

Италия

культура. гастрономия. путешествия

Коммерсантъ *Стиль*





DOLCE & GABBANA



ТУАЛЕТНАЯ ВОДА

#OWNYOURCROWN*

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ГАЗЕТЕ «КОММЕРСАНТЪ»
СТИЛЬ. ИТАЛИЯ
ВЛАДИМИР ЖЕЛОНКИН
ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
АО «КОММЕРСАНТЪ»,
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
ВЛАДИМИР ЛАВИЦКИЙ
РУКОВОДИТЕЛЬ СЛУЖБЫ
«ИЗДАТЕЛЬСКИЙ СИНДИКАТ»
АО «КОММЕРСАНТЪ»
АНАТОЛИЙ ГУСЕВ
ДИЗАЙН-ПРОЕКТ
АЛЕКСАНДР ЩУРЕНКОВ
РЕДАКТОР
ФЕДОР РАДЛОВ
ГЛАВНЫЙ ХУДОЖНИК
АННА ШАФРАН
ТЕКСТ-РЕДАКТОР
ЕКАТЕРИНА ЕЛИСЕЕВА
ВЫПУСКАЮЩИЙ РЕДАКТОР
ЕЛЕНА ВИЛКОВА
КОРРЕКТУРА
МАРИЯ ЛОБАНОВА
БИЛЬД-РЕДАКТОР
ВИКТОРИЯ МИХАЙЛЕНКО
ФОТОРЕДАКТОР
КОНСТАНТИН ШЕХОВЦЕВ
ЕЛЕНА БОГОПОЛЬСКАЯ
ТАТЬЯНА ЕРЕМЕЕВА
МАРИНА ЗАБОТКИНА
ИГОРЬ КИРШИН
ИРИНА РОМАНОВСКАЯ
ВЕРСТКА
РЕКЛАМНАЯ СЛУЖБА:
НАДЕЖДА ЕРМОЛЕНКО
ТЕЛ. (495) 797-6996, (495) 926-5262

АДРЕС РЕДАКЦИИ И ИЗДАТЕЛЯ:
123112, Г. МОСКВА,
ПРЕСНЕНСКАЯ НАБ., Д. 10 БЛОК С
ТЕЛ. (495) 797-6970, (495) 926-3301
УЧРЕДИТЕЛЬ:
АО «КОММЕРСАНТЪ»
ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
К ГАЗЕТЕ «КОММЕРСАНТЪ»
ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБОЙ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗИ,
ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ,
РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР
И ДАТА ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ
О РЕГИСТРАЦИИ:
ПИ № ФС77-76923 ОТ 11.10.2019
ТИПОГРАФИЯ
«ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
„ЛУШКИНСКАЯ ПЛОЩАДЬ“»
109548, МОСКВА,
УЛ. ШОССЕЙНАЯ, Д. 4Д.
ТЕЛ. (495) 276-1606.
ФАКС (495) 276-1607;
PRINT@PKPP.RU, WWW.PKPP.RU.
ТИРАЖ 51 000 ЭКЗ.
ЦЕНА СВОБОДНАЯ

16+



НА ОБЛОЖКЕ
ЭКСПОНАТЫ ВЫСТАВКИ
«МРАМОР ТОРЛОНИИ»
В РИМСКОМ ПАЛАЦЧО
КАФФАРЕЛЛИ. РЕСТАВРАЦИЯ
КОТОРЫХ ПРОХОДИЛА
ПРИ ПОДДЕРЖКЕ BVLGARI
ФОТО
© FONDAZIONE TORLONIA /
PHOTO LORENZO DE MASI



© JEFF KOONS. PHOTO BY ELA BIALKOWSKA / OKNO STUDIO

— Одна из комнат
во флорентийском палаццо
Строцци, где до 30 января
2022 года проходит выставка
Джеффа Кунса «Сияние»

Со здоровым оптимизмом

Италия одной из первых европейских стран с середины этого года стала продлевать российским гражданам туристические визы, закончившиеся в пандемийный 2020-й, хотя с чисто туристическими целями в страну попасть до сих пор нельзя. Тем не менее самолеты в Милан, Венецию или Рим летят из Москвы полными. Один из разрешенных способов попасть в Италию (если у вас нет вида на жительство или европейского паспорта) — предъявить сертификат на прохождение лечения, который могут выдавать в том числе и многочисленные спа-отели страны, другой — показать деловое приглашение. В начале ноября глава итальянского Минздрава Роберто Сперанца объявил, что на территории страны те, кто завершил цикл вакцинации препаратами, не признанными ЕМА (в их числе «Спутник V»), смогут получить бустерную дозу Pfizer или Moderna, а соответственно и Green Pass, который требуется для посещения любых общественных заведений, от ресторанов до музеев. В этом номере «Стиль. Италия» практически нет моды. Каждый из тех, кто окажется в одном из больших итальянских городов, прекрасно знает, куда идти. Особое внимание на сей раз уделено гастрономии: владельцы культовых итальянских виноделен рассказали нам о своих любимых мишленовских ресторанах и о крохотных тратториях, где сами они едят с удовольствием (стр. 14), шеф-повар Нико Ромито, получивший свои три звезды всего лишь за семь лет, поделился соображениями о том, как выглядит современная итальянская кухня (стр. 12), а Эмануэле Поллини, отвечающий за кухню в московских «ГЭС-2» и «Вадваре», рассказал о том, что ему больше всего нравится в российской столице (стр. 16). Ну и по традиции собрали интересные выставки (стр. 8) для тех, кто в ближайшее время окажется в Италии по работе или отправится поправить здоровье, к примеру, в отеле с термальными источниками (стр. 18).

Редактор Александр Щуренков

ПЕРФОРМАНС ЗА ГРАНЬЮ ЭСТЕТИКИ



КОННЕКЬЮ



ПРОТИВОКРАЖНЫЙ
ТРОС



КОДОВЫЙ
ЗАМОК



ПОДСВЕТКА

КОДОВЫЙ ЗАМОК

Для безопасного
хранения ценных вещей

КОННЕКЬЮ

для возможности
подключения Блютус



ПРОТИВОКРАЖНЫЙ ТРОС

для сохранности в пути

ПОДСВЕТКА

Для безопасного
передвижения по городу

Новости

6

Аукцион

7

Потолок цены

Римская вилла с Караваджо и Гверчино

Выставки

8

От Венеции до Рима

Итальянские культурные каникулы

Парфюмерия

10

Оммаж Сицилии

Первый юбилей коллекции Dolce & Gabbana Velvet

Гастрономия

12

«Для меня простота — фундаментальная ценность»

Нико Ромито о переосмыслении блюд национальной кухни

14

Правильная пара

Еда к лучшему вину двух регионов

16

До первой звезды

Кулинарные эксперименты «Вадваре» и «ГЭС-2»

Место

17

Красавец и чудовище

Непростая история любви к Милану

18

Как на работу

Обновленный спа-курорт Fonteverde в Тоскане

20

По следам патрициев

Anantara Palazzo Naiadi в Риме

Вещь

22

НОВОСТИ

СИСТЕМА ВЛОЖЕНИЙ

Непродуваемые куртки Oyster Jacket бренда Pal Zileri — настоящая находка для тех, кто любит все носить в карманах. У этой модели их 13: туда может поместиться и планшет, и кредитная карта. Такие куртки — идеальный повседневный вариант для города: их можно надевать поверх офисного пиджака. А еще это прекрасный выбор для путешествий: в дороге 13 карманов будут очень кстати.



