



от  
**ВИОЛИНА  
ХРИСТОВА, Рим**

**Д**ва продукта са символите на кулинарното богатство на Умбрия - зехтинът и колбасите.

Кухнята на намиращата се на север от Рим област изобилства с всичко възможно, което днес предлага земята и което се яде - от месо и зеленчуци до сирене и салами.

Ако обаче отивате в зелената зона, както е прочута Умбрия заради парковете и лозята си, не може да не напълните куфарите си с бутилки зехтин местно производство. Саламът и шунките пък, направени от тамошните колбасари, са уникално вкусни. Няма по-достойна компания от тях за кадифеното вино, което също произвеждат по тези места.

Зехтинът, който по принцип е на почит в италианската кухня, тук е издигнат в култ. Маслиновите горички, разстлани по красивите хълмове на Умбрия, са не само радост за окото.

Уникална наслада и местна гордост е зехтинът "Бартоломей". Няма уважаващи себе си италиански кулинари, които да не познават шествековната фамилия от Умбрия, дала началото на течната наслада.

Тя започва производството му по хълмовете на малкото градче Монтекио в края на XIV век. Имено от плодовете на неговите маслинови дръвчета се изстискава за пръв път зехтинът, който ще стане по-късно символ на зоната.

С течение на вековете сволопират и сортовете маслини,

### някои от които са уникални в Италия

Идеалните характеристики на хълмистия терен позволяват селектирането на най-доброто от тях.

Въпреки въвеждането на иновативни средства в производството на зехтин днес фамилията Бартоломей все още прави част от него по древен метод. А при него смачкването на маслините става посредством воденични камъни.

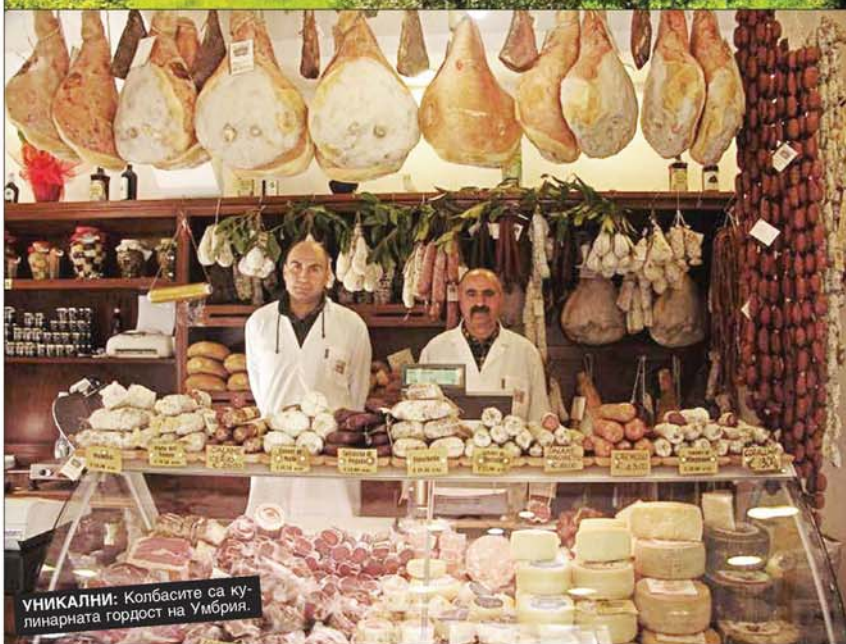
През 1946 г. се използва за пръв път мелница с високо налягане, при която става възможно чрез едно-единствено изстискване и пресоване на маслините да се получи същото качество зехтин, за което преди това са били необходими няколко преси.

Оттогава фамилията започва да прави не само зехтин, а и всички възможни продукти и сосове, свързани с него.

# Зехтинът и колбасите

## са кулинарната гордост на Умбрия

**ПАНОРАМА:** Умбрия е известна като зелената област заради лозята и маслиновите си горички.



**УНИКАЛНИ:** Колбасите са кулинарната гордост на Умбрия.



**ПРОВЕРКА:** Зехтинът се дегустира най-добре върху препечена филия хляб.

на филийка хляб, намазана с чесън и сол. След това тя се потапя в току-що произведения зехтин - качеството и ароматът му се оценяват моментално от вкуса.

Освен зехтин обаче кухнята на Южна Умбрия се слави и с начините, по които се обработва свинското месо, за да стигне до колбасариците. Тук запаят на колбасарите е нещо антично - навремето те са били почти лекари хирурзи.

