

Nét tinh túy, độc đáo của nền ẩm thực Tuscany - vùng đất nổi tiếng nước Ý

15:10 24/09/2020

Tuscany là một vùng nằm ở miền Trung nước Ý, sở hữu đa dạng các loại cây trồng nhờ vào địa thế tự nhiên, bao gồm vô số đồi núi đi kèm với khí hậu ôn hoà, chỉ se lạnh hơn miền Nam nước Ý đôi chút. Cũng chính điều này đã giúp cho Tuscany trở thành một điểm đến cho những người sành ăn, những người có niềm đam mê sâu sắc về ẩm thực.

Nhắc đến nước Ý thơ mộng, chắc hẳn ai trong chúng ta cũng đã mơ về một lần được sải bước chân trên những con phố lãng mạn ở Rome, hay ngồi trên con đò Gondola và thả mình qua những con kênh của Venice hào nhoáng, thế nhưng nếu không tìm hiểu về đất nước này thì không phải ai cũng biết đến vùng đất Tuscany, tuy nổi tiếng trên thế giới nhưng vẫn còn mới lạ với người dân Việt Nam. Nơi đây được biết bởi truyền thống nghệ thuật, thiên nhiên hùng vĩ và nền ẩm thực vô cùng phong phú.

Tuscany là một vùng nằm ở miền Trung nước Ý, sở hữu đa dạng các loại cây trồng nhờ vào địa thế tự nhiên, bao gồm vô số đồi núi đi kèm với khí hậu ôn hoà, chỉ se lạnh hơn miền Nam nước Ý đôi chút. Cũng chính điều này đã giúp cho Tuscany trở thành một điểm đến cho những người sành ăn, những người có niềm đam mê sâu sắc về ẩm thực, hoặc chỉ đơn giản là khách du lịch với mong muốn có những trải nghiệm với các món ăn mới và đặc biệt.

Một trong những món ăn được coi là bắt buộc phải thưởng thức khi đặt chân đến nơi đây là “Lampredotto”, một món ăn điển hình của xứ Florence.

“Lampredotto” thực chất là phần dạ dày thứ tư của con bò, được nấu chín trong nước dùng và ăn kèm với bánh mì và một loại sốt được nêm nếm kĩ càng.



“Lampredotto”, một món ăn điển hình của xứ Florence

Không chỉ vậy, ở Tuscany cũng là quê hương của vô số loại bánh mì hảo hạng, từ “schiacciata” tới “crostini”, được quyện cùng vị cay nồng, nhẹ đắng, cùng với hương trái cây thoảng qua của dầu ô-liu nguyên chất.

Và cuối cùng, chúng ta không thể không nhắc đến một tinh túy trong ẩm thực của Tuscany, đó chính là món Sườn bò bít-tết “Fiorentina”. “Fiorentina” thường được làm từ phần thịt thăn sát sườn của một con đực non. Phần thịt này có độ dài khoảng 3-4 cm và nặng khoảng 1.5-2 kg và được lấy từ giống bò địa phương Chianina. Mùi vị của miếng bít-tết vô cùng đặc trưng, thậm chí khi chế biến ta chỉ cần thêm một chút muối và dầu ô-liu chứ không cần loại gia vị nào khác.



Món Sườn bò bít-tết “Fiorentina”

Một trải nghiệm tại Tuscany sẽ càng trở nên đáng nhớ hơn khi các món ăn đặc sản được đi kèm với hương vị của các loại rượu vang hảo hạng mà nơi đây mang lại. Nổi tiếng nhất có lẽ “Chianti”(DOCG), loại rượu được sản xuất ở khu vực trung tâm nối hai tỉnh Siena và Florence. Đây là loại rượu vang đỏ mang một màu sắc rất sáng và trong, có vị không ngọt (dry) và hương thơm đặc trưng của nho, tuy gắt nhưng lại rất dễ chịu. Đi tiếp theo hướng Nam, ta sẽ thấy Montalcino, ngọn đồi đã mang lại điều kiện lãnh thổ phù hợp để sản xuất loại rượu vang với mùi vị độc nhất “il rosso di Montalcino”, một loại vang đỏ ngọc mang hương thơm thanh khiết của các loài hoa.

Ngoài ra, tỉnh Siena của Tuscany cũng sở hữu rất nhiều loại rượu rất nổi tiếng khác, rượu vang đỏ “Vino Nobile di Montepulciano” (DOP) và rượu vang trắng “Vernaccia di San Gimignano” (DOCG). Xa hơn về phía nam, đến vùng duyên hải Maremma, chúng ta có thể tìm thấy “Montecucco” (DOC) và “Morellino di Scansano” (DOCG). Với những món ăn đặc sắc và những chai rượu vang thượng hạng đã làm nên tên tuổi cho vùng đất quê hương của nhà thơ Dante huyền thoại.

Mỹ Anh