



23 декабря 2009 года, среда > Человек и общество

"ПОПРОБОВАВ В ВИННИЦЕ КУСОЧЕК ПРОДУКТА, ПРОДАВАВШЕГОСЯ ПОД ВИДОМ МОЦАРЕЛЛЫ, УДИВИЛСЯ - ОН БЫЛ ПОХОЖ НА ЛАСТИК ИЛИ ВАРЕНый КАЗЕИН. И ТОГДА МНЕ ЗАХОТЕЛОСЬ НАКОРМИТЬ УКРАИНЦЕВ НАСТОЯЩИМ ИТАЛЬЯНСКИМ СЫРОМ"

Тамара МАЛИНОВСКАЯ "ФАКТЫ" (Винница)

- Двенадцать лет назад мои друзья пригласили на оздоровление в Италию детей-чернобыльцев из Винницы, - 48-летний итальянец Маурицио Перкуоко, старательно подбирая слова, извиняется, что не очень хорошо владеет русским языком.
- Семьи ребят пригласили нас к себе с "ответным визитом". Тогда я впервые побывал в Украине. Меня очаровала здешняя природа, добрые и трудолюбивые люди, а еще удивило, какие плодородные у вас черноземы.

Как-то, попробовав в Виннице кусочек продукта, продававшегося под видом моцареллы, удивился - он был похож на ластик или вареный казеин. Именно тогда и стал подумывать о том, чтобы переехать со своим бизнесом в Украину. Я уже имел две фабрики по производству сыра. Даже в моем паспорте отмечено, что я - сыродел. Это наш семейный бизнес, я в нем с 14 лет, а достался он мне по наследству от отца. Ведь производством сыров в Италии занимаются исключительно мужчины, многие известные сыроделы у нас уважаемы и любимы так же, как политики или звезды эстрады. Подумал: в Италии сыроделов много, а в Украине я буду один. Да и очень хотелось накормить украинцев настоящей итальянской моцареллой.

"По всей территории тюрьмы мы разбили клумбы, семена цветов мне привозили братья и сестры из Италии"

Впрочем, путь к открытию собственного бизнеса оказался не таким уж простым... Строительству и запуску цеха по производству сыров предшествовали проблемы и несчастья. Как-то, пытаясь завладеть престижной иномаркой Маурицио, хулиганы напали на него и жестоко избили. Итальянец был вынужден длительное время лечиться. Вскоре в ДТП погиб его друг и компаньон Игорь Стус, утрату которого он тяжело переживал. Но самое трудное испытание ждало впереди: Маурицио вместе с двумя соотечественниками обвинили в контрабанде дорогих иномарок из Италии в Украину и приговорили к пяти годам лишения свободы.

Долгих два года и восемь месяцев он отсидел в украинских тюрьмах. И вот недавно вышел на свободу, помилованный Президентом Украины. Все это время за него ходатайствовали посольство и консульство Италии в Украине.

- В одном из винницких супермаркетов я совершенно случайно встретил земляка, а когда разговорились, он попросил меня помочь перегнать через границу новенький "БМВ", - рассказывает Маурицио. - Я даже и предположить не мог, что автомобиль краденый, что документы на него поддельные, что сам я ввязу в автомобильную аферу и попаду в СИЗО по подозрению за соучастие в контрабанде. В общем, одурачили и меня, и еще одного соотечественника - нам дали по пять лет лишения свободы, а втянувший нас в преступление итальянец был приговорен к семи годам заключения. Об этом уголовном деле писали многие украинские газеты, мне даже говорили, что оно показательное, ведь такое случается не часто, чтобы сразу трое иностранцев в Украине попали за решетку! Обычно иностранных граждан для отбывания наказания депортируют на родину, нам же пришлось сидеть в украинских тюрьмах. До сих пор страшно вспоминать ужгородский СИЗО - грязный, вонючий, по несколько десятков человек в одной камере.

Всего на один час в сутки нас выводили на свежий воздух. Условия просто нечеловеческие! Слава Богу, после оглашения приговора меня перевели в житомирскую тюрьму. Вместе с тремя заключенными с разрешения начальника мы отремонтировали пустующее помещение на территории тюрьмы и жили в нем. Сделали ремонт и в здании администрации. По всей зоне разбили цветники - семена мне привозили братья и сестры из Италии.

Конечно же, я все время ходатайствовал, чтобы меня перевели отбывать наказание в итальянскую тюрьму. И таки получил это разрешение. Но уже после того, как... был помилован Президентом Украины и освобожден.

