

Апрель 2017

Должны ли
мы все стать
феминистками?*

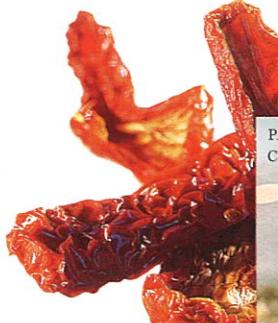
* Спойлер: нет.

Быть
другой, как
АННА
КЛИВЛЕНД

Кружева,
опалы, перья:
МАРИЯ
АНТУАНЕТТА
образца 2017-го

16+

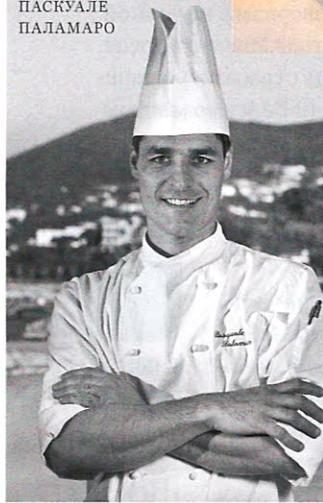




РАВИОЛИ ИЗ ЖЕЛУДЕВОЙ МУКИ С СОУСОМ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ.



ПАСКУАЛЕ ПАЛАМАРО

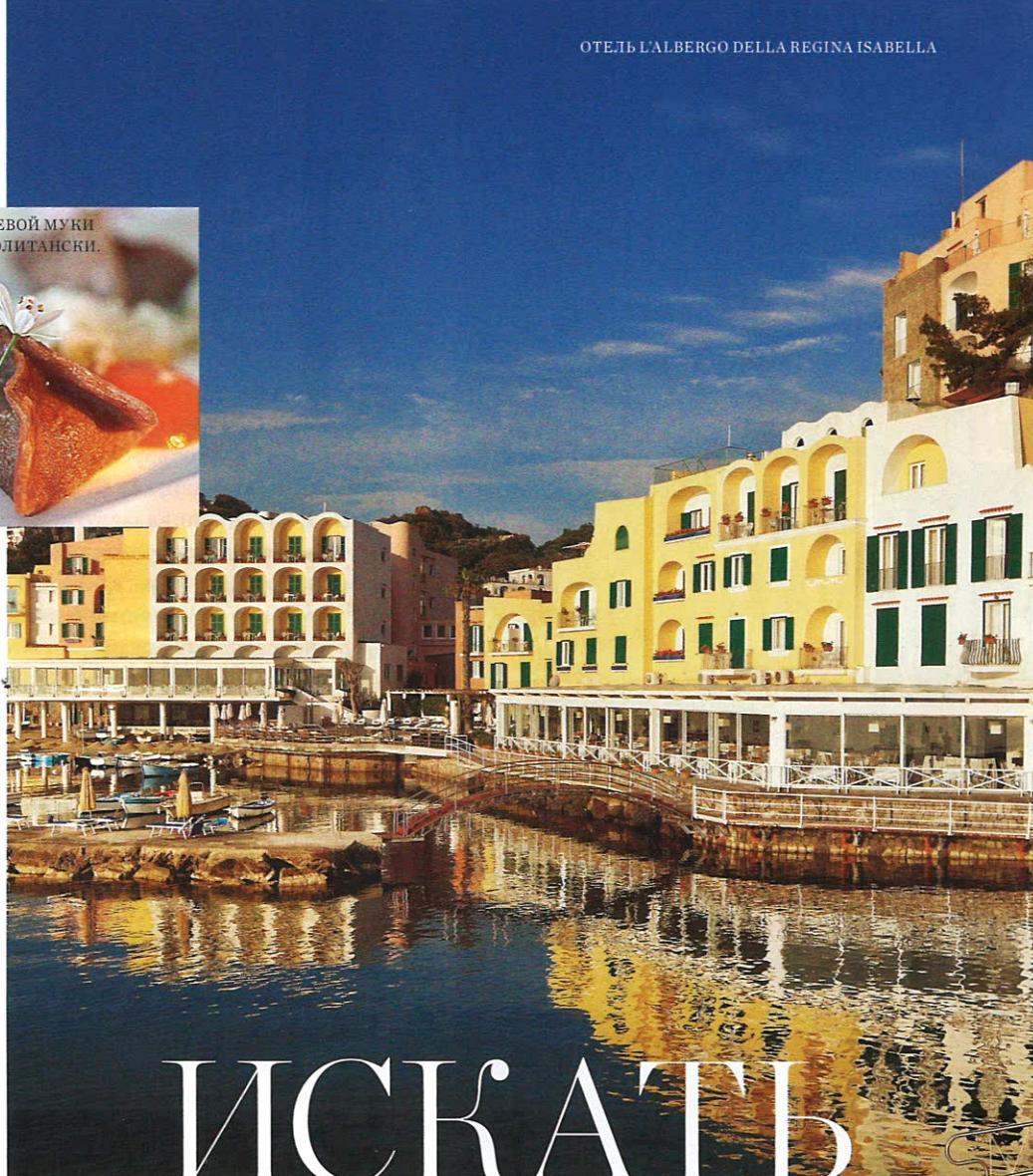


О свободе выбора

На Исье нет ни малейшего шанса остаться голодным. Более того, все время приходится мириться с лишними килограммами – отличных ресторанов у нас не меньше, чем лазурных бухт. Визитная карточка Indaco, в котором я шефствую, – блюда из морепродуктов, а еще здесь вы можете попробовать самый вкусный суп на свете – санмарцано с моцареллой. В Dani Maison, где за кухню отвечает Нино ди Костанцо, ужин всегда превращается в театрализованное представление. Главный хит шефа – паста с несколькими видами картофеля (да-да, поверьте своим глазам и перестаньте считать калории!).

