

## Мясные и деликатесные лавки

Пьемонт — один из самых красивых и изобильных регионов Италии. Обширные виноградники тут соседствуют с густыми лесами и рисовыми полями, прозрачная гладь рек переходит в холмы и альпийские луга. Конечно же, роскошная природа делает не менее роскошным и пьемонтский стол. Ароматные сыры и коллекционные вина, лесные грибы и орехи, соусы и пряности — вы будете очарованы местной кухней и наверняка захотите вернуться, чтобы посетить гостеприимные остерии и рестораны, удостоенные мишленовских звезд.

Мясные лавки Пьемонта славятся нежирной говядиной с самым низким содержанием холестерина в мире. Не забудьте попробовать и знаменитую итальянскую ветчину прошутто — сыровяленый окорок, натертый солью и специями. Его делают из мяса свиней, выкормленных сладкими фруктами и кукурузой, что придает прошутто неповторимый нежный вкус. А любителям необычных вкусовых сочетаний запомнится Vitello tonnato — маринованная телятина в крем-соусе из тунца.

Поклонникам морепродуктов придется по вкусу Fritto misto — креветки, кальмары и рыба, обжаренные во фритюре. Добавьте к ним бокал местного белого вина, и трапеза превратится в истинное блаженство. А ценителям ризотто советуем отведать Risotto al Barolo — рис, приготовленный в самом знаменитом итальянском вине Бароло, придающем рисовым зернышкам пикантную кислинку.

И наконец нельзя побывать в окрестностях Турина и не попробовать местную знаменитость — черные и белые трюфели, чей пряный аромат и приятный вкус привлекают в Пьемонт гурманов со всего мира.