

Condé Nast Traveller

ВЫИГРАЙТЕ
КРАСИВЫЙ
УИК-ЭНД
В ИТАЛИИ

МАЙ 2015

ГЛАВНЫЕ КУРОРТЫ ГРЕЦИИ

И ЕЩЕ 50 ЛУЧШИХ
ОТЕЛЕЙ, РЕСТОРАНОВ
И ПЛЯЖЕЙ
СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ

ГДЕ ОТДОХНУТЬ
С ДЕТЬМИ
В РОССИИ

15
мест

ДЛЯ СВАДЬБЫ
И МЕДОВОГО
МЕСЯЦА

В ИНДИИ, КЕНИИ,
НА СЕЙШЕЛАХ



Condé Nast
Traveller

Опытным путем

- НА КАКИХ ПЛЯЖАХ
ЗАНЯТЬСЯ КАЙТИНГОМ
- ЧТО ПОСМОТРЕТЬ
В ВОЗРОЖДЕННОМ
БЕЙРУТЕ

Марина-Гранде
в Сорренто.

CNTRAVELLER.RU

ФОТО: VITTORIO SCIOSIA

ТЕМА
НОМЕРА

★ Средиземноморье ★

ГОРОД-ПЕСНЯ

АНДРЕЙ КАРАГОДИН
В ОЧЕРЕДНОЙ РАЗ
ВЕРНУЛСЯ В СОРРЕНТО
НА УИК-ЭНД И СООБЩАЕТ
САМЫЕ ВАЖНЫЕ АДРЕСА
В ЛЮБИМОМ ГОРОДЕ
КАРУЗО И ГОРЬКОГО.

Я всегда прилетал из Москвы в Рим (ежедневные рейсы есть у «Аэрофлота»; aeroflot.ru, 10 000 руб., время в пути – 3 ч). Там я брал напрокат машину и ехал три часа до Сорренто через аббатство Монтекассино и Неаполь. Но в этот раз я решил долететь до Неаполя (из Рима в Неаполь ежедневно летает Alitalia; alitalia.com, €144, время в пути – 55 мин). Аэропорт в Неаполе почти что в центре города, а оттуда до Сорренто – час на машине или автобусе Curreli, который ходит шесть раз в день. Но можно отправиться до Сорренто на катере или пароме из неаполитанского порта Моло-Беверелло. Решив добираться морем, проверьте расписание: с октября по апрель корабли по выходным не ходят.

ПЯТНИЦА 14:00

Проведя два часа на пароме, мы пришвартовались к скалам бухты Марина-Пиккола. Прямо перед нами – утес. А у него – лифт до ресепшена гостиницы Grand Hotel Excelsior Vittoria. Отелем с 1834 года по сей день владеет семья Фиорентин. Ансамбль из трех соединенных между собой зданий XIX века, утопающих в зелени парка, занимает два гектара в самом центре Сорренто. Потолки украшены старинными фресками, на стенах фотографии знаменитых гостей – Карузо, Мэрилин Монро, Софии Лорен.

■ Piazza Tasso, 34, exvitt.it, €393. →



SOCIETÀ OPERAIA
di MILIT. SUCCEDE

Пенсионеры
в клубе Societa
Operaia на via
San Cesareo.



Люкс Aurora
в Grand Hotel
Excelsior Vittoria.



Малолитражки
Bianchina – символ
1960-х – бегают
по Амальфитан-
скому побережью
по сей день.



Больше адресов
отелей и достопримечательностей
в Сорренто
и окрестностях –
на cntraveller.ru

ОПЫТНЫМ ПУТЕМ **ВЫХОДНЫЕ**

17:00

Идем на променады: у отеля начинаются и самая популярная улица Corso Italia, и лабиринт прилегающих к ней очаровательных переулков, где открыто множество лавочек с огромными местными лимонами и лимончелло (лучший – производства фирмы Convento). В отличие от остальных курортов Амальфитанского побережья, где основную массу прогуливающих составляют туристы, в Сорренто кипит местная жизнь – в этом-то и есть его прелесть.

