

VOYAGER

—BY—
SOLO



ნისანი

ნაგებობი 3/2016

T + TISSOT
THIS IS YOUR TIME

It's time for
everyday
extraordinary.

TISSOT CHEMIN DES
TOURELLES AUTOMATIC COSC.

A VERY SPECIAL PIECE THAT TAKES
ITS NAME FROM TISSOT'S HOME
ADDRESS IN LE LOCLE, THE CRADLE
OF THE WATCH INDUSTRY IN
SWITZERLAND. IT HAS A
POWERMATIC 80 MOVEMENT
WITH UP TO 80 HOURS
OF POWER RESERVE.
A DOMED SCRATCH-
RESISTANT SAPPHIRE
CRYSTAL AND A
SEE-THROUGH
CASEBACK.



concours international
de chronométrie Le Locle
2015 Excellence et Précision

1ST PRIZE IN THE CLASSIC CATEGORY
1ST PRIZE IN THE CHRONOGRAPH CATEGORY



ქართული  ARTIME

შენი შეყვარებული საათი

www.arttime.ge

TISSOTWATCHES.COM
TISSOT. INNOVATORS BY TRADITION



Ermenegildo Zegna

DESIGN PORTRAIT.



Michel Club, seat system designed by Antonio Citterio. www.bebitalia.com

MOTIF
DESIGN ELEMENTS

0160, Budapeshti st. 7
Tbilisi, Georgia
Tel. 00995 0322389192
www.motif.ge - info@motif.ge

B&B
ITALIA



იტალია - მოგზაურობა მშვენიერების სამყაროში

ანტონიო ბარტოლი
იტალიის ელჩი საქართველოში

რით დავიწყეთ? ამბებს, რომლებიც იტალიის „დიდი მშვენიერების“ (რედ. „დიდი მშვენიერება“ – პაოლო სორენტინოს ფილმი) შესახებ მინდა მოვუთხრო მკითხველებს, ენციკლოპედიაც ვერ დაიტევს. იუნესკოს ნუსხაში მოქცეულ მსოფლიო მემკვიდრეობის ძეგლებს შორის სტატისტიკურად ყველაზე მეტი იტალიაშია: დოლომიტის ქედებით დაწყებული, ეოლიის კუნძულებით დამთავრებული, სან ჯიმინიანოს კოშკები (სან ჯიმინიანო მესტიასთან დაძმობილებული ქალაქია) და ნისლით შეფერილი ფერარას სიკოხტავე, ვერონის რომანტიზმი და პომპეის მისტერია, პიზის გასაოცარი ძეგლები და პალერმოს არაბულ-ნორმანული არქიტექტურა. ადრინაეს მოგონებები ტივოლიში და პრეისტორიული ხანის კლდეში ნაკვეთი ქალაქი მატერა (რომელიც 2019 წელს ევროპული კულტურის დედაქალაქადაა გამოცხადებული), ანდრეა პალადიოს პეწიანი ვილები და ვილა დ'ესტეს ბაროკო. ალბერობელოს ტრულეები და რავენის მობაიკის ბრწყინვალეობა. იუნესკოს ნუსხაში სულ 51 იტალიური ძეგლია შესული. ეს მეთისმეტად დიდი რიცხვია საიმისოდ, რომ ყველა მათგანი ჩამოვთვალოთ და მაინც არასაკმარისი იმისთვის, რომ სრულყოფილად გადმოვცეთ ის სილამაზე, რომელიც ამ ერთ ქვეყანაშია გადაშლილი. სადაც ლანდშაფტი და ხელოვნება, ისტორია და მომავალი, ანტიკური სიბრძნე და ცხოვრების ხარისხი მჭიდრო კავშირშია ერთმანეთთან.

ძველად ერთი იტალიური სახელმწიფო არსებობდა: ტოსკანის დიდი საგრაფო, პირველი სახელმწიფო, რომელმაც შორეულ 1786 წელს სიკვდილით დასაჯა გააუქმა. მიკროჩიპის გამოგონებელიც იტალიელია. ქალ ასტრონავტებს შორის კოსმოსში ყველაზე ხანგრძლივად ყოფნის რეკორდიც იტალიელმა მოხსნა. ეს ქვეყანა ჰუმანიზმის, მშვენიერებისა და კრეატიულობის თავშესაფარად აღიქვამდა. ალბათ სწორედ ამ თვისებათა ერთობლიობამ უბიძგა დიზაინერ ალდო როსისაც „კუპოლას“ – იტალიური ყავის მადულარის შექმნისკენ, რომელიც ფორმით ცოტათი კოშკს, ცოტათი კი ბაზილიკას ჩამოჰგავს.

აქ იცინა, როგორ შექმნან ლანდშაფტისა და ინტერიერის ინოვაციური დიზაინი, რომელიც ამავდროულად ათასწლეულების კულტურას აირეკლავს. ამასთან დაკავშირებით ექსპოზიციებს XXI ტრიენალზე, თემით: **21st Century. Design After Design**, ლეონარდოს „საიდუმლო სერობის“ ქალაქი – მილანი მასპინძლობს (ექსპოზიციას 12 სექტემბრამდე გასტანს და გირჩევთ, არ გამოაკლდეთ). იტალია ევროპაში რიგით მეორე ინდუსტრიული და პირველი – ორგანული საკვების მწარმოებელი ქვეყანაა, მსოფლიოში პირველ ადგილს იკავებს „სუპერიახტებისა“ და ღვინის წარმოებით; სხვადასხვა სახის ელექტრონული დანადგარების ექსპორტით მესამეა, ელექტროენერჯის ეფექტიანად მოხმარების კუთხით კი – მეორე. იტალიის მოქნილი სამედიცინო სისტემა გლობალური მასშტაბით ტოპ ხუთეულშია. საზღვარგარეთ სწავლის შესაძლებლობისას თაობები ყველაზე ხშირად არჩევენს იტალიაზე აკეთებენ. დაახ. სწორედამ რომ ესაა იტალია – ტრადიციებისა და ინოვაციების თავშესაფარი ადგილი. მეტიც, ეს ის მხარეა, რომელიც სიცოცხლით ტკბობას განვაცდევინებთ.

ჩვენი ქვეყანა დიდი, ვიტყვით, გადამდები ვნებათაღელვების აღძვრის ადგილია. უცხოელ დამთვალიებელთაგან 85% კმაყოფილია საკუთარი მოგზაურობით იტალიაში, გამოკითხულთაგან თითქმის ნახევარი კი უკვე მეორედ სტუმრობს

ამ ქვეყანას. ეს მაჩვენებელი ევროპის სხვა ქვეყნებში დაფიქსირებულ მონაცემებზე გაცილებით მაღალია და ამის შესახებ დასკვნა სულ ცოტა ხნის წინათ მოხმარებლის ინტერესების კვლევის საზოგადოებამ – GfK-მ გამოაქვეყნა.

კიდევ ორ საინტერესო ამბავზე უნდა გავამახვილო თქვენი ყურადღება: პირველი ისაა, რომ იტალიელები სიცოცხლით ტკბობის ხელოვნებაში ექსპერტების რანგში არიან ჩართულები. და შესაბამისად, იტალიაში მოგზაურობა ამ „ყოველდღიური ბედნიერების“ გაზიარებასაც ნიშნავს. ცხოვრების ხარისხის მაღალი მაჩვენებელი ჩვენი უმთავრესი ძლიერი მხარეა, რომელსაც ბევრი წინაპირობა უდევს საფუძვლად: კულტურული მემკვიდრეობა, გართობა, სასტუმროები და რესტორნები, მშვენიერი ბუნება. მეორე რამ კი, რის შესახებაც მინდა გავანდოთ, მოგზაურობის (სამომავლოდ) დაგეგმვას უკავშირდება: იტალიის დათვალიერებისას ყველაზე მეტად ის ადგილები მოგეწონებათ, რომელთა შესახებაც ყველაზე ნაკლები გსმენიათ.

ტურისტული ნაკადების სიმრავლე დღემდე ოთხ რეგიონშია კონცენტრირებული (ლაციოს, ტოსკანას, ლომბარდიასა და ვენეტოს გასულ 2015 წელს უცხოელ დამთვალიერებელთა 60% ეწვია). თუმცა მოგზაურთა რიგებში დაბრუნების სურვილი ყველაზე მეტად ისეთებს უჩნდებათ და კმაყოფილებიც ის ადამიანები რჩებიან, რომლებმაც ქვეყნის ყველაზე „ნამდვილი“ მხარეები მოინახულეს და გაითავისეს; ისინი, ვინც ნაკლებად ტურისტულ რეგიონებს სტუმრობდნენ, როგორცაა, მაგალითად: უმბრია, მარკე, აბრუცი და მოლიზე, ბაზილიკატა თუ კალაბრია (სადაც, სხვათა შორის, რიაჩეს ცნობილი ბრინჯაოს მეომრები – ანტიკურობის ერთ-ერთი ყველაზე დახვეწილი სკულპტურები გელიან „რეჯოს“ ამჯერად უკვე განახლებულ არქეოლოგიის ეროვნულ მუზეუმში). ყველაზე მეტად სწორედ ის იტალია გავაოცებთ, რომელსაც არც კი მოვლით. ქვეყანა მთის წვერებზე შეფენილი და ნაპირებზე გაშენებული თავისი დასახლებებით (გადაათვალიერეთ საიტები: www.borghipiubelliditalia.it; იტალიის შთამბეჭდავი სასტუმროების შესახებ კი ამ გვერდიდან შეიტყობთ: www.alberghidiffusi.it).

სულ ერთია, გოეთეს მემუარებს დაეყრდნობით, თუ როსელინის „მოგზაურობას იტალიაში“, სილამაზე ამ ქვეყნის გეოგრაფიული მარშრუტია. და მეტიც, აქ ყოფნა საკუთარი თავის შეცნობის გზაზე სიარულს ჰგავს. მოგზაურობა, მით უფრო, იტალიაში ხომ გამოცდილების დაგროვების უმთავრესი წყაროა. და სწორედ ამას ემსახურება ამ ჟურნალის კონკრეტული არჩევანიც – მიუძღვნას საკუთარი ნომრები მოგზაურობას. ხელოვნების ნიმუშების სიმდიდრით საქვეყნოდ სახელგანთქმული დიდი ქალაქები და ნაკლებად ცნობილი პატარა დასახლებები, „ლა სკალას“ თეატრის მავია და ნახევარკუნძულის აფიშაზე დატანილი უთვალავი ღონისძიება. კიდევ – ისტორია, არქიტექტურა, დიზაინი. ჩვენი არჩევანი აუცილებლად კონკრეტული უნდა იყოს, რა თქმა უნდა. სწორედ ასეთი ნაბიჯები გვიფართოებს თვალსაწიერს და გვაკვებს ყველა შესაძლო თავგადასავლით. ამგვარად ედება საფუძველი დიდ დასაწყისებს.

რით დავიწყეთ? სწორედამ რომ ამით. და ეს იმიტომ, რომ შემდეგ ყველამ ჩვენ-ჩვენი გზით განვაგრძოთ ეს გასაოცარი მოგზაურობა მშვენიერების სამყაროში.