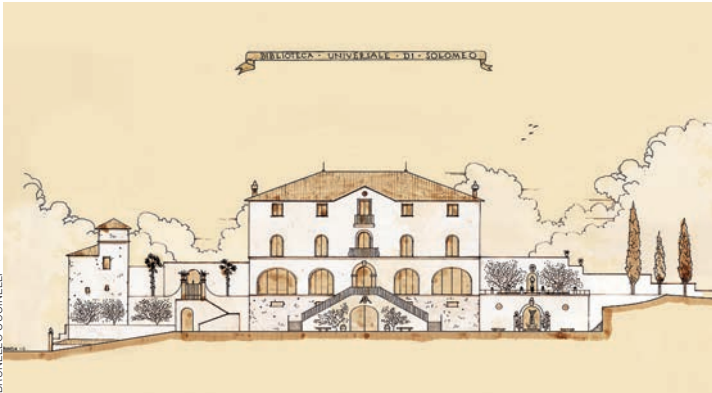
COURTESY OF PAL ZILERI

КОЖУРА ДЛЯ КОЖИ

Креативный директор Genny Сара Кавацца Факкини выпустила вторую коллекцию аксессуаров, сшитую из веганской экокожи. Сделанная из отходов яблок, она стала результатом поиска альтернативы животной коже с минимальным воздействием на окружающую среду. Практичные сумка-клатч в форме конверта или шоперы оценены в €275–832 и доступны для заказа только на сайте бренда.

ОТКРЫТАЯ КНИГА

В конце октября фонд Брунелло и Федерики Кучинелли объявил о создании Универсальной библиотеки Соломео, которую планируют открыть в 2024 году. Библиотека расположится на аристократической вилле XVIII века рядом с церковью, театром и большим парком Соломео, который, по сути, целиком является штаб-квартирой бренда Brunello Cucinelli. В коллекции библиотеки будут представлены книги на разных языках, и, по словам Брунелло Кучинелли, «она задумана таким образом, чтобы читатели испытали приятное ощущение, что они находятся в светском храме культуры, где есть возможность выбора среди произведений философов, писателей, представителей искусства, архитекторов и других великих авторов».



BRUNELLO CUCINELLI



COURTESY OF GEOX

РЕЖИМНЫЙ ОБЪЕКТ

Новые куртки Geox Aerantis с двухсторонним отстегивающимся капюшоном оснащены динамической системой терморегуляции, благодаря которой предотвращается перегрев тела и поддерживается оптимальный температурный режим. Созданию системы предшествовал ряд исследований в научно-экспериментальной лаборатории бренда. В результате была разработана специальная подкладка с воздушными каналами, расположенными с учетом быстрее всего нагревающихся точек на спине. Производитель обещает, что в куртках Aerantis вам никогда не будет ни слишком жарко, ни чересчур холодно.

ПОТОЛОК ЦЕНЫ РИМСКАЯ ВИЛЛА С КАРАВАДЖО И ГВЕРЧИНО АЛЕКСАНДР ЩУРЕНКОВ

— Караваджо,
«Юпитер, Нептун
и Плутон», 1597



— Джованни Барбери,
«Аврора», 1621

На итальянском (да и на международном) рынке очень дорогой недвижимости главной новостью прошлого месяца стало появление в продаже городского особняка XVI века Villa Auriga, который располагается на виа Венето в центре Рима, неподалеку от Испанской лестницы. Как частное владение, представляющее особую историческую ценность, вила будет продана на аукционе 18 января 2022 года. Начальная ставка торгов — £471 млн.

За главную составляющую стоимости отвечает единственная известная потолочная фреска Караваджо, на которой изображены Юпитер, Нептун и Плутон. Фреска шириной почти три метра была заказана кардиналом Франческо Марией дель Монте в 1597 году для комнаты с алхимической лабораторией в Casino di Villa Boncompagni Ludovisi — так тогда называлось здание. Художнику на тот момент было 26 лет. Фреску обнаружили в 1960-х во время ремонта: до этого она была скрыта под слоем штукатурки. Само здание и его пристройки сейчас находятся скорее в плачевном состоянии и требуют основательного и дорогого ремонта, несмотря на то что при последнем владельце, принце Николо Бонкомпаньи Людовизи (скончался в 2018 году), по сообщениям The New York Times, было израсходовано около £10 млн на консервацию виллы и фресок (будущему владельцу придется потратить даже больше на приведение здания в более или менее приличное состояние). Тем не менее работа Караваджо, которая дошла до нашего времени, не знает аналогов в мире, поэтому профессор Алессандро Зуккарри из Римского университета Сапиенца считает, что только она одна может стоить £371 млн. Помимо нее на Villa Auriga есть и работы Гверчино, и отсылающая к названию виллы фреска Джованни Барбери — «Аврора». Раньше в здании, в дополнение к этим сокровищам, располагалась большая коллекция скульптур, часть которых теперь находится в Национальном музее Рима. Каждый располагающий свободной суммой в полмиллиарда евро и желающий потратить ее на приобретение этой уникальной недвижимости и, по сути, одного большого произведения искусства должен знать условия продажи: как только побеждающая ставка на аукционе будет зафиксирована, Министерство культуры Италии имеет право выкупить лот по этой же цене самостоятельно. Вопрос только в том, сможет ли оно найти такие ресурсы, или вила в итоге перейдет в частные руки.



ОТ ВЕНЕЦИИ ДО РИМА ИТАЛЬЯНСКИЕ КУЛЬТУРНЫЕ КАНИКУЛЫ АНАСТАСИЯ НОВИКОВА

Последняя картина Клода Моне и культовая фотография афганской девочки с обложки National Geographic. «Надувные» собаки Джеффа Кунса в залах старинного палаццо и работы художников, составивших славу Венецианской

республики. Италии есть что показать любителям искусства в ближайшие пару месяцев. Рассказываем о выставках, на которые можно успеть на Рождество, Новый год и даже чуть позже.



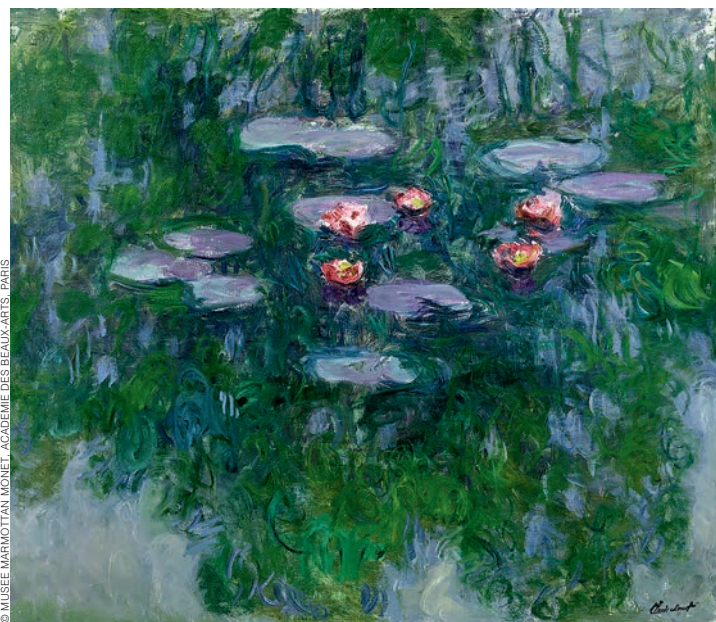
ЧТО: ВЫСТАВКА «ВЕНЕЦИЯ 1600. РОЖДЕНИЕ И ВОЗРОЖДЕНИЕ»
ГДЕ: ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ (ВЕНЕЦИЯ)
КОГДА: ДО 25 МАРТА 2022 ГОДА

Серениссима — она же «сиятельнейшая». Так торжественно называют Венецию, которая в 2021 году отмечает свое 1600-летие. Из-за пандемии масштабные празднования отменили. Но выставка, посвященная истории города, его образу в искусстве и мастерам, творившим здесь, открылась в палаццо Дукале на площади Сан-Марко. Экспозиция состоит из 12 разделов: от избранного города до города торговцев, от разрушительного пожара до чумы, от классических мастеров до столицы современного арта. На выставке представлены самые разные объекты. Здесь есть и китайская ваза XIV века — яркое свидетельство процветавшей в Венеции торговли. И монументальный алтарь работы Якопо Пальмы иль Джоване с изображением Мадонны с Младенцем и святым Магнусом. И полотна Карпаччо, Беллини, Тициана, Веронезе и Каналетто. «Городу удалось выжить так долго, потому что он мог каждый раз возрождаться в новых и более адаптируемых формах. Смотреть в прошлое, чтобы планировать будущее, абсолютно возможно в Венеции, и даже больше, чем в любом другом городе», — отметили кураторы выставки.