- Я очень переживала за мужа, - подключается к нашему разговору Ирина, жена Маурицио. - Каждые выходные ездила к нему, привозила еду, теплые вещи, обувь. Он так благодарил меня за обновки! А вскоре звонил и просил привезти... то же самое. Оказалось, все раздарил другим заключенным, к которым никто из родных не приезжал. В общем, мне приходилось все покупать снова. Научилась вязать свитера на вязальной машине, часть из них продавала, чтобы выручить деньги для предстоящей поездки. Просила мужа, чтобы он так сильно не переживал за других. Он возражал, дескать, здесь все время происходит что-то такое, что невозможно оставаться равнодушным. И приводил в пример случай, когда одного из заключенных приговорили к 11 годам лишения свободы за умышленное убийство. А спустя 8 лет оказалось, что тот, кого он якобы убил, на самом деле жив! Маури волновался и недоумевал: как такое могло произойти?

В тюрьме Маурицио страдал из-за того, что не может заняться своим любимым сыроделием. Как-то в разговоре с начальником тюрьмы заметил, что хотел бы производить сыр и для заключенных, и для обслуживающего персонала. Но, увы, из-за проблем с сырьем и отсутствия необходимого оборудования от этой идеи пришлось отказаться.

"В моем родном городке близ Неаполя на сто тысяч населения - более ста фабрик сыра!"

Освободившись, Маурицио оставил в тюрьме всю свою бытовую технику - телевизор, холодильник, микроволновку, караоке, чтобы ими пользовались другие. Шестеро братьев и сестер (он седьмой и самый младший в семье) упрашивали его после освобождения покинуть Украину. Но мужчина решительно заявил, что будет

продолжать начатое им производство сыра в Виннице. Выйдя из тюрьмы, первым делом побывал на "фабрике". И пришел в отчаяние: из-за прохудившейся крыши помещение предприятия, в котором делался шикарный евроремонт, было залито дождевыми водами, а сияющие еще недавно чистотой и свежестью стены покрылись плесенью. В общем, вместе со своим винницким компаньоном Владимиром Онищуком, к тому времени возглавившим фабрику, они снова взялись за ремонт. А спустя два месяца первые партии деликатесной моцареллы были отправлены потребителям...

- В моей родной Аверсе, городке со стотысячным населением близ Неаполя, более 100 фабрик сыра, - рассказывает маэстро Моцарелла, как называют Маурицио друзья и коллеги. - Производится более 400 видов сыра, и уже в первой половине дня продукция раскупается практически вся! Королевой сыров считают моцареллу, королем - пармезан! Государство очень заботится о сыроделах. Маленькие сыродельни с магазинами размещаются прямо на первых этажах или в полуподвальных помещениях жилых домов. Не понимаю, почему открыть производство в Виннице нам разрешили только на окраине города? Кроме того, в Италии работают огромные консорциумы по закупке молока - сырья для сыров. Сыроделы покупают уже пастеризованное молоко. Причем на протяжении целого года цена на молоко не меняется и закладывается в себестоимость сыра. Мы же в Украине вынуждены сами покупать молоко, да еще и напоминать поставщикам, что для производства моцареллы годится лишь свежее и качественное молоко, без добавления воды и всякой "химии". Чистоту, плотность, кислотность, жирность молока проверяем в собственной лаборатории. От некоторых нерадивых поставщиков пришлось отказаться, ведь некачественное молоко нам не нужно - дефекты молока тут же сказываются на вкусе производимых нами сыров. Совершенно непонятно и еще одно: оказывается, купив молоко, я не могу произвести из него все, что захочу. На каждый вид сыра следует оформить целую кучу документов, потратить много времени и денег. А в Италии все эти документы оформляются в одном кабинете за считанные минуты!

- Моцареллу и другие сыры мы пока производим небольшими объемами, поставляя в фирменный магазин в Виннице и некоторые винницкие и киевские пиццерии, - говорит Владимир Онищук, компаньон Маурицио. - Нашей продукцией интересуются некоторые супермаркеты города. Но свежая моцарелла, которая "живет" всего один день, им не подходит. Нужна такая, чтобы продержалась в торговой сети хотя бы неделю, но в этом случае сыр "сдабривается" стабилизаторами. Мы на это не идем, потому что заботимся о качестве своих сыров и гордимся, что в нашей моцарелле только натуральные ингредиенты.