18:00

Ресторан классической итальянской кухни Ristorante Museo Capuso идеален для первого ужина: здесь мир итальянской музыки, традиций, доброй простоты и вина. А еще – лазанья с морепродуктами, равиоли с лобстерами, королевская дорада с прованскими травами, а на десерт – апельсиновый торт с орехами. В карте вин – более тысячи наименований. К концу ужина хозяин Паоло Эспозито передает гостям комплимент в виде рюмочки лимончелло. ■ *Via S. Antonino, 12, ristoranteMuseoCaruso.com*

20:00

Гуляя по центру, обратите внимание на Società Operaia – клубы, где пенсионеры играют в шахматы и карты, читают прессу и говорят о политике до поздней ночи. Почти весь местный колорит создают эти самые деды. Если Джованни изменил любовнице с женой, то вечером об этом будет знать каждый дед. И одним из дедов окажется любовник жены – Риккардо. За этим под лимончелло можно наблюдать бесконечно!

СУББОТА

9:00

Легкий завтрак на открытой террасе в Excelsior Vittoria. В меню – каши, разнообразные омлеты, три вида моцареллы, двадцать видов багетов, салаты, заправки, варенье. Под обрывом, на котором стоит отель, уже чертит след по морю кораблик до Капри – сегодня нам туда. Грешно быть в Сорренто и не посетить Капри.

11:00

Спускаемся в гавань Марина-Пиккола. Отсюда до Капри каждые полчаса

ходят корабли. На острове покупаем билеты на подъемник и поднимаемся на знаменитую площадь Пьяцетта – символ джет-сета 1960-х, когда Капри был порочен и роскошен. На Капри стоит посетить и две красивейшие виллы. Одна – Casa Malaparte, шедевр постконструктивизма, построенный на уединенном мысе по проекту поэта Курцио Малапарте. Вторая – изысканная Villa Lysis, приют барона Ферзена, за свой фривольный нрав изгнанного в начале XX века из европейских столиц и уединившегося на Капри в современной вилле рядом с руинами дворца Тиберия. После прогулки по острову выпейте кофе на центральной площади и загляните в самый старый ресторан Капри La Capannina: фантастический сибас, суп из спаржи и тысячи фотографий, на которых – весь бомонд.

■ *Via Le Botteghe, 12, capanninacapri.com*

18:00

Вернувшись в Сорренто, прогуляйтесь по набережной метров сто и на лифте поднимитесь в общественный парк Villa Comunale. Там, сидя на лавочках с видом на залив и Везувий, подслушайте местные сплетни. У парка – монастырь бенедиктинцев с садиком, именно здесь Лучо Далла сочинил песню Capuso. Отсюда пара минут до ресторана Parrucchiano. Хозяин Энзо Манниелло встречает и провожает гостей в зачарованный сад, где аромат лимонов смешивается с запахом цветов. Помимо традиционных каннелони попробуйте канделе (паста в форме нетолстых трубочек) с рагу из говядины и овощей, а также лингвини в соусе из рыбы.

■ *Corso Italia, 71, parrucchiano.com*

ВОСКРЕСЕНЬЕ

10:00

После завтрака спускайтесь на лифте к гавани и отправляйтесь вдоль гостиничных купален (в Сорренто они выглядят своеобразно: дощатые террасы на сваях над водой) к руинам виллы Агриппы Постума, племянника императора Августа. Тут можно и иску-

паться, представляя себя античным патрицием (вода теплая уже в мае). Кстати, у отеля Excelsior Vittoria есть еще одна интересная руина, которую вряд ли заметишь, если не знать о ее существовании. Прямо под центральной площадью Торквато Тассо, под мостом расположен каньон, известный как долина мельниц: их руины, ныне живописно поросшие субтропической растительностью, были бы уместнее где-нибудь в Ангкор-Вате, нежели в центре уютного Сорренто.

12:00

Потратьте двадцать минут на прогулку до отеля Parco dei Principi. Во-первых, дорога пролегает через знаменитые лимонные рощи Сорренто. Во-вторых, сам отель – образец угловатого модернистского дизайна итальянского архитектора Джо Понти. А окружающий его парк, заложенный в XIX веке, когда здесь была вилла русских князей Горчаковых, – идеальное место для променады: есть мостик любви, аллеи секвойя-дендронов и цветущая сакура.

■ *Via Bernardino Rota, 44, royalgroup.it*

14:00

Дойдите до Марина-Гранде, второй бухты города, где протекает колоритная жизнь рыбаков, простых безработных итальянцев и котов-хулиганов. Именно здесь трагедии с самой вкусной домашней едой вроде Da Emilia.