ВЫСТАВКИ



© MUSÉE MARMOTTAN MONET, ACADEMIE DES BEAUX-ARTS, PARIS



© MUSÉE MARMOTTAN MONET, ACADEMIE DES BEAUX-ARTS, PARIS

ЧТО: ВЫСТАВКА КЛОДА МОНЕ
ГДЕ: ПАЛАЦЦО РЕАЛЕ (МИЛАН)
КОГДА: ДО 30 ЯНВАРЯ 2022 ГОДА

Самая большая коллекция работ Клода Моне принадлежит парижскому Музею Мармоттан. Из него полотна импрессиониста — 53 работы — приехали на выставку в миланское палаццо Реале. Для нее отобрали картины разных лет. Зрители увидят произведение из серии «Парламент». Над ней один из основателей импрессионизма работал в начале 1900-х годов. Моне писал Вестминстерский дворец с противоположного берега Темзы. Почти все картины художник рисовал с одного ракурса, но в разное время суток. На выставке в Милане будут и знаменитые «Водяные лилии», а также самая последняя картина Моне — «Розы». К моменту ее создания художник практически ослеп. Еще в 1912 году ему поставили диагноз «двойная катаракта». Моне перенес несколько операций и лишился хрусталика в левом глазу, но писать не бросил. «Розы» он закончил в 1926-м. И в тот же год, 5 декабря, скончался.



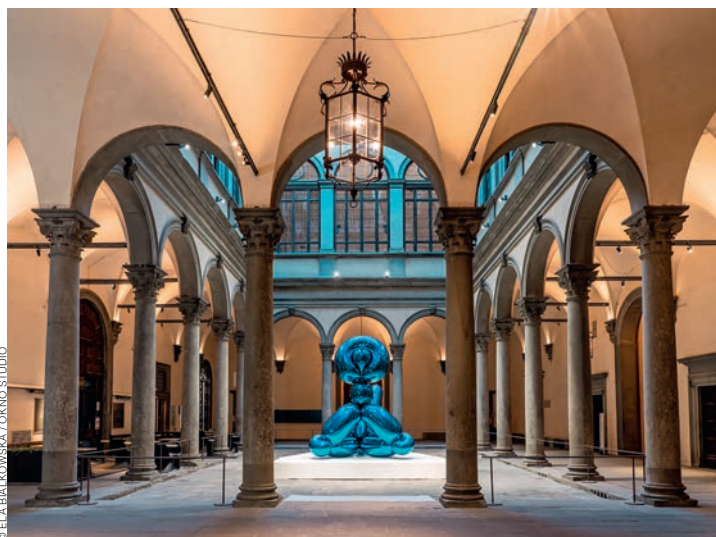
© STEVE MCCURRY



© STEVE MCCURRY

ЧТО: ВЫСТАВКА СТИВА МАККАРРИ
ГДЕ: ПАЛАЦЦО САРЧИНЕЛЛИ (ВЕНЕТО)
КОГДА: ДО 13 ФЕВРАЛЯ 2022 ГОДА

Стива Маккарри называют культовой фигурой современной фотографии. Свою карьеру он начал в фотожурналистике в конце 1970-х. Рискуя быть пойманным, в 1979 году Маккарри пересек афгано-пакистанскую границу в местной одежде и с пленками, зашитыми в тюрбан и нижнее белье. Многие работы Стива публиковались, но самой известной стала фотография афганской девочки из лагеря беженцев Насир-Баг. Кадр попал на обложку журнала National Geographic в 1985 году и стал одним из самых узнаваемых за всю историю издания. Позже Маккарри стало известно и имя его модели — Шарбат Гула. На выставке в итальянском Конельяно представят более 100 работ американского мастера. Это первый показ снимков фотографа в регионе Венето.



© ELA BAL KOWSKA / OKNO STUDIO

ЧТО: ВЫСТАВКА «СИЯНИЕ» ДЖЕФФА КУНСА
ГДЕ: ПАЛАЦЦО СТРОЦЦИ (ФЛОРЕНЦИЯ)
КОГДА: ДО 30 ЯНВАРЯ 2022 ГОДА

«Сияние» — так называется эта выставка. Для меня сияние — это принятие себя. Искусство — удивительное средство, которое может дать нам силы для этого. Как только вы примете себя, вы сможете принять и мир вокруг, и других людей», — слова Джеффа Кунса. Себя он давно принял, превратившись из продавца билетов в MoMA и брокера на Уолл-стрит в самого дорогого художника современности. А вот арт-критики продолжают спорить о его творчестве. Одни называют американца певцом современности, экспериментирующим с новыми материалами и технологиями, другие — творцом банальностей и королем китча. Но самого Кунса все это как будто не заботит. В октябре 2021 года он открыл масштабную персональную выставку в старинном флорентийском палаццо Строцци. Глянцевые «надувные» собаки из полированной стали и копии классических скульптур с блестящими кобальтовыми шарами разместились в интерьерах эпохи Ренессанса. Художник уверен, что палаццо Строцци — отличная площадка для показа его работ. Ведь сам он любит играть со временем и пространством, соединять прошлое и настоящее, смешивать массовое и элитарное.



© FONDAZIONE TORLONIA / PHOTO LORENZO DE MASI



© FONDAZIONE TORLONIA / PHOTO LORENZO DE MASI

ЧТО: ВЫСТАВКА «МРАМОР ТОРЛОНИИ»
ГДЕ: ПАЛАЦЦО КАФФАРЕЛЛИ (РИМ)
КОГДА: ДО 9 ЯНВАРЯ 2022 ГОДА

Семейство Торлония ведет свою историю с XVIII века. Основателем династии был предприниматель и банкир Джованни Раймондо Торлония, и он первым стал собирать коллекцию античной скульптуры. В 1875 году его сын Алессандро открыл Музей Торлония в римском районе Трастевере. Посетить его могли лишь гости семьи и высокопоставленные лица. Так продолжалось до 1976 года, а потом музей был закрыт. Причиной закрытия тогда назвали ремонт крыши. Но время шло, музей не открывался, а редкая коллекция пылилась в подвале виллы Альбани. В 2016 году итальянское правительство договорилось с представителями семьи Торлония о том, чтобы показать часть собрания. Но потребовалось еще несколько лет, чтобы подготовить выставку и отреставрировать часть работ. Большой вклад в их восстановление внес дом Bulgari. В экспозицию на вилле Каффарелли, входящей в состав Капитолийских музеев, включили 96 произведений: греческие и римские скульптуры, бюсты, саркофаги и декоративные элементы.

ОММАЖ СИЦИЛИИ ПЕРВЫЙ ЮБИЛЕЙ КОЛЛЕКЦИИ DOLCE & GABBANA VELVET ЕЛЕНА ВИНОГРАДОВА

Коллекция Velvet итальянской марки Dolce & Gabbana ведет свою историю с 2011 года. А начиналось все с работы парфюмера Родриго Флореса-Ру и дизайнеров бренда Доменико Дольче и Стефано Габбана над фирменным ароматом для штаб-квартиры марки в Милане. За основу решено было взять пачули. Результат настолько понравился модному дуэту, что аромат был выпущен ограниченным тиражом для продажи.

