можно было бы подумать, что вы в Австрии. Но одними блюдами

из Тироля местные жители не могли ограничиться. Любой ужин в отеле непременно превращается в многочасовую церемонию. Все начинается с антипасты: оливки и маслины, брускетты и салаты, вяленые помидоры, великолепный прошутто, запеченные овощи и полный ассортимент средиземноморских и итальянских закусок. Многие могли бы этим и ограничиться, но нет – мы ведь в Италии. А потому на столе появляется ризотто с белыми грибами или трюфелями, всевозможные виды пасты, ньокки и равиоли, полента и супы. Пора переходить к десерту? Как бы не так! Ведь вы еще не попробовали основное блюдо – это может быть мясо, рыба, дичь, любимый в Италии кролик или же традиционные ладинские блюда.

Трентино и Альто Адидже славится производством граппы, сыров, шпика и копченостей. Многие блюда не обходятся без традиционных в горах продуктов - хлеб, картофель, шпик и сыр. Практически в любом меню в ресторанах Доломит особое место уделено поленте. Простая еда, пришедшая в ресторанную кухню от крестьян, по сути – кукурузная каша. Но в итальянских и южнотирольских вариантах ее разновидностям нет предела – с мясом и луком, с опятами и белыми грибами, жареная или запеченная, с анчоусами или просто так... И если длинному списку пасты не приходится удивляться, то изобретательность поваров на тему поленты и ее вариаций заставляет неоднократно изумляться. **Как раньше**

Немыслима итальянская кухня и без ризотто, традиционного и весьма распространенного варианта *primi piatti* – первого блюда. Ризотто с пармезаном и местными сырами, вездесущими грибами или, по традиционному рецепту из Альто Адидже – с яблоками – лишь некоторые из видов. В большом почете и блюда ладинцев – уникального народа, населяющего регион и сохранившего не только свой язык, но и кулинарные традиции. Те, кто был в швейцарском кантоне Граубюнден и Санкт-Морице, непременно заметят много общего: это и суп с перловкой (неизменно вкусный, вопреки ожиданиям), и различные виды капунов (всевозможные разновидности голубцов с начинками), и традиционные пироги с орехами и медом. И это неудивительно: этот швейцарский регион не только расположен неподалеку, но в нем еще и говорят на схожем диалекте: ладинский и ретороманский языки – близкие родственники.



С собой

Отдельная история – это местные вина. В любом регионе есть свои отличные вина, встречаются и по-настоящему интересные и дорогие. В Альто Адидже, Трентино и Венето стоит попробовать Блаубургундер, Лаграйн, Грауфернач, Терольдего. Заслуживают внимания также Мардземино, Гевюрцтраминер, Вайсбургундер, Гольдмускателер, Шардоне и Соаве. Далеко за пределами региона ценятся красные Marzemino, Teroldego rotaliano и белые Nosiola, Muller Thurgau.



Благодаря своему уникальному вкусу и аромату, итальянские вина являются идеальным компаньоном для итальянской кухни. В Италии принято пить вино в компании с друзьями и семьей, наслаждаясь прекрасными видами и пейзажами.