СТОЛ НАХОДОК

«Каждый шеф-повар – исследователь, и я не исключение», – говорит Паламаро. Его день обычно начинается в районе Исья-понте, где он разыскивает ингредиенты для своих блюд и покупает свежайшие морепродукты у рыбаков.



ИСКАТЬ НА ИСЬЕ

Обладатель звезды Мишлен, шеф отеля L'Albergo Della Regina Isabella Паскуале Паламаро – о кролике по-искитански, лучшем супе на свете и завтраках с видом.



РЕСТОРАН INDACO

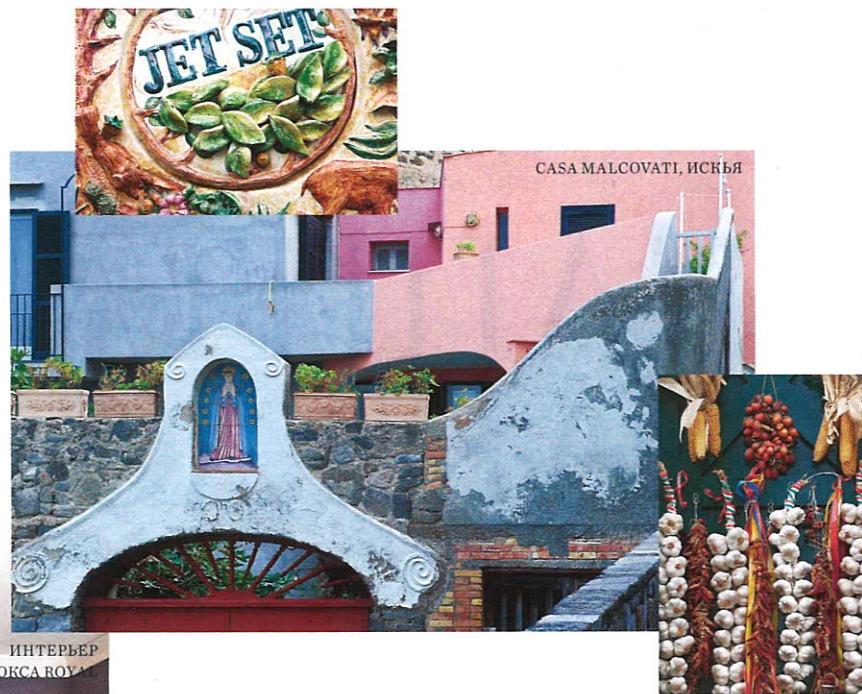
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ
РЕСТОРАН INDACO
СО ЗВЕЗДОЙ
МИШЛЕН – ЛУЧШИЙ
ВАРИАНТ ДЛЯ
РОМАНТИЧЕСКОГО
ВЕЧЕРА.
НЕУДИВИТЕЛЬНО,
ЧТО БОЛЬШИНСТВО
ГОСТЕЙ ЗДЕСЬ –
ВЛЮБЛЕННЫЕ
ПАРЫ.

«ПЛОХУЮ ЕДУ
НЕ СПАСЕТ КРАСИВЫЙ
СТОЛ. А ВОТ ХОРОШАЯ –
ПОВОД ЗАКРЫТЬ ГЛАЗА
НА АСКЕТИЧНЫЙ
ИНТЕРЬЕР». ПАСКУАЛЕ

ПАЛАМАРО



ИНТЕРЬЕР
ЛЮКСА РОУАР



В Il Focolare закажите кролика по-искитански – это самое популярное блюдо, которое по воскресеньям готовят чуть ли не в каждой семье. И обязательно познакомьтесь с хозяином trattории Рикардо д'Амбра, чтобы послушать одну из его многочисленных веселых историй. Прописавшийся в сказочно красивой бухте ресторан Giardino Eden по праву гордится вкуснейшей «морской» едой: жареные мидии здесь – чистый восторг. Еще один мой фаворит, Il Monastero, находится в замке, построенном арагонцами во времена, когда Искья была их колонией. Отменную еду тут дополняет панорамный вид, заслуживающий протяжного вздоха. Хотите провести вечер весело и потанцевать? Отправ-

НАДО БРАТЬ
Лучший гастрономический сувенир родом с Искью – ликер рукколино, который делают из дикой рукколы.



ЗА МОЦАРЕЛЛОЙ
ДИ БУФАЛА
И ЛЮБЫМ
ДРУГИМ СЫРОМ
ОТПРАВЛЯЙТЕСЬ
В CASEIFICIO
ENERGE,
ЧТО В ПОРТУ
ИСКЬИ.

ляйтесь в Oasis. А любителям старины точно понравится La Vigna di Alberto под руководством шеф-повара Чиччо – это очень необычное место со старинной кухонной утварью, которая расскажет об Искье не меньше учебника истории.

О простоте со вкусом

Я люблю повторять: плохую еду не спасет даже очень красивый стол, а вот хорошая – повод закрыть глаза на аскетичный интерьер. К чему это я? А к тому, что на Искье есть два обыкновенных с виду места, где вас прекрасно накормят: ресторанчик Ida на пляже Маронти и Sorgeto в одноименной бухте. Это очень простые заведения, в которые тем не менее нельзя не влюбиться с первой порции.

О раннем старте

На завтрак на террасе Dolce Vita отеля *L'Albergo Della Regina Isabella* лучше всего приходить ранним утром – в это время самый красивый свет. Еще одно место для хорошего начала дня – Calise di Ischia. Именно здесь придумали знаменитый круассан по-искитански из слоеного теста с начинкой из крема и вишни, который вы просто обязаны попробовать. ЗАПИСАЛА МАРИЯ БЕЛОКОВЫЛЬСКАЯ