ANTONIO BARTOLI
Ambasciatore d'Italia in Georgia



Italia un viaggio nella bellezza

Da dove cominciare? Non basterebbe un'enciclopedia per raccontare ai lettori la "Grande Bellezza" dell'Italia. Il Paese con il più alto numero di siti patrimonio dell'umanità. Dalle cime delle Dolomiti ai vulcani delle isole Eolie, dalle torri di San Gimignano (gemellata con Mestia) al fascino nebbioso di Ferrara, dal romanticismo di Verona ai misteri di Pompei, dai miracoli di Pisa alle architetture arabo-normanne di Palermo. Dalle Memorie di Adriano a Tivoli ai preistorici Sassi di Matera (capitale della cultura europea 2019). Dal nitore delle ville palladiane al barocco di Villa d'Este. Dai trulli di Alberobello allo splendore dei mosaici di Ravenna. Sono 51 i siti italiani nella lista UNESCO. Troppi per elencarli tutti. Eppure non abbastanza per rappresentare la complessità di una bellezza diffusa, di un territorio unico, in cui paesaggio e arte, storia e futuro, saggezza antica e qualità di vita si fondono intimamente.

Fu uno stato italiano, il Gran Ducato di Toscana, il primo al mondo ad abolire la pena di morte, nel lontano 1786. E' un italiano ad aver inventato il microchip. Un'astronauta italiana a vantare il record del volo spaziale più lungo per una donna. C'è un filo conduttore tra umanesimo, bellezza e creatività. Lo stesso che ha ispirato, ad esempio, la "cupola" del designer Aldo Rossi, la caffettiera un po' torre, un po' basilica. Un modo per progettare un paesaggio domestico innovativo, ma al tempo stesso specchio di una cultura millenaria. E' la Milano del Cenacolo leonardesco ad ospitare (non mancatela: chiude il 12 settembre) la XXI Esposizione Internazionale della Triennale, dedicata al: **21st Century. Design After Design**. Seconda potenza industriale in Europa, ma anche primo Paese europeo per agricoltura organica, prima al mondo nella produzione di superyacht e di vini, numero tre mondiale tra gli esportatori di macchine utensili e numero due per efficienza energetica, tra le top 5 globali per l'efficacia del sistema sanitario, meta preferita dai millennials per studiare all'estero, l'Italia e' questo: tradizione e innovazione. E soprattutto: gioia di vivere.

Il nostro è un Paese che suscita grandi passioni. Contagiose. L'85% degli stranieri si dichiara soddisfatto del proprio viaggio in Italia e quasi la metà è già alla seconda esperienza di visita. Un

indice di gradimento molto più alto di quello registrato da altre mete europee. Lo rivela uno studio appena condotto dalla società di ricerche GfK.

Due gli elementi più interessanti. Il primo è che gli italiani sono percepiti come esperti nell'arte di vivere. E visitare l'Italia significa, appunto, fare esperienza di questa "felicità quotidiana". La qualità della vita è vista come il nostro principale punto di forza, prima ancora delle altre motivazioni: patrimonio artistico, divertimento, alberghi e ristoranti, bellezze naturali. Il secondo elemento è un programma (per viaggi futuri): è l'Italia meno conosciuta quella che piace di più. Il turismo rimane concentrato in quattro Regioni (Lazio, Toscana, Lombardia, Veneto hanno ricevuto nel 2015 il 60% dei visitatori stranieri). Ma i viaggiatori più soddisfatti e motivati a tornare sono quelli che hanno avuto un'esperienza di viaggio ancor più "autentica" e consapevole. Quelli che hanno visitato regioni solitamente meno frequentate. Come Umbria, Marche, Abruzzo e Molise, Basilicata, Calabria (a proposito, i Bronzi di Riace, tra le più eleganti sculture dell'antichità vi aspettano, nel rinnovato museo nazionale archeologico di Reggio). E' l'Italia che non ti aspetti quella che ti sorprenderà di più. Quella dei borghi incantevoli appollaiati su rocche e coste (date un'occhiata a www.borghipiubelliditalia.it), quella dei suggestivi "alberghi diffusi" (www.alberghidiffusi.it).

Dal Grand Tour dell'epoca di Goethe al Viaggio in Italia di Rossellini la bellezza e' un itinerario geografico ma anche, e soprattutto, un cammino di ricerca interiore. Che ognuno può progettare, immaginare e vivere in modo personale. Il viaggio, specialmente quello attraverso il Bel Paese, è esperienza totale. Ecco perché le scelte di questa rivista sono ben articolate. Dalle grandi città d'arte alle cittadine meno conosciute, dalla magia della Scala ai tanti eventi culturali in cartellone in tutta la Penisola. E poi storia, architettura, design. Una selezione necessariamente limitata, certo. Ma che dà il senso della varietà di visioni ed esperienze possibili. E offre un solido punto di partenza. Da dove cominciare?

Da qui, appunto. Per poi continuare, ognuno a modo suo, il viaggio affascinante nella bellezza.

ROMA SOLO მუმზაური სემინის VOYAGER

- 1 ANTICO FORNO ROSCIOLI La Pizza პიჯა 
- 2 SANT'EUSTACHIO CAFFE Espresso ყავა ესპრესო 
- 3 Pino Grigio თეთრი ღვინო 
- 4 GIOLITTI Artisan Gelato ჯელატი 
- 5 SALOTTO 42 BAR Negroni კოქტეილი 
- 6 Fontana Di Trevi ტრევის შადრევანი 
- 7 Vespa მოტოროლერი ვესპა 
- 8 Pannetone პანეტონე 
- 9 Bulgari სამკაული 
- 10 ROMA SPARITA Pasta პასტა 
- 11 Brioche ბრიოშე 
- 12 PIPERNO RISTORANTE Artishoke არტიშოკი 
- 13 Kapreze სალათი კაპრეზე 
- 14 Prada ჩანთა 

იტალია – მოგზაურობა მშვენიერების საძებრობი 6

რომი
 მუზეუმები/ტაძრები 16
 მანქანები/მოტოციკლები /
 რესტორანი 26
 ბარი/კაფე
 მოზიკები

მილანი
 მუზეუმები/ტაძრები 28
 სასტუმრო/ბარი /
 რესტორანი/კაფე 36
 16 რაა, რაც უნდა გააქათოთ მილანში
 მოზიკები

ბანტრონო
 პასტა 40
 კარები /
 ქაზინო/ყვანი 55
 ტკბილეუნი
 კოქტეილები
 ღვინო

რადაც ხრახუნა, რადაც რბილი, რადაც ტკბილი და რადაც მარტივი 56

ყვანის სურნელის სიხშირე 58
 კარგადი 60

მუსიკა
 კრის ბოტი: „სიყვარულის ამოვსებას ვცდილობ“ 62

ღიზინი
 ჩაი საზინი 66
 მშვენიერი კლიენტები

ბეჭდების დედოფანი 70

ოპერა 76



The Art of Tailoring

Tbilisi "BOSS Store" 37 Rustaveli Ave

MILANO SOLO VOYAGER

- 1 Ceraceri შამაკაის კოსტუმის ატვლი
- 2 Rivolta ფრესკელის ატვლი
- 3 Fendi ქალის ჩანთა
- 4 Porselli ბალეტები
- 5 Borsalino ქუდი
- 6 TRATTORIA MADONNINA რიმოცი
- 7 Tiramisu ტირამისუ
- 8 TRUSSARDI ALLA SCALA CAFE Capuchino კაპუჩინო
- 9 Tartufi სოკო
- 10 Tolomeo-Michele De Lucchi ხანათი
- 11 Etrö თაყუფარი
- 12 Gorgonzola გორგონზოლა
- 13 Porchetta რულეტი
- 14 Barolo წითელი ღვინო

ისტორია

„რომი ჩვენი ქანაქია, საქართველო კი – ჩვენი სახომლო“ 80

სტილი 83

არქიტექტურა
არქიტექტურის რენესანსი იტალიაში 86

ავტორები
დამუშავებელი იტალიაში 90

სვორტი
„ტიფოზი“ იტალიაში 95

აგავი 98

სტატისტიკა 100

ნაგავი 102

ვინეცია
ვინეციის აგავი
სასტუმროები
რესტორნები
მუზიკები 104 / 109

ფლორენცია
ღირსშესანიშნაობები
სასტუმროები
რესტორნები
მუზიკები 110 / 113

ქანაქები
სიენა
ვერუჯა / ასიზი
ლუკა / პიჯა
სან ჯივინიანო / ვარონა 114 / 121

როცა ქარი ზღვის
სურნელს მოიტანს 122

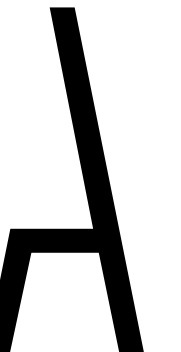
ATRIO

ფ ა ნ ს ა ს მ ე ლ ი & ა ქ ს ე ს უ ა რ ე ბ ი



SOLO ბარათის მფლობელებს 10% ფასდაკლება ეხება ქოლექსიისა და მუზეუმების კადასტრის მიხედვით. მუზეუმების კადასტრის მიხედვით: 31.08.2016
CHAVCHAVADZE AVE. 29 / T: +995 32 220 01 85
WWW.ATRIO.GE

- ALESSANDRO DELL'ACQUA
- Calvin Klein collection
- DOUCAL'S
- MORESCHI
- AS 98
- (A) (SH)
- AGL
ATTILIO GIUSTI LEOMBRUNI
- kallisté
- HENDERSON BARACCO
- FABI
- iXOs
- MSGM
- les petits joueurs





VOYAGER

BY SOLO

3, 2016

მთავარი რედაქტორი
თეა სხიერელი

არტდირექტორი
ნინო დარასელი

რედაქტორი
სალომე დადუნაშვილი

დიზაინერი
ნინო ყაველაშვილი

მხატვარი-ილუსტრატორი
მაია სუმბაძე

სტილის რედაქტორი
ნინო ლურსმანაშვილი

ფოტო - Shutterstock

ავტორები:
**აკა შორჩილაძე
მარგარიტა ანთიძე
ბიძინა ბარათაშვილი
ნიკოლოზ ჩხაიძე
მარიკა შალიკაშვილი
დავით საყვარელიძე
ზაზა ჯილაძე
შუბა ჩიხრაძე
მარინა ყიფშიძე**

ნომრის კონსულტანტი
ქეთევან ჯაფარიძე
ადმინისტრაციული
თანაშემწე
გიორგი ვასაძე
სარეკლამო გაყიდვების
მენეჯერი
ნაზი გოშაძე



SOLO

გამომცემელი: შპს „სოლო“
ვებგვერდი: www.solo.ge
ტელ.: +995 32 2 44 44 00
ISSN: 2346-8130

პროექტის ხელმძღვანელი / SOLO-ს დირექტორი

ეკა დუჩიძე

პროექტის კონსულტანტი

ნინო გეგეშიძე

SOLO-ს ბრენდმენეჯერი

ქეთი ნიკოლეიშვილი

ბეტდვის მენეჯმენტი:
Ctrl P

მისამართი: თბილისი 0186,

ქავთარაძის 27

ტელ.: +995 32 2 381 908

დაბეჭდილია სტამბაში:
Bauer Medien Productions-&Handels GmbH

მისამართი: Baumannstrasse 3/19,

A – 1030 Vienna, Austria

e-mail: office@bauermedien.at

www.bauermedien.at

რეკლამა ჟურნალში: +995 599 330 364 / ჟურნალში გამოქვეყნებული მასალა წარმოადგენს შპს „სოლოს“ საკუთრებას. ჟურნალში დაბეჭდილი ნებისმიერი მასალის გამოყენება კომპანიის წერილობითი ნებართვის გარეშე აკრძალულია.

