



Оглавление

Глава 1. Что за диво дивное?	9
Какие бывают трюфели?	13
Глава 2. Зачарованные земли Марке	21
Затерявшийся регион	23
Город ста башен и колоколов с именами	33
До встречи на пьядце!	40
Ангельское борго: истории и легенды Марке	54
Акваланья — одна из трюфельных столиц Италии	76
2 трюфельных рецепта из Акваланьи	82
Глава 3. Хорошо спрятанная Умбрия	85
Синие краски Умбрии	87
Норча — норчинерии, трюфели и вечерняя «пасседжата»	91
История любви Умбрии и трюфеля	103
3 осенних рецепта из Умбрии	110
Трюфели семьи Борджиа	116
Глава 4. Пьемонт: великие вина и белый трюфель	121
Город по имени рассвет	123



Ярмарка трюфелей в Альбе	129
Винные деревни Ланге	133
Король вин или вино короля	141
Закуска для великих вин:	
7 рецептов кухни Ланге	145
5 трюфельных рецептов Ланге	156
Ведьмы Ланге	164
Трюфельные аферы	169
Глава 5. Аромат осенней Тосканы	173
Дорогие мои тосканцы	175
Там, где солнце заходит дважды	180
Трюфельные радости Чертальдо	194
Белое золото Сан-Миниато	204
Трюфельная ярмарка Сан-Миниато	211
Город двух императоров	216
Мир тайн и правил	222
Собака, которая любит трюфели	227
Время трюфелей	233
Глава 6. 44 рецепта	235
Благодарности	302

**Традиция «Поиска и добычи трюфеля в Италии»
16 декабря 2021 года признана культурным
нематериальным наследием человечества ЮНЕСКО
РИМ, 16 декабря (ТАСС)**

Трюфели привлекают гурманов, мечтателей, путешественников. Люди тратят годы на обучение собак или покупают их за бешеные деньги, высаживают дубовые рощи и десятилетиями ждут, найдется ли вождеденное сокровище.

Его запах сводит с ума гурманов и заставляет хвататься за кошельки рестораторов на аукционах.

В прошлом году трюфельный бум достиг и России, и многие рестораны высокого уровня включают в меню блюда из трюфелей.

Самый дорогой продукт в истории человечества дарят королям и президентам, иногда ради него идут на преступления.

Хотите узнать почему?

Чтобы понять трюфель, надо окунуться в осень. И первое, что дарит нам итальянская осень, — это аромат.

Она пахнет опавшей листвой после дождя, последними лесными ягодами, грушевыми пирогами и густыми супами, а еще зрелым овечьим сыром и свежими белыми грибами, которым не требуются добавки и приправы. Щепотка пекорино, бокал дразнящего пузырьками просекко — и ваше грибное ризотто станет идеальным!

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

Уже собрали виноград, и появилось молодое вино: кьянти или «Нобиле ди Монтепульчано», а винные снобы разглядывают цвет «Брунелло ди Монтальчино» или «Бароло» в своих бокалах.

Приходит черед вкусных праздников — лесной груши, бифштеков на открытом огне, свежего оливкового масла, пахнущего скошенной травой, с легкой горчинкой во вкусе, прочих многочисленных «ферий», «сагр» и «фест», посвященных местным продуктам. Осень — это каштаны, суп риболлита, рагу из дикого зайца к широким лентам паппарделле. Официант в маленькой траттории уже не всплеснет возмущенно руками, когда вы попросите принести триппу, пришло время насыщенных блюд.

Ароматы тают в воздухе, пробиваясь сквозь окна и двери ресторанов и жилых домов, но прежде всего — главный аромат итальянской осени, острый и пряный, древний, как сама земля: аромат трюфелей.

До сих пор я лишь мельком упоминала о кулинарном бриллианте Италии. Пришло время это исправить. Без трюфеля нет итальянской гастрономии, без его аромата нет итальянской осени, без охоты за трюфелем нет аутентичной Италии.

