

Имя пользователя Пароль

Войти



Вы читаете журнал pratina

Искать в LiveJournal

 Запомнить меня [Забыли пароль?](#)[Создать аккаунт](#)

## ПОЛЛЕВАЛА Я ЛУЖАЙКУ

*Когда то, что было сырым, стало превращаться в варёное, родилась культура*

- [Свежие записи](#)

• 16 Май, 2011 at 3:50 AM

[Предыдущее](#) | [Следующее](#)

### Мировое мороженое Сан - Джиминьяно.

Иногда рождается мечта побывать в определённом месте, встретиться с интересным человеком, попробовать что-то необыкновенное.

Хорошо, если в это время наш Ангел-Хранитель сидит на плече и внимательно записывает в свой блокнотик суть мечты. А ещё лучше, если сразу ставит резолюцию "К исполнению". Иногда Ангелочек или откровенно дрыхнет, или заглядывается на красивых девушек.

Но мечта - она на то и мечта, чтобы часто о ней думать, тем самым беспокоить нашего Хранителя. Однажды он раздражённо произнесёт: "ОК." И начнёт подгонять ситуацию к исполнению той мечты.

Мой Ангел-Хранитель всё-таки загляделся на красивых девушек, когда я, узнав о существовании знаменитой на весь мир джелатерии Серджи Дондоли в Сан - Джиминьяно, очень захотела побывать в ней, попробовать мороженого и познакомиться с синьором Дондоли.





Сначала Ангел просто уловил "Сан -Джиминьяно" и устроил в прошлом году поездку нам вместе с одной приятельницей. Мы приехали в Сан - Джиминьяно во второй половине января, когда все туристы благополучно разъехались по домам после рождественских каникул. Каникулы же начались в сфере, обслуживающий туризм. Поэтому нужная мне джелатерия была закрыта.

"Так тебе нужна эта джелатерия? !" - воскликнул мой Ангелочек и снова устроил поездку в Сан - Джиминьяно. Но снова не разобрался с моим желанием . Не учёл, ротозей, что в джелатерии нужно наслаждаться мороженым, а не вздрагивать от слова "мороженое", пробредая мимо под пронзительным ветром. Короче говоря, погода в ту поездку склоняла к горячительному, а не к прохладительному.

" Господи! Да хоть объешься ты этим мороженым! " - пожелал он, и буквально через месяц после последнего посещения Сан - Джиминьяно организовал новую возможность оказаться там. И с соответствующей погодой, кстати!

Тёплая майская погода действительно, склоняла угоститься мороженым . Пока мои спутники, Лорик и моя кузина Леночка (в жестеве [lenule44ka](#) ), разглядывали витрины магазинов, я поспешила к заветной цели.

Кафе-мороженое Gelateria in piazza на площади Цистерны было открыто , в ассортименте были представлены все виды мороженого, которые я очень хотела продегустировать.



А продегустировать я собиралась не больше и не меньше, как двенадцать сортов мороженого. Специалитè - одним словом. На большее меня могло бы уже не хватить.

А хорошо, если бы хватило... Мороженое artigianale, т.е. мелкого "ремесленного" производства, нашло в Италии свою, притом очень значительную нишу, благодаря качеству продукта и буйству фантазии мороженщиков, которые создают каждый год новые сорта мороженого. Никакой индустрии не угнаться за мороженщиками-ремесленниками.

Мелкое производство может позволить себе выпускать продукт на основе свежайших сливок с тщательно отобранными ингредиентами и без использования консервантов, и буквально в шаге от клиента, что называется "не отходя от кассы". А индустриальные рамки качества уже имеют расплывчатые границы...

Свежайшие и отборные ингредиенты, отсутствие консервантов - всё это в наличии в кафе-мороженое Gelateria in piazza.

Мороженщик, т.е. джелатьеро... Нет! Маэстро-джелатьеро Серджио Дондоли отличается от других итальянских мороженщиков большим желанием экспериментировать. Ему недостаточно выпускать только вкусное мороженое стандартных, прозаических сортов: он ищет поэзию в сочетании новых вкусовых нюансов. И это ему с успехом удаётся.