Коллекция Velvet посвящена родной для Доменико Дольче Сицилии. Отсылка к бархату в названии не случайна: эту культовую для жителей острова ткань можно увидеть и в строгих мужских парадных костюмах, и в расшитых золотом религиозных одеждах, и даже в убранстве многочисленных церквей. Источниками вдохновения для Velvet служит парфюмерное наследие трех культур — итальянской, греческой и арабской, — а также личные воспоминания дизайнеров, собранные на протяжении всей жизни. Слушая ароматы, можно почувствовать, к примеру, запах букетов белых цветов с доминантой лилий (тоже, разумеется, белых) — таких, как те, что всегда стоят в студии Доменико Дольче и Стефано Габбаны. Или ноты одеколона, которым пользуются элегантные мужчины, собравшиеся в воскресенье летом на площади в центре Палермо, или солнечный аромат бергамота и жасмина, больше любимый женщинами. Есть в Velvet и типичные ароматы Средиземноморья: запах благородной кожи, чистые и пряные ноты кипариса, без которого невозможно представить местный пейзаж, тонкие ароматы весенних цветов. Не обошлось, понятно, без влияния Востока: здесь отчетливо звучат ладан, уд, роза и миндаль. Переплетаются ноты ириса и амбры, а таинственные ноты благовоний и чувственный аромат мускуса отсылают к арабской истории Сицилии.

Среди недавних пополнений коллекции — Velvet Mughetto, на создание которого парфюмера Сидони Лансессер вдохновила сицилийская природа. Аромат открывается цитрусовыми нотами эссенции итальянского бергамота, темными фруктовыми аккордами черной смородины и пряными цветочными оттенками розового перца, а за его сердечную ноту отвечают лесные ландыши. Букет дополнен нотами магнолии, землистым звучанием пачули, теплыми и смолистыми оттенками сандалового дерева и кашмерана.

Velvet Black Patchouli — еще одно творение Родриго Флореса-Ру. В отличие от самого первого Velvet Patchouli, который скорее можно назвать минималистичным и брутальным, Velvet Black Patchouli — попытка парфюмера найти баланс между прочтением пачули в восточной и западной традициях, раскрыть все возможные его грани. Результат: аромат построен на пачули с ярким древесным звучанием, пряных нотах мускатного шалфея и фруктовых бальзамических оттенках полыни.





источниками вдохновения
для velvet служит
парфюмерное наследие
трех культур —
итальянской, греческой
и арабской, а также
личные воспоминания
дизайнеров, собранные
на протяжении всей жизни

«ДЛЯ МЕНЯ ПРОСТОТА — ФУНДАМЕНТАЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ»

НИКО РОМИТО



В 2022 году в Москве откроется отель сети Bulgari, кухню в фирменных ресторанах которой — Il Ristorante — ставит шеф-самоучка Нико Ромито (до Москвы были Милан, Пекин, Шанхай, Дубай, на очереди — Париж, Токио, Рим, Майами). У Ромито нет формального образования в области кулинарии, что не помешало ему в свое время получить три звезды Michelin на седьмой год работы ресторана Reale в Абруццо. Десять лет назад он перенес заведение в Казадонну, в здание монастыря XVI века. При этом амбиции Ромито простираются дальше кухонь дорогих мишленовских ресторанов. Он основал свою кулинарную академию, выпускники которой работают над развитием его демократичного проекта Alt — качественных придорожных кафе, сочетающих возможность поесть быстро, комфортно, но при этом получить гастрономическую еду. Помимо этого, шеф-повар вместе с Центром исследований и высшего академического обучения в Абруццо, а также в сотрудничестве с одной из самых престижных академических организаций в мире — Римским университетом Ла Сапиенца и кафедрой науки и питания планирует открыть полноценный образовательный кампус для будущих шеф-поваров и профессионалов индустрии гостеприимства. Со «Стиль. Италия» Нико Ромито поделился соображениями о настоящем и будущем итальянской кухни.

Есть ли в вашем родном регионе Абруццо какое-нибудь блюдо, которое вы всем советуете попробовать? Готовите ли вы его сами?

Кулинарным традициям Абруццо всегда находилось место в моей практике, но то, что раньше было, можно сказать, только присутствием, теперь полноценно высвободилось. Сегодня для меня Абруццо — олицетворение того, что представляют собой уважение и честность по отношению к продуктам. Например, треска — часть нашей традиционной кухни наряду с анчоусами, поскольку это такая редкая рыба, которую можно хранить засоленной, что было очень важно в прежние времена: она хорошо подходила для горных районов нашего региона. Засоленная треска как блюдо воплощает в себе большинство отличительных черт моей кулинарной философии, у нее относительно простой, понятный вкус и очень интересная текстура. Эта рыба подходит для самых разных экспериментов. Треска — один из первых продуктов, с которыми я начал работать, пытаясь представить его по-новому, выделить все, что он способен показать. Примером могут служить тортелли из трески с «молоком» из этой же рыбы, которое готовят, вываривая в молоке обжаренные с маслом, чесноком, сельдереем и лавровым листом рыбные обрезки, кожу и кости. Процесс длится около 40 минут, пока количество жидкости не уменьшится в половину. Благодаря содержащемуся в рыбе жиру изначально несочетаемые компоненты в итоге дают ароматную глазурь, одновременно горьковатую и сладкую. В качестве начинки для тортелли я использую насыщенное и в то же время нежное пюре из трески. Здесь важно, чтобы тесто было тонким, но не слишком — так ни треска, ни сама

основа пасты в итоге не потеряются. Я раскатываю тесто вручную на деревянной доске, что придает ему пористую поверхность, сильно отличающуюся от «пластифицированной» и непроницаемой, которую обычно оставляют стальные валики. Это единственный способ получить сытное, но исключительно элегантное блюдо.

Что изменили в вашей жизни три звезды Michelin?

Они привлекают разностороннее внимание и поднимают планку до уровня, когда нельзя обмануть ожидания тех, кто к тебе пришел. В моем восприятии жизни это означает еще большую мотивацию стремиться к совершенству. Три звезды Michelin для меня стали отправной точкой, и конечно, это достижение, которым я горжусь.

В чем главная разница между одной и тремя звездами?

Прежде всего в концептуальности и креативности, определяющих каждое блюдо. Чем больше углубляешься в исследование гастрономических концепций, тем больше внимания и сил в итоге уделяется определению квинтэссенции вкуса, аромата и самой философии кухни. Постоянство и последовательность имеют первостепенное значение во всех моих проектах, будь то гастрономический звездный Reale или доступный каждый день Alt. Я твердо верю, что уникальность кухни полностью определяется видением шеф-повара.

Как бы вы описали современную итальянскую кухню? Чем определяется ваш фирменный стиль?

Итальянская кухня всегда была невероятно богатой на ингредиенты благодаря удачному географическому положению. Средиземноморская же стала своеобразным маяком гастрономии во всем мире, но ее традиции отличаются от исконно итальянских, она возникла совсем недавно. С другой стороны, в некоторых случаях эта почти непоколебимая традиция в итальянской кухне затрудняет внедрение инноваций. Новая итальянская кухня, которую я пропагандирую, старается сохранить лучшее из классики, но адекватно переложить ее на современность. Это то, что я сделал в Reale, где появились несколько совершенно новых классических блюд, вдохновленных чистой





ПРЕДОСТАВЛЕНО BULGARI

Я люблю готовить блюда из узнаваемых ингредиентов, где форма и содержание совпадают, но в 2021 году уже нет места излишествам. Еда, которую я сам хочу есть, когда нахожусь вдали от дома, — мой идеал итальянской кухни. Вокруг этого и строится концепция проекта ресторанов Bulgari. Главная проблема гастрономического предложения сейчас — об этом я писал еще в 2017 году — заключается в необходимости сочетать творчество с устойчивостью. Роскошь, чтобы быть настоящей, должна быть устойчивой.

При этом понятие о роскошной еде уходит от клише, где ценность ингредиентам придается при помощи икры, фуа-гра, трюфеля. Понятие о современном люксе может включать и отличные спагетти с томатным соусом, блюда, где следование традициям выражается через современную концепцию кухни, а считающиеся «бедными» ингредиенты облагорожены инновационными технологиями и магией сочетаний продуктов, усиливающих вкус.



