



«ВИЛЛА» — ОТДЕЛЬНОЕ ЗДАНИЕ, ОТНОСЯЩЕЕСЯ К ОТЕЛЮ



ТАКИЕ ИНСТАЛЛЯЦИИ ВНОСЯТ В РОМАНТИЧЕСКИЙ ПАФОС ПАРКА ЗАБАВНУЮ НОТКУ

двориком XV века появился второй этаж. В 1859 году граф Герардеска стал сенатором итальянского королевства, и палаццо стал местом встречи политиков нового государства. А в 1883 году семья Герардеска продала дворец Исмаилу Паше, вице-королю Египта, но он не смог получить разрешение на размещение во дворце своего гарема, поэтому продал палаццо в 1885 году.

Затем здание принадлежало итальянской Железнодорожной компании — его использовали в качестве главного офиса, в 1940-м оно было продано металлургической компании. В 2000 году палаццо и La Villa по соседству были приобретены Fingen Group — одной из ведущих итальянских компаний, занимающихся ритейлом и недвижимостью. В 2001 году начались работы по созданию в исторических зданиях отеля под брендом Four Seasons.

Надо сказать, что реконструкция и реставрационные работы строго контролировались суперинтендантом Флоренции по художественному историческому наследию и Министерством по делам изобразительного искусства и культуры. И сегодня в отеле полностью сохранена вся коллекция произведений искусства в разных художественных стилях, собранная владельцами дворца на протяжении всей его истории.

La Villa с 37 апартаментами остается более приватной резиденцией — ее соединяет с палаццо только исторический парк, который вполне можно назвать ботаническим, благодаря обилию редких растений. Кстати, сад Герардеска восстановлен в романтическом стиле XIX века — с хитросплетением дорожек, беседкой и фонтаном.

А этим летом Four Seasons Hotel Firenze запускает новый проект — Table to Farm, поддерживая популярный сегодня тренд аутентичности. В девять утра гости отеля приезжают в частное хозяйство в сельской местности и проживают здесь типичный день тосканского фермера. Забирают свежие яйца в курятнике, кормят домашних птиц и животных, собирают овощи на огороде, узнают о секретах выращивания помидоров, баклажанов, кабачков... Ну и, конечно, обедают бульоном из свинины (рецепт датируется 1338 годом, а особая порода свиней выращивается только в Тоскане) с поджаренным хлебом с оливковым маслом, хамоном, сыром пекорино, пастой ручной работы и другими настоящими продуктами, за которые так любят Италию. Остаток дня проводится на виноградниках, где производится Кьянти. Обещают, что все эти сельскохозяйственные мероприятия будут включать сезонные активности — например, осенью можно будет поучаствовать в сборе оливок и винограда. ■



ФАСАД ОТЕЛЯ СО СТОРОНЫ УЛИЦЫ ВЫГЛЯДИТ СТРОГО И СТИЛЬНО



МРАМОР И ЗОЛОТО НАМЕКАЮТ НА РОСКОШЬ ДРЕВНЕГО РИМА



ЗДЕСЬ ПОДАЮТ ВЕЧЕРНИЙ ЧАЙ



ХОТЯ БЫ ОДНУ НОЧЬ СТОИТ ПРОВЕСТИ С ВЫСОКИМ ИСКУССТВОМ

СОВРЕМЕННАЯ СКУЛЬПТУРА, ВЫПОЛНЕННАЯ С ДОЛЕЙ ЮМОРА, УДАЧНО ВПИСЫВАЕТСЯ В ИСТОРИЧЕСКОЕ ПРОСТРАНСТВО

ФОТО: ЕЛЕНА ФЕДТОВА

## ОТЕЛИ МИРА