

Лидия Давыдова – инициатор проекта www.lavitatoscana.it. До Тосканы, где живет сегодня, 12 лет провела в Милане, куда переехала из Минска.



«ЗДЕСЬ ЖИВУТ В УДОВОЛЬСТВИЕ»

Покорять Италию лучше не с путеводителем в кармане, а в компании с местным жителем. Что нельзя пропустить в Милане и Тоскане, OnAir узнал у белорусской итальянки Лидии Давыдовой.

Алиса Гелих

Вы помните свою первую поездку в Италию? Это была любовь с первого взгляда?

Конечно, помню! Я приехала в Рим на три недели. Это был проект по обмену опытом. Рим свел меня с ума своей красотой! Я ходила по улицам со слезами на глазах. Не могла понять, как можно так спокойно жить среди такой уникальной истории. Как многие наши люди, я была влюблена в Италию еще до того, как сюда попала. Белорусы почему-то страстно любят эту страну – видимо, что-то на генетическом уровне. А точнее, на коллективно-подсознательном.

И вот вы меняете достаточно ровный город Минск на темпераментную Италию...

Я начала жить в Милане. А это как раз самый близкий нам по



дкий регион – отдельная страна, мир со своими привычками, культурой и диалектом. Миланцы в частности и жители Ломбардии в целом более сдержанны, чем, скажем, тосканцы. Сицилийцы еще более темпераментны, чем тосканцы. Неаполитанцы практически всегда опаздывают, живут спонтанно, а миланцы более дисциплинированы. Понятно, что это в общих чертах – везде есть свои исключения.

Легко было привыкнуть к Милану?

Легко. Я люблю, когда всё организовано и четко. В этом плане Милан комфортный. Самый европейский и международный город Италии. Здесь есть метро, общественный транспорт ходит более или менее по расписанию. Здесь спешат, много работают и одновременно интересно





ют исключительно в печи на дровах (forno a legna). Тесто в ней особое. После первой такой пиццы хочется вторую – она не отягощает. Переехав в Тоскану (я живу сейчас в городе Лукка), мы долго искали вкусную пиццу. Наконец-то нашли. Крохотная семейная пиццерия, существующая 20 лет. Местные как раз и ходят в такие семейные места. Скатерти бумажные, дизайн непривлекательный. Муж – на кухне, жена – на кассе, или наоборот. Самая вкусная еда – в таких простых и колоритных местах. Поэтому главный вопрос для любого, кто приехал в Италию, не «что заказать», а «где». Стоит удалиться от туристических площадей и искать семейные trattorie.

И всё-таки, что самое вкусное в Тоскане?

Всё! Местные блюда незатейливые, но удивительно вкусные. Много супов, например хлебный (minestra di pane), куриный (zuppa del Tarlati) или просто овощной (minestrone di verdure). Супы особенно популярны зимой.

Не обходится без пасты. Например, спагетти со смешным названием «лижи». Еще в тосканской, да и в итальянской кухне – помидор всему голова. Чего только из него не делают! Знаменитую pappa al pomodoro (la pappa al pomodoro) – томатный суп с хлебом. Или тосканский завтрак – хлеб с помидором – это невероятно вкусно. Нужны



Итальянская кухня, в отличие от той же французской, отличается простотой. Главное – отменные ингредиенты. Блюда



СПЕЦИАЛЬНОЕ: ПОПРОБОВАТЬ КАРНАВАЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ, КОТОРЫЕ ПЕКУТ В КАЖДОМ РЕГИОНЕ В ФЕВРАЛЕ. ОНИ ОЧЕНЬ КАЛОРИЙНЫЕ, ПОТОМУ ЧТО ЖАРИТСЯ В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ МАСЛА И ЩЕДРО ПОСЫПАЮТСЯ САХАРНОЙ ПУДРОЙ. В ТОСКАНЕ ДЕЛАЮТ КАРНАВАЛЬНЫЙ ПИРОГ СКВЯЧАТА АЛЛА ФЬОРЕНТИНА (SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA), В ВЕНЕЦИИ – МАЛЕНЬКИЕ ПОНЧИКИ ФРИТОЛЕ. ПО ВСЕЙ ИТАЛИИ ТАКЖЕ ПОПУЛЯРНЫ ФРИТЕЛЛЕ И КЬАККЕРЕ (SCHIACCIERE) – СЛАДОСТИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ.

Я не эксперт вина, хотя, конечно, живя в Италии, начинаешь в нем разбираться хоть немного. Одно из самых благородных и дорогих вин Тосканы – это