Хотя я подозреваю, что за каждым таким "поэтическим" успехом стоят часы и часы работы, постоянное прокручивание в голове идей и мыслей. Вот уж достаётся его Ангелу-Хранителю! Он, небось, давно компом обзавёлся вместо блокнотика.

Мне бы очень хотелось расспросить Маэстро, как у него рождаются новые сорта, сколько ему приходится съедать мороженого, пока он экспериментирует с новым сортом, и сидит ли он потом на диете? Шучу, конечно. Спросить мне хочется совсем про другое, про серьёзное...

Хотя, взглянув на список "специалити", можно в принципе догадаться, откуда возникли некоторые идеи. "Zabaione al Vincanto", практически, гоголь-моголь с винсанто, например. Или "Gorgonzola e noci", т.е. сыр горгонзола с грецкими орехами. Придумать - просто. А ты попробуй сделать!



Здесь мне сразу хочется написать о профессионализме Мастера, который позволяет ему воплощать в жизнь задуманное, о его заслугах и наградах и т.д. Но всё это будет лишь результатом вычитанного в Интернете. С Маэстро я так и не встретилась! И на что отвлекся мой Ангел-Хранитель, когда я мечтала познакомиться с синьором Дондоли? Наверное, на это сладкое слово "мороженое"...

Пока не могу похвастаться знакомством с Маэстро Серджио Дондоли, подкреплённое нашей совместной фотографией на стене кафе.))))))))) Кстати, на той стене развешены фото знаменитых клиентов, имевших честь полакомиться мороженым от Чемпиона мира, каковым является Маэстро.

В самом центре галереи фотографий висит фото А. Солженицына, который в 1993 году был с визитом в Сан - Джиминьяно. Говорят, что за общением с Маэстро и с его мороженым Солженицын как-то отвлекался от горьких пережитий жизни и от своего неважного самочувствия. Не сомневаюсь, что вкусное мороженое и симпатичнейший синьор Дондоли ему понравились.



Не буду перечислять заслуги Маэстро, я уже изучила их на его сайте [www.gelateriadipiazza.com](http://www.gelateriadipiazza.com), чтобы иметь возможность рассказать об этом неординарном человеке после личной с ним встречи.

Эй там, наверху! Запиши, пожалуйста, мою мечту!

Мне остаётся рассказать про мороженое, которое я продегустировала.

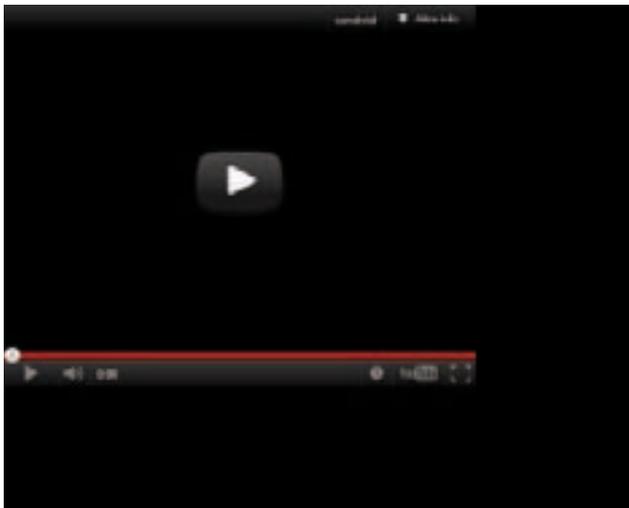
В кафе было много туристов. Я дождалась, когда эти симпатичные снегурочки (а как еще прикажете называть продавщиц мороженого?) освободились, и я объяснила им цель моего посещения кафе. До чего чудесные эти женщины! Они мне принесли, наверное, не меньше килограмма мороженого всех 12-ти сортов, которые я хотела продегустировать, в баночках, ложечках с салфеточками и всеми объяснениями. И взяли за всё совсем смешную сумму.

