

ITALIAN

# LUXURY HOUSES

STYLE & TASTE FROM ITALIAN LANDSCAPE

ДОМА  
МЕЧТЫ

10 великолепных  
итальянских жилищ

Отель  
Вилла Spalletti  
Тур для гурманов  
Лучшие рестораны Рима  
Шоппинг  
Поиск персональных  
консультантов по покупкам

# Checchino dal 1887

Рим



Теперь мы переместимся в район Тестаччо, где теперь разместилась красная галерея современного искусства, находится ещё один исторический трактир Рима: "Checchino dal 1887", являющийся свидетелем римской кулинарии, именно в этом ресторане родился рецепт "la coda alla vaccinara" (бычий хвост с подливкой).

Ставшее мировым символом римской кухни блюдо было создано госпожой Ферминией, дочерью основателей заведения, в его сотворении есть доля случая и доля премудрости, как и в любом изобретении, в его истоках лежит "местечковая кухня", на которую наложила отпечаток специфика работы соседей напротив и бедняцкие рецепты приготовления пищи из обрезков, считавшихся отходами, которые выдавались скотобойцам и свежевателям в дополнение к заработной плате. Необходимо было придумать, как аппетитно приготовить сложное для обработки мясо, обладающее довольно резким вкусом из-за чрезмерной концентрации крови, которое, однако, можно было получить за невысокую цену. По-

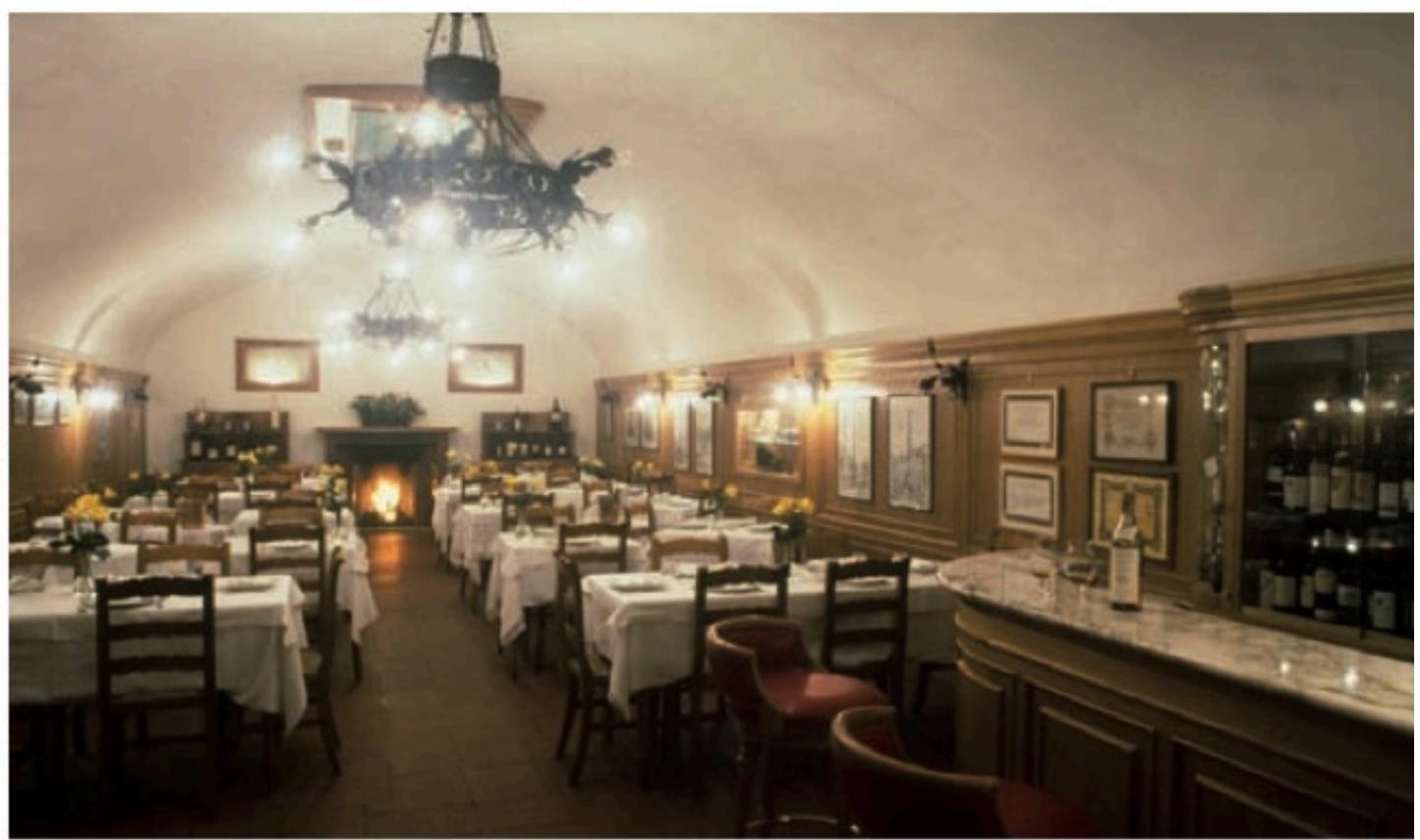
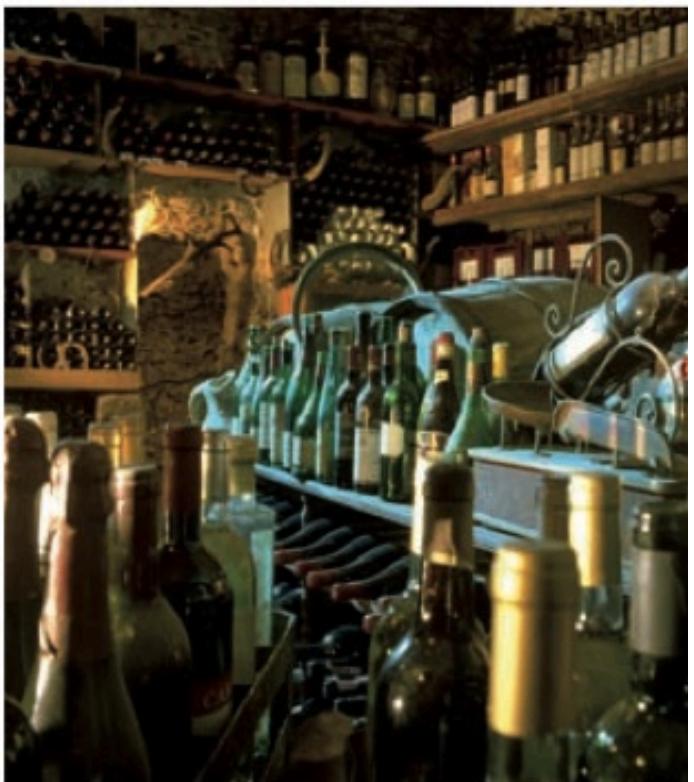