■ *Via Marina Grande, 62, +39 08 1807 2720.*

18:00

Ужинаем в ресторане Donna Sofia, вдалеке от оживленных улиц (идите по навигатору, иначе заблудитесь). Блюда лучше брать на двоих: порции очень большие. Попробуйте цветы цуккини, ризотто с артишоками и равиоли с мясом краба. А после ужина можно и в путь. Или остаться посмотреть в уличном кукольном театре на центральной Corso Italia традиционную сказку с участием Коломбины и Арлекино. Трудный выбор.

■ *Via Talagnano, 5, ristoranteDonnaSofia.com*

Хозяин ресторана Parrucchiano сам встречает гостей и провожает их в зачарованный сад, где аромат ЛИМОНОВ СМЕШИВАЕТСЯ С ЗАПАХОМ ЦВЕТОВ.

БЕРЕГ УТОПИИ

ГЕННАДИЙ ИОЗЕФАВИЧУС — О РЕСТОРАНАХ
СОРРЕНТО, НЕАПОЛЯ, ПОЗИТАНО,
ГДЕ ЕДА НЕ УСТУПАЕТ ВИДАМ С ТЕРРАС.

1 TERRAZZA BOSQUET

Ресторан в Сорренто со звездой Michelin и душе-раздирающим видом на залив, Везувий, Капри и Неаполь. Конек шефа Винченцо Галано — морепродукты. Стоит ли удивляться? Море — вот оно, в сотне метров ниже, прямо под террасой. Попробуйте маринованного в фисташках тунца и домашнюю пасту из водорослей с венерками и икрой морских ежей. Ну или не мучайтесь выбором и попросите дегустационный сет.

■ *Piazza Tasso, 34, exvitt.it, дегустационный сет — от €90.*

4 TORRE DEL SARACINO

У ресторана Дженнаро Эспозито в городе Вико-Экуэнсе — две мишленовские звезды и репутация форпоста высокой гастрономии. Если вы в «Сарацинской башне» впервые, закажите дегустационный сет — и за пару часов познакомитесь чуть ли не со всей фауной Неаполитанского залива, от тунца до рыбы-флага. А если хотите пообедать побыстрее, берите крудите (местный аналог сашими) и пасту (ту, что сразу из десятка сортов макаронных изделий).

■ *Via Torretta, 9, Loc. Marina d'Aequa, torredelsaracino.it, дегустационный сет — от €120.*

2 DON ALFONSO 1890

Легендарный ресторан (и отель с поварской школой) дона Альфонсо Иаккарино, главаря гастрономической мафии Неаполя. Сегодня кухней заведует его сын Эрнесто, но и на его век хватит отцовской репутации — даже лишившись третьей мишленовской звезды, Don Alfonso 1890 остается главным рестораном в этих краях. Обязательно попросите показать вам винный погреб, устроенный в античном подземелье.

■ *Corso Sant'Agata, 11/13, donalfonso.com, дегустационный сет — €150.*

5 PIZZA A METRO

Еще один ресторан в Вико-Экуэнсе. Казалось бы, что еще можно придумать в области пиццы? Оказывается, можно: чтобы накормить свою большую семью, пиццоло Pizza a Metro Джиджино в 1960-х стал делать не круглую пиццу, а прямоугольную. Длинную, в метр-полтора — насколько печь позволяет. Так ее теперь тут и пекут. На одну пиццу при этом выкладывают множество ингредиентов.

■ *Via Giovanni Nicotera, 15, pizzametro.it, пицца — от €20.*

3 QUATTRO PASSI

Лучшие на свете красные креветки, феноменальный хлеб, фантастическая паста и великолепный вид с террасы второго этажа. В прошлом году филиал этого неаполитанского ресторана открылся в Лондоне. Говорят, инвесторами проекта стали благодарные российские клиенты (при входе в ресторан в Неаполе, например, висит портрет В. В. Путина).

■ *Via Amerigo Vespucci, 13n, ristorantequattropassi.com, дегустационное меню — €150.*

6 LA SPONDA

Чтобы понять, что такое Позитано, на город надо смотреть не снизу вверх, с пляжа, а сверху вниз, с одной из террас. Выберите ту, что принадлежит отелю Le Sirenuse — на ней как раз разместился ресторан La Sponda. Он, впрочем, славен не только видом, но и кухней, за которую ресторану присудили мишленовскую звезду. Попробуйте местных анчоусов и пасту с морепродуктами.

■ *Via Cristoforo Colombo, 30, sirenuse.it, €90.*