Что привезти из Корсики?

Остров Красоты, L'ile de beaute, «изумрудный остров» – у Корсики, как у одного из самых живописных регионов Франции, множество восторженных эпитетов. Мягкий климат, живописные пейзажи, уникальные природные заповедники, сосновые леса, суровые скалы, невероятно красивые бухты и заливы, лазурные пляжи с мягким белым песком, извилистые улочки старинных городов, многочисленные уютные ресторанчики, приветливость и дружелюбие местных жителей, отдых на Корсике – это рай и для любителей дикой природы, и для приверженцев активных видов спорта, и для гурманов, и для поклонников пляжного времяпрепровождения.

И, как и из любого путешествия, из Корсики хочется привезти сувениры, которые напоминали бы о безмятежных днях отпуска на красивейшем острове средиземноморья.

Можно поделить основные корсиканские сувениры на собственно сувениры в привычном понимании и на деликатесы. К первым относятся всевозможные безделушки с изображением Наполеона, знаменитые корсиканские ножи и ремесленные изделия из керамики и стекла.

Сувениры с Наполеоном

Как известно, Корсика – родина Наполеона Бонапарта, и его дух по-прежнему живет на острове. Особенно силен культ знаменитого корсиканца в Аяччо, родном городе императора - мемориальные доски, статуи, памятники встречаются на каждом шагу. И в любой сувенирной лавочке есть множество товаров с изображением великого полководца. Наполеон на магнитах, Наполеон на футболках, кружках, почтовых открытках, зажигалках. Кстати, треуголки там тоже продаются – как вариант сувенира для человека с отличным чувством юмора.

Корсиканские ножи

Когда-то, не так давно, складной нож всегда носил с собой каждый уважающий себя корсиканец. Клиновидное лезвие ножа позволяло воспользоваться им и в бытовых целях, и, при необходимости, для самозащиты. Или для нападения. Ведь именно на Корсике обычай кровной мести существовал достаточно долго – последний эпизод случился чуть более полувека назад.

Сегодня корсиканские ножи также пользуются довольно высоким спросом, но большей частью как популярный сувенир. Ремесленники их по-прежнему производят вручную, а туристы раскупают тысячами. Чтобы не попасть на подделку, поинтересуйтесь у продавца наличием сертификата на изделие (должен быть пожизненный).

Корсиканская керамика

Керамику, стеклянные и гончарные изделия можно найти повсюду на рынках или в сувенирных магазинчиках. Технология производства осталась неизменной еще со времен средневековья, а качество и аутентичность этих изделий ценят путешественники со всего мира.

Не следует обойти вниманием и множество кулинарных шедевров Корсики, они ценятся во всем мире не только за потрясающие вкусовые свойства, но и за высочайшее качество – некоторые деликатесы (вина, сыр, оливковое масло) обладают категорией АОС – сертификатом происхождения и качества продукта.

Сыр

Самый известный – Brocciu, сыр из смеси овечьего и козьего молока, часто с разными пряностями и приправами. Мягкий, сливочный, со сладковато-острым вкусом и молочным ароматом, Бруч, как его называют на Корсике, является основой многих блюд – омлетов, блинов, пирогов, салатов, всевозможных десертов – например, знаменитого fiadone.

Для тех, кто решится захватить с собой головку-другую сыра, небольшой совет – попросите продавца упаковать сыр в вакуумную упаковку, и позже перевозите его в багаже (не в ручной клади), иначе на обратной дороге аромат этого гастрономического шедевра лишит покоя ваших попутчиков.

Оливковое масло

Оливковое масло на Корсике производят с древних времен – когда Корсика была еще частью римской империи, отсюда в Рим велись поставки вина, устриц и оливкового масла. Сейчас корсиканское первоклассное оливковое масло по-прежнему качественно и очень популярно. На острове можно найти множество сортов, местные советуют покупать лучшее оливковое масло на ярмарках – мартовской в Сент-Люси-де-Таллано или проходящей в июле в Монтегроссо.

Корсиканские вина

Вина на Корсике изготовляют уже несколько веков - светлые красные с легкими фруктовыми и цветочными нотками, насыщенные пряные темно-красные, розовые фруктовые и белые сухие с миндально-яблочным оттенком в букете. Центром корсиканского виноделия считается небольшой городок Сатрен.

Самобытные корсиканские вина вывозятся буквально тоннами туристами из Италии и Франции – центров мирового виноделия, что говорит о непревзойденном качестве местного производства.

Маленький совет при выборе вина – если вы планируете сохранить бутылочку надолго, то выбирайте красные сорта, белые и розовые корсиканские вина пьются молодыми, они не выдерживают длительного срока хранения. Лучшим сортом красного вина считается Аяччо. Говорят, в нем ощущается аромат кофе и нотки жареного миндаля и малины.

Из алкогольных напитков советуем также местный аперитив Cap Corse, ликеры из лимона, мирта и земляники.

Мед

Мед на Корсике – это любимейший местный десерт и продукт высочайшего качества. В 1862 году в Лондоне на Всемирной выставке корсиканский темный каштановый мед был награжден Золотой медалью.

Существует бесчисленное множество сортов этого лакомства – каштановый, цветочный, цитрусовый, клементиновый, особые сезонные сорта – весенний цветочный, или летний фруктовый. Баночка корсиканского меда будет прекрасным сувениром для друзей и коллег.

Сырокопченые колбасы.

Из колбас, которые традиционно привозят из Корсики домой, следует упомянуть копченую ливерную колбаску figatellu. Эту популярную корсиканскую закуску на основе свиной печени, замаринованную в вине с приправами, ароматную, перченую, с плотной структурой, подают, нарезав тончайшими ломтиками, к пюре из каштанов, к пиву или просто кладут на мягчайший, еще теплый, домашний хлеб.

Еще отметим ветчины сортов coppa, lonza и prisuttu, они также являются предметом гордости местных производителей.

И самый главный совет путешественникам – запасаясь сувенирами, не забудьте захватить с Корсики побольше ярких впечатлений, солнечного настроения и того ощущения безграничной свободы и безмятежности, которое дарит каждому своему гостю Остров Красоты.