

**Кухня региона Марке и рестораны Урбино.** Города [Пезаро](#) , [Урбино](#) , [Анкона](#) находятся в регионе

### **Марке**

. Любимые блюда жителей региона

### **Марке**

- полента, рыбные супы, оливки и запеченный поросенок (поркетта). Близ города Акваланья также растут знаменитые на весь мир трюфели. В окрестностях города прижились сразу четыре вида трюфелей, и акваланийцы могут их собирать круглый год. Трюфеля любил добавлять в свои блюда Джоаккино Россини: гурман, кулинар и великий композитор, живший в

### [Пезаро](#)

Уроженец Пезаро композитор Джоаккино Россини любил поесть и приготовить чего-нибудь самостоятельно, я даже сам придумал множество кулинарных рецептов. Самый простой из них - пицца Россини (пицца с яйцами и майонезом) вы можете попробовать во многих заведениях Пезаро и сегодня!

Кашотта д'Урбино это продукт, контролируемый по происхождению (DOP). Это свежий сыр, из овечьего и коровьего молока, весьма ценимый в своё время самим Микеланджело, а сегодня экспортируемый во многие страны мира.

Также ценится и ещё один деликатесный сорт сыра - пекорино ди фосса, производимый в Карточето и Акваланье. Местный овечий сыр - formaggio di fossa (сыр из ямы) - назван так потому, что этот сыр зреет в земле. По легенде, во время средневековых войн один крестьянин спрятал запас сыра, зарыв его в землю. Через несколько месяцев достал - и оказалось, что продукт стал гораздо вкуснее! Теперь его закладывают в двухметровые ямы с деревянными поддонами в хлопчатобумажных или льняных мешках, накрывают деревянной крышкой, спрессовывают и оставляют зреть на пять месяцев. В итоге он похож на пармиджано реджано, итальянцы добавляют его в салаты, пасту, ризотто, равиоли и т.д. Другие местные сыры это: кашотта из Урбино, равиджоло, кварк, казечч, златтоло.

Помимо свиной салями Фабриано упоминаются следующие колбасные изделия: салями ларделлато (со шпиком), медзафегато, капоколло, коппа-ди-теста и чаусколо (мясо, перемолотое с салом в однородную массу, которую можно намазывать на хлеб), прошутто из Карпеньи и Монтефельтро и чайусколо - намазываемая на хлеб колбаса с цедрой апельсина.

Из первых блюд можно попробовать: минестра ди лумакелле (суп, основанный на lumachelle - макаронных изделиях с яйцом, сыром и хлебными крошками), минестра ди

триппа (суп из мясных рубцов, который подается с толченым салом и пряными травами).

Из вторых блюд и закусок можно попробовать: местные слоеные лепешки (*crescia sfogliata*), костареллу (поленту с колбасой), поркетта - жареный (запеченный) целиком кусок свинины без кости, который фаршируют травами, асколане (оливки по-асколански) - оливки, фаршированные мясом, обжаренные в яйце и сухарях, сардины по-анконски (сардины панированные и запеченные, приготовленные с картофелем или тушеные с помидорами), треска по-маркеджански (треска маркеджана с зеленым соусом из петрушки), баккала в белом соусе, анчоусы с чесноком, розмарином, петрушкой и перцем чили, сушеная треска из Анконы и знаменитое бродетто (рыбное рагу, приготовленное в горшочке и напоминающее похлебку). В Фано проводится фестиваль, посвященный этому блюду. Бродетто представляет собой блюдо, состоящее из 9-10 разных видов рыб и небольшого количества жидкости (томатная паста, белое вино или просто бульон, зависит от города, в котором он готовится). Строго говоря, надо класть ровно 13 видов рыбы и морепродуктов - знатоки местной кухни уверяют, что это число участников Тайной вечери! Известна разновидность лазаньи - винчисграсси (названа в честь генерала Alfred Von Windisch-Graetz). Поркетта из кролика — альтернатива аналогичному блюду из свинины. Жители Марке любят свернуть отбитый кусок мяса и нафаршировать его: в Урбино, например, делают лангеты, свёрнутые конвертом и наполненные начинкой из омлета с прошутто, а в Пезаро — телячьи ромштексы, скрученные трубочкой, с начинкой из базилика и тем же прошутто.

Из десертов можно попробовать: равиоли, начиненные сладкой сырной начинкой, фрустегу - печенье из виноградного сусла, чичеркьяту - шарики из теста, покрытые медом и запеченные в духовке. Особенно примечательны наккой, условно говоря, десерт как сангвиначчо - сладкая свиная кровяная колбаса с добавлением шоколада, какао, тертых печений, меда и рома. Самые вкусные сладости из Урбино - крекеры либо сладкие шарики из теста, обжаренные в масле, посыпанные сахарной пудрой; а также беркуте (*beccute*), сладкие булочки из муки, украшенные кедровыми орехами и изюмом.

Из вин можно попробовать: Вердиккио (белое), Бьянkelло Дель Матауро (белое), а также Rosso Conero, Колли Пезарезе и Россо Пичено (это сухие красные вина). Из других напитков заслуживают внимания ликеры от Varnelli, которые изобрели горький Amaro Sibilla из местных трав, корней и меда, пиво из Апекии.

Также в Марке продают чудесный местный мёд.

Некоторые рестораны с традиционной местной кухней в Пезаро:

Gibas — традиционное итальянское меню с морепродуктами и блюда европейской кухни.

Giro di Voа — на берегу моря с простыми интерьерами, хорошей кухней и приемлемыми ценами.

но, по отзывам туристов именно в Wabi Sabi лучший ассортимент и прекрасные цены.

L'Angolo di Mario (Lungomare Nazario Sauro) — ресторан итальянской кухни с панорамным видом на море. Находится на набережной. Блюда за умеренную цену.

La Buona (Piazza Stefanini, 23) — ресторан с удобным расположением и продуманным меню. Разумные цены и широкий выбор блюд.

Lo Scudiero - ресторан итальянской кухни. Богатый выбор блюд из морепродуктов.

Piadineria Da Terry (Viale Londra, 11) - колоритная местная уличная еда

Taverna Del Pescatore (Borgata Casteldimezzo, 23) — потрясающий вид на море.

Vini e Crostini (Viale Londra, 3/5) - итальянская кухня.