Но не пугайтесь! Эта книга ни в коем случае не справочник, хотя мы научимся различать трюфель и узнаем его историю. В первую очередь — это рассказ о городках Тосканы, Пьемонта, Марке и Умбрии, их легендах, интересных местах, блюдах и рецептах. Обо всем, что и составляет настоящую сельскую Италию. Как рассказы бабушек и тетушек, всегда готовых к общению, пока руки привычно лепят тортеллини или раскатывают тесто для тальятелле.

Я уже знаю своих читателей, знакомясь с ними на реальных встречах или в соцсетях, читая их письма.

Знаю по именам тех, кто путешествовал моими маршрутами с книгами в руках. Тех, кто хранит воспоминания сво-

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

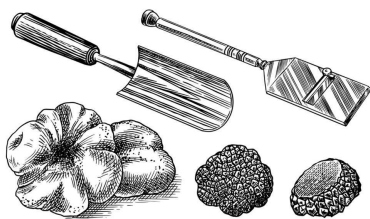
его детства о горячем хлебе в деревне, который так вкусно макать в домашнюю сметану, или о маминых пышках и делиться со мной своими собственными эмоциями.

Одни боятся привидений, а другие готовы бесконечно слушать страшные истории. Одни готовят соусы для пасты по моим рецептам, а другие никогда не были в Италии, Франции или Испании, но, уложив вечером детей, они садятся на кухне и, открыв книгу, отправляются в дальние страны.

У нас сложилась прекрасная компания! И эта книга снова для вас, дорогие читатели. И для тех, кто присоединится к нам впервые и, надеюсь, задержится надолго.

Закройте глаза, представьте старый борго за крепостными стенами, который баюкает туман в своих холодных ладонях.

Почувствуйте аромат осени. Пришло время нового путешествия. Я приглашаю вас на охоту: за трюфелями, легендами и рецептами!



Глава 1



Что за диво дивное?

Если вы действительно хотите понять трюфель — вам нужно забыть все, что вы пробовали раньше.

Фабрицио Караманья,

один из самых цитируемых итальянских авторов

Прежде чем отправиться в путешествие, разберемся, какие бывают трюфели и что это вообще за диковина такая.

Главное в трюфеле — его аромат, который делит людей на две категории: одни сходят по нему с ума, другие терпеть не могут.

Представьте себе, что компания из трех человек пришла в ресторан, и официант только что натер свежайший трюфель над тарелками с пастой.

И вот тут один в восторге хватается за вилку, вдыхает аромат и находится на вершине блаженства; второй морщит нос: его раздражает запах, который напоминает ему грязное белье или давно не стиранные носки; а третий... третий ничего не чувствует! Оказывается, все дело в андростеноне, это стероидный феромон, содержащийся в слюне кабана, цитоплазме сельдерея и трюфелях. Именно он создает их особый аромат.

25% населения не чувствуют запаха андростенона! 40% людей крайне к нему чувствительны: они говорят, что трюфель пахнет как гнилое дерево или пот. Остальным 35% его запах нравится, они и становятся трюфельными гурманами.

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

Так что если вы решили попробовать трюфель и остались разочарованы, может, вы просто из другой части человечества? В этом случае вам, возможно, повезло! Итальянский писатель Фабрицио Караманья сказал однажды: «Я думал, что трюфель тронул только мое нёбо, а теперь мне приходится иметь дело с чем-то, что течет в моих мыслях». Если эта страсть накрыла — от нее не избавиться! Наверное, поэтому вокруг трюфеля столько легенд и историй.

Какие бывают трюфели?

Существует много разновидностей трюфелей: классифицированных видов клубней на самом деле почти сотня, хотя не многие из них считаются съедобными. Большинство из них либо токсичны, либо не имеют аромата и вкуса, заметных на кухне.

В Италии закон разрешает собирать девять видов трюфелей, шесть из них считаются основными, они и конкурируют между собой на рынке. Эти виды отличаются ароматом, внешним видом, вкусом.



