



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Лимонное наследие налогового бунта

Выведенный в средневековой Италии сорт цитрусовых положил начало сотрудничеству между двумя женщинами – фермером и шеф-поваром



Citrus limon Cajetanus, или "тромболотто", как его называют местные жители, выращивают в Сермонете – небольшом городке в центральной части Италии. © ФАО/Пьер Паоло Чито

18/06/2026

Средневековый городок Сермонета раскинулся на вершине холма, на западе от которого сверкает ярко-голубое Тирренское море, а на востоке величественно возвышается горная цепь Лепины, примыкающая к Апеннинам. Извилистые мощные улочки и внушительный замок Сермонеты почти не изменились за прошедшие столетия, и на этой живой картине из Средних веков с ее зубчатыми крепостными стенами из серого камня, башнями и арками ярко выделяется желтое сокровище, пылающее под теплыми лучами солнца.

Citrus limon Cajetanus, который местные жители прозвали "тромболотто", представляет собой плод, выведенный в результате скрещивания древнего вида померанца, или горького апельсина, – и лимона. Считается, что этот необычный цитрусовый фрукт получил широкое распространение в эпоху дальних морских путешествий, поскольку он был крупнее и мог дольше храниться, чем обычные цитрусовые, а

его кожуру можно было употреблять в пищу. Поэтому в эпоху великих географических открытий мореплаватели брали запасы этого фрукта с собой, когда отправлялись в долгое путешествие.

Огороженные сады, в которых выращиваются цитрусовые фрукты на современной территории Сермонеты, расположенной в центральной части Италии, появились здесь еще в Средние века и эпоху раннего Возрождения, когда в городском замке не раз останавливалась Лукреция Борджиа – дочь скандально известного папы Александра VI.

Анджела Конку, которая занимается выращиванием *тромболотто* и держит здесь ресторан, рассказывает об истории города: "Развитию Сермонеты благоприятствовал уникальный тип урбанизации, который насаждался здесь семейством Борджиа. В период 1499–1503 годов местным жителям была предоставлена возможность расширить площадь своих жилищ".

"Эта инициатива получила одобрение местного населения, и многие возвели пристройки с прочными стенами и соломенными крышами, – продолжает она. – Когда Борджиа потребовали платить за эти пристройки дополнительные налоги, жители взбунтовались и снесли эти строения, оставив от них только стены. Чтобы уклониться от уплаты налогов, они разбили на месте пристроек сады, где стали выращивать местные растения, включая лимонные деревья и *тромболотто*, которые дают здесь хороший урожай".

Эти живописные огороженные сады, созданные в результате произошедшего несколько веков тому назад налогового бунта, и по сей день украшают центральную часть Сермонеты, а через их высокие каменные стены льется золотое сияние лимонов и *тромболотто*.



Эти огороженные сады, история которых восходит к Средним векам, можно найти в каждом уголке Сермонеты. Анджела Конку, занимающаяся производством *тромболотто*, ведет активную работу по возрождению кулинарных традиций этого города. © ФАО/Пьер Паоло Чито

В последние годы в Сермонете ведется активная работа по популяризации этого любимого всеми фрукта в качестве неотъемлемого компонента местной культуры и идентичности. Анджела принимала участие в инициативе по возрождению старинных городских рецептов, включая рецепт масла на основе *тромболотто*, который измельчают с оливками местного производства и четырнадцатью местными специями, после чего выдерживают в течение 30–45 дней, чтобы масло напиталось ароматами, и разливают в бутылки.

Местные рестораны и шеф-повара прилагают усилия к распространению информации об этом местном деликатесе. Именно для этого Анджела объединила усилия с шеф-поваром, ресторатором и активисткой Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) Кристиной Бауэрман. Анджела вошла в число пятнадцати фермеров, принимающих участие в

программе Adopt a Farmer ("Возьми шефство над фермером"), которую учредила Кристина в целях укрепления связей между шеф-поварами и фермерами.