ПРЕДОСТАВЛЕНО BULGARI

итальянской кухни, этим же я занимаюсь и в ресторанах отелей Bulgari, где я разработал новый код традиционной итальянской кухни, пропустив все через призму моего 20-летнего гастрономического опыта и достижений. Для меня простота — фундаментальная ценность. В кулинарии сложность может быть выгодна; усложнения — никогда. Благодаря этой простоте мою еду можно оценить на интуитивном уровне, нет необходимости ее расшифровывать.

Домашние традиции — это суть итальянской гастрономической идентичности. Очевидно, что еда — это всеобъемлющий опыт, который выходит далеко за рамки того, что находится в тарелке. Это вопрос атмосферы, заботы, даже изысканности, но прежде всего — благополучия. Когда Bulgari предложили мне поставить кухню в ресторанах своих отелей, я понял, что это возможность применить мою философию простоты в мире роскоши. Отправной точкой стали традиционные итальянские рецепты: мы используем лучшие ингредиенты, которые предельно просто обрабатываем так, чтобы они стали еще лучше. В этом и заключается мой идеал итальянской кухни.

Насколько простая еда должна быть действительно простой? В чем главный секрет, что позволяет сделать простую еду вкусной?

Вкус и здоровье — два элемента, которые могут и должны сосуществовать вместе. Повара обязаны помогать людям хорошо питаться, но творческие эксперименты должны быть оправданными. Я неосознанно следовал этим принципам с того самого момента, как начал готовить. Если задуматься, то лучшие блюда, которые определяют мой стиль, приготовлены из самых простых продуктов: лука, артишоков, капусты и хлеба (по сути, воды и муки). Но я поднял планку благодаря исследованиям и тому, как именно они в итоге приготовлены.

Это кухня, которой я учу своих учеников: здоровая, вкусная и легкая, кухня, рассказывающая о наших кулинарных традициях, но адаптирующая их к современным потребностям и знаниям. Я учу тех, кто ко мне приходит, быть современными, используя все оборудование и технологии, которые только существуют, чтобы укрепить традиции и сохранить изначальный вкус продуктов.

Какие планы на ваш новый ресторан, который откроется в 2022 году в московском отеле Bulgari?

Bulgari требуют постоянного поиска новых рецептов. Это бесконечное путешествие в итальянскую гастрономическую традицию, которая включает в себя бесчисленное множество блюд во всех их региональных вариантах. Я хочу, чтобы клиенты, которые входят в отель Bulgari и обедают в Il Ristorante Niko Romito в Москве, Китае, Дубае, Париже или где-либо еще, уходили с ощущением, что они были в Италии, даже если они никогда не ступали на итальянскую землю.

Как вы определяете фокус ресторанов при отелях, которые находятся в разных странах? Какие моменты тут самые важные?

Я рассматриваю инновации как способ укрепить традиции, а знания — как возможность проложить путь к чему-то новому. Если вы посмотрите на мою версию лазани в меню Bulgari или на мои спагетти аль помодоро, то увидите новый подход, легкость, чистоту, уважение к ингредиентам, при этом они по-прежнему остались по-настоящему традиционными блюдами.

Беседовал Александр Щуренков



ПРЕДОСТАВЛЕНО BULGARI

ПРАВИЛЬНАЯ ПАРА ЕДА К ЛУЧШЕМУ ВИНУ ДВУХ РЕГИОНОВ



IL SILENE



__ Поместье Stella di Campalto на юге Монтальчино

Вино и еда традиционно являются отличной гастрономической парой. Именно поэтому, чтобы узнать правильные места для обеда или ужина в любом итальянском винном регионе, стоит обратиться за советом к главным местным виноделам. Для этого номера были выбраны по-настоящему культовые производители из двух регионов — Тосканы и автономной области Фриули-Венеция-Джулия, — чья продукция чрезвычайно ценится у знатоков.



__ Hisa Franko

HISA FRANKO



__ Виноградники Gravner

A. BARBANTI

A. BARBANTI

«всегда интересный гастрономический опыт»

Матежа Гравнер, дочь основателя Gravnet Йошки Гравнера, советует, где получить яркие кулинарные впечатления на северо-востоке Италии.

Trattoria Al Cacciatore de La Subida
За кухню отвечает шеф-повар Алессандро Гаванья. Впечатляющая винная карта с хорошим выбором различных винтажей в рамках одного производителя. Закрыто по вторникам и средам, в понедельник, четверг и пятницу работает с 19 часов.
«Прием здесь всегда теплый, домашний. Стоит обратить внимание на местные блюда из дичи, козули», — говорит Матежа.

Hisa Franko
Две звезды «Мишлен», входит в рейтинг «50 лучших ресторанов мира». Лучший шеф-женщина Ана Рош отвечает за кухню, ее супруг Вальтер — за вино и сыры, а кондитер Маша Салопек — за десерты. В данный момент на сайте можно забронировать обед, ужин или комбо вместе с проживанием в гостевом доме и завтраком с середины марта по октябрь 2022-го. Бронь на позднюю осень следующего года будет доступна летом. Закрыто в понедельник и вторник.
«Мне нравится ресторан за инновационные блюда из местных продуктов. Все меню — всегда интересный гастрономический опыт», — делится Матежа.

Osteria Altran
Одна звезда «Мишлен».
Комментирует госпожа Гравнер: «Шеф-повар Алессио Девиде использует уникальный подход в приготовлении привычных местных продуктов, особенно интересны блюда из рыбы. Идеальные блюда в своей простоте».

Argine a Venco
Шеф-повар Антония Ключман. Одна звезда «Мишлен». Доступно бронирование на сайте, понедельник и вторник — выходной.
«Невероятная работа с овощами и экологически чистыми продуктами, здесь потрясающий огород. Ризотто тут просто незабываемое», — подчеркивает Матежа.

Caffetteria Torinese
Шеф-повар Неро Баллестриеро. Открывается в 6:30, 7:30 или 8:00 в зависимости от дня недели, работает до полуночи (в воскресенье — до 23:00). Нерабочий день — среда.
«Здесь хорошо все, от кофе до ужина. Небольшие закуски на завтрак или настоящий итальянский аперитив — всегда есть веская причина сюда вернуться», — говорит Матежа.

Pizzeria I Tigli
Ресторан Симоне Падоана, первого пиццайоло Италии, кто начал работать с мукой разного происхождения и разными заквасками. В 1999 году придумал понятие «gourmet pizza». Закрыто по вторникам вечером и по средам.
«Пицца продается кусочками, чтобы делиться ей с друзьями, постарайтесь попробовать столько, сколько сможете. Большой выбор местного пива и вина. Оставьте место для десерта», — советует госпожа Гравнер.

Damini e Affini
Первая мясная лавка с рестораном, отмеченным звездой «Мишлен». Шеф-повар Джорджо Дамини. Нерабочий день — понедельник.
Рассказывает Матежа: «Невероятный выбор красного мяса с разным сроком созревания (frollatura по-итальянски. — «Стиль. Италия»). Большой выбор вин, невозможно уйти без покупки: от кофе до сыров лучших итальянских и зарубежных производителей»

Виноградники Gravnet находятся в регионе Фриули-Венеция-Джулия, а если точнее — в Ославиц, на холмах Коллио, на границе со Словенией. По-настоящему семейная компания обрабатывает их вручную, а свое знаменитое янтарное вино выдерживает по восемь лет в амфорах.

— Матежа Гравнер
(спиной — Йошка Гравнер)



— Стелла
ди Кампальто

«кухня в легком стиле»

Стелла ди Кампальто, владелица одноименной винной компании, рассказывает о своих любимых местах в тосканском Монтальчино и окрестностях.

Il Silene
Ресторан в коммуне Монтальчино с одной звездой «Мишлен», за его кухню отвечают супруги Роберто и Лелла Росси. «Типичная тосканская кухня в легком стиле. У шеф-повара огромный сад, и овощи в его ресторане потрясающие», — говорит Стелла.

La Drogheria e Locanda Franci
Небольшой отель и ресторан в городе Монтальчино с большим винным погребом. Закрыт по понедельникам.

