Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Женевский фиолетовый артишок или овощи в забвении | L’artichaut violet de Plainpalais lutte pour sortir de l’oubli

Автор: Ольга Юркина, Женева , 28.12.2011.

Фиолетовый артишок с женевского Plainpalais

Когда-то они красовались на королевских столах, а сегодня совсем исчезли с прилавков магазинов и из нашего рациона. Редкие виды овощей ничуть не хуже хорошо известных, иногда даже интереснее и вкуснее: для их спасения в Швейцарии создан особый фонд.

|

L’artichaut violet de Plainpalais lutte pour sortir de l’oubli. Cultivé encore de manière confidentielle, il pourrait suivre l’exemple de son illustre cousin, le cardon genevois, et retrouver une place de choix sur l’étal des maraîchers, voire un jour obtenir une AOC.

L’artichaut violet de Plainpalais lutte pour sortir de l’oubli

Фиолетовый артишок вместе со своим испанским серебристым собратом был привезен в Женеву французскими гугенотами, бежавшими из родной страны после отмены Нантского эдикта в XVII веке. Вначале овощ был совершенно не приспособлен для разведения под хмурым женевским небом, но фермеры быстро разобрались, что к чему, и отобрали наиболее стойкую и подходящую к климатическим условиям Швейцарии разновидность.

«Она быстро акклиматизировалась и стала овощной достопримечательностью города Кальвина», - объясняет в интервью агентству ATS Дениз Готье из романдского отделения Фонда ProSpecieRara, заботящегося о сохранении генетического разнообразия растений и животных.

Баночка маринованных женевских серебристых артишоков (cardon), обладателей AOC (espace-terroir.ch)

Особенности женевского фиолетового артишока – изысканный нежный вкус и небольшие размеры по сравнению с разновидностями из Бретани и Испании. Однако, несмотря на все свои преимущества, овощ пережил немало бурных периодов и чуть было совсем не исчез из кулинарной истории Швейцарии.

«В садоводческом издании 1877 года сохранились свидетельства о том, что женевские огородники в районе Plainpalais выращивали фиолетовые артишоки тысячами», - рассказывает Дениз Готье. Но затем овощ постепенно начал исчезать с прилавков и из рациона, став жертвой уравниловки в сельском хозяйстве и нашествия менее дешевых импортных артишоков, в частности, из Испании.

В 1959 году единственный экземпляр женевского фиолетового артишока был случайно обнаружен в частных садах на Grand-Saconnex, во время экскурсии Дендрологического общества. Этот редкостный экземпляр спасли и поместили в Ботанический сад Женевы, - сообщает Дениз Готье, ухаживающая за фиолетовым артишоком с 1998 года.

Во время одной особенно холодной зимы растение сильно пострадало. Сотрудники ProSpecieRara отыскали двух старушек, участвовавших в той самой экскурсии Дендрологического общества и сохранивших несколько черенков. Это помогло спасти последний фиолетовый артишок Женевы, чудом выживший.

Сегодня научно-исследовательский центр Agroscope в Шанжен-Веденсвиле изучает черенки редкого артишока, чтобы идентифицировать его генетическую линию и увеличить шансы на выживание. Таким образом, он смог бы стать более частым

гостем на женевских столах.

Артишокам еще повезло, а вот перечная тыква, в XIX веке популярная в Женеве, совсем исчезла с местных огородов... (wikipedia)

К слову, против возвращения местного артишока на рынок не возражает и Женевский союз огородников. По словам его представителей, это милый качественный продукт, сделанный с умением и экологическим сознанием, к тому же, он позволяет разнообразить традиционное предложение зеленщиков. Но в настоящий момент женевский артишок выращивается и поставляется на рынок всего двумя-тремя хозяйствами. Самое сложное заключается в разведении растения. Дело в том, что артишоки размножаются не семенами, а черенками – довольно сложный и технический метод, требующий определенных навыков.

В прошлом году урожай получился достаточно приличным и вполне мог бы поступить не только на рынки, но и в супермаркеты, как Migros или Manor. Летом будущего года производители надеются повторить успех и завоевать сердца женевских гурманов.

Дозрел ли фиолетовый артишок до того, чтобы получить сертификат AOC (наименования, защищенного по происхождению), как и его братец женевский серебристый артишок, единственный овощ Швейцарии, обладающий этим высоким титулом? Похоже, все зависит от местных едоков овощей. Ведь будет спрос – будет и пища. Так что, увидев женевский фиолетовый артишок на прилавке, не проходите мимо и предпочтите его импортным овощам: он достаточно от них настрадался.

Женева

Статьи по теме

Швейцарский шафран под угрозой исчезновения

Швейцария не хочет крупной картошки

За альпийское молоко и против импортной картошки

Source URL: *http://nashagazeta.ch/news/12742*