"Идея проекта «Возьми шефство над фермером» пришла мне в голову во время пандемии COVID-19: я тогда подумала, что нам крайне необходимо установить связь с окружающей средой, с *терруарами*, за счет создания инициативы в поддержку фермеров, которая была бы простой в реализации и осуществлялась бесплатно, – рассказывает Кристина. – Получив гарантии того, что их продукция будет закупаться на регулярной основе, фермеры могут рассчитывать на стабильный доход и планировать свою деятельность. А нам, шеф-поварам, это позволяет уделять внимание продуктам, которые не так часто используются в ресторанах".

Кристина начала искать фермеров и привлекать их к участию в своей программе, выбирая конкретные продукты и обеспечивая их согласованную закупку в течение всего года. Она следит за тем, чтобы эти продукты включались в сезонные меню ее ресторана, а официанты могли с легкостью отвечать на вопросы клиентов о сельскохозяйственной продукции.



Шеф-повар, ресторатор и активистка ФАО Кристина Бауэрман решила вместе с Анджелой заняться популяризацией тромболотто – местного деликатеса из Сермонеты. © ФАО/Пьер Паоло Чито

Кристина включила в меню своего ресторана блюда с использованием *тромболотто*, который выращивает и собирает Анджела. "Для шеф-поваров очень важно налаживать прямые отношения с фермерами, и когда появляется новый продукт, он сразу вызывает у меня интерес. Я очень хорошо помню, как впервые попробовала выращенный Анджелой и [ее мужем] Фабио *тромболотто* и какой необычный у него оказался вкус. Я сказала им: «Мне нужен этот продукт». С тех пор я круглый год включаю в меню своего ресторана блюда с использованием *тромболотто*".

Анджела делится впечатлениями о сотрудничестве с Кристиной. "Участие в проекте Кристины стало для нас потрясающим опытом. Благодаря ей наш *тромболотто* сумел получить гораздо более широкое распространение, в том числе на международном уровне, чем если бы мы продавали его своими силами. Кроме того, это дало нам возможность сотрудничать с Кристиной в проведении мероприятий и популяризировать деликатесы из Сермонеты".

Ей вторит мэр Сермонеты Джузеппина Джованноли: "Мы очень рады тому, что про наш *тромболотто* слышаны за рубежом. Мы гордимся тем, что Сермонета получает признание в качестве родины высококачественных сельскохозяйственных продуктов, которые составляют часть местных кулинарных традиций".

В этом году ФАО посвящает **День устойчивой гастрономии** повышению осведомленности о взаимосвязи между продуктами, которые мы употребляем в пищу, и тем, какое воздействие они оказывают на нашу планету. Кроме того, этот международный день дает нам возможность отдать дань уважения кулинарным традициям, основатели которых уделяли внимание происхождению ингредиентов, способам производства пищевых продуктов, их значению для региона и местной культуры, а также тому, как пища поступает с полей на наш стол.

Особая взаимосвязь, которая существует между женщинами, как фермерами, так и шеф-поварами, приобретает еще большую важность в этот **Международный год женщин-фермеров**. Женщины играют ключевую роль в работе агропродовольственных систем, во всех звеньях сельскохозяйственной производственно-сбытовой цепочки и в сохранении местных традиций. Именно такая роль отведена Анджеле в Сермонете: она поддерживает традицию выращивания древнего сорта цитрусовых фруктов и возрождает вековые рецепты приготовления блюд из этих уникальных плодов.

Дополнительная информация

- Веб-сайт: [День устойчивой гастрономии в ФАО | 18 июня](#)
- Веб-сайт: [Международный год женщин-фермеров \(МГЖФ\) – 2026](#)
- Веб-сайт: [Послы доброй воли ФАО | Кристина Бауэрман](#) (на английском языке)
- Фотографии: [База цифровых медиаресурсов](#)

Региональное отделение ФАО | 20 Kalman Imre H-1054 Budapest Hungary

+36 1 4612000 | www.fao.org/europe/ru