



Простыни пасты в Trattoria Bologna

Раффаэлла Болонья, Braida:

« **Рокетта-Танаро** — город-побратим Тбилиси. Еще в 1988-м мой отец организовал путешествие для друзей-виноделов по Грузии, а потом грузинские виноделы приезжали к нам. То-то в trattoria было гулянье, до сих пор в ушах «Гамарджоба! Гамарджоба!»

« Trattoria **Trilogia** — элегантное место с традиционной кухней Пьемонта. Белпе-шеф работал в США, владеет разными новыми техниками высокой кухни, но здесь у нас локальная еда, отношения с фермерами, концепция нулевого километра в чистом виде.

« Почва у реки Танаро очень плодородная. Я тут удивилась, увидев огромное поле красных томатов. Оказалось, это Mutti купили 100 га на равнине. Не в Кампании, не в Эмилии-Романье, а в Рокетте-Танаро. Вот дела!

« Новости от Braida — это **Cascina San Bernardo**. Нам повезло несколько лет назад купить старый агриiturismo в красивейшей области над Танаро. Мы его купили не ради здания, а ради земли, на 5 га высадили там барберу. Скоро будет новое вино. А агриiturismo тоже реконструировали, теперь там **Braida Wine Resort**.

« У нас давно коллаборация с производителем бочек **Gamba**. И вот мой брат вместе с мистером Гамбой придумали проект. Сажают новые леса. Дубки для высадки привозят из французского Центрального Массива. Белпе посадил уже 200 дубков в Монтебруне, в низине склона, под виноградниками. Ещё 1000 на подходе. Так что следующие поколения семьи Болонья смогут делать бочки из собственного дуба: лет через 100-150.



Ручная паста Мариуччи Болоньи знаменита на весь Пьемонт. Её так и называют: Мамма-Делла-Паста. Нежнейшие равиоли и тортеллини с разными начинками и яичный тайярин с трюфелем никого не оставят равнодушным



К пасте с томатным соусом Раффаэлла Болонья выбрала одну из своих флагманских барбер. Montebruna Barbera d'Asti — самый востребованный стиль барберы сегодня. Она элегантная, но с прочной структурой, она ягодная и сочная, но в то же время в ней много тонких благородных оттенков и перца.



Болонья, можно сказать, — градообразующая династия для города Рокетта-Танаро и для всего винодельческого Асти.

Болонья — короли барберы. Джакомо Болонья по прозвищу Брайда переизобрел и прославил этот сорт в 1980-е. Сегодня его дети, Раффаэлла и Джузеппе Болонья, с азартом занимаются не только маленькой армией барбер от Braidà, но также нацелтой и гриньолино.

В городке Рокетта-Танаро (провинция Асти), прогремевшем благодаря Джакомо Болонье по прозвищу Брайда и его барберо-наследию, мы попали на сбор семьи Болонья в честь дня рождения Беппе (Джузеппе) — шеф-повара ресторана **Trattoria I Bologna**, принадлежащего семье.

Беппе — сын Карло, брата Джакомо-первого. Сам Беппе сниматься ни за что не хотел, даже когда на закате вынесли именной торт с фейерверком, а вот Карло — на фото за столом, второй справа, тогда как жена его Мариучча, мама Беппе, весь вечер катает пасту в своей **кухне**, куда каждый гость ресторана Болонья заглядывает. Мама-делла-паста довольно сурова, но следить за тем, как она превращает простыни теста в тайарин и равиоли, можно бесконечно.

Тратторию в 1952-м открыла Катерина, мама Карло и Джакомо: она готовила, а парни обслуживали гостей, и откуда-то Джакомо притащил в эту сельскую глушь, где пили только простенькие неббиоло и барберу, новые вина: Тоскану, Бордо, ещё и Бургундию с Romanée-Conti. Тратторией заинтересовались журналисты. **Луиджи Веронелли** под-

ружился с Джакомо-Брайдой и благословил его продвигать новую культуру вина. Джакомо стал дистрибьютором Quintarelli, Ca'del Bosco, Biondi-Santi, а в 1978-м ездил с группой итальянских виноделов по Калифорнии вместе с Марко Феллугой (*дедом Иларио Феллу-ги, стр. XX*), Серджо Манетти (*папой Мартино из Monteverdine, стр. XX*) и Марио Сьопетто (*чья винодельня теперь принадлежит Ротоло из Volpe Pasini, стр. XX*).

В Калифорнии Джакомо-Брайда попробовал барберы итальянских иммигрантов Seghesio и Trinchero, которые были гораздо лучше тогдашних барбер из Асти, и встретился с **Андре Челищевым**, посоветовавшим ему баррики и зелёный сбор. У Болоньи были виноградники от отца, Джузеппе-первого, просто он до сих пор думал про них, что ничего серьёзного, а тут решил, что и ему по плечу великое вино.

Челищев не раз приезжал в Рокетту-Танаро, не консультантом, а просто по-дружески советовал. В 1982-м Джакомо сделал первый урожай **Bricco dell'Uccellone**. Вино произвело фурор, сразу попав во многие национальные рейтинги. А потом понеслось.

Траттория тоже гремела на всю Италию, тут был «Бар друзей», Bar degli amici, пристанище музыкантов, виноделов, артистов. «На втором этаже пять номеров для гостей, которые много пьют и кусят. Особо осенью, в сезон белого трюфеля у нас всегда шумно», — рассказывает Раффаэлла (Раффа) Болонья, дочь Джакомо-первого. Это мы уже перенесли в наши дни.

В семействе Раффа теперь мозговой центр по логистике и бизнесу. Она и её брат, Джузеппе-второй (Беппе по прозвищу Пинот), — винодельческая ветвь. Карло, Мариучча и Беппе-шеф рулят рестораном. В Асти принято называть старших мальчиков так же, как звали их деда. Вот и сын Беппе-винодела теперь Джакомо, он на фото справа. Ему 19, он только что закончил школу, пока «ничего не делает». Шутит, что тоже будет шефом, в смысле боссом, но на винодельне. У него есть сестра Крета, ей 22, но она по молодости витает где-то в артистических кругах. Раффа замужем за Норбертом Райнишем, он немец, в Раффу влюбился, встретив на Vintaly, когда ей было 19. На фото он слева от Раффы, а рядом их сын Рикардо, ему 14.