Osteria Il Leccio и Osteria Il Pozzo
Остерия в Сант-Анджело-ин-Колле.

— Беттина и Мориц
Рогоски



«Отлично приготовленная тосканская кухня», — аттестует оба заведения госпожа ди Кампальто.

Osteria del Leone
Остерия в Баньо-Виньони.
«Обязательно к посещению для всех, кто окажется в этом городе-мечте», — подытоживает она.

Stella di Campalto владеет 7,7 га виноградников на юге Монтальчино и делает брунелло в новом, более легком стиле, нежели это было принято в эпоху, когда спрос на вино определял Роберт Паркер и его рейтинг. Вино Стеллы не так-то просто найти — разлетается из магазинов по всему миру почти мгновенно. В хороший год производится около 7 тыс. бутылок более доступного по цене Rosso di Montalcino и вдвое больше брунелло. Экспортируются они в 57 стран, поэтому борьба за них идет нешуточная.



«наиболее точная интерпретация блюд центральной Тосканы»

Мориц Рогоски, сын основателя Il Carnasciale Вольфа Рогоски, выбрал всего два места, где он готов обедать и ужинать хоть каждый день.

Barlesh
Шеф-повар Франческо Берардинелли десять с лишним лет назад ставил кухню в московском Chichibio, работал в Нью-Йорке, Париже и Гонконге, но после возвращения в родную Тоскану открыл собственный ресторан в Монтеварки. Нерабочие дни Barlesh — понедельник и воскресенье.
«По-настоящему современный ресторан, обустроенный в небольшом старинном складе. Франческо известен своей cucina improvvisa: он сам решает, что и как в данный момент будет готовить. У него получается лучшая и наиболее точная личная интерпретация местных блюд и продуктов Центральной Тосканы. Карта вин довольно короткая, но включает все основные вина, от натуральных до местных и бургундских», — рассказывает Мориц.

Amerigo 1934
Традиционная trattoria и небольшой отель на пять номеров. Блюда с белым трюфелем подают с 1 октября по 10 января, с черным — все остальное время.

«Совершенно особенная trattoria в небольшом городке Савиньо недалеко от Болоньи. Изысканная аутентичная кухня, сезонные продукты для которой поставляются только местными поставщиками. Стоит попробовать блюда с трюфелем (которыми Савиньо славится), а также дичь, которую удалось в это время добыть охотникам. Владелец trattoria Альберто Беттини получает редчайшие аллокации вин Бароло, впрочем, надолго они тут не задерживаются», — комментирует Рогоски.

Культовый тосканский производитель Podere Il Carnasciale, который находится в Вальдарно-ди-Сопра на юге Кьянти, в 30 км от Сиены и в 60 км от Флоренции, единственный, кто использует сорт винограда «каберло» (предполагается, что он появился в ходе спонтанного скрещивания «мерло» и «каберне-фран»). Первый виноградник был высажен на площади всего 0,3 га в 1986-м, сегодня у семьи чуть больше 4,5 га. Наиболее сложные и ароматные вина идут на производство флагманского Il Caberlot, который традиционно разливается в магнумы (около 3 тыс. в лучшие годы), с 2013-го появилось еще и 1,5 тыс. «полумагнумов» Il Caberlot Sommellerie, каждый из которых вручную нумеруется матерью Морица, Беттиной. Продукция компании расходуется более чем в 25 стран, включая Россию.

Подготовил Александр Шуренков

ДО ПЕРВОЙ ЗВЕЗДЫ КУЛИНАРНЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ «ВАДВАРЕ» И «ГЭС-2» АЛЕКСАНДР ЩУРЕНКОВ

На состоявшемся в середине октября в Москве распределении звезд и так называемых специальных упоминаний французского гида «Мишлен» детище двух итальянцев Николы Мавики и Эмануэле Поллини, ресторан «Вадваре», не получил ни первого, ни второго. Место открылось зимой, буквально — во дворе новых домов на улице Ефремова (чтобы попасть туда, нужно спуститься по лестнице вниз к пруду, а затем повернуть налево). Незаслуженно выпавший из поля зрения мишленовских критиков, ресторан тем не менее стал одним из главных гастрономических открытий столицы. Именно здесь без какой-либо рекламы, громких заявлений и лишнего пафоса Мавика-бизнесмен, ранее известный на поле туристических услуг, в попытке воплотить детскую мечту не без успеха примеряет на себя амплу ресторатора, а Поллини продолжает развивать свои идеи современной кухни.

Эмануэле родился в Романье, недалеко от Болоньи, где еда всегда была важным элементом местной культуры. Работал в ресторане Martin Berasategui в Стране Басков, затем в Clooney в Новой Зеландии и Мааэто в Осло. У первого и третьего заведения по три звезды «Мишлен». Обратившись в Италию Поллини позвал Карло Кракко — они открыли Carlo e Camilla в Сегерии, а в 2016 году Эмануэле стал отвечать за OVO в Москве. Именно там шеф-повар познакомился с Николой Мавикой, а в 2019-м тот позвал его работать над совместным проектом. Су-шефом был приглашен Симоне Гобби, до приезда в Москву запуская ресторан Insitu в Музее современного искусства Сан-Франциско вместе с трехзвездным поваром Кори Ли. «Вадваре» показывает результат синергии команды сразу в двух плоскостях: на первом этаже готовят вкусные демократичные завтраки с круассанами и обеды с пиццей, на втором — высокая кухня за общим столом на 14–16 человек, существующая как в формате сет-меню, так и а la carte. Гастрономические эксперименты строятся на сочетании двух кулинарных культур: на итальянскую базу наложены модернистские принципы современной Японии. Обе ставят во главу угла высочайшее качество продуктов и работают над подчеркиванием, выделением их оригинальных вкусов. Лучше всего это можно описать двумя амюз-бушами: gnoccho fritto с мортаделлой и белым трюфелем представляет итальянскую часть, а креветка, приготовленная наподобие тонкацу с кунжутом и лаймом, дает новое прочтение традиционных японских техник. Описанный подход к еде поддерживает и выбор посуды: здесь есть тарелки, созданные из переработанного стекла на заводе в Мурано, и японские сузугаи — металлические пластины, которые можно складывать, как оригами.

Тут сами пекут хлеб: традиционную фокаччу, а также бездрожжевой на натуральной закваске. Пшеницу древних сортов для него мелют в каменной мельнице. Оливковое масло ресторан импортирует из Апулии и из Молизе. Кофе Мавика закупает у семейной итальянской компании, которая на протяжении вот уже 150 лет занимается обжаркой зерен горячим воздухом по уникальной технологии: после долгой, 12-минутной, обжарки они «отдыхают» две недели. «Вадваре» по сути — полигон и экспериментальная лаборатория для более масштабного проекта ресторанной группы The Stolen Artichoke Мавики. Именно она отвечает за несколько кафе и большой гастрономический ресторан на 100 посадочных мест на территории дома культуры «ГЭС-2», открытие которого не только должно стать главным событием в культурной жизни города, но и поставить на карту еще одного претендента на мишленовские звезды, пропустить которого будет просто невозможно. Открытие всего комплекса, и культурного, и гастрономического, намечено на 4 декабря. А на первом этаже соседнего с «ГЭС-2» здания, где располагаются экспериментальные художественные мастерские, уже работает «Хлеб-2». Там продают хлеб собственного приготовления, выпечку, десерты и варят настоящий итальянский кофе.



«продукты,
которые я покупаю в России,
абсолютно уникальны»

Несколько вопросов шеф-повару «Вадваре» и бренд-шефу ресторанов и кафе «ГЭС-2» Эмануэле Поллини

Что является для вас примером настоящей итальянской кухни? Есть ли в Москве место, где это блюдо готовят идеально?

Один из таких примеров — изобретенные прямо в сердце Италии, в Эмилии-Романье, tortellini in brodo. В очень тонкое тесто этого типа пасты завернут микс свиного и говяжьего фарша, сверху tortellini поливаются бульоном, сваренным из петуха. В ложку должно помещаться не менее семи таких tortellini. В Москве одни из лучших делает Клаудио Пировано в Bottega Siciliana.