В продажу поступает несколько видов моцареллы. Моцареллу-фреш (белые сырные шарики в специальном рассоле) мы завозим в свои магазины ежедневно. Ту, что не

продалась за день, забираем - она пригодна для производства твердых сыров. Впрочем, в последнее время и забирать особо нечего... Кроме свежей, особенно полюбившейся винничанам, есть еще моцарелла для пиццы. Она более сухая, изготавливается в брикетах, а в микроволновке превращается в жидкую массу. Настоящее чудо - моцарелла копченая афумигато, хранящаяся дольше, чем свежая. Освоили и производство моцареллы в рулете, фаршированной ветчиной, базиликом и томатами...

Синьор Перкуоко сожалеет, что не может приготовить моцареллу из молока черных буйволиц - ту самую, которую готовят в итальянской провинции Кампанья. Молоко буйволиц менее сладкое, чем коровье, но жирнее и содержит больше кальция и белка. К слову, итальянские предприниматели пытались привезти в Винницу семейство буйволов. Но, увы, из-за бюрократических проволочек и нестабильности экономической ситуации в стране осуществление этой идеи пришлось отложить.

Маурицио говорит, что спрос на итальянские сыры растет. Один из своих новых магазинов маэстро строит такой же, как в Италии - со стеклянной стеной, за которой размещен производственный конвейер. Каждый желающий сможет понаблюдать за рождением вкусных белых шариков.

Пока же секретами мастерства Маурицио охотно делится со своими рабочими Викой, Леной и Сергеем. Впрочем, совсем непросто освоить уникальный процесс рождения моцареллы. Нужно уметь почувствовать, созрело ли молоко для изготовления творожной массы, а потом разминать ее руками в огромной дубовой бочке даже тогда, когда в бочку подается горячая вода. Разминать тщательно, чтобы не осталось пустот, в которых может собираться влага, ведь в таком случае сыр будет портиться. Масса должна быть цельной, однородной, эластичной. Как только она загустеет, сразу забрасывается в дробилку, откуда и выскакивают белые шарики - мягкие, нежные, при нажатии на которые из них капает молоко...

"Если бы каждый гражданин Украины проявлял больше фантазии и меньше эгоизма, тогда у нас в стране все было бы супер!"

Маурицио рассказывает, что руководители итальянских предприятий работают наравне с рабочими, даже если обладают состоянием в миллион долларов. И с благодарностью вспоминает своего учителя Джузеппе Ферраюолло, который не только открыл ему секреты изготовления моцареллы, но и преподал уроки уважительного отношения к

людям...

- Маури увлечен работой и частенько задерживается на фабрике допоздна, тогда звоню ему, напоминаю - пора домой, - улыбается Ирина. - Конечно же, домой без моцареллы он не возвращается, ведь мои мама и отец ее просто обожают! В семье теперь частенько звучит "Viva, моцарелла!" У итальянцев совсем другая культура потребления молочных продуктов, и мы стараемся ее постигать. Вот, к примеру, муж не разрешает оставлять молоко, чтобы оно прокисло само по себе. Он объясняет, что в этом случае в нем наряду с полезными бактериями образуется и много вредных, которые приводят к различным болезням. Учит нас створаживать молоко с помощью ферментов. Оказывается, что и домашний творог есть нельзя, ведь в нем много плохих бактерий.

А еще муж очень любит готовить, особенно разные супы. Говорит, в Италии каждый мужчина после сорока лет обязан уметь готовить. Правда, такую возможность предоставляю ему не часто, ведь он полностью опустошает холодильник! А мы, украинцы, привыкли экономно относиться к своим припасам. Приглашая отведать свои супчики, в которых много шпината, помидоров, спагетти, муж говорит, что сработала его фантазия. И что если бы каждый гражданин Украины проявлял больше фантазии и меньше эгоизма, тогда все у нас в стране было бы супер!

Необыкновенную фантазию Маурицио проявил и в ремонте квартиры, в которой проживает с женой, тещей и тестем. Многое здесь выполнено на итальянский манер. К тому же, заботясь о проживающих в подъезде многоэтажки жителях, он отремонтировал и подъезд, и подвал.

У гостеприимного Маурицио много друзей. Никто из них уже и не удивляется, что в то время, когда многие граждане Украины предпочитают искать свое счастье в Италии, итальянец нашел его в Украине. Секрет прост - Маурицио считает Украину своей второй родиной. А еще ему нравится, что здесь много красивых женщин, которые любят моцареллу!