LEBOWSKI

Bowl Club



ბოულინგ კლუბი - ლებოვსკი

- 12 ხაზიანი პროფესიონალური ბილიკი
- კულის და რუსული ბილიარდის მაგიდები
- კონსერვაციული კაფე-რესტორანი
- ბილიარდის კრივბოული ოთახი „Comfort Zone“



სამუშაო საათები: ორშაბათი-ხუთშაბათი, კვირა: - 11:00-02:00;
პარასკევი-შაბათი: - 11:00-03:00

Tel: 591501010 | www.lebowski.ge | fb: lebowskibowlclub



www.solo.ge

ტელ.: +995 32 2 44 44 00



საზაფხულო სარეჟარი
ექსკლუზიურად SOLO მომხმარებლებს
 დააზღვიეთ ავტომობილი ალდაგში და მიიღეთ
 20%-იანი ფასდაკლება

დეტალური ინფორმაციისთვის მიმართეთ თქვენს SOLO ბანკირს



ალდაგი

2 444 999
ALDAGI.GE



რომი

სალომე დაუნაშვილი

როცა გაზაფხულის მზე ასწლოვანი კედრების მერქანს გაახურებს, როცა ტრასტევერეს ოღროჩოღრო ქვაფენილს იისფერი დაჰკრავს, როცა გლიცინიების და ბუგენვილიების ყვავილები ველურად, ბავშვის ნახატივით მკვეთრად გააფერადებენ ისედაც ფერწერასავით სახლის კედლებს, როცა რომი მთელი თავისი სიდიადით გადაიშლება შენ წინაშე – მიხვდები, რომ თითქმის შეუძლებელია, ნახო რაღაც ამაზე მეტი. ტაძრების ტანზე დატანილი პალმების გაცვეთილ ფრესკებზე, შადრევნების ყვითელ მარმარილოზე, კარავაჯოს შუქ-ჩრდილებზე მეტი. და როცა პანთეონის ოკულუსი თვალს გაგისწორებს, თუ ცოტა რამ მაინც გესმის ისტორიისა, შეიძლება გაგიჟდეს კიდევ, იმიტომ რომ ცის ამ მრგვალი ნაჭრიდან მარადიულობა გიმხერს, მარადიულობა, რომელიც ამ ქალაქის მეორე სახელია.

ეს ქალაქი, როგორც დროის ფენოვანი, არტეფაქტებით გამოტენილი ლაზანია, ტევერეს ორივე ნაპირზე გადაშლილა. მინდა ამ მდინარეს, რომლის მდორე დინების გასწვრივ ათასწლეულობით ყვარდა და პარტახდებოდა და ისევ ყვარდა ყველაზე მწყობრი და დახვეწილი, გარყვნილი და დაუნდობელი ცივილიზაციათა შორის, ასე ვუწოდო. ტევერე – ასე ეძახიან მას იტალიაში, ეს არის მისი ნამდვილი სახელი.

რომში ვერ გაყავთ მეტრო, ვერ აუდიან არქეოლოგიურ გათხრებს; ასობით პატარა წყაროდან, რომლებიდანაც ყველა შედევრია, განსაკუთრებით ერთიდან პატარა ცხვირგასიებული ლომის თავით, მუდამ მოჩხრიალებს სასმელი წყალი. მისი ქვაფენილი მარადიულია, როგორც მილიონობით სანდალი, ცენტურიონის, პილიგრიმისა თუ ტურისტის, რომელიც მას ცვეთდა და გაცვეთს.

რომის ებრაულ გეტოში შემწვარი არტიშოკების სუნი დგას, პატარა მალაზიებიდან ფერწერული გარეგნობის მოხუცები იმზირებიან და ყველა ღრმულიდან ანტიკური კოლონების ნარჩენები იწვევება.

რომი აუტანელია, შეუძლებელი, მიქელანჯელოსდაგვარი გენიალურობით. მისი მნიშვნელობის სიმძიმეს მხოლოდ იტალიური ნაყინი კურნავს. დადგები ასე, ქუჩის კუთხეში, სადაც ახლახან ნახე რაღაც გრანდიოზული, რაღაც, რამაც შეცვალა კაცობრიობის, ცივილიზაციის გეზი, გალოკავ ნაყინს და გულზე მოგეშვება. შუადღისას, როცა ყველა რომაელი „ვალდებულია“ რაღაც ჭამოს, შენც დადგები შეუხედავი პიცერიის რიგში და მერე, ხავსმოკიდებულ კედელზე მიყუდებული, სიამოვნებისგან ამოიკვნესებ, ცივი რძიანი ბურატა და თბილი პომიდვრიანი ბადრიჯანი, პიცის კრაწუნა ცომთან ერთად, პირში რომ დადნება.

რა ძალა ჰქონდა ამ 7 ბორცვს, რომ ამდენი დაეცა! თუმცა ყველაზე მცირე მათ შორის, მიქელანჯელომ ფორუმისთვის ზურგი რომ შეაქცევინა, კაპიტოლიუმს ან კამპიდილიოს იტევს. აქ იმპერატორი კონსტანტინეს გიგანტური თითი სამუდამოდ ხვრეტს ცას, აქვე ეკვრიან დედა მგელს რომულუსი და რემუსი.

რომის პაპებს მოუსვენარი ძილი ჰქონდათ, ხშირად ხედავდნენ სიზმრებს და რომს ახალ-ახალი მოედნები და ეკლესიები ემატებოდა. ასეა, როცა სიზმრების ამსრულებლად მიქელანჯელო გყავს.

ჰოდა, ახლა სულ მაინტერესებს: ნეტავ, რა ესიზმრა წუხელ რომის პაპს?

ინტარნატი მუზეუმების ბილეთების შეძენით უზარმაზარ რიგში დგომის გარეშე მოახერხებთ იტალიური კულტურული მემკვიდრეობის გაცნობას – იქნება ეს

კოლიჯაუმი თუ უფიცის მაღარაა, კომაკიის ნანგრევები თუ ლაოინარდო „საიდუმლო სარობა“.

მირჩავთ, შეხვდით მუზეუმების ვაბეშვრდაზეა. ბილეთების ინტარნატი შეძენა ზომავარ დამატებით შეღავათებასა და ფასდაკლებასაც გულისხმობს. ტინასნარ იკითხეთ იმ მუზეუმების, მაღარაების, ტაძრებისა თუ არქეოლოგიური ძეგლების მუშაობის საათების კირობებიც, რომელთა მონახულებასაც აკირებთ.



გრიგოლის ეტრუსკული მუზეუმი, სადაც გამოფენილია ეტრუსკების და ეტრუსკულ სამარხებში ნაპოვნი ძველი ბერძნული ჭურჭელი.

წმინდა პეტრეს ტაძარი – მსოფლიოში უდიდესი ქრისტიანული ტაძარი, აშენდა 1506-1626 წლებში წმინდა პეტრეს საფლავზე.

მუზეუმები პაპის სასახლეში: სიქსტის კაპელა მიქელანჯელო ბუნაროტის მხატვრობით ჭერსა და დასავლეთ კედელზე (ცნობილი უკანასკნელი სამსჯავროს სცენა); რაფაელის ოთახები, იგივე სტანცები: სალა დი კონსტანტინო, სტანცა დი ელიოდორო, სტანცა დელა სინიატურა და სტანცა დელინჩენელი დელ ბორო. იულიუს პიორემ ვატიკანის სასახლეში რაფაელი მიიწვია. პირველი – სტანცა დელა სინიატურა რაფაელმა თავად მოხატა, ხოლო დანარჩენები – ძირითადად, მისმა მოსწავლეებმა, მისივე ესკიზების მიხედვით.

ღიაა ყოველდღე, კვირის გარდა, 9:00-16:00 საათამდე (მუზეუმები ყოველი თვის ბოლო კვირა დღესაც მუშაობენ 9:00-იდან 12:30 საათამდე); ფასი: 16 €.

თანამედროვე ხელოვნების მუზეუმი

<p>MAXXI</p> <p>ფლამინიოს რაიონში მდებარე XXI საუკუნის ხელოვნების ეროვნული მუზეუმი თანამედროვეობის ცნობილმა არქიტექტორმა ზაჰა ჰადიდომ დააპროექტა. 30 ათას კვ. მ-ზე გაშლილი რვა ორიგინალური ნაგებობა მდინარის დელტას მოგაგონებთ. აქ თანამედროვე დიდი არტისტების მრავალფეროვანი ექსპერიმენტული ექსპოზიციები და ინტერაივი დაგხვდებათ.</p> <p>via Giorgio Reni 4</p> <p><i>ღიაა ყოველდღე, ორშაბათის გარდა – 11:00-19:00 სთ, შაბათს – 11:00-17:30 სთ.</i></p>	<p>MACRO</p> <p>ამ მუზეუმის დამაარსებელთა ამბიცი (არქ. ოდილო ჟაკი) საერთაშორისო კულტურული პროცესების ჩვენებაა. გასაოცარ დარბაზებში თანამედროვე იტალიელ თუ უცხოელ არტისტთა რეტროსპექტივები, პერსონალური გამოფენები და მასშტაბური კულტურული ღონისძიებები იმართება. აქ, ასევე, განთავსებულია დიდი ტერასა, ბარი, რესტორანი, წიგნის მალაზია.</p> <p>piazza Orazio Giustiniani 4</p> <p><i>ღიაა ყოველდღე, ორშაბათის გარდა – 10:30-19:30 სთ.</i></p>
--	---

ტოპ 10 სასტუმრო

<p><i>Hotel Raphael Rome</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> 1 J. K. PLACE ROMA via di Monte d'Oro 30 (უბანი: Spagna); 750€-დან. ულტრაფემენებელური 2 HOTEL RAPHAEL ROME Largo Febo 2 (უბანი: Navona); 400€-დან. ლუქს სარისხი 3 VIA MARGUTTA 54 via Margutta 54 (უბანი: Spagna); 350€-დან. ლუქს აპარტამენტები 4 D. O. M. via Giulia 131 (უბანი: Navona); 400€. 	<ul style="list-style-type: none"> 5 G-ROUGH piazza pasquino 69-70 (უბანი: Navona); 350€-დან. ფემენებელური 6 THE FIFTEEN KEYS HOTEL via Urbana 6-7 (უბანი: Monti); 340€. ფემენებელური 7 GRAND HOTEL DE LA MINERVA piazza della Minerva 69 (უბანი: Pantheon); 340€-დან. კლასიკური კომფორტი, განთქმული ტერასით 	<ul style="list-style-type: none"> 8 CROSSING CONDOTTI via Mario de'Fiori 28 (უბანი: Spagna); 300€-დან. მაღალი დონის B&B 9 GIGLI D'ORO SUITE via Dei Gigli D'Oro 12 (უბანი: Navona); 250€-დან. ლუქს გესთაუსი 10 HOTEL ADRIANO via di Pallacorda 2 (უბანი: Pantheon); 230€-დან. სახელგანთქმული Bar Gin Corner-ით
----------------------------------	---	---	--



გარეშე, რომაული ბეტონით (5000-ტონიანი) 20 საუკუნის წინათ შექმნილი 143 მეტრი დიამეტრის (რაც, ფაქტობრივად, ემთხვევა შენობის სიმაღლეს) გუმბათი წარუშლელ შთაბეჭდილებას ტოვებს მნახველზე. ის ყოველთვის იყო ბევრი არქიტექტორის ინსპირაციის წყარო, მათ შორის, რომის წმ. პეტრეს ტაძრის ავტორის – მიქელანჯელოსთვისაც, რომელმაც მისდამი პატივისცემის ნიშნად წმ. პეტრეს ტაძრის გუმბათი 1.5 მეტრით ვიწრო დააპროექტა.

