

Stanisław J. Majcherczyk

s.majcherczyk@pb.pl



Filet w bekonie

O tym zamku słyszeliśmy od dawna. Krążąc po Toskanii, nie mogliśmy sobie odmówić wizyty. Nie tylko dlatego, że tworzył tam niegdyś Leonardo da Vinci. Także ze względu na świetne wina, jakie są tam dziś wytwarzane. Dojechaliśmy taksówką z Florencji. Dobrze, że nie na piechotę, bo końcówka pod górkę może wywołać sapkę. Zastanawialiśmy się, co wybrać na kolację. Przy okazji rozglądaliśmy się po okolicy. Gdzie sięgnąć okiem winnice

i winnice. Zaczęliśmy studiować menu. Przesyceni kłuchami (które kochamy) chcieliśmy jakiś bardziej swojski przerywnik. Kiedy tylko wypatrzyliśmy pieczony filet wieprzowy zawijany w bekonie (20 euro), wiedzieliśmy, że to jest właśnie to, o co nam chodziło. Dalsza lektura była zbyteczna. Filet pojawił się na stole w oparach rozmarynu, z pieczonymi ziemniakami. Mięciutki, soczysty – palce lizać. Z winami akurat nie wydzielaliśmy. Poprosiliśmy tylko,

by wskazano nam jakiegoś partnera własnego chowu. Pojawiła się La Prima, Riserva 2004, Castello Vicchiomaggio, Chianti Classico (29 euro). Długo musieli to chyba tam trenować – bardzo udany mariaż. Wieprzowina wręcz kwiliła przy pierwszym kieliszku. Zapytaliśmy, czy może wielki Leonardo gdzieś ją utrwalił dla potomnych. Okazało się, że Mistrz był wtedy zupełnie czymś innym zajęty. Malował Monę Lisę.

Zawijany w bekonie pieczony filet wieprzowy.

Castello Vicchiomaggio
Via Vicchiomaggio 4
50022 Greve (w Chianti)
Włochy

Ocena: ●●●●●○



► La Prima,
Riserva 2004
Castello
Vicchiomaggio,
Chianti
Classico.
[FOT. AUTOR]