

ITALIAN

LUXURY HOUSES

STYLE & TASTE FROM ITALIAN LANDSCAPE

ДОМА
МЕЧТЫ

10 великолепных
ИТАЛЬЯНСКИХ ЖИЛИЩ

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

Checchino dal 1887

Рим



Теперь мы переместимся в район Тестаchio, здесь напротив "старой скотобойни", где теперь разместились прекрасная галерея современного искусства, находится ещё один исторический трастгир 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 лежат "местечковая кухня", на которую наложила отпечаток специфика работы соседей напротив и бедняцкие рецепты приготовления пицци из обрезков, считавшихся отходами, которые выдавались скотобойцам и свежежителям 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-



ITALIAN GOURMETOUR

сле неоднократных попыток приготовления бульона возникла мысль, скорее даже великое озарение: нужно попытаться его потушить с сельдереем. Госпожа Ферминия решает попробовать заменить традиционную вырезку и мякоть говядины на хвост и шкуру животного. Результат превзошёл все ожидания, так родился новый рецепт, за которым последовали многочисленные вариации, которые по сути дела лежи в основе всей римской кухни типа "пятой четверти": "паделлотто" (padellotto), ригатони с потрохами (rigatoni con la pajata), салат из помек (insalata di zampe), блюда из требухи, субпродуктов, языка, мозга и спинной части туши, а также особое крестьянское блюдо из говядины с гвоздикой "buc garofolato", 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 бойни, 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