პანთეონის ტერიტორიაზე დაკრძალულია რაფაელი. მის საფლავს აწერია: „აქ განისვენებს რაფაელი, რომლის სიგოცხლემაც დედაბუნება შიშობდა, დამჯანსო, ხოლო როს მოკვდა, ბუნებაც შიშობს, არ მოკვდეს მასთან ერთად“. ტაძარს კათოლიკური ეკლესიის სტატუსი VII საუკუნეში მიენიჭა.



BASILICA SAN PIETRO IN VINCOLI – ვია კავურიდან სან ფრანჩესკო დი პაოლას ბნელ კიბეებს თუ აუყვებით, მოულოდნელად სან პიეტრო ინ ვიკოლის მოედანზე მოხვდებით, სადაც XVI საუკუნის ფასადს მიღმა იმალება V საუკუნეში წამოწყებული ტაძარი ორი მნიშვნელოვანი საგანძურით: პირველია წმ. პეტრეს ჯაჭვი, რომლითაც იგი დატყვევებული იყო იერუსალიმში, მეორე კი, არანაკლებ მნიშვნელოვანი – მიქელანჯელოს მოსეს გენიალური ქანდაკება (1513 წ.).



არსებობს ლეგენდა, რომ თვით მიქელანჯელო ისე იყო მოზადებული თავისივე ქმნილების რეალისტურობით, რომ სამუშაო იარაღი ესროლა შეძახილით: „Parla!“ („ხმა ამოიღე!“).



PANTHEON (pan – ყველა, theon – ღმერთი, ძვ. ბერძ.) – ჩვ. წ. აღ-ით 125 წელს იმპერატორ ადრიანეს მიერ აგებული ეს ტაძარი ჩვენამდე შემორჩენილი რომაული ანტიკური ხანის ერთადერთი არქიტექტურულად სრულყოფილი შენობაა. იმპერატორმა ადრიანემ, თავმდაბლობის ნიშნად, ფასადის ტიმპანზე გაკეთებულ წარწერაში თავისი თავი არ მოიხსენია და პატივი მიაგო პირველი პანთეონის შემქმნელს: „M. AGRIPPA. L. F. COS. TERTIUM. FECIT“ – „მარკუს აგრიპამ, ლუციუსის შვილმა, მესამედ არჩეულმა კონსულად, აავო ეს“. პანთეონის მთავარი ღირსშესანიშნაობა მისი ლეგენდარული გუმბათია. ყოველგვარი საყრდენის

BASILICA DI SAN CLEMENTE – კოლინეუმთან მდებარე უნიკალური ტაძარი (მას Lasagna-საც უწოდებენ) კათოლიკეების შესამე პაპის სახელს ატარებს, მაგრამ ის არქეოლოგიური მრავალფეროვნების თვალსაზრისით არის საინტერესო: XII საუკუნის ბაზილიკა აშენებულია IV საუკუნის ეკლესიის თავზე, რომელიც, თავის მხრივ, I საუკუნის წარმართული ტაძრის ადგილას აიგო. რაც მთავარია, შესაძლებელია სამივე სივრცის მონახულება. დონეებს შორს განსხვავება დაახლოებით 18 მეტრია. ტაძრის ულამაზესი ფრესკები, მოზაიკები და რელიეფები აუცილებლად უნდა ნახოთ.



BASILICA SANTA MARIA MAGGIORE – ღვთისმშობლისადმი მიძღვნილი ყველაზე მიშვნელოვანი კათოლიკური ტაძარი ადრეული ქრისტიანული პერიოდის უნიკალური ნიმუშია, რადგან საუკუნეების განმავლობაში, ფაქტობრივად, არ განუცდია გადაკეთება, რაც ბევრ სხვა რომაულ ტაძარში მოხდა. ბაროკოს პერიოდის ფასადის მიუხედავად ინტერიერი აშენებულია 440 წელს და V საუკუნის შესანიშნავი ფრესკებით და მოზაიკებით არის გამშვენებული. ყოველწლიურად, 5 აგვისტოს ტაძრის ტერიტორიის ათასობით თეთრი ვარდის ფურცელი ცვივა ბიბლიური ლეგენდა – ზაფხულში თოვლის მოსვლის აღსანიშნავად.



BASILICA DI SANTA MARIA DEL POPOLO – ბაზილიკა აშენდა 1099 წელს „სისხლიანი და შუშლილი“ იმპერატორის, ნერონის საფლავის ადგილას. ადგილობრივი მოსახლეობა დარწმუნებული იყო, რომ საფლავზე ამოსული დაბურული ხე, რომელსაც გაუთავებლად ესოდნენ ყვავები, ნერონის მუსხენარი სულის ხეტიალს მოასწავებდა. პანიკა იმდენად ძლიერი იყო, რომ პაპის თანხმობით და სახალხო დაფინანსებით, წმინდა მარიამის ბაზილიკა აიგო. ტაძარი დღევანდელი სახით 1478 წელს აშენდა; ბერნინის ბაროკოს სტილის ფასადმა ნაგებობა 1660 წელს დაამშვენა. ამ უნიკალურ ტაძარში თავმოყრილია პინტურიკიოს, რაფაელის, კარავაჯოს და ბერნინის, ასევე, რენესანსისა თუ ბაროკოს პერიოდის სხვა საუკეთესო ოსტატების ნამუშევრები.



SAN PIETRO – მსოფლიოში ერთ-ერთ ყველაზე დიდ და კათოლიკური სამყაროს ყველაზე მნიშვნელოვან ბაზილიკას 320 წელს იმპერატორმა კონსტანტინემ ჩაუყარა საფუძველი. მას მერე ტაძარი 200 წელი შენდებოდა ისეთი ოსტატების მონაწილეობით, როგორებიც არიან: ბრამანტე, რაფაელი, ბერნინი და მიქელანჯელო. ამ უკანასკნელის არქიტექტურულად შთაბეჭდავი გუმბათი და რელიგიურად თუ ემოციურად შეუდარებელი „პიეტას“ ქანდაკება ყოველ ჯერზე აოგნებს მნახველს.

SANTA MARIA SOPRA MINERVA – XIII-XVIII საუკუნეთა მასიური და სადა ფასადის მიღმა იმალება იტალიაში იშვიათი გოთიკური ინტერიერი. ტაძარი რომაული ქალღმერთი მინერვას, ეგვიპტური ქალღმერთი ისიდის და ელინისტური ეგვიპტური თავისივე ღვთაების, სერაპისის ტაძრების თავზე ააშენეს. ამ მდებარეობს მიქელანჯელოს „Christo della Minerva“ („Statua del Redentore“), Filipino Lippi-ს მიერ მოხატული Cappella Carafa (კაპელა კარაფა) და ქალაქ სიენის მფარველის, წმინდა კატარინას საფლავი. ყურადღება მიაქციეთ ტაძრის წინ ბერნინის ქანდაკებას „Pulcini della Minerva“ (1667), რომელსაც თავზე ადევს რომში დღესდღეობით შემორჩენილი 11 ეგვიპტური ქანდაკებიდან ყველაზე პატარა. მასზე ასეთი წარწერაა: „ძლიერ გონებას მხარდაჭერად მყარი ცოდნა სჭირდება“.



BASILICA SANTA MARIA IN TRASTEVERE – ტრასტევერეს უბნის შუაგულში მდებარეობს უძველესი ეკლესია, პირველი ქრისტიანული სახალხო სალოცავი ტაძარი, XII-XIII საუკუნეების უნიკალური მოლოქრული მოზაიკებით როგორც ინტერიერში, ისე ფასადის ტიმპანზე, რომელიც დაბნელებისას საოცრად კამკაშებს და ლეგენდარულ პიაცას მისტიკურ ელფერს აძლევს.



SAN LUIGI DEI FRANCESI – XVI საუკუნის ტაძარი ცნობილია „chiaro-scuro“-ს ანუ „შუქ-ჩრდილის“ ტექნიკის უბადლო ოსტატის, გვიანი რენესანსის პერიოდის ყველაზე დრამატული და საოცრად თანამედროვე ფერმწერის, კარავაჯოს ალბათ საუკეთესო ნამუშევრით – „წმ. მათეს მოწოდება“ ორ სხვა არანაკლები მნიშვნელობის ნამუშევართან ერთად: „წმ. მათე და ანგელოზი“ და „წმ. მათეს წამება“.

SANTA MARIA DELLA CONCEZIONE DEI CAPPUCCINI – ტაძარი 1626 წელს აშენდა რომის პაპის, ურბან VIII-ის დაკვეთით (მისი ძმა, კარდინალი ანტონიო ბარბერინი კაპუცინების ორდენის წევრი იყო). 1631 წელს კი ამ ტაძრის სამარხში ახლომდებარე კაპუცინების მონასტრიდან ექსპუმირებული ბერების ჩონჩხები გადმოიტანეს და საექსპოზიციოდ დატოვეს. შედეგად, მნახველს საშუალება აქვს, მიიღოს სრულიად განუმეორებელი,

შემზარავი და, ამავდროულად, „იკიური“ შთაბეჭდილება – 4000 ექსპუმირებული ფრანცისკელი ბერის ჩონჩხების და თავის ქალების საოცარი „დეკორაცია“. სამარხის შესასვლელში წარწერაა: „ახლა თქვენ ხართ ის, რაც ოდესღაც ჩვენ ვიყავით. თქვენც გახდებით ის, რაც ჩვენ ვართ ახლა“. თავის დროზე მარკომბა დე სადმა აღნიშნა, რომ ამგვარი ემოციური სიძლიერის სანახაობა არსად არასდროს უნახავს!



ბრავის შადრეისები მოწაბლის მადამდამის ბრადიციას მკაცრი წესები აქვს: შადრეისიკან ზურგიით დადებით და მოწაბა მარჯვნივ ხალით ისროლეთ მარცხენა მხარს ზამოდად. ერთი მოწაბა რომში კვლავ დაბრუნების პირობაა, ორის მადამდამისას სიყვარული გენჯავათ, ხოლო თუ სამს გაიწვამთ, აუცილებლად დაქორწინდებით.



1



2

1. Fontana di Trevi
2. Fontana del Tritone
3. Fontana Acqua Paola
4. Fontana Navona
5. Fontana delle Tartarughe

FONTANA DI TREVI – ბაროკოს პერიოდის რომის ყველაზე ცნობილი შადრევნის წინაპარი ჯერ კიდევ ძვ. წ. აღ-ის 19 წელს ლეგენდარულმა აგრიპამ, იმპერატორი ავგუსტუსის სიძემ ააშენა. ყველაფერი კი იმით დაიწყო, რომ მთავარსარდალმა ჯარისკაცები წყაროს სათავის საძებნელად გაუშვა, რათა სასმელი წყალი რომამდე აკვედუკით მიეყვანათ. ჯარისკაცებს ამ საქმეში ახალგაზრდა ქალწული დაეხმარა, რომლის პატივსაცემად შემდგომში აგებული არხს Aqua Virgo დაერქვა. ძნელი დასაჯერებელია, მაგრამ ის დღემდე წყლით ამარაგებს რომის ისტორიულ ცენტრში მდებარე შადრევნებს.