*Белый трюфель, или **Tuber magnatum pico**, — самый дорогой продукт в мире, который нельзя вырастить, его называют королем трюфелей. Если Его Величество на столе, ему подчиняются все остальные продукты. Он растет только самостоятельно и требует особых почв и особого климата. Почва важна для него больше, чем деревья, поэтому общепринятое мнение о трюфелях, растущих исключительно в дубовых рощах, не касается белого трюфеля. Это самый ароматный трюфель, чем-то перекликающийся во вкусе с лучшими сортами пармезана, специалисты говорят, что в нем есть пряные нотки чеснока, подслащенные нотками меда. Это предмет роскоши, показатель статуса.*

Собирают его только с октября по декабрь, и растет он в трех местах, это Альба (Пьемонт), Акваланья (Марке) и Сан-Миниато (Тоскана).

Какие бывают трюфели?

Ценный черный трюфель (*Tartufo nero pregiato, Tuber melanosporum vitt*) — округлый, в меру бородавчатый, размерами от лесного ореха до теннисного мяча, это самый распространенный трюфель в мире. Его собирают в Испании, Хорватии, во Франции, это тот самый знаменитый трюфель Норчи в Умбрии или Перигоре и Провансе во Франции. Он любит холмы, дубы, ореховые деревья.

Ценный черный трюфель дорог благодаря сильному аромату и приятному горьковатому вкусу, в коммерческом смысле он занимает второе место после «короля». Собирают его с середины ноября вплоть до февраля-марта, но конкретный срок всегда устанавливается администрацией регионов.

Менее дорогой белый трюфель — это трюфель Бьянкетто, или марцуоло (*Tuber borchii vitta*), достаточно распространен по Европе, соответственно он дешевле. Главное отличие — не только более мелкие размеры, но, что самое главное, аромат бьянкетто беднее. Традиционно время сбора этого трюфеля — с декабря по апрель.

Черный зимний трюфель (*Tuber brumale, или Trifola nera*) собирают с января по апрель и часто путают с более дорогим собратом. Различие во вкусе и соответственно в цене, он намного дешевле, собирают его не только в Италии, но и во Франции, в первую очередь в Перигоре и Провансе.

Черный летний трюфель скорцоне (*Tuber melanosporum*) собирают с середины мая до конца октября, он любит сосны, дубы, ореховые деревья и березы, поэтому его можно встретить и в России. При разрезании у него желтоватый цвет вну-

три. Это самый распространенный и собираемый трюфель в Италии.

Фанаты высокой кухни относятся к нему со снобистским пренебрежением, хотя на самом деле у этого трюфеля много достоинств. Он нежный и не пугает слишком интенсивным ароматом (давно не стиранных носков, как лучшие экземпляры дорогих трюфелей), у него лучшее соотношение цены и качества.

И он более устойчив при хранении.

Лучшие экземпляры собирают в конце лета, он может храниться без последствий до 5–6 дней после покупки свежего продукта. Но главное — в отличие от своих собратьев он менее чувствителен к жаре и не требует дождей для роста.

И наконец — шестой вид самых распространенных трюфелей, это зимний черный скорцоне (Tartufo nero uncinato).

Существенная разница между летним и зимним скорцоне заключается в запахе, который во втором случае более выраженный, резкий. Однако аромат и вкус остаются нежными по сравнению с другими видами трюфелей, у него более низкая стоимость, что позволяет получить вкусное блюдо по приемлемой цене. Собирают его с октября по декабрь.

Древние считали трюфель пищей богов и афродизиак, приписывая ему любовный пыл Юпитера. Римские кулинарные книги советовали готовить клубни (тогда трюфель не считали грибом) под пеплом и употреблять их с медом. В Средние века трюфелям перестали доверять, опасаясь отравления.

Какие бывают трюфели?

О них знали древние шумеры, в древности вообще считалось, что трюфель — это животное! Одни были уверены, что странный клубень — это продукт почвы, а другие называли трюфель пищей ведьм, которая может лишить человека жизни.

Композитор Россини назвал трюфель Моцартом грибов, Байрон вдыхал его аромат для вдохновения, а Александр Дюма объявил блюдо с трюфелем святым местом стола.

«Он родился от молнии Зевса, поэтому происхождение его божественно. Он растет в тишине, скрытый между корнями и мелкой землей. Его слава возрастает в рыночном шуме, но истинное торжество — в восхитительных блюдах», — писал Джордано Берти в «Четырех стихах о трюфеле».

Вера в то, что трюфель неотъемлемая часть почвы, земли, родила термин «terrae tufer» — так же называют черные алмазы. И хотя появилась даже целая наука — иднология, происхождение трюфелей до сих пор до конца не ясно.

Новая популярность пришла к ним лет двести назад, не только в благородных домах, но и в бедной крестьянской кухне было место для трюфелей.

Вкусный клубень состоит из большого количества воды и минеральных солей, поглощаемых из почвы корнями дерева, с которым он живет в симбиозе.



Главные итальянские трюфельные термины для начинающих:

Tartufi (трюфели) — подземные грибы (ипогеи) класса аскомицетов, живущие в симбиозе (микоризный симбиоз) с разными видами растений, в том числе дубом, лещиной, тополем, липой; этот фантастический плод земли чрезвычайно редок и поль-

зуется спросом на кухне благодаря его особому аромату.

Tartufaio (cacciatore, trifulau) — охотник за трюфелями, страстно увлеченный королем леса, трюфеле. Тот, кто ищет трюфели вместе со своей верной собакой, встает рано утром и отправляется в известные ему места, часто тайные, где, как он знает, может найти драгоценные плоды земли.

Vangino (vangella) — инструмент, с помощью которого охотник за трюфелями копает землю после того, как собака сигнализирует о точном месте, где находится трюфель; этот незаменимый инструмент может иметь различную форму в зависимости от почвы участка, подлежащего раскопке, с острой и режущей частью, если почва часто переплетается с корнями, которые необходимо срезать. Обычно это маленькая лопата на длинной ручке.

Tartufaia, или «настбище», — это точное место, где растут трюфели, роца, участок земли, часть поля, где трюфель растет каждый год, и по этим причинам каждый охотник держит его в секрете, чтобы укрыть свое тайное поле от конкурентов.

Для древнеримского философа Плиния трюфель был земной мозолью, для французского политика и кулинара (давшего имя известному сыру) Брийя-Саварена — бриллиантом кухни.

По мнению древних мудрецов, слишком большое потребление трюфелей вызывало меланхолию.

Распутин прописал трюфели царю Николаю II и цесаревичу Алексею для лечения гемофилии. Наполеон и маркиз

Какие бывают трюфели?

де Сад использовали их в своих любовных делах, считая исключительным афродизиаком.

А вот современная латиноамериканская писательница Исабель Альенде сказала, что у трюфеля «тот запах чеснока и пота, который застаивается в вагонах метро Нью-Йорка»!

Появление трюфелей всегда связывали с мистическими свойствами грозы. Еще древнеримский поэт Ювеналий написал: «Потом нам подадут трюфели, если наступит весна и если любезные грозы выполнят свое предназначение и сделают вкуснее наши трапезы». И сегодня некоторые считают, что лучше всего трюфели растут там, где часты грозы.

Смешная примета гласит: трюфели хорошо растут там, где люди падали, кувыркались и ходили колесом. Есть даже общепринятая шутка, что там, где «приземлился» упавший, вырастут грибы, а уж если он сел на «пятую точку», то вырастет груша или яблоня!

«Причисление трюфеля к наследию человечества — важный шаг в деле защиты антропологических и культурных традиций во взаимодействии с природой», — говорит глава ассоциации итальянских сельхозпроизводителей Этторе Прандини.

Трюфели, которые делят в основном на черные и самые ценные — белые, растут в диких условиях почти по всей территории Италии, хотя родиной белых трюфелей считается северная область — Пьемонт. Эти деликатесные грибы также находят в прилегающих районах Франции и в других регионах Южной Европы, в первую очередь в средиземноморских странах. Они растут под землей, и самыми лучшими «охотниками за трюфелями» считаются свиньи, но у них есть один недостаток — они съедают добычу, лишая хозяина драгоценной находки и уничтожая всю грибницу. Поэтому охота на трюфели со свиньями в настоящее время запрещена.

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

В последние годы в Италии появились искусственные хозяйства по разведению трюфелей. Еврокомиссия даже выделяла специальные фонды для развития этого направления сельского хозяйства.

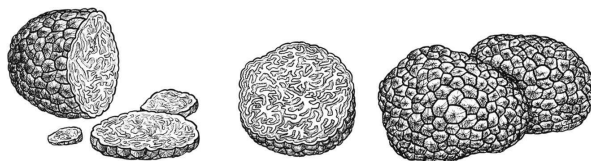
Рыночная стоимость белых трюфелей, как правило, варьируется между €3 тыс. и €4 тыс. за 1 кг. Как отмечают эксперты, в «ковидном» 2021 году цена выросла почти в два раза по сравнению с прошлым годом и достигла €5,5–6 тыс. за 1 кг белого трюфеля. Черный стоит на порядок дешевле.

Сезон трюфелей приходится на осенние месяцы и, как правило, завершается в середине января.

За неделю до принятия ЮНЕСКО судьбоносного для гастрономии и туризма решения я приглашала в прямой эфир Инстаграма одного из лучших тосканских охотников за трюфелями, и мы целый час говорили о традициях охоты. А потом вместе с жителями городка Сан-Миниато мы «держали кулаки» — хоть бы, хоть бы! И вот сбылось.

Практика «Поиска и добычи трюфелей» — не первая связанная с гастрономической историей Италии традиция, вошедшая в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Ранее туда уже были включены средиземноморская диета (совместно с Испанией, Грецией и Марокко в 2010-м), фальконерия (соколиная охота, совместно с целым рядом стран, 2016), искусство неаполитанского пиццайоло (2017), альпинизм (совместно с Францией и Швейцарией).

Итак, теперь мы с вами «в теме» и уже знаем, какие бывают трюфели. Можно отправляться в путешествие.





Глава 2



Зачарованные земли Марке

Затерявшийся регион

Если бы нужно было определить типичный итальянский пейзаж, то, без сомнения, это регион Марке. Пейзажи Италии представляют собой весь мир, Марке — всю Италию.

Гuido Пьовене «Путешествие по Италии»

В 2021 году интернет обошли фотографии самой невероятной елки, какую только можно представить. В уголке маленькой площади стояла елка... связанная из квадратиков, знакомых многим из нас с детства — сколько покрывал и ковриков было связано этим узором!

Бабушки крохотного борго Сарнано совершили рождественское чудо. Они... связали рождественскую елку!

Шестьдесят женщин целый год вязали елки к Рождеству. Благодаря идее местных жительниц Сильвии Капри и Марины Перфетти в декабре 2021 года на улицах древнего борго выросло 407 вязаных деревьев высотой чуть больше полутора метров, выполненных крючком. Главную елку высотой 4 метра установили в парке.

Год работы, самоизоляция из-за пандемии, но итог — 14950 «плиток», как называют вязаные квадраты, украсивших улицы Сарнано. Жители несли шерсть, пенсионе-

ры-плотники сооружали деревянные конструкции, и все это бесплатно. Ребята из молодежного общества повесили украшения.

Представляете? Армия мам, бабушек, теток, дочерей, вооруженных только крючком и огромным терпением, целый год, с декабря 2020 года создавали рождественское чудо Сарнано!

Синьора Сильвия рассказывала, что они с синьорой Мариной очень хотели заняться чем-то, что скрасит одиночество во время ограничений из-за пандемии. Женщины создали группу в Фейсбуке, пригласив всех женщин Сарнано, даже тех, кому за 90. Они собрались связать елки крючком тем самым старым бабушкиным узором, который хорошо знают и в России.

Родилась настоящая дружба, так необходимая тем, кто целый год из-за возраста вынужден был находиться на карантине. К женщинам Сарнано присоединились те, кто живет в Риме и в Анконе, главное условие — в Сарнано должны оставаться их семейные дома.

Сказать, что мэр городка Лука Пьерджентиле потерял дар речи — это ничего не сказать! Благодаря бабушкам из Сарнано и фотографиям их невероятных елок о городке в эту зиму узнал весь мир!

Теперь женщины Сарнано по многочисленным просьбам задумали бесплатные курсы вязания в интернете на весь 2022 год.

Где ж этот городок, о котором до сих пор никто и не слышал?

В регионе Марке, одном из самых недооцененных и незнакомых большинству регионов Италии, в котором есть много интересного, а еще и одна из четырех трюфельных столиц Италии — городок Акваланья.

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

Марке, Сарнано





Казалось бы, в Марке — Le Marche по-итальянски — есть все: морское побережье, горы и водопады, средневековые борго, ползущие на холмы, прекрасная кухня, и цены на все эти курортно-гастрономические удовольствия ниже, чем в раскрученных местах. И расположение идеальное: между Умбрией, Эмилией Романьей и Тосканой, казалось бы, куда уж лучше!

Но судьба региона — оставаться в тени более «раскрученных» собратьев... Конечно, здесь есть места, известные любому туристу, бывшему в Италии.

Это прекрасный Урбино — родина Рафаэля и вотчина жестокого герцога Монтефельтро, это курортный Пезаро. И кого из отдохнувших в Римини не возили в окруженную крепостными стенами Градару и не рассказывали историю Пьеро и Франчески! Но... вот, пожалуй, и все!

Название «Марке» происходит от германского «знака», что означает «граница». Район назван так потому, что он обозначал одну из границ Священной Римской империи. В частности, Карл Великий и последующие императоры доверили дворянам (маркизам) различные феодальные владения (маркизаты), включая Марку Анконитану. Анкона и сегодня столица региона.

Регион с названием во множественном числе — это скалы и пещеры, горнолыжные курорты и города, наполненные сокровищами искусства и архитектуры, войди в крепостные ворота — и тебе откроется целый мир.

Город Урбино, исторический центр которого внесен в список Всемирного наследия ЮНЕСКО, это архитектурный шедевр итальянского Возрождения. В XV веке бывший кондотьер, а затем герцог Федерико да Монтефельтро (тот самый, что заставил своего крестьянина, пойманного за браконьерством, целиком съесть зайца вместе со шкурой и прочим) приглашал к своему двору лучших мастеров,

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

среди которых были Пьеро делла Франческа, Паоло Уччелло. И сегодня герцогский дворец поражает всех, кто его видит. В Урбино родился Рафаэль, в его доме сегодня музей, и там есть на что посмотреть!

Герцогский дворец не только архитектурный шедевр, сегодня это дом для Национальной галереи Марке с прекрасными интерьерами и шедеврами эпохи Возрождения.

Но главное в Урбино, на мой взгляд, — сплав Возрождения, фресок и картин, обветшалых во многих местах улочек с — неожиданно! — очень молодым духом. Ведь в Урбино расположен известный университет, и такого количества молодежи на улицах не встретишь, пожалуй, ни в одном другом городе.

✱ ✱ ✱

Бумажная фабрика Фабриано была одной из первых в Европе. Здесь совершилась настоящая революция в производстве бумаги! В XIV веке были внедрены технологии, которые

Марке, Урбино



сделали бумагу более прочной и менее дорогой. Здесь же был изобретен водяной знак, и важные документы стало сложно подделать.

Именно благодаря бумаге из Фабриано так хорошо сохранились рисунки Рафаэля и Микеланджело! Сегодня на этой бумаге печатается европейская валюта.

В музее, который расположен в бывшем доминиканском монастыре, воссоздан старинный технический процесс, здесь можно увидеть точные копии средневековых машин и работу мастеров-бумажников.

★ ★ ★

Карстовая пещерная система Фразасси в провинции Анкона — одно из самых интересных природных мест Италии.

В первую из пещер, получившую название «Бездна Анконы», благодаря ее огромным размерам может вместиться Миланский собор!

Самый крупный сталактит «Дамоклов меч» имеет диаметр 150 см и высоту 7 м 40 см. Есть также сталактиты «Гиганты» и «Медведь», «Замок ведьм» и «Маленький Ниагарский водопад», светло-розовый «Ломтик бекона» и «Ломтик сала» из полностью белого кальцита.

★ ★ ★

Паломников со всего света привлекает городок Лорето с домом Богородицы, который якобы перенесен со Святой земли ангелами в 1294 году.

На самом деле дом Марии действительно был перенесен из Назарета и поставлен в лавровой роще (отсюда название Лорето), но только не ангелами, а тамплиерами — рыцарями-крестоносцами. Хотя... доподлинно ничего не известно!

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

Святой дом — Santa Casa — одна из величайших святынь христианского мира. Согласно преданию, Святая равноапостольная царица Елена во время путешествия по святым местам нашла в Назарете дом, где росла и воспитывалась Дева Мария и где произошло Благовещение. Над этим домом она повелела выстроить церковь. Когда в XIII веке крестоносцы отступали из Палестины под натиском сарацин, церковь, построенная св. Еленой, была разрушена — и стало понятно, что и Святому дому угрожает опасность.

По легенде, не желая допустить разрушения Святого дома, ангелы перенесли его в Далмацию, в окрестности Рибеки, а Богородица явилась местному епископу, чтобы объяснить происхождение крохотного здания длиной всего 850 см, шириной 380 см и высотой 410 см.

Затем дом столь же загадочным образом перенесся в окрестности Анконы, в Лорето, где вокруг него была воздвигнута базилика Святого дома (Santuario della Santa Casa).

В 1491 и 1507 годах римские папы подтвердили подлинность святыни особыми буллами. Начались строительные работы по возведению существующего сегодня здания базилики. В эпоху Ренессанса этим проектом занимались Джулиано да Майано, Джулиано да Сангалло и Донато Браманте. Фасад был достроен при Сиксте V, который укрепил окружающее поселение и придал ему статус города.

4 миллиона человек ежегодно приезжали в Лорето до пандемии. Его центральная площадь — пьядца делла Мадонна с базиликой и апостольским дворцом — очень красива.

С 1617 года до сегодняшнего дня в Лорето в ночь с 9 на 10 декабря зажигают костры и звонят колокола на Виа Лауретана в знак благодарности Богу и Мадонне.

Черная Мадонна Лорето с 1920 года является покровительницей авиаторов, и Лорето тесно связан с военно-воз-

душными силами Италии. Здесь находятся школы, музеи и прочие учреждения, связанные с авиацией.

А я могу лишь добавить, что в Лорето особенная духовная атмосфера.

А для тех, кому ближе хлеб насущный, здесь есть простенькая, но невероятно вкусная пьядинерия (пьядина — это большая лепешка по типу лаваша, свернутая пирожком, с различными начинками) — Pìadineria Artigianale Magritte, где пекут и мясные, и сырные, и рыбные, и вегетарианские пьядины. Все очень просто: заказал и жди своего номера за столиком на свежем воздухе.

Дорога со станции к центру Лорето и базилике идет через лесок, где дорогу вам будут перебегать любопытные зайцы. Под звон колоколов это отдельное удовольствие!

Марке, Базилика в Лорето