Интересно, они с детства мечтали продавать мороженое, как многие дети, или жизнь заставила? В любом случае, я увидела в них настоящих "сладких" женщин: добрых, приветливых, внимательных. Всё-таки с мороженым, а не с горчицей работают.



Дегустацию я начала с классики. С шоколадного мороженого.

Прежде, чем расскажу про мороженое с шоколадом Амедей, послушайте, как итальянцы поют про шоколадное мороженое.



Популярный певец Пупо, опережая меня, поёт о "gelato al cioccolato", которое "dolce e un pò salato". Думаю, что переводить ничего не нужно. Только с самым любимым сортом мороженого можно сравнить поцелуй, украденный с губ любимой девушки.

Ах, как это вкусно-красиво! И не зря существует ещё один классический сорт итальянского мороженого шоколадно-орехового вкуса с поэтичным названием Вассио, т.е. Поцелуй.

Возвращаясь к шоколадному мороженому со сладким и чуть солоноватым вкусом, как нам спел Пупо, стоит обратить внимание, что синьор Дондоли эксклюзивно работает со знаменитой тосканской маркой шоколада Amedei, которое уже трижды стало признано лучшим шоколадом в мире.

18 мая этого года Лондонской Академией шоколада уже второй раз будет вручена премия "Golden Bean" Чечилии Тессьери за шоколад её фирмы Amedei "9", т.е. 75% шоколад, составленный из смеси бобов с 9-ти разных плантаций.

Вот и ещё мечта начинает вырисовываться. Ангелочек мой спит небось и не слышит о моей новой мечте: посмотреть, как делают "мировой" шоколад. На вкус я его уже пробовала. И даже пыталась написать пост о нём. Но не сложилось. Пускай пока спит мой Ангелочек...



Я в общем-то люблю горький шоколад. А ещё с добавлением жгучего перца или горького апельсина. Шоколад Амедей не требует никаких добавок. Он - совершенен в гармонии своего вкуса: ни горько, ни сладко. Если визуализировать вкус мороженого на базе какао Амедей, то можно представить его в виде очень хорошего шёлкового бархата. Жаль, что обилие тающего мороженого других сортов, не позволили разобраться с запахом шоколада. Такой бархат должен иметь соответствующий парфюм.

Не зря шоколадное мороженое Серджио Дондоли однажды получило титул лучшего в мире шоколадного мороженого.



Из сортов "специалиты" на базе шоколада были ещё два сорта . Sangue di Bue ( "Бычья кровь" в переводе) с горьким шоколадом , красным жгучим перцем и вишнёвым конфетюром. Название для мороженого автор взял из воспоминаний о молодости. Его первая кожаная куртка от Армани, которой он, наверное, сводил с ума синьорин, была цвета "бычья кровь"...

Другой сорт Crema de' Pazzi . В переводе звучит как "Крем сумасшедших", как-то так...Но в оригинале название взято из флорентийской истории семьи Медичи, которая любила вкусные вещи примерно такие, которые входят в состав этого сорта мороженого: шоколад, миндальное пралине, горький апельсин, ликёр Gran Marnier.



Очень интересным мне показался вкус Dolceamaro, т.е Сладко-горький, в котором сочетаются вкусы шоколада с апельсином, кофе, ванили и травяной настойки. Мне всегда импонирует горьковатый вкус.



Как мне было не прокомментировать вкус Curva Fiesole, т.е... Господи, ведь не знаю, как правильно называется часть стадиона, которой посвящено это название. Синьор Дондоли более, естественно, за Фьёрентину. Поэтому постарался создать вкус с соответствующим фиолетовым оттенком, что создаёт черника в сочетании с рикоттой.



Было бы утомительно читать подробное описание всех 12-ти сортов мороженого, которое я продегустировала.

У меня уже у самой под ложечкой засосало от воспоминаний. Поэтому хочу ограничиться только особо понравившимися.

