

ДЖОВАННИ ФАББРИ

*Вкус пасты.
Любимое дело Фаббри*

В самом сердце флорентийского Кьянти, в маленькой деревушке Страда ин Кьянти (Strada in Chianti), есть небольшая семейная фабрика по производству пасты, которая существует с 1895 года. Именно там я познакомилась с гениальным человеком, мастером своего дела — Джованни Фаббри (Giovanni Fabbri).

Фабрика Фаббри появилась на свет благодаря его прадеду, который много лет назад приехал сюда из небольшой деревушки Чентойя, в которой, в свою очередь, мукомольное производство Фаббри существовало еще с начала XVIII века. Здесь он построил маленькую фабрику на земле, приобретенной им за небольшую сумму. Еще несколько лет назад Джованни управлял фабрикой вместе со своим папой, который, несмотря на свой преклонный возраст (80 лет), до последних дней своей жизни продолжал заниматься бухгалтерией и проводил время в подсчетах за компьютером. Уже восемь лет Джованни самостоятельно руководит фабрикой. Впрочем, в этом ему помогают двое его детей, которые занимаются коммерцией. Сам Джованни проводит много времени на фабрике и контролирует весь процесс производства.

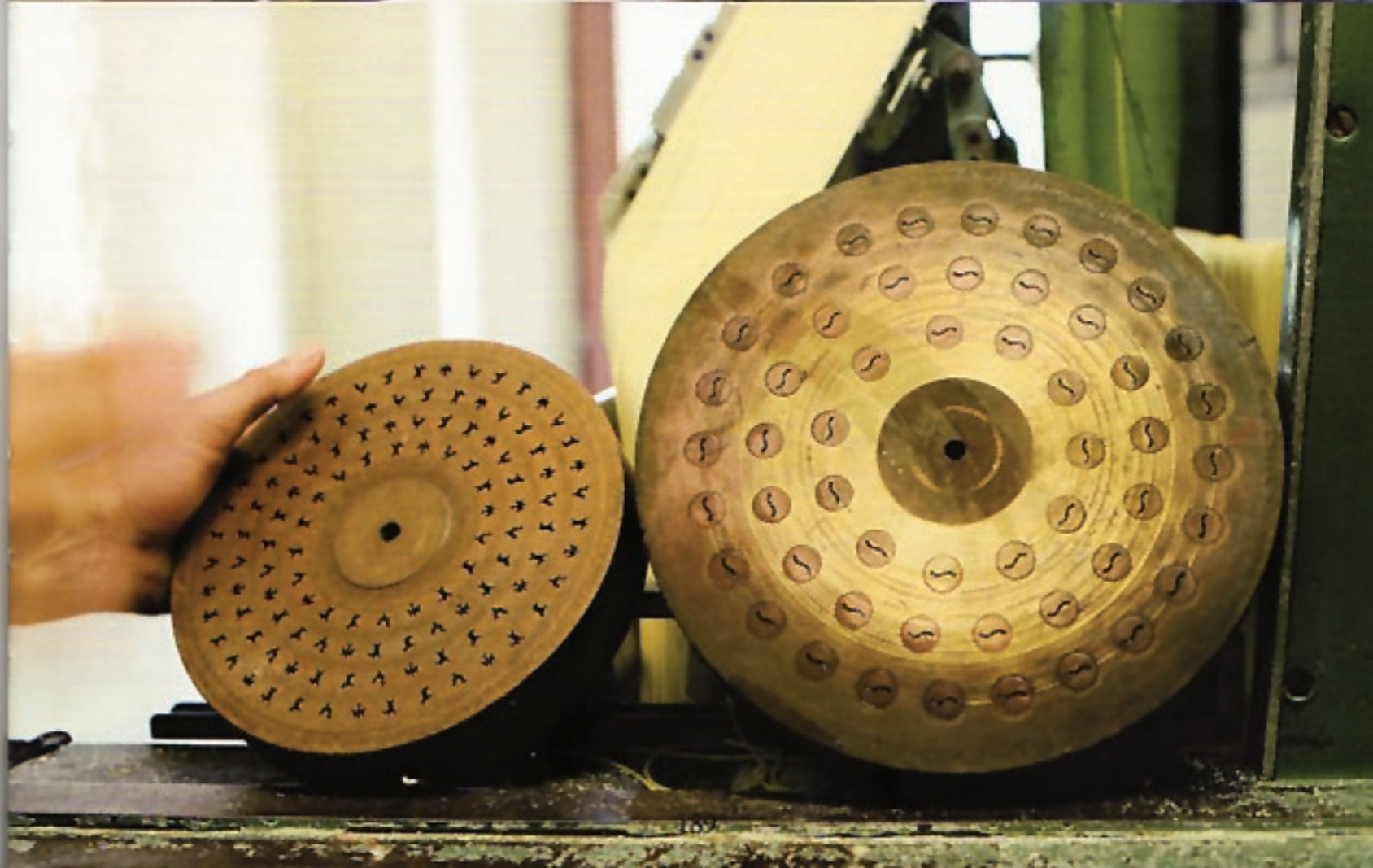
Джованни Фаббри — хозяин фабрики, человек, абсо-





лютно увлеченный и влюбленный в свое дело. Чем отличается его паста от множества других? В первую очередь он очень тщательно отбирает первичные продукты: например, мука должна быть только из твердых сортов пшеницы, никаких смесей с добавлением мягких сортов, которые довольно часто используют на фабриках. Минеральный состав земли влияет на качество зерна, а следовательно, на муку и на конечный продукт — пасту. Поэтому он скооперировался с местными мелкими хозяйствами, которые отобрали старые и редкие сорта пшеницы и теперь выращивают их в районе от Флоренции до Вал-д'Орчья. На фабрике производят более 100 видов пасты, среди них как новые форматы (*dischi volanti* — диски воланти), так и старые (*spaghettoni* — спагеттони). Во-вторых, и это самое главное, в процессе производства пасты всегда неукоснительно соблюдается температурный режим — не выше +38 °С. На заводе Фаббри пасту сушат медленно, без спешки. Фаббри мне рассказывал, что именно в этом случае удается не «сжечь» глютен, который он называет «сердцем муки». И именно благодаря сохраненному глютену паста Фаббри эластична и вкусна. Как это можно оценить? Паста Фаббри выглядит просто превосходно — шерохо-

ватая, желтоватая, с неповторимым ароматом пшеничного поля. Джованни мне рассказал один секрет, зная который, вы всегда сможете проверить качество пасты. Когда паста сварилась и вы слили воду, добавьте в нее капельку масла и дайте ей постоять. Через десять минут добавьте половник теплой воды: хорошая паста впитает в себя всю воду и останется такой же вкусной. Подаваяющее большинство пасты, которую производят в Италии, сушат быстрым способом. Температуры при этом просто космические. Ну вот представьте, что пасту сушат и при +100 °С, а иногда даже при +120 °С. В любом случае никогда не поймешь разницы, пока не попробуешь. Сейчас рестораны все больше интересуются пастой, которая в процессе приготовления сохраняет эластичность и обладает отличным вкусовым качеством. Появился новый метод варки пасты, который называется «ризоттирование». Джованни Фаббри с удовольствием рассказал мне о нем. Сложно вообще это как-то описать. Но с тех пор как я попробовала эту пасту, я ее просто не могу забыть! После моего знакомства с Джованни Фаббри я и мои близкие стали «фаббризависимыми» и покупаем регулярно только его пасту, а рецепт «паста ризоттата» прочно поселился у меня на кухне.



«РИЗОТТИРОВАННАЯ» ПАСТА ОТ ДЖОВАННИ ФАББРИ

pasta risottata di Giovanni Fabbri

4 порции

500 г спагеттони от Фаббри

2 зубчика чеснока

1 острый красный стручковый
перец

1 маленький пучок петрушки

80 г твердого сыра пекорино
тоскано, натереть

оливковое масло холодного
отжима

соль

Вам также понадобится:

большая сковорода, кастрюля

В отдельную кастрюлю налейте воду и доведите ее до кипения. Как только вода закипит, убавьте огонь и держите кастрюлю рядом на плите — она вам понадобится для приготовления пасты.

Петрушку помойте и обсушите, листья порубите. В горячем оливковом масле в большой и широкой сковороде спассеруйте петрушку на очень медленном огне, а затем, понемногу вливая, добавьте туда два половника воды из кастрюли.

Добавьте два очищенных зубка чеснока (придавите их рукояткой ножа) и мелко рубленый острый стручковый перец.

Посолите и положите на сковороду пасту. Варите пасту, периодически переворачивая ее деревянной вилкой и постоянно доливая кипящую воду. Будьте внимательны: не налейте лишней воды, но и старайтесь, чтобы вода не выкипала совсем — добавляйте по половнику. Добавили? Помешайте и так далее.

Через 17 минут (время готовности спагеттони Фаббри), когда вся вода выкипит, а паста будет готова («аль денте»), уберите сковороду с огня. Добавьте в спагеттони оливковое масло, перемешайте и подавайте. По желанию посыпьте готовую пасту пекорино.

Но, на мой взгляд, к этой пасте и пекорино не нужен — она сама по себе гениальна. И, конечно, вы можете попробовать приготовить это блюдо, используя обычные толстые спагетти хорошего качества.