3



5

გრანდიოზული იერსახე, რომლითაც ტრევის შადრევანი ამჟამად მოგზაურებს იზიდავს, მას მხოლოდ XVIII საუკუნეში მიეცა, როდესაც პაპის – კლემენტი XII-ის დავალებით ნიკოლო სილვიმ სკულპტურული კომპოზიცია შექმნა ბერნინის დახატოვანი ესკიზების გათვალისწინებით.



4

FONTANA ACQUA PAOLA – ჯოვანი ფონტანას მიერ 1612 წელს შექმნილი შადრევანი, რომელსაც პატივისცემით Il Fontanone-ს ანუ „დიდ შადრევანს“ ეძახიან, ჯანიაკულები ბორცვის თავზე მდებარეობს, საიდანაც რომის ყველაზე თვალწარმტაცი ხედი იშლება.

FONTANA NAVONA – ნავონას მოედანზე მდებარე სამ შადრევანს შორის ცენტრალური – „ოთხი მდინარე“, ბერნინის ერთ-ერთი უმთავრესი შედევი, 1648 წელს შეიქმნა რომის პაპის, ინოკენტი X-ის დავალებით. ქანდაკებაზე ასახულია იმ პერიოდისათვის ცნობილი ოთხი მთავარი მდინარე: დუნაი – ევროპაში, რომლის ფიგურას უკან შეკრული თმის ვარცხნილობით გამოარჩევთ; განგი – აზიაში, რომელსაც ხელში სანაოსნო ნიჩაბი უჭირავს; ნილოსი – აფრიკაში (ვინაიდან იხსნადა მისი სათავის მდებარეობა უცნობი იყო, ფიგურას თითქოს თავზე ქსოვილი ჩამოეფარებია); რიო დელა პლატა – ამერიკაში, რომელიც სწორედ იმ პერიოდში აღმოაჩინეს. ფიგურა შუქს ხელით იჩრდილავს, თითქოს თვალს სჭრის ობელოსის თავზე მდებარე კათოლიკური ვარსკვლავის ძლიერი ბრწყინვალება. მოედნის სამხრეთით მდებარეობს ჯაკომო დელა პორტას, ცნობილი რომაელი არქიტექტორისა და „მეშადრევის“ მიერ დაწ-

ყებული შადრევანი ოთხი ტრიტონის გამო-სახულებით, რომელსაც შემდგომ ბერნინიმ ცენტრალური ქანდაკება დაუმატა. ამავე მოედნის ჩრდილოეთით კი XIX საუკუნეში დამთავრებული შადრევანია ნეპტუნის გამოსახულებით.

FONTANA DELLE TARTARUGHE – რომაელი ებრაელების უძველესი უბნის, ე. წ. გეტოს შესასვლელთან მდებარე, ჯაკომო დელა პორტას მიერ აგებული (XVI ს.) ბრინჯაოს შადრევანი იყო პირველი, რომელიც კერძო დაფინანსებით შეიქმნა. მას „კუს შადრევანს“ უწოდებენ. მდიდარმა პოლიტიკოსმა მეციო მატეიმ მთელი თავისი გავლენა გამოიყენა, რათა ეს შადრევანი მისი საგვარეულო სასახლის წინ აღემართათ.

რევნები კი მხოლოდ დიდგვაროვანთა სასახლეების კერძო ბალებში იდგებოდა. ტრიტონისა და ტრევის შადრევნებს მონეტების გადაცემის ტრადიცია ერთმანეთს ამსგავსებს.

FONTANA DELLA BARCACCIA – „მახინჯი ნავი“ – ესპანეთის მოედანზე, კიბეების დასაწყისში მდებარე შადრევანს ნახევრად ჩაძირული ნავის ფორმა აქვს. მანამ, სანამ მდინარე ტევერეს მაღალ კალაპოტს აუშენებდნენ, მოედანი და მიმდებარე უბანი ხშირად მდინარის ადიდების შედეგად გამოწვეული წყალდიდობის მსხვერპლი ხდებოდა. ერთ-ერთი ასეთი წყალდიდობის მერე მოედანზე ნავიც გამოირიყა. რომის პაპმა ურბან VIII–მ კი ბერნინის სასწრაფოდ დაავალა ამ მოვლენის უკვდავყოფა.

FONTANA DELLE NAIADI – რომის ალბათ ყველაზე მღელვარე (ეროტიკული თვალსაზრისით), წყლის ნიმფების შადრევანი XIX–XX საუკუნეების მიჯნაზე შექმნა არქიტექტორმა მარიო რუტელიმ. ეს მშვენიერი ნაგებობა მიქელანჯელოს მიერ დაპროექტებულ რესპუბლიკის მოედანზე (რომის მთავარი სადგურის მიმდებარე ტერიტორიაზე) მდებარეობს.



1

PIAZZA DEL POPOLO – ანტიკურ ხანაში ქალაქის უკიდურეს ჩრდილოეთ კარიბჭესთან მდებარეობდა. ერთი პერიოდი ადგილობრივი მოსახლეობა ამტკიცებდა, რომ მოედანი დაიპყრო სისილიანი იმპერატორის, ნერონის სულმა, რომლის საფლავი იქვე მდებარეობდა (ხალხის დასამშვიდებლად აშენდა ტაძარი s. Maria del Popolo, საუკუნეების შემდეგ კი მოედანს წმინდა მარიაშის სახელობის კიდევ ორი ტაძარი – s. Maria dei Miracoli და s. Maria de Montesanto შეემატა). რომის ერთ-ერთი პირველი შადრევანიც ამ მოედანზე აიგო. XIX საუკუნის დასაწყისში, პაპის დაკვეთით, არქიტექტორ ჯუზეპე ვალადიეს მოედნის ერთიანი რეკონსტრუქცია სთხოვეს, მასზე არსებული სამივე ტაძრის და ობელისკის შენარჩუნებით. ვალადიემ შექმნა ურბანისტული არქიტექტურის შედევი – ელეგანტური მოედანი სამი ქუჩის (via Babuino, via del Corso, via della Ripetta) იდეალური პერსპექტივით.

PIAZZA DI SPAGNA – პუპლისებრი ფორმის (ორი სამკუთხედისგან შემდგარი) მოედნის მთავარი მშენებია, რომის ერთ-ერთი სიმბოლო – ესპანეთის კიბეები იმისთვის აიგო, რომ ესპანეთის ელჩს, რომლის სასახლეც იქვე მდებარეობდა, პინჩიოს ბორცვის თავზე აღმართულ ტრინიტა დეი მონტის ფრანგულ ტაძარში მოხვედრის საშუალება მისცემოდა. ფრანესკო დე სანკტისმა დააპროექტა 135 საფეხურისაგან შემდგარი, პინჩიოს ბორცვის პეიზაჟში ჰარმონიულად ჩამჯდარი, იმ დროისათვის უჩვეულო ტერასებიანი კიბეთა წყობა.

PIAZZA DELLA ROTONDA / PANTHEON – შეუძლებელია რომში ჩამოხვიდე და ერთხელ მაინც არ გადაჭრა ეს ულამაზესი მოედანი. ჯაკომო დელა პორტას შადრევნის კიბეებზე ჩამოჯდომა პანთეონის დათვლიერებისათვის საუკეთესო პოზიციაა. მოედანს სახელი ტაძრის ფორმის გამო შეარქვეს (როტონდა – მრგვალი).

PIAZZA CAMPO DEI FIORI – ულამაზესი და მხიარული მოედანი დილაობით ყვავილების და სხვათა ბაზარია, საღამოობით კი ახალგაზრდობის თავმჯერის ადგილად ტრანს-

PIAZZA NAVONA – იტალიური ბაროკოს იდეალური ნიმუშია. რომაული ტრადიციის მიხედვით, მის შექმნაში დიდი როლი მიუძღვის პაპ ინოკენტი X-ს, რომელმაც თავისი საგვარეულო სასახლის – პალაცო პამფილის რესტავრაციასთან დაკავშირებით, გადაწყვიტა ხელი შეეწყო წმ. აგნესის ტაძრისთვის, შადრევნებისთვის და ახალი, ცენტრალური შადრევანი შეუკეთა. ამ პროექტების განსახორციელებლად მან მიიწვია ბაროკოს პერიოდის ისეთი ვარსკვლავები, როგორებიც არიან: ლორენცო ბერნინი („ოთხი მდინარე“ და „მანგი /მუსური“), ფრანჩესკო ბორმინი (წმ. აგატას ტაძარი) და ჯიროლამო რაინალდი (პამფილის საგვარეულო სასახლე).

1. Piazza Navona;
2. Piazza Venezia;
3. Piazza Campidoglio;
4. Piazza Di Spagna;
5. Piazza del Popolo;
6. Piazza della Rotonda / Pantheon



2

ფორმირდება. 1600 წლის 17 თებერვალს ამ მოედანზე ცოცხლად დაწვეს დომინიკელი ბერი ჯორდანო ბრუნი. 1888 წელს კამპო დეი ფიორიზე მას ქანდაკება დაუდგეს სწორედ იმ ადგილას, სადაც განაჩენი გამოუტანეს.

PIAZZA LARGO DI TORRE ARGENTINA – კატების თავმჯერის ადგილი, ეს ცნობილი მოედანი ანტიკური ხანის რესპუბლიკის 3 მნიშვნელოვანი ტაძრის ნანგრევების ტერიტორიაზეა. დასავლეთ მხარეს მდებარეობს აგურის კედლის ნანგრევები, რომელიც პომპეუსის თეატრის და აბანოების კომპლექსის მთავარ შესასვლელს წარმოადგენდა. ჩვ. წ. აღ-მდე პირველ საუკუნეში, სანამ ფორუმის ტერიტორიაზე ახალი სენატის მშენებლობა მიმდინარეობდა, რომაული „Curia di Pompei“ (სენატის სხდომა) ამ კომპლექსის ტერიტორიაზე იმართებოდა. სწორედ იქ, ჩვ. წ. აღ-მდე 44 წლის 15 მარტს ბრუტუსმა, კასუსმა და დანარჩენებმა 23 სასიკვდილო დარტყმით დაჭრეს იმპერატორი გაიუს იულიუს კეისარი.

PIAZZA VENEZIA – 1885 წელს იტალიის ერთიანობის და დამოუკიდებლობის აღსანიშნავად გადაწყდა ამ მოედნის გაფართოება. იტალიის გამაერთიანებელი მეფის, ვიტორიო ემანუელე II-ის გრანდიოზული მონუმენტი (მეტსახელად „საბჭედი მანქანა“), რომელიც 1911 წელს გაეტანა კონხა აგო, რომის სავიზიტო ბარათად იქცა



3



4



5



6

ისეთი ფილმების წყალობით, როგორცაა „ველოსიპედების გამტაცებლები“ და „რომაული არადადეგები“.