Самое большое впечатление на меня произвел вкус мороженого Gorgonzola e noci, т.е. Горгонзола и грецкие орехи. Создан этот вкус как дань типичному местному сыру Blu di resoga. Этот сыр производится только во время весеннего буйства цветущей травы. В сочетании с грецкими орехами Сорренто вкус мороженого напоминает вкус сыра горгонзола.

В прошлом году на ярмарке мороженого во Флоренции я пробовала мороженое с сыром Пармиджано. Мне пришлось прежде подумать, чтобы вынести решение по вкусу: "нравится-не нравится".

Вкус мороженого Маэстро Gorgonzola e noci лишил меня слов. Этим всё сказано.



Понравилась мне и Venera Nera на базе пюре ежевики, ароматизированного лавандой. Из этой же серии очень необычно ощущается вкус мороженого Rosemary Baby из пюре малины, ароматизированного запахом розмарина. При дегустации этого мороженого очень чётко прослеживается то, как язык по очереди воспринимает разные вкусы, т.е. солёный, сладкий, горький, кислый.

Последние два мороженых - особенные в списке. Оба сделаны на основе вин. Первое - Sorbetto di Vernaccia. С 1993 года этот вкус популяризирует продукт местного винодела - белое сухое вино Верначья. В сорбете очень хорошо передаётся типичный горьковатый вкус этого вина. У меня как-то не сложился филлинг с Верначьей, но в сорбет я просто влюбилась.

Второе "винное" мороженое Champelmo, названным в 2006 году лучшим мороженым года,

представляет из себя восхитительный коктейль из сока грейфрута и спуманте Верначья. Этим выбором Маэстро ещё раз подчёркивает ценность продуктов, производимых на земле, на которой он творит.

Что же до вкуса, то тем, кому придётся в жаркий полдень в Сан - Джиминьяно выбирать мороженое, я прежде всего рекомендую именно этот вкус.



Конечно, многие вкусы у меня просто перемешались, т.к. мороженое - продукт отнюдь не для медитации. Требует быстрого употребления. Скажу одно. Оно того стоит, чтобы приехать в Сан - Джиминьяно, чтобы не только побродить по средневековому "Манхэттену" с его 14-ю башнями, но и насладиться вкусным творением Маэстро Серджио Дондоли. Думаю, что любой вкус в этом кафе-мороженое оставит след в вашей гастрономической памяти.

Мне же остаётся снова стучаться к моему Ангелу-Хранителю с просьбой организовать небольшую встречу с Маэстро, чтобы задать ему несколько вопросов о его жизни, о творчестве, о рецептах. Ну и намекнуть, что, дескать, у меня тоже есть в записке идея...

Пока я ношусь с моей идеей, Маэстро в компании лучших мужей Италии, что собрал вокруг него Ernst Kahl, поднимает бокал за её процветание.



А мы с Леной доедаем наше мороженое. Я, кстати, повторила то, которое "горгонзола", "верначья" и "шампельмо". Душевна-а-а-аааа.....



Ставлю в пост ещё один ролик, где опять покажут все "специалитè" Маэсто, а также его самого. Только на голодный желудок не смотрите.



• Location: [Италия, Прато](#)

Tags:

- [Италия](#),
- [Сан-Джиминьяно](#),
- [мороженое](#)

• [Ссылка](#) [Поделиться](#) [В избранное](#) [Оставить комментарий](#) **38 комментариев**

## Comments

( 38 комментариев — [Оставить комментарий](#) )



[varieta](#) wrote:

16 Май, 2011 06:35 (UTC)

Что может быть лучше хорошего мороженого летним вечером?!!!

[Ссылка](#) [Ответить](#) [Ветвь дискуссии](#)



[pratina](#) wrote:

16 Май, 2011 18:03 (UTC)

И не говори! Лучше не бывает!

[Ссылка](#) [Ответить](#) [Уровень выше](#) [Ветвь дискуссии](#)



[anni\\_72](#) wrote:

16 Май, 2011 08:22 (UTC)

Столько мороженого! Масса удовольствия!

[Ссылка](#) [Ответить](#) [Ветвь дискуссии](#)

[pratina](#) wrote: