

Venite a Mangiare*



* (בואו לאכול)

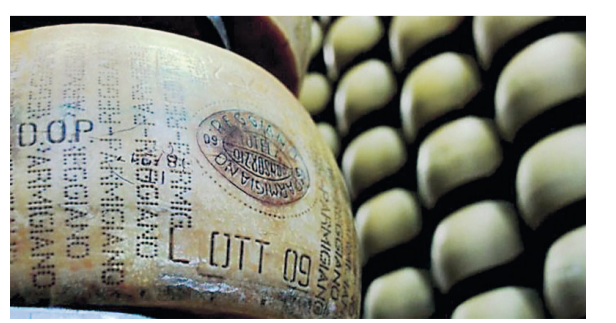
באיטליה נמצא האוכל הכי טוב בעולם, ובחבל אמיליה רומניה - הכי טוב באיטליה (וגם ערים יפות ומוזיאונים והמון פעילויות לילדים) • **דלית קצנלנבוגן** עם 10 טעימות חובה

⏪
בחבל אמיליה רומניה שבצפון איטליה מיוצר האוכל הכי משובח במדינה, ויש בו גם ערי אמנות יפהפיות, טירות עתיקות ומוזיאונים רבב מלהיבים. אז למה ורבונו רק חולפים בו, ולא עוצרים ליהנות מכל השפע הזה? 10 דברים שאתם חייבים לעצמכם, לפעם הבאה שתהיו בסביבה.

1

לבקר בחוות פרמזן ברג'יו אמיליה

אחרי שהקשבתי לכל התקנות והחוקים העוסקים בניירובי גבינת הפרמז'אנו רג'אנו, הגעתי למסקנה שיש כנראה רק פרה אחת בכל איטליה שעומדת בקריטריונים הנוקשים. פרה זו חייבת להתגורר ממערב לבולוניה (באזור מורנה, רג'ו אמיליה ופארמה); ללחך עשב טרי מקומי ולקבל מרחב מחיה סביר בינה לבין שכנתה. המה דרין ירדשו שהפרה תהיה אדומה, מגוע עתיק של פרות שכבר כמעט נכחד. אלו הן רק חלק מהדרישות ההופכות את הגבינה הזו ליוקרתית ולממותגת מכולן. לפרמז'אנו רג'אנו היסטוריה ארוכת שנים ומקורה במנזרים הבנדיקטיניים שפעלו במישור עמק נהר הפו בימי הביניים. הנזירים הכשירו את הקרקע, ייבשו ביצות ויצרו שטחי חקלאות חדשים ופוריים. הם גידלו בקר שתרם לעבודת האדמה וייצר המון חלב, שהיה צריך לשמר לחודשי החורף הקרים. כשיצאו הנזירים לעבודתם נטלו על שכמם נאר עשוי קיבת פרה ובתוכה חלב, שהתנגן לו במהלך היום. כך התגבשה הגבינה, שהונחה בתבנית (פורמה) ויושנה במשך עשרות חודשים, כך שאף שר היה לסחור בה זמן רב אחרי שיוצרה.



2

להגיע אל מודנה, הבירה המוטורית של איטליה

ביקור במוזיאון אוברטו פאניני שליד מודנה עוזר להבין איך הפכה העיר לבירה המוטורית של איטליה: מלכר מכוניות וינטג'י יפהפיות של מוראטי ועשרות אופנועים עתיקים, מוצ' גים בחצר המוזיאון סטרקטוריס ישנים, אלו שאת מנועיהם בנו חלוצי המוטוריקה של "עמק המכוניות": איש מהם לא היה מה נדס רכב, אך לכולם הייתה תשוקה מופלאה למנועים. מבניית הטרקטורים שהחליפו את הסוורים בעיבוד אדמות עמק הפו עברו אמני המכניקה לייצור מכוניות ספורט, שעוצבו כיצירות אמנות לכל דבר. הראשון היה סטאנוגוליני, אחריה האחים מדי ראטי מבולוניה ובעקבותיהם אנו פרארי, שהחל כנהג מכוניות מרוץ בעבור אלפא רומיאו וייסד בהמשך את פרארי. ביקור במוזיאון פרארי במראנלו הסמוכה למודנה מומלץ לכל חובב הגה, כולל האפשרות להיפרד מעשרות יורו תמורת עשר דקות של נסיעה, סליחה, טיסה.



3

לאכול טליאטלה ראגו בבולוניה

דורות של סטורנטים ומרצים מכל העולם, שהגיעו אל העיר האוניברסיטאית במשך מאות שנים, העשירו את המסורת הגסט טרונומית של בולוניה. עשרות הוסטריות וטרטוריות אירחו את הקהל הצמא לידע והרעב לפחמימות, והפכו אותה למקום הט' עם באיטליה: טליאטלה ראגו, לונה, טורטליני - אלו רק חלק מהמערנים שתמצאו בעיר. גן העדן הקולינרי מורכב ברחובות הקטנים שממזרח לפיאצה מג'ורה, הכיכר המרכזית של בולוניה. שמות הרחובות מעידים עד היום על אפיו המסחרי של האזור, כמו רחוב הצורפים (Via Degli Orefici), רחוב הסנדלרים (Via Clavature) ורחוב יצרני המפתחות (Via Calzolerie), ושיטוט בהם מהנה במיוחד. את תלמיצו את השוק המקורה מרקטו די מצו, את הירקנים של רחוב ויה פסקריהוקיה (Via Pescherie Vecchie) ואת המעדנית המופלאה La Baita וטמבוריני. דלגו בין מאפיית Atti, האנוטקה של Gilberto, רוכן הדגים של Brunelli, נקניקיית Simoni, גלידריית Venchi, בית הקפה La bottega del caffè והסניף המקומי של Eataly, שממוקם בתוך חנות ספרים.



4

ללגום פטיטו מתקתק מול הכרמים

הרעה הרוחות על חבל אמיליה רומניה היא שאולי יש בו את האוכל הכי טוב באיטליה, אבל נוף אין בו. האומנם? ממש לא. בואו לשולי רכס הרי האפנינים, בואכה ליגוריה, טוסקנה ומארה, כדי לגלות כמה מהפנינים הנסתרות החבויות כאן: בין פיאצ'ונה לפארמה נמצא מקבץ גדול של טירות פיארוליות מימי הביניים, מהן נשקף נוף נפלא. בטירות אפשר לבקר וברובן גם להתארח וללון, כמו למשל בקסטלו טביאנו או קסטל ארקואטו. בין פורלי וצ'ונה נמצאת עירית היין ברטינורו (Bertinoro), מקום מושלם לשותת פטיטו מתקתק מול נוף הכרמים וחופי הים האדריאטי. מדרום לרימיני נמצאת עיירות שנבנו סביב טירות, כמו מונט גרירולפו (Montegridolfo), מונדאינו (Mondaino), ורוקיו (Verucchio) וסן לאו (San Leo), שהפכו אתרי עלייה לרגל למקומיים המחפשים מציאות נדל'ניות ומגלים שהגיעו לכאן טיפה באיחור.



5

לטעום את הפרושוטו של פארמה

חזירים, מלח, אוויר וזמן - אלו הם ארבעת המרכיבים הבסיסיים שמהם מכינים את הפרושוטו של פארמה. האוויר המלוח הבא מהים הליגורי מסתנן דרך יערות הרי האפנינים והופך את ירכי החזיר המיושבת התלויות במערותיה של העיר למשובח חות במיוחד בעיני חובבי ה'אנר. תסיפו לזה את מי גבינת הפרמג'אנו רג'אנו, עליהם מתפנקים החזירים המקומיים בדרום האחרונה, ותקבלו עוד מותג שאופן ייצורו קשור למקום הגיאוגרפי שבו נולד.



6

להתפעל מהפסיפסים של ראוונה

את אוצרותיה האמנותיים של ראוונה לא תראו בחצות העיר, ברחובות או בכיכרות. אל ראוונה מגיעים חובבי אמנות מהעולם כולו בשביל לראות את הריכוז הנדיר של הפסיפסים מתקופת הנצרות הקדומה, החבויים במבנים מונומנטליים מקורשים שנבנו במאות ה-5 וה-6 לספירה. ראוונה שימשה כבירת האימפריה הרומית המערבית ובהמשך כשלושה הביג'ות באיטליה. הקדישו לפחות יום אחד למכלול המבנים, שזכו להיכלל ברשימת אתרי שימור עולמי של אונסק'ו.



7

ללכת בעקבות ג'ורג'ו באסאני בפרארה

כולם מדווחים על אופניים בפרארה, אף לא אחד עם אופניים חשמליים. יש איזו אטיות ושקט שנוכח על העיר המישורית, שלא לומר עצב. קשה לטייל ברחובות פרארה בלי לדמיין את מי' קול, אלכרטו, מלנאטה וג'ורג'ו גיבורי "הגן של פינצי קונטיני", רוכבים על אופניהם ברחבי העיר. הסופר ג'ורג'ו בסאני מתאר ברומן שכולו קינה לקהילה היהודית של פרארה את התבונרד תו במהלך התקופה הפשיסטית באיטליה, ואת אהבתו המוחצת והלא ממושת למיקול היפה והמרוחקת.

רחובות מרכז העיר דוממים אך קירותיהם מדרבים: לוחות זיכרון מנציחים את החיים היהודיים בעיר עד מלחמת העולם השנייה. ויה מאציני היה הרחוב הראשי של הגטו, שהיה למעשה עיר בתוך עיר, ובו התגוררו היהודים במשך 230 שנה, מהמאה ה-17 ועד המאה ה-19. בתי הכנסת והמוזיאון היהודי נמצאים בויה מאציני 95, ובחזיתם קבועים שני לוחות זיכרון לנספים בשואה. לוח זיכרון נוסף נמצא בויה וינאטליאטה 79: כאן פעל בית ספר לילדים יהודים שנפתח לאחר פריטום חוקי הגזע ב-1938, בו לימד גם בסאני. בויה דלה ויטוריה 39 נמצא לוח זיכרון לבית הכנסת הספרדי, המספר איך ב-1492 הזמין רובס פרארה, אוקר' לה הראשון ר'אסטה, את מגורשי ספרד לבוא ולהתיישב בה. הרי תובות מובילים דרומה אל רחוב הקמרונות היפהפה ויה דלה וול' טה המתואר גם הוא בספריו של בסאני, שנקבר בבית הקברות שבעיר, לא הרחק מאחוזת הקבר של המשפחה העשירה שעליה ביסס את ספרו.



8

לטעום בלזמיקו אמיתי במודנה

רק אחרי ביקור ביבק המייצר בלזמיקו אמיתי אפשר להבין מדוע מחירו כה גבוה: הבלזמיקו הוא נוזל סמיך ומרוכז של מיץ ענבים שלא תסס, בושל בסמך לבציר ועבר תהליך ממושך ביותר של יישון בסוללה של 7-6 חביות עץ. כדי לקבל את התואר "אמיתי" Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (D.O.P), על הבלזמיקו לעמוד בקריטריונים נוקשים, כמו מיקום הכרמים (באזור מודנה כמובן) וזני הענבים (טרביאנו ולמברוסקו), תקופת היישון (לפחות 12 שנים) ועוד. כשטועמים את הסירופ היוקרתי, המתקתק והעשיר, מרגישים מיד את ההבדל בין בלד' מיקו לחומץ בלסמי: אלו שני מוצרים שונים לגמרי.



9

לבלות בפארקי השעשועים שלאורך החוף האדריאטי

אטרקציות לילדים? יש בשפע לאורך רצועת החוף של אמ' ליה רומניה, הנמתחת מקתוליקה ועד הדלתה של נהר הפו. תוכלו למצוא כאן פארקי שעשועים ברמה גבוהה, כמו פארק השעשועים הגדול מיראבילנדיה שמדרום לראוונה, פארק המים Aquafan והפארק הבידורי הינוכי Oltremare, שניהם צמודים זה לזה ונמצאים בריצ'ונה. חובבי עולם הים יהנו מביקור באקווריום של קתוליקה ואוכיז גם את פארק "איטליה במינאטורה" הוותיק, הנמצא צפוני לרימיני.



10

לשוטט ביריד האוכל השנתי של פורלימפובולי

מדי שנה הופכת פורלימפופולי (Forlimpopoli) למסעדה גדולה לרגל "התגינה הארטיזאנית" - יריד בהשראת פלגרינו ארטווי, שנולד כאן ב-1820 ונחשב לאבי המטבח האיטלקי המודרני. ארטווי עבר מכפר לכפר, פגש בשלנים וליקט מתכונים. כל מתכון נוסח ביד' שני טבחיו, וב-1891 הוא איג' אותם לספר "מדעי הבישול ואמנות האוכל הטוב", שיצא במהדורות רבות וע' "קאה ארטווי" מוקדש לבישול ביתי איטלקי, ובו ב'ס לבישול, ספרייה, מסעדה ותנות. היריד יתקיים ב-20-28 ביוני, וכל ערב יציעו דוכנים מכל טוב הארץ, לצד מופעי מוזיקה ותיאטרון רחוב. חבותבת הייתה אורחת לשכת המסחר ישראל-איטליה, חברת טורקיש איירליינס ולשכת התיירות של אמיליה רומניה