В Норча са имали дори собствена школа, чийто методи по-късно се разпространяват из цяла Италия.

Саламите и шунките, направени по тези места, са уникални, а ароматът им не може да се обърка с никой друг. Най-известните зони за производство са Валиерина (до град Терни) и Орвието. Много характерни за региона обаче са и продуктите от месо на глинан.

Днес е възможно да се види нагледно цялата история, "текла" през вековете в мелницата за зехтин на фамилията Бартоломей.

В Монтекио, Южна Умбрия, на 18 км от Орвието, се намира Музеят на зехтина. Там са изложени

### всички възможни машини и преси,

използвани през вековете при различните фази на производство. Обиколката на различни

залите на музея ви отвежда до самото начало в добиването на зехтина, за какъвто се смята периодът преди 6000 г.

Всяка година в края на ноември е възможно на място да се види и опита от току-що направения студено пресован зехтин (Extra Virgin).

Запалените по зехтина могат да се насладят на най-пресния и свеж продукт, който все още нагарча леко и приятно, тъй като ухае на току-що събрани маслини. Туристите могат да видят на

живо всички фази в производството - от обработването на маслините до

### прилагането им и в други сектори като козметиката например

Въпреки че за мнозина българи зехтинът днес означава предимно подправка за салатата, доколко качествен и уникален е неговият вкус, може да се прецени единствено ако се дегустира по древен обичай. А при него трябва да се използва добре пресече-

**МИНАЛО:** Част от Музея на зехтина в Монтекио, Южна Умбрия.



**ТЪНКОСТ:** Производството на зехтин изисква сръчност и търпение.



**МЕСОМАНИЯ:** Занаятът на колбасарите идва от античността.



от **ВИОЛИНА ХРИСТОВА**, Рим

**П**ътването из Южна Умбрия, която е само на час разстояние от Рим, е очарователно, но и напълно изненадващо по няколко причини.

Тук пейзажите са красиви и величествени като тези в Тоскана. Тишина и спокойствие властват навсякъде, където и да се обърне човек.

Храната и виното са толкова хубави, че човек няма абсолютно никакви причини да си мисли за кухнята на която и да е друга област в Италия.

Намиращата се на север Тоскана, до която се стига отгук с кола за час, е областта, която привлича всяка година милиони туристи от Италия и от света. Именно поради този факт почти всички от тях "пропускат" южните части на Умбрия. В замяна на това последствията за нея са няколко - далече от туристическия поток спокойствието е с няколко дози в повече, а цените на пощувките и в ресторантите са доста по-ниски.

В зоната на Амелия, Алвиано и Лувиньо или Теверина е толкова мирно, че жителите оставят домовете си сключовани на вратите.

Тук никой не заключава от край време и

**никой не помни да е имало каквото и да било престъпление**

през последните години. Коли също никога не са били крадени. Просяци не се виждат. Иммигранти също липсват.

Този оазис на спокойствието, който изглежда като ваксина срещу престъпността и хаоса, се намира обаче в ниските части на Умбрия, или на десетки километра разстояние от по-северните градове Перуджа и Асизи. Двете перли на Умбрия са великолепно, но пък и гълци с туристи.

В Южна Умбрия човек намира не само спокойна и тиха красота, а и ароматни нектари. Където и да седнете, ще ви почерпят с вино, което изглежда като топла милувка за небцето ви.

Гордостта на зоната с винарската изба "Фалеско", чиято лозя се разделят между Южна Умбрия и Северно Лацио.

Обхождайки ги, вие стъпвате ту в една, ту в другата област.

Избата, чиято вина могат да се намерят на воля из римските магазини, е основана преди 34 г. в Монтефиасконе от братята Рикардо и Ренцо Котарела. Енолози по професия, двамата на времето започват семейния бизнес със стръгана хора, привързани към качествени нектари.

Целта им в началото е да върнат винарската слава на несправедливо забравения в миналото регион. Първата стъпка в мисията им е свързана с

**възстановяването на древните сортове,**

вирели по тези земи. Един от тях е рошето. След дълги изследвания и експерименти през 1989 г. от него и от трбяно и малвазия се ражда известно в Италия вино "Ест! Ест! Ест!!!". Доста любопитен е произходът на това наименованието, за който обичат да разказват и много римляни, познавачи на добрите нектари.