Как часто вы готовите дома? Есть ли у вас какие-нибудь секретные семейные рецепты?

Дома я готовлю редко, но когда решаю встать у плиты, то выбираю рецепт пасты моей мамы. Он очень простой: в спагетти или спагеттини добавляется очень хорошее оливковое масло, пармезан и щедрое количество молотого черного перца.

Какие российские продукты, которые вам очень нравятся, сложно найти в Италии?

Сметану и творог. Нечто похожее есть в Италии, но продукты того качества и тех характеристик, которые я покупаю в России, абсолютно уникальны.

Есть ли у вас любимый ресторан в Италии, куда вы постоянно возвращаетесь?

Рыбный Terre Alte на холмах Чезены. Гостеприимство, свежесть продуктов из Адриатического моря, само место — здесь идеально все. Заказываю всегда местную рыбу, которую удалось поймать в тот же день.

КРАСАВЕЦ И ЧУДОВИЩЕ

НЕПРОСТАЯ ИСТОРИЯ

ЛЮБВИ К МИЛАНУ

АЛЕКСАНДР РЫМКЕВИЧ

Когда я впервые приехал в Милан в 2004 году, город показался мне некрасивым, но самое отталкивающее впечатление произвел Centrale — Центральный вокзал. Похожий на обтесанную каменную глыбу, придавленный к земле, одно слово — чудовище. Однако, как это часто бывает между людьми, с годами мое отвращение сменилось любовью — к Милану и к его вокзалу. И они ответили мне взаимностью.

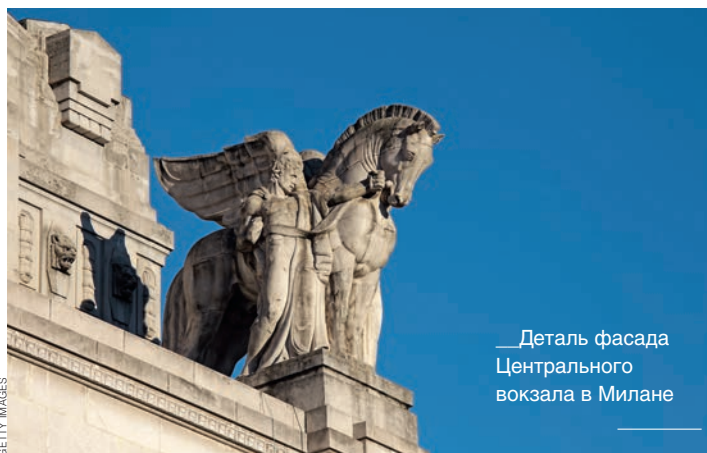
По работе мне приходилось бывать в Милане часто, и, поскольку я обычно приезжал на Неделю моды из Флоренции — а это всегда означает большой чемодан и мало времени, — стал селиться на площади у вокзала в одном из новых отелей. Возможно, это не самый приятный район города, особенно вечерами, но один из лучших с точки зрения логистики: с Centrale легко и быстро добраться в аэропорт на экспрессе, до Монтенаполеоне всего пара остановок метро, да и частые забастовки таксистов (а они любят бастовать именно в Неделю моды) были мне ни о чем. Но главное, я не просто примирился с вокзалом — прикипел к нему всей душой. Много лет я останавливался в одном и том же отеле и всегда просил забронировать мне комнату с видом на вокзал. Однажды мне достался номер с огромной террасой, и я провел на ней незабываемый романтический вечер: вино, заказанный в номер ужин и только мы — я и Centrale.

Вокзал стал для меня не просто воротами в Милан, он стал ключом к пониманию этого города. Многие миланцы считают его примером гигантомании Муссолини (внешнюю бронебойность постройки можно сравнить с черепом дуче), но здание по проекту Улиссе Стаккини начали возводить еще в 1912-м и во времена Муссолини (в 1931-м) завершали. В итоге Centrale, как гигантский трансформер, застыл в момент перевоплощения из текучего либерти в геометрический и сухой стиль новеченто, если хотите — муссолиниевский ар-деко, или то, что итальянцы не без брезгливости называют stile fascista. Их можно понять: тут легко увидеть и fascista. Но также и stile.

Рассматривая шрифты, скульптуры, пропорции и архитектурные элементы вокзала, я все больше проникался этой эстетикой и поневоле начал замечать ее в других зданиях в Милане — и мне стала открываться неочевидная красота и элегантность этого города. Признаться, я изменял вокзалу несколько раз и селился в кварталах и зданиях разных эпох. Снимал апартаменты близ пьяццы Элеоноры Дузе рядом с виллой Инверницци, во дворе которой живут фламинго, и с палаццо Берри-Мерегалли — в этом шедевре стиля либерти (1914) мне посчастливилось часто бывать. Его парадная со скульптурой Адольфо Вильдта похожа на золоченый грот в пещере. Буквально за углом — два великих творения Пьеро Порталуппи — доступная туристам вила Некки и закрытая для посетителей (но, к счастью, открывшаяся для меня) вила Моцарт напротив. Мне даже удалось пожить в Ca' Brutta (1923) на виа делла Москова — «уродливом доме» Джованни Муцио, звезды новеченто, который в своем эссе 1921 года так и написал: «Милан — уродливый город». Но к этому моменту мнимое уродство города превратилось в моих глазах в красоту: я увидел ее в строгих линиях рационалистской архитектуры Триеннале, в ставшей мне милее Дуомо башне Веласка (увы, в ней я не бывал), и даже в лабиринте закоулков близ пьяццы Сан-Бабила, застроенных на месте разбомбленных кварталов гораздо позднее, в 1950–1960-е годы, в модернистском духе. И конечно, в сверкающих латуной, муранским стеклом и всеми оттенками гранита и мрамора (кстати сказать, исключительно итальянского — результат автаркии Муссолини) многочисленных миланских парадных с их застывшей буржуазностью. Я нередко останавливался перед ними, чтобы сделать фото: мой телефон полон снимками террас, дверных ручек и почтовых ящиков, ведь парадная за стеклянной дверью принадлежит одновременно живущим в этих элегантных домах миланцам и нам, прохожим и приезжим.

В Милане я не был почти два года — немислимый для меня срок, но я знаю, с кем поздороваюсь первым, когда вернусь.

Александр Рымкевич — журналист, специализирующийся на моде и стиле жизни, бывший главный редактор The Rake и Robb Report, автор Telegram-канала Bon Mot.



— Деталь фасада
Центрального
вокзала в Милане

вокзал
стал для меня
не просто
воротами
в милан,
он стал **ключом**
к пониманию
этого города



— Центральный
вокзал



— Жилой комплекс
Ca' Brutta

КАК НА РАБОТУ ОБНОВЛЕННЫЙ СПА-КУРОРТ FONTEVERDE В ТОСКАНЕ ДМИТРИЙ ИВАНОВ



COURTESY OF FONTEVERDE

Большинству Тоскана кажется исключительно летним направлением: приятно бродить по узким улочкам средневековых городов, по виллам и замкам, переезжать от одной винодельни к другой, сопровождая изучение погребов дегустациями, обедать на верандах — те же винодельни, рестораны и старые города выступают своеобразным дополнением к основной пляжной программе. Но Тоскане есть что предложить и зимой помимо густых туманов и живописных пустых дорог со свечками кипарисов — это, конечно, термальные источники.

Один из самых внушительных термальных парков расположен на территории пятизвездного отеля Fonteverde в Сан-Кашано-деи-Баньи. Он работает круглый год, а местный спа-центр предлагает открытые и закрытые термальные бассейны, вода в которые поступает из собственного источника. В эпоху Возрождения здесь располагалась резиденция герцога Фердинанда I Медичи, оценившего целебные свойства местных вод. Напоминанием о прошлом владельце и его семье — супруге Кристине Лотарингской и сыне Козимо II — служат портреты, встречающие гостей на ресепшен.