сле неоднократных попыток приготовления бульона возникла мысль, скорее даже великое озарение: нужно попытаться его потушить с сельдересом. Госпожа Ферминия решает попробовать заменить традиционную вырезку и мякоть говядины на хвости и щёки животного. Результат превзошёл все ожидания, так родился новый рецепт, за которым последовали многочисленные вариации, которые по сути дела легли в основу всей римской кухни типа "пятой четверти": "паделлотто" (padellotto), ригатони с потрохами (rigatoni con la paja), салат из пожек (insalata di zampi), блюда из требухи, субпродуктов, языка, мозга и спинной части туши, а также особое крестьянское блюдо из говядины с гвоздикой "бие гарофолато", автором которого тоже является "Checchino".

Уже пятое поколение членов семьи Мариани принимает в этом укромном, даже несколько забытом уголке Рима самых разнообразных посетителей: от богатой знати до скромных работников бояр, политиков, звёзд эстрады, деятелей культуры и бизнесменов, простых людей, ожидающих от блюда и вина чего-то большего, чем просто утоления голода, ищущих в рецептах отголоски истории и культуры, в которые они погружаются, временно отдаваясь от современной повседневности.

В "Checchino" бывали и продолжают бывать представители культурной элиты, политики и знати, итальянские и мировые звёзды.

Из местечковой забегаловки заведение превратилось в первоклассный ресторан с одним из богатейших винных погребов Италии. Здесь, на самой окраине исторического центра, Элио, Нинетта и Франческо Мариани, пятое поколение владельцев, радушно встретят вас и, в соответствии с заведённой традицией, очень профессионально обслужат.



Checchino dal 1887 - Via di Monte Testaccio, 30 - 00153 Roma тел. +39 065743816 - +39 065746318  
email: checchino\_roma@tin.it