На времето германски епископ на

# С кадифено вино черпят в Южна Умбрия



**МОДЕРНА:** Избата "Фалеско" е изградена по най-новите технологии. СНИМКИ: АВТОРТ



**КАПО:** Рикардо Котарела е президент на семейната група "Фалеско".



**КАТО КАРТИНА:** Лозята на "Фалеско" приличат на зелени килими.



**ПРОЧУТО:** Виното "Ест! Ест! Ест!!!" е едно от най-продаваните в Лацио и Умбрия.



**БУКЕТ:** Розовото вино "Витиано" се прави от мерло, каберне, санджовезе и алеатико.

име Иохан Фугер, любител на качествените вина, пъгтешства из Италия в компанията на домакинските си прислужници.

Задачата му е да върви преди господаря си и да опитва предварително виното във всички странноприемници по маршрута му. На вратата на всяка от тях, в която е шил хубаво вино, трябвало

**да отбелязва това с надписа „Ест“, или Est Bonum (добро е)**

След като стига до Монтефиасконе и опитва местното вино, то толкова му харесва, че отбелязва въодушевлението си от него, написвайки три пъти на вратата "Ест".

Епископът пристига до въпросното заведение и вижда надписа, повторен три пъти, заради което пише огромно количество от предложеното му вино. Така се налива, че умира.

На гроба на господаря си в черквата "Сан Флавиано" в Монтефиасконе слугата му написва "Ест, Ест, Ест - заради много от доброто

вино почина Иохан Фугер, мой господар". Този надпис може да се види там и днес.

Бледожълтеникавото вино "Ест! Ест! Ест!!!" ухае на узрели плодове. Елегантното и добре уравновесено в структурата си вино е способно да запази характеристиките си за 24 месеца.

През 1998 г. пък идва ред на друго вино, което се превръща в любимото на мнозина римляни - "Феретано". Повече от който и да било друг нектарто изразява по най-добрия начин качествата на сорта "Рошето".

Аромати на банан, ананас, на ванилия и на усещане за свежи зеленчуци се редуват един след друг при отпиването му.

Сортовете "Вердиклио" и "Верментино" също са обект на експериментите на двамата братя енолози. Така се раждат бяло, розово и червено вино "Витиано", които комбинират различни мозайки от сортове. Към тях се прибавят в характерни степени и мерло, каберне, санджовезе и алеати-

ко. За да демонстрират какво е способна да роди земята на Южна Умбрия, братята Котарела се обръщат обаче най-вече към червените сортове. Вниманието им се концентрира върху сорта "Мерло", от който през 1993 г. се ражда виното "Монтиано". Заради елегантността и ароматността си това вино днес се смята за едно от най-добрите червени иновативни вина в Италия.

През 2001 г. двамата братя енолози пък насочват погледа и усилията си към възстановяването на друг тиничен сорт, свързан със зоната на местното езеро Болсена - "Алеатико". През 2001 г. е първата реколта от този сорт, която дава началото на "Помеле".

Това е толкова приятно и свежо вино, че човек се чувства като упоен с аромати само след няколко глътки от него. Това е вино за финал. С него можете да завършите вечерята си. "Помеле" върви идеал-

но с десерта ви, независимо дали той включва сухи сладки, или сладък крем.

Фамилията Котарела обаче не спира с експериментите си. През последните няколко години друго име от 260 хектара на юг от град Орвието става част от богатството на семейната компания. На разположените на красивия хълм лозя се раждат сортовете "Мерло", "Каберне" и "Санджовезе". От тях потичат няколко вина, едно от друго по-ароматни.

Истински шедьовър е обаче "Марчилиано", което се прави от каберне совиньон.

**Най-добрите характеристики на сорта „Каберне Совиньон“, към който се прибавя и фран, блясват в този нектар**

"Дълбоко" и наситеночервено на цвят, "Марчилиано" очарова с топлия си аромат на узрели вишни.

През 2011 г. пък изба "Фалеско" ражда и друго бичу - пенливото вино "Анига", което се прави от сорта "Алеатико". Наименованието му е в чест на 150 г. от обединението на Италия. А какво по-романтично име от това на италианската революционерка и бразилски произход Анига Гарибалди, съпруга на Джузепе Гарибалди?

Розовото на цвят "Анига" е изключително свежо и ароматно вино, подходящо за аперитив.



**ЗА ЮБИЛЕЯ:** "Анига" е пенливо вино, направено в чест на 150 г. от обединението на Италия.