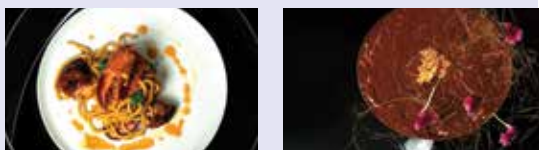
PIAZZA CAMPIDOGLIO – რომის რესპუბლიკის შექმნიდან დღემდე კაპიტოლინის ბორცვი ქალაქის სიდიდის სიმბოლო იყო. თუმცა 1536 წელს, როდესაც იტალია იმპერატორ ჩარლზ V-ის ვიზიტი რომში, მოედანი ისეთ სავალალო მდგომარეობაში იყო, რომ პაპმა პავლე III-მ თხოვნით მიმართა მიქელანჯელოს, შეექმნა განახლებული მოედნი – პიაცა დელა კამპიდოლიოს ესკიზები. მიქელანჯელომ შექმნა სრულიად მოულოდნელი, ტრაპეციული ფორმის სივრცე, ულამაზესი ლია ფერის ელიფსური ორნამენტებით ქვაფენილზე. მისი პროექტით აღდგა პალაცო სენატორიო და აშენდა პომპეური კიბეების სისტემა. შეიცვალა პალაცო დეი კონსერვატორის ფასადი, სადაც განთავსდა „პინაკოტეკა კაპიტოლინა“ (მარჯვენა შენობა) და მოპირდაპირე მხარეს, მოედნის მარცხნივ აშენდა „პალაცო ნუვო“ – ახლანდელი კაპიტოლინის მუზეუმი. მოედნის მთავარ დეკორატიულ ელემენტად მიქელანჯელო მოიაზრებდა გრანდიოზულ კიბეებს – „კორდონატას“. მოედნის ცენტრში იმპერატორ მარკუს ავრელიუსის ქანდაკების ასლია, რომელიც მიქელანჯელოს მიერ შექმნილ პოსტამენტზე დგას (ორიგინალი იქვე, კაპიტოლინის მუზეუმშია დაცული).



CASA COPPELE

აქ წარმოდგენილია რომაულ-ფრანგული სამზარეულო. ინტერიერი პარიზის ცნობილი სასტუმროს – Coste-ის დიზაინერმა ჟაკ გარსიამ შექმნა, ხოლო შეფხვა ფაბიო როსიმ დაუვიწყარი მენიუ შეადგინა: პასტა ალა გრიჩა არტიშოკებით და კაჩო პეპე კრევეტებით. რესტორანი განთქმულია თავისი ღვინის არჩევანით და კოქტეილებით (Marie Antoinette). ფასი: 75€-დან. ღიაა: 12:00-15:00 / 18:30-24:00.

piazza della Coppelle 49 (Pantheon)



DAL BOLOGNESE

კლასიკური რესტორანი, სადაც შეგიძლიათ მიირთვათ ემილია-რომანიას რეგიონის განთქმული კერძები: ბოლიტო და ფრიტო მისტო. სუპერპოპულარულია და სავსეა ცნობილი ადამიანებით. ტერასა გამოდის პიაცა დელ პოპოლოს მოედანზე. ადგილი წინასწარ უნდა დაჯავშნოთ. ფასი: 70€-დან. კვირა-ორშაბათი – 12:30-15:00 / 20:25-23:00.

piazza Del Popolo 1 (Popolo)



NINO

1934 წლიდან რესტორანი თავის სტუმრებს სთავაზობს ტოსკანური კერძების შესანიშნავ არჩევანს, რომელთა შორის გამოჩენილია ლეგენდარული ბისტეკა ფიორენტინა. ფასი: 45€-დან. 12:30-15:00 / 19:30-23:00; კვირას დაკეტულია.

via Borgognona 11 (Spagna)



PIPERNO

ულამაზეს პიაცაზე, იტალიურ გეტოში მდებარე ამ რესტორანში საშუალება გექნებათ გასინჯოთ ლეგენდარული შემწვარი არტიშოკი ალა ჯუდია და შემწვარი ცუკინის ყვავილები, ასევე, გირჩევთ დააგემოვნოთ ნებისმიერი პასტის კერძი, თუნდაც ალე ვონგოლე მიდიებით. ფასი: 40€-დან. ღიაა: 12:45-14:20 / 17:45-22:20; ორშაბათს დაკეტულია.

via Monte Dè Cenci 9 (Ghetto)



OPEN COLONNA

მუზეუმ „პალაცო დელე ესპოზიციონის“ უკან მდებარეობს ულტრათანამედროვე სარესტორნო სივრცე – მალალი დონის „გურმე“ რესტორანი, შეფ-მზარეულის – ანტონიო კოლონას მეთაურობით. დღისით სივრცე ეთმობა ლანჩ-ბუფეტს, სადაც რომაული city lunch-ის ეგიდით, კლიენტებს შეუძლიათ ისიამოვნონ საოცრად დაბალი ფიქსირებული ღირებულების კერძებით.



ფასი: რესტორანში 60€-დან. ლანჩი 16€-დან. ღიაა: 12:30-15:30 / 19:30-23:30.

via Milano 9a (Monti)

ROSCIOLI

მალახარისხიანი იტალიური პროდუქტების მალაზია ბუნებრივად გადაკეთდა ერთ-ერთ ყველაზე გახმაურებულ რომაულ რესტორანად და თავისი პირველ-ყოფილი სტატუსიც შეინარჩუნა. ადგილი იმდენად პოპულარულია, რომ დამატებითი მაგიდები პროდუქტების დახლებთანაც არის მოთავსებული. აღსანიშნავია ყველის და ძეხვეულის ანტიპასტები, კარბონარას და გრიჩას კერძები და ღვინის ფართო არჩევანი. ფასი: 60€-დან. ღიაა: 7:00-23:30; კვირას დაკეტულია.

via Dei Giubbonari 21 (Campo Dei Fiori)

არანაკლებ პოპულარობით სარგებლობს ამავე კომპანიის საცხობი ANTICO FORNO ROSCIOLI, რომელიც გვერდითა ქუჩაზე მდებარეობს და განთქმულია განუმეორებელი პიცების ნაირსახეობით, რომლებიც ნაჭრებად იყიდება.

via dei Chiavari 34



BACCANO

ნიუ-იორკის ლეგენდარული Balrtazar-ით ინსპირირებული ბისტრო, შესანიშნავი ადგილი ლანჩისა და აპერტივოსთვის. მიირთვით მედიტერანული კერძები და ხამანწყები. ფასი: 35€-დან. ღიაა: 12:00-15:30 / 18:30-24:00.

via della Muratte 23 (Trevi)

L'ANTICA NORCINERIA

პატარა მალაზია, ტრასტევერელის სიამაყე, სადაც შეგიძლიათ დააგემოვნოთ რომაული პორკეტას პანინო.

via Natale del Grande 16 (Trastevere).



LA CASSETTA

რომის ულამაზესი და ტრენდული უბნის, მონტის ყველაზე უფრო ცნობილი პატარა სახლი-ბისტრო, სადაც თავს იყრიან უბნის ჰიპსტერები და ტურისტები. ღიაა: 09:00-20:00.

via della Madonna dei Monti 62 (Monti)

IL SANLORENZO

მალალი დონის, დახვეწილი თევზის რესტორანი. მზარეული ტომასო მადალენა გთავაზობთ ლაციოს რეგიონის სანაპიროს საუკეთესო ნადავლს, მომზადებულს დიდი ყურადღებით.

საუკეთესო არჩევანის გაკეთებაში მომსახურე პერსონალი დაგეხმარებათ, სომელიე კი იმ იტალიურ ან ფრანგულ ღვინოს შემოგთავაზებთ, რომელიც არჩეულ კერძებს ყველაზე მეტად უხდება. ფასი: 100€-დან. ღიაა: 12:30-14:45 / 19:30-23:00.

via dei Chiavari 4/5 (Campo dei Fiori)



AL MORO

რომაული რესტორანი ტრევის მადრევანთან; რომელიც პოლიტიკოსების და ჟურნალისტების საყვარელი ადგილი, პირველ რიგში, მალახარისხიანი, სემონური მენიუს გამო: არტიშოკები, პუნტარელები და სპაგეტი ალ მორო, რომელიც აუცილებლად უნდა გასინჯოთ. გირჩევთ, ადგილი წინასწარ დაჯავშნოთ. ფასი: 40€. ღიაა: 13:00-15:30 / 20:00/23:30.

vicolo delle Bollette 13



AI MARMÌ

სახელგანთქმული, მუდმივად სავსე, ყველასთვის საყვარელი და დემოკრატიული რომაული პიცერია. ამ ადგილის მონახულების გარეშე (რაც უფრო გვიან, მით უკეთესი) ტრასტევერეს გულისცემას ვერ შეიგრძნობთ. ღიაა: 19:00-02:00.

Viale di Trastevere 53 (Trastevere)

LA REGOLA

შეფ-მზარეული მარინა პერნა გთავაზობთ სხვადასხვა სახეობის თევზის ფართო არჩევანს ლიგურიული სამზარეულოს ელემენტებით: ანტიპასტო ჯენოვეზე და არაჩვეულებრივი სპაგეტი ლობსტერით. ფასი: 40€-დან. ღიაა: 12:30-23:30.

piazza di San Lorenzo alla Regola, 40 (Campo Dei Fiori)



DA ENZO AL 29

ტემპარითი რომაული ტრატორია, სადაც ერთხელ შესული კლიენტი აუცილებლად კვლავ ბრუნდება. ფასი: 30€-დან. ღიაა: 12:30-14:30 / 19:30-23:30.

via dei Vascellari 29 (Trastevere)



ARMANDO AL PANTHEON

სახელგანთქმულ რომაულ რესტორანში, საბედნიეროდ, არაფერი შეცვლილა მისი დაარსების დღიდან (1961 წ.).

გასინჯეთ კერძები: ფეტუჩინის პასტა ქათმით, სალტიმბოკა, ტრიპა ალა რომანა და ajo, olio e peperoncino – პასტა ნივრით, ზეთით და წიწკით. ფასი: 50€-დან. ღიაა: 12:30-23:00.

Salita dei Crescenzi 31 (Pantheon)

VOYAGER კომანდარი

რომი წყლის დანაშაულის პირდაპირი ქარაზია მასაჰლავანი, სსსპი წყლის გადარეგულირება.

1874 წელს რომის მერის, ლუიჯი პიანჩანის ინიციატივით ქალაქში სასმელი წყლის მადრევენები დადგეს. 100-კილოან, დაახლოებით 120 სმ სიმაღლის თუჯის მადრევენებს, რომლებიც უფასო მოხმარებისთვის იყო განკუთვნილი, დრაკონის ფორმის სამი ხვრელი ჰქონდა; ძველი დიზაინის რამდენიმე მადრევენს კიდევ შეხვდებით piazza della Rotonda-ზე, via di San Teodoro-ზე, რომის ფორუმის უკან და via delle Tre Cannelle-ზე.

რომის „ცხვირა“ მადრევენების რიცხვი 2000-ს აჭარბებს. ყველა მათგანის „ცხვირს“ ზედა ნაწილში პატარა ნახვრეტი აქვს. თუ ონკანიდან წყლის მთავარ გამოსასვლელს თითო დაფარავთ, ნაკადი ზემოთ წავა და მოხერხებულად შეძლებთ წყლის დაღვას.