В этом году закончилось масштабное обновление всего комплекса отеля. За основу был взят сдержанный традиционный тосканский стиль, представленный цветом слоновой кости для стен, терракотовым для полов и, если говорить о материалах, пилястрами из камня, кожаной обивкой цвета глины и земли. На стенах появились гравюры, географические карты, а в коридорах и холлах — мебель XVII–XIX веков. Радикальной трансформации подверглись номера и сьюты, интерьеры последних для создания особой атмосферы были дополнены старинными секретерами, креслами и чайными столиками. Обеденный зал ресторана Ferdinando I с прекрасным видом на холмы Валь-д'Орча был переосмыслен как оранжерея: его пространство определяется большими окнами, наполнено естественным светом, а нарочито винтажный стиль подчеркивается сочетанием венских соломенных люстр, кресел цвета пудры и антикварных стульев.

У отеля есть специальное предложение для тех, кто по-прежнему работает удаленно. Программа Workotium включает размещение от семи ночей в двухместном номере, завтрака la carte, итальянский welcome-аперитив в баре Il Falconiere, семь ужинов, парковку, доступ в зону термальных бассейнов с гидромассажным водопадом, утренний хайкинг с инструктором, посещение флоат-бассейна с соленой водой Thalaquam и процедуры Solidarium (кровать с кристаллами морской соли для стимуляции кровообращения, избавления от токсинов и лишней жидкости), расслабляющую процедуру с термальной грязью и лавандой, оборудованное рабочее место с Wi-Fi, возможность доставки и отправки документов, рабочих посылок, IT-поддержку. Цены начинаются от €2 тыс. за человека. Тем же, кто приезжает сюда в полноценный отпуск, стоит обратить внимание на основательную недельную детокс-программу. По запросу можно организовать уроки верховой езды и тенниса.



COURTESY OF FONTEVERDE



ПО СЛЕДАМ ПАТРИЦИЕВ ANANTARA PALAZZO NAIADI В РИМЕ ДМИТРИЙ ИВАНОВ

Известная азиатская сеть люксовых отелей Anantara стремительно выходит на европейский рынок. К привычным Таиланду, Камбодже, Маврикию, Мальдивам и Сейшелам теперь добавились Марбелья, Дублин и Амстердам, масштабная реновация вскоре ждет гранд-отель в Будапеште, а в 20-х числах октября стало известно о присоединении к группе отеля в Риме.

Anantara Palazzo Naiadi получил свое название по фонтану Наяд, расположенному на площади Республики, — именно на него выходят окна отеля. Группа из полукруглых палаццо, в одном из которых располагается гостиница, была построена здесь в конце XIX века по проекту архитектора Гаэтано Коха. Прежде на этом месте располагались термы Диоклетиана, одни из самых крупных в Древнем Риме. Со временем большая их часть была разрушена, из уцелевших остатков некогда величественного здания в XVI веке была построена церковь Санта-Мария-дельи-Анджели-э-деи-Мартири, а несколькими веками позже неподалеку появился Музей национальной истории Рима. Остатки мозаики терм можно увидеть на минус первом этаже отеля: достаточно попросить консьержа провести небольшую экскурсию и рассказать историю здания.

По-настоящему большой, отель имеет все амбиции гранд-отеля: это видно по размеру комнат, высоте потолков, уникальным для Рима двухуровневым номерам, одной из самых больших в городе спа-зон, а также по открытому бассейну на крыше (в зимнее время, правда, он не работает). Бассейн появился здесь не случайно: Anantara Palazzo Naiadi располагается на холме и отсюда открывается по-настоящему впечатляющий вид на город. Характерная тенденция для лучших римских отелей — делать упор на необычный гастрономический опыт в стиле звездных ресторанов из гига «Мишлен», отходя от традиций привычной для региона пасты сасио е рере и жареных или вареных артишоков (в зависимости от сезона), — поддержана и здесь. Известный шеф Нико Синисгалли представляет свой взгляд на современную итальянскую элегантную, но сытную кухню в ресторане Tazio, названному по имени легендарного папарацци Тацио Секкьяроли, чьи снимки можно увидеть на стенах. На ужин стоит выбрать сет-меню из пяти или семи блюд (заказ по меню тоже возможен).

Anantara Palazzo Naiadi уже стал частью коллекции The Leading Hotels of the World, одной из самых влиятельных в мире туризма организаций, подтверждающих высокий класс входящих в объединение отелей. Тем не менее в ближайшее время он будет еще больше меняться, приобретая черты, характерные для стиля Anantara. Масштабное обновление ждет номера, спа, рестораны, а также зону лобби. Интерьеры станут более современными, свет — уютным и многоуровневым. На смену величественному холлу придет удобное пространство, где будет применен главный принцип Anantara: руководство сети считает, что гости отелей не должны стоять в очереди даже в час пик. Поэтому зона будет преобразована так, чтобы они смогли комфортно выпить бокал просекко или чашку кофе, пока сотрудники отеля занимаются документами. Интерьеры пространств на крыше станут ближе к природе: вместо холодного стеклянного минимализма здесь появится много дерева, будут устроены вертикальные сады.

Туристам в Anantara Palazzo Naiadi можно приезжать абсолютно неподготовленными, у консьержей отеля есть на выбор несколько самых востребованных программ: экскурсии по главным и малоизвестным даже для знатоков Рима церквям, поездки в Остию-Антику и Тиволи, прогулки по городу на «Веспе», мастер-классы по приготовлению пасты, а также рисованию с художником-реставратором. И конечно, любая другая программа тоже доступна — под запрос.





anantara palazzo
naiadi уже стал
частью коллекции
the leading hotels
of the world, одной
из самых влиятель-
ных в мире туризма
организаций,
подтверждающих
высокий класс
входящих в объедине-
ние отелей





Итальянский бренд Piquadro известен умелым сочетанием традиционных методов производства чемоданов, сумок, деловых и дорожных аксессуаров с самыми передовыми технологиями.

Этот чемодан (коллекция PQ ALU) сделан из чрезвычайно легкого, но прочного анодированного алюминия, а колеса плавно вращаются вокруг своей оси, что обеспечивает ему маневренность. Долгий срок службы колес гарантируют стальные детали и шины из термопластичного полиуретана. Форма чемодана разработана таким образом, чтобы максимально оптимизировать пространство, внутри есть съемная панель и дополнительные отделения. Плюс ко всему он оснащен фирменным GPS-трекером Sonpeqi, что позволяет отследить местоположение багажа, если он утерян.



С КАЖДЫМ ШАГОМ МЫ ДЫШИМ

РЕКЛАМА

Как перед началом особо важного рабочего дня.
При поддержке дышащих технологий Geox.

GEOX
R E S P I R A

geox.com | geox.ru

Москва: ТРЦ Европейский, ТРК Атриум, ТЦ Метрополис, ТРЦ Авиапарк, МЕГА Химки, МЕГА Белая Дача, ТЦ Капитолий Вернадский, ТРЦ Ереван Плаза, ТРК Европолис, ТРЦ Домодедовский, ТП Отрада, ТРЦ Каширская Плаза, ТЦ Выходной. Санкт-Петербург: ТЦ Галерея, ТРК Питер Радуга, ТК Невский Центр, ТРЦ Гранд Каньон, МЕГА Дыбенко. Анапа, Ангарск, Архангельск, Барнаул, Белгород, Владивосток, Воронеж, Екатеринбург, Иваново, Ижевск, Иркутск, Калининград, Казань, Краснодар, Красноярск, Магнитогорск, Махачкала, Мурманск, Набережные Челны, Нижний Новгород, Новороссийск, Обнинск, Омск, Оренбург, Пермь, Ростов-на-Дону, Самара, Симферополь, Сочи, Ставрополь, Тамбов, Тюмень, Уфа, Хабаровск, Хасавюрт, Челябинск, Южно-Сахалинск.

