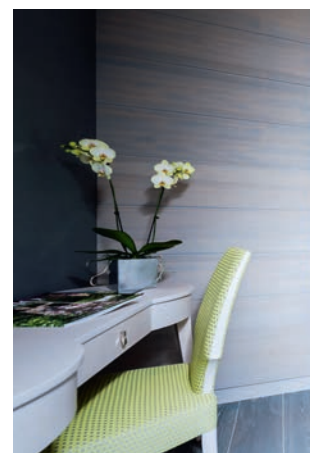


направление

# ОДНА СЧАСТЛИВАЯ ДЕРЕВНЯ О FORTE VILLAGE НА САРДИНИИ ВЛАДИМИР ГРИДИН



Ароматы тропического сада, море красок, шум волн. Сардиния — благоуханный рай, от пребывания в котором захватывает дух. В 1970 году на обдуваемый мистральями остров с нетронутой природой приехал выдающийся англо-итальянский отельер лорд Чарльз Форте. И влюбился в нетронутый пляж и сосновый лес на побережье Санта-Маргерита-ди-Пула. Это сейчас до столицы острова Кальяри и ее международного аэропорта всего 40 км. А тогда это был совершенно девственный край, земля дикая и невероятно привлекательная. Форте не устоял и решил открыть здесь курорт для молодых людей и любителей спорта. Со временем Forte Village стал местом, куда стремятся успешные и знаменитые, чтобы насладиться вкусом свободы.

Ее ощущаешь сразу, как только водитель делает поворот налево, к воротам курорта. За ними — полсотни гектаров, и 15 из них занимают сосновые рощи и тропические сады, в которых живут попугаи ара. Итальянцы с их

страстью подчеркивать биоразнообразие своей родины особенно гордятся здешним микроклиматом. Горы защищают Forte Village от северных ветров, обеспечивая курорту 300 солнечных дней в году. Сезон тут длится с марта по ноябрь. Между пальмами, соснами и бесчисленными кустарниками разбросаны восемь отелей с четырьмя десятками номеров «люкс» и восемь роскошных вилл с собственными бассейнами, батлерами и прочим персоналом. Резиденции входят в гостиничную цепочку отелей Leading Hotels of the World.

Все, что вы попробуете за столом, произведет на вас незабываемое впечатление. В Forte Village выбирают не из меню, а из 21 ресторана и бара. В основе каждого блюда только самые свежие ингредиенты, подаренные морем и землей, 80% из которых имеют сардское происхождение. Обязательно пробуйте сардские сеадас (чебуреки с рикоттой, медом и миртовым мороженым), кулурджонес (вареники с картошкой и мятой), фреголу с морепродуктами, во вкусе которой сходятся море и луга, и запивайте все это полным солнцем ледяным верментино. И непременно рюмочка миртового ликера на дижестив.

Тут можно не только есть, но и учиться готовить. Подход серьезный: курс из 14 двухчасовых уроков поможет изучить тонкости приготовления самых