ROMA SPARITA

რომის ერთ-ერთ ყველაზე ძველ უბანში, ულამაზესი ტაძრის, სანტა ჩეჩილიას გვერდით მდებარეობს რესტორანი, სადაც გურმანები დადიან მხოლოდ ერთი კერძის – ტიპურად რომაული პასტა კაჩო პეპეს საჭმელად, რომელიც შემწვარი პეკორინოს კალათამია მოთავსებული. თქვენც გირჩევთ, რომ ტაძრის მონახულება ლანჩის ან სადილის საათებს დაამთხვიოთ. ფასი: 40€-დან. ღიაა: 12:30-14:30 / 19:30-23:30.

piazza de Santa Cecilia 24 (Trastevere)



CASA BLEVE

XVI საუკუნის ულამაზესი პალაცოს პირველ სართულზე მდებარე პრესტიჟული ერთეულები, საოცარი ღვინის მენიუს გარდა, გთავაზობთ საკმაოდ საინტერესო კერძებსაც: პარმიჯანოს ანჩოუსებით, რავიოლის ბატონის რაგუთი და ნებოლოს ღვინოში დამარინადებულ ლორს. პროფესიონალი სომელიე სიამოვნებით მოგიყვებათ ღირსეული და საინტერესო იტალიური ღვინოების შესახებ. ფასი: 65€-დან. ღიაა: 12:30-15:00 / 19:30-23:00; კვირას დაკეტულია.

via Del Teatro Valle 48/49 (Navona)

FIASCHETTERIA BELTRAMME

ლეგენდარული იტალიელი რეჟისორის, პიერ პაოლო პაზოლინის საყვარელი რესტორანი. გამოირჩევა იდეალური მდებარეობით და შესანიშნავი რომაული კერძებით. გასინჯეთ ტრიუფელის რავიოლი, ლაზანია და პასტა კარბონარას სოუსით. ფასი: 40€-დან. ღიაა: 12:15-15:00 / 19:30-22:45.

via della Croce 39 (Spagna)

BUCCONI

ღვინოების დიდებული არჩევანი, შვეიცარიული შვიდინოთ დაუფიწყარი საჩუქარი ახლობლისთვის, ან თავად ადგილზე დააგემოვნოთ და მიაყოლოთ რომაული ანტიპასტო. ღიაა: 09:00-23:30; კვირას დაკეტულია.

via di Ripetta 19/20 (Popolo)



STRAVINSKI BAR

განთქმული **სასტუმრო DE RUSSIE**-ს ულამაზეს შიდა ეზოში მდებარე ბარი ცნობილია თავისი ფემინებელური ატმოსფეროთი, მდიდარი კლიენტურით და არანაკლებ მნიშვნელოვანი კოქტეილებით, განსაკუთრებით ჯინის ბაზაზე.

ღრესკოდი მოქმედებს.

via del Babuino 9 (Piazza del Popolo)

GIN CORNER

ჯინის მოყვარულთა საყურადღებოდ! **სასტუმრო ADRIANO**-ში მდებარე განთქმულ ბარში მოგეცემათ უნიკალური შესაძლებლობა, დააგემოვნოთ 80-ზე მეტი ჯინის ოსტატურად მომზადებული კოქტეილი.

via di Pallacorda 2 (Pantheon)



BAR DE FICO

რომის ერთ-ერთი უძველესი და ყველა-სათვის საყვარელი ბარი მდებარეობს ულამაზეს პატარა მოედანზე და გარშემორტყმულია ბევრი კარგი რესტორნით. აქტიური საათებია 19:00-იდან გვიან ღამემდე. ბარი განთქმულია თავისი მოხიტოებით. ღიაა: 08:00- 02:00.

piazza Del Fico 26 (Navona)

IL GOCCETTO

კლასიკური ენოთეკა ტოსკანური ღვინოების ფართო არჩევანით. ღიაა: 12:00-15:30/18:30-24:00; კვირას და ორშაბათს დაკეტულია.

via dei Banchi Vecchi 14 (campo de'Fiori)

THE DEER CLUB

სასტუმრო D.O.M.-ის შესასვლელიდან მარცხენა მხარეს მდებარეობს ელეგანტური, ხავერდის ტახტებიანი და ვენეციურ ჭაღებიანი ბარი რომის საუკეთესო ბარმენებით. ადგილი საოცრად პოპულარულია, ამიტომ წინასწარ დაჯავშნა რეკომენდებულია. სასტუმროს ბინადრებისათვის შესვლა გამარტივებულია.

via Giulia 131 (Campo de'Fiori)



CLUB DERRIERE



Speackeasy კონცეფციის მიმდევარი განთქმული კლუბის წესების მიხედვით, საჭიროა ტელეფონით დაკავშირება და ერთი დღის განმავლობაში მოქმედი პაროლის მიღების შემდეგ შეგიძლიათ ესტუმროთ სრულიად დეკადენტურ, 1920-იანი წლების სტილის ინტერიერის მქონე კლუბს და ცოცხალი ჯაზური მუსიკის თანხლებით ულტრათანამედროვე კოქტეილებით ისიამოვნოთ. მუშაობს 24 საათის განმავლობაში.

vicolo delle Coppelle 59 (Pantheon)

SALOTTO 42

ულამაზეს პიაცა დი პიეტრაზე მდებარე პატარა ბარში მოსახვედრად საჭიროა წინასწარ დაჯავშნა ან რიგში დგომა. არის მესამე ვარიანტიც: იყიდოთ ბართან ნებისმიერი სასმელი მათი საინტერესო მენიუდან და, ჭიქით ხელში, ჩამოვდეთ სადმე მოედანზე საღამოს საათებში. სიამოვნება გარანტირებულია.

piazza di Pietra 42 (Pantheon)



CHORUS

ულამაზესი ბარი წმ. პეტრეს ტაძართან მიმავალ პროსპექტზე მდებარეობს და განთქმულია არა მხოლოდ საოცარი ხედით, არამედ ყველაზე ცნობილი რომაული მიქსოლოჯის (ბარმენის), მასიმი დადებიოს გამოც. გასინჯეთ Bloody Max და Japanese 75, აგრეთვე, მათი განთქმული სტიკი ტარტარი პარმიჯანოს ნაყინით. ღიაა: 19:00-იდან.

via della Conciliazione 4 (s. Pietro)

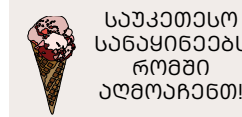


THE JERRY THOMAS PROJECT



Speackeasy კონცეფციის ბარი, რომელიც ითხოვს პაროლს (საიტზე გაწვერიანების შედეგად მიიღებთ), შეიძლება გადაჭარბებული პომპეზურობითაც ეკიდება თავის ექსკლუზიურობას, თუმცა ფაქტია, რომ ბარის დამაარსებელი ჯერი ტომასი რომაელი მიქსოლოჯების სიაში პირველობას ინარჩუნებს. ღიაა: 22:00-04:00; ორშაბათს და კვირას დაკეტულია.

vicolo Cellini 30 (Campo de'Fiori)



საუკეთესო სანაყინეებს რომში აღმოაჩინეთ!

1 GIOLLITI

1890 წლიდან არსებული კაფე დღემდე პოპულარულია როგორც ტურისტებს, ისე იქვე მომუშავე პარლამენტის წევრებს შორის. კაფე ცნობილია თავისი არტიზანალური ნაყინებით. **via deli Uffici del Vicario 40** (palazzo Montecitorio, Pantheon)

2 SAN CRISPINO

კაფე თავისი მრავალფეროვნებით გაგოვებთ. აქ დააგემოვნებთ თაფლის, გრეიპფრუტის, ნესვის, დარიჩინის, კოჭას, თხილის ჯელატოებს. ეს ადგილი ნაყინის ყველაზე მკაცრი შემფასებლებისთვისაც კი სამოთხეა. **Via della Panetteria 42**

3 GELATERIA DEL TEATRO

მყუდრო ადგილია შიდა ეზოთი. გირჩევთ, მიირთვათ ჯელატო წითელი ღვინით ან შოკოლთი და სალბით. **Via di San Simone 70**



4 **VENCHI**
via della Croce 25/26 (Spagna)
via degli Orfani 87 (Pantheon)

5 **FATAMORGANA**
via Roma Libera 11 (Trastevere)
piazza degli Zingari (Monti)

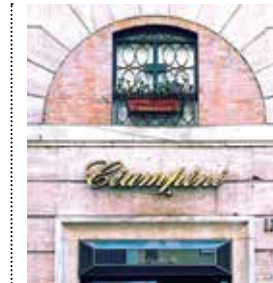
6 **GELATERIA DEI GRACCHI**
via dei Grecchi 272 (Prati)



ANTICO CAFFÈ GRECO

რომის ყველაზე ცნობილი შოპინგ მისამართი, ისტორიული და ძალიან ელეგანტური კაფეტერია.

via Condotti 86 (Spagna)



CIAMPINI

კლასიკური კაფე შესანიშნავი ნაყინებით, იდეალური მდებარეობით „ბოტეგა ვენეტას“ მალაზის პირდაპირ.

piazza San Lorenzo in Lucina 29 (Teidente, via del Corso)



CANOVA

ფედერიკო ფელინის საყვარელი კაფე შესანიშნავი მდებარეობით პოპოლოს მოედანზე.

piazza del Popolo 16 (popolo)

TAZZA D'ORO

რომის ერთ-ერთი ყველაზე ცნობილი ყავის ბარი, სადაც კაპუჩინოს ან ესპრესოს დაგემოვნება აუცილებელია.

via degli Orfani 84 (Pantheon)



SANT'EUSTACHIO CAFFÈ

რომში ჩასვლა და ამ ბარში შესვლა უკვე ტრადიციად იქცა. ბართან ჩამომდგარმა, უნდა გადაკრათ ქაფიანი ესპრესო ან ესპრესო მაკიატო და გააგრძელოთ გზა კარავაჯოს ფრესკების სანახავად. იდეალური რომაული დღე გექნებათ.

piazza Sant'Eustachio 82 (Pantheon)





FAUSTO SANTINI

ფაუსტო სანტინი ჯემარტი რომელი მე-წაღეა, რომლის ფილოსოფია არქიტექტურისა და კომფორტაბელურობის ჰარმონია.

ყოველთვის ინოვაციური, იგი მუდმივად თანამშრომლობს იტალიის წამყვან არქიტექტორებთან. შედეგად მისი პროდუქცია ყოველთვის გამორჩეული და სრულიად განუმეორებელია.

via Frattina 120 (Spagna)



DEGLI EFFETTI

ცნობილი იტალიელი არქიტექტორის, მასიმილიანო ფუქსას მიერ შექმნილ ინტერიერში მრავალი ბრენდის, მსოფლიოს მოწინავე დიზაინერების ყურადღებით შერჩეული ტანსაცმლის იყიდება: Lost And Found, Lumen Et Umbra, Maison Martin Margiela, Marsèll, Nerolnk, Original Vintage Style. მამაკაცების მაღაზია მდებარეობს N79-ში, ხოლო ქალებისა – N93-ში.

piazza Capranica 79; 93 (Pantheon)



ACQUA DI PARMA

მსოფლიოში სახელგანთქმული პარფიუმერული ბრენდის მთავარი მაღაზია, რომლის ლუქს ინტერიერი ცნობილმა კანადელმა დიზაინერმა ნატალი რაინმა შექმნა.

ფირმის პროდუქციის ფართო არჩევანს გარდა მაღაზიაში არის მამაკაცის სალონიც, სადაც შესვლა ერთი სიამოვნებაა. ღიაა: 10:00-19:30

piazza di Spagna 27 (Spagna)



SERMONETA

ჯორჯო სერმონეტას მიერ 1960 წელს დაარსებული მაღალი ხარისხის ხელთათმანების სახლი იტალიის ერთ-ერთი ყველაზე ცნობადი აქსესუარის ბრენდად იქცა. ღიაა: 9:00-20:00.

piazza di Spagna 61 (Spagna)



GENTE

მაღალი მოდის მულტიბრენდული მაღაზია. შესანიშნავ ტანსაცმელთან ერთად აქ შეგიძლიათ შეიძინოთ აქსესუარები ისეთი დიზაინერების უახლესი კოლექციებიდან, როგორებიც არიან: Marina Fossati, Matthew Williamson, Miansai, Nanni, Nightmarket, Oscar de la Renta, Pepper Chocolate, Stella Jean.



via del Babuino 77, 81, 185 (Spagna)



BATTISTONI

ეს იტალიური სახლი გთავაზობთ მამაკაცის სამოსის უნიკალურ არჩევანს, სადაც თითოეული ნივთი დიდი ხელოვნებით და უმაღლესი ოსტატობით არის შეკერილი. პროდუქციის მაღალი ფასი მარადიული ხარისხის პროპორციულია. ღიაა: 10:00-19:00; კვირას და ორშაბათს დაკეტულია.

via dei Condotti 61 (Spagna)



DORIA 1905

მაღალი მოდის მულტიბრენდული მაღაზიები ბაბუინოს ქუჩის სხვადასხვა ნომერში მდებარეობს (მამაკაცის – N185). აქვეა ქუდების ისტორიული მაღაზია. დორიას ოჯახმა ქუდების პირველი მაღაზია ჯერ კიდევ 1905 წელს გახსნა პულიის რეგიონში, ქალაქ ლეჩეში. ღიაა: 10:00-20:00, შაბათს – 14:00 სთ-იდან, კვირას დაკეტულია.

via dell'Orto di Napoli (Spagna)



DAVIDE GENCI

კლასიკურობის კვინტესენცია, სადაც რეგულარულად იცვამენ რომის პარლამენტის წევრები. მომხმარებელს იზიდავს წამყვანი იტალიური ბრენდების და ზოგიერთი ბრიტანული ბრენდის ყურადღებით შერჩეული ტანსაცმლისა და ფეხსაცმლის კოლექციები როგორც მამაკაცების, ისე ქალებათვისათვის. ქუჩის მოპირდაპირე მხარეს ახლახან ბავშვების ფილიალიც გახსნეს. ღიაა: 9:30-13:30/15:30-19:30; კვირას დაკეტულია.

via Campo Marzio 1-7 (Pantheon)



Elegance is an attitude

Simon Baker
Simon Baker

LONGINES®

აქთაიმი ARTIME

შენი შევიცარიული საათი
www.artime.ge

The Longines Master Collection



რობრიკის ავტორი: ნინო ბამბიძე

BASILICA DI ST. AMBROGIO

რომაული არქიტექტურის შესანიშნავი მაგალითი, ქალაქის ერთ-ერთი ყველაზე ძველი ტაძარი (ჩვ. წ. აღ-ით 379-386 წწ.) ამდენბულია ეპისკოპოსის, შემდეგში წმინდანად აღიარებული ამბროჯოს მიერ. მისი საოცრად რეალისტური პორტრეტი აქ შემორჩენილი IV-V საუკუნეების მოზაიკებშია აღბეჭდილი. ტაძარი თუნდაც იმიტომ უნდა მოინახულოთ, რომ მასში დაეკლავა ქრისტიანული სამყაროსთვის ერთ-ერთი ყველაზე ძვირფასი სარკოფაგი – altare d'oro, რომელიც IX საუკუნის ცნობილმა ოქრომჭედელმა ვოლვიზომ შექმნა. ღიაა: ორშაბათი / შაბათი – 10:00-12:00; 14:30-18:00.

piazza S. Ambrogio 15

SAINTEUSTORGIO DA CAPPELLA PORTINARI

ტაძარი და მიმდებარე Capella Navigli-ს არხების უბანთან აღმართულია. რელიგიური თვალსაზრისით ტაძარი მნიშვნელოვანია იმის გამო, რომ აქ ინახება ძველი ალექსის სამი მეფის რელიკვია. Cappella Portinari, რენესანსის შესანიშნავი ნიმუშია არქიტექტურის, სკულპტურების და ფრესკების იდეალური თანწყობით. კაპელა შეუკვეთა ფლორენციელმა პავლო პორტინარომ, რომელიც მედიჩის ოჯახის ბანკს წარმოადგენდა. შეიძლება ამიტომაც, მისი სახელობის კაპელა ძალიან მკაცრ ფლორენციის სან ლორენცოს ტაძრის გუმბათს. მისი კედლები ვინჩენცო ფოკამ მოხატა. ღიაა: ყოველდღე – 10:00-18:00.

piazza Saint Eustorgio 3

VOYAGER რეკომენდაცია




- Pinacoteca di Brera-ს მუზეუმში თუნდაც მხოლოდ ერთი შედევრის - Francesco Hayez-ის „Il Bacio“-ს („კოცნა“) გულსთვის უნდა მიხვიდეთ.

- მოინახულოთ მიქელანჯელოს სკულპტურა Pietà Rondanini კასტელო სფორცესკოში (Castello Sforzesco). piazza Castello



Duomo di Milano



Basilica Sant'Ambrogio



Sant'Eustorgio



Pietro Mart (1460)



Cappella Portinari

SANTA MARIA PRESSO SAN SATIRO

XV საუკუნის გენიოსის, დონატო ბრამანტეს მიერ გაფორმებული საყდარი, რომელიც მსოფლიოში ცნობილია, როგორც ოპტიკური ილუზიის ან Trompe-l'oeil-ის შედევრი, იტალიური რენესანსის თვალსაჩინო ნიმუშია. სისადავისა და მინიმალიზმის დიდმა თავყვანისმცემელმა ბრამანტემ შეძლო უსასრულო პერსპექტივის შექმნა მხოლოდ 97 სმ სივანის ნიშში. ღიაა: სამშაბათი/შაბათი – 9:30-17:30; კვირა – 14:00-17:30. **via Torino 17/18**

SAN MAURIZIO AL MONASTERO MAGGIORE

მილანის ყველაზე დიდ დედათა მონასტერთან არსებული ეს ტაძარი სადა და ცივი ფასადის მიღმა ნამდვილ საგანძურს ინახავს. მდიდარი ინტერიერი მოხატულია XVI საუკუნის ყველაზე მნიშვნელოვანი მილანელი ფერმწერების – პაოლო ლომაცოს, სიმონე პეტერცანოს, ოტავიო სემინოს და, რაც მთავარია, ლეონარდო და ვინჩის და რაფაელის მოსწავლის, ბერნარდინო ლუინის მიერ (მარტო მისი ულამაზესი ფრესკების გამოც ღირს იქ მისვლა). ღიაა: სამშაბათი/შაბათი – 9:30-17:30. **via Corso Magenta 15**



Santa Maria delle Grazie



Ultima Cena, Leonardo da Vinci

SANTA MARIA DELLE GRAZIE

შეუძლებელია ერთხელ მაინც არ ნახოთ ლეონარდო და ვინჩის შედევრი „საიდუმლო სერობა“, რომელიც მონასტრის სატრაპეზოს ამშვენებს. კედლის მხატვრობამ შექმნიდან უკვე რამდენიმე ხნის შემდეგ დაიწყო დაშლა, უამრავი კორექტივი და შესწორება განიცადა და დღეს მხოლოდ მიახლოებით შესაბამება ავტორის თავდაპირველ ჩანაფიქრს.

ღიაა: ორშაბათი/პარასკევი – 7:00-14:00 და 15:00-19:00; შაბათი/კვირა – 7:30-12:15 და 17:30-21:00. ტაძარში შესვლა უფასოა.

ღიაა: ორშაბათი/პარასკევი – 7:00-14:00 და 15:00-19:00; შაბათი/კვირა – 7:30-12:15 და 17:30-21:00. ტაძარში შესვლა უფასოა.

დიდ ემოციებს იწვევს მნახველში. მოპირდაპირე მხარეს კედელზე შემორჩენილი ფრესკა – „ჯვარცმა“ კი ჯოვანი დონატო მონტორფანოს ხელითაა შესრულებული.

„საიდუმლო სერობის“ ნახვა შესაძლებელია სამშაბათიდან კვირის ჩათვლით – 8:15-18:45.

ბილეთები იყიდება ან იჯავშნება (დაჯავშნის საკომისიოა 1,5€) რამდენიმე კვირით ადრე ინტერნეტით: vivaticket.it; ბილეთის ფასია 6,5€, **piazza di Santa Maria delle Grazie 2**

ღიაა: ორშაბათი/პარასკევი – 7:00-14:00 და 15:00-19:00; შაბათი/კვირა – 7:30-12:15 და 17:30-21:00. ტაძარში შესვლა უფასოა.

სალონო დადუნაოვილი

მილანში ცრიდა. მილანში ხშირად ცრის და მგონია, რომ აქაურობას ეს უხდება კიდევ. ქუჩის კუთხეში შუქნიშანზე შეგერდი და სწორედ ამ დროს ვნახე ის – ყველაზე ლამაზად ჩაცმული მამაკაცი, რომელიც ოდესმე მინახავს. აი ისეთი, სასწრაფოდ რომ გინდა გარდერობში შეუვარდე და ყველა „უნისექს“ მოდელი ასწაპნო. არც კი ვეცდები, მისი მრავალფეროვანი კოსტუმის დეტალების აღწერას. მხოლოდ ერთი რამ შემიძლია ვითხრათ: ასეთი რამ მხოლოდ მილანშია შესაძლებელი.

ეპოქალური დიზაინის სახელმძღვანელოებად რომ გამოდგება, ეკოლოგიურად სუფთა არქიტექტურით და კრეატიულობის ნამდვილი, წმინდა გაგებით, ლეონარდოს გენიის რაციოსავით, მხოლოდ სრულყოფილებას იღებს. მილანის დუომოს სახურავზე შეგიძლია ფეხით გაისეირნო. აი ასე, დაჯდე ლიფტში და პირდაპირ გარგულიებისა და მილანელი მტრედების სამფლობელოში აღმოჩნდე. არც ერთი ყვავილი, არც ერთი ორნამენტი ამ ქვის ბალებში არ მეორდება. ეს თეთრი მარმარალოს ზმანება მთელ ქალაქზე დომინირებს.

და როცა ყველა საფეხურს აივლი და ყველა კონტრფორსს უკან მოიტოვებ, დუომოს ცენტრალური სივრცის – იტალიის ყველაზე დიდი ეკლესიის თავზე აღმოჩნდები. ფაქტობრივად, ცაში, სადაც კომპანიას მხოლოდ დუომოს რესტავრატორები და მადონინა გაგიწევენ. ნ-საუკუნოვანი მშენებლობის თავზე მადონას ქანდაკება მილანელებმა 108 მეტრის სიმაღლეზე მოათავსეს. მას შემდეგ მადონინა თითქმის 2 საუკუნე „აკონტროლებდა“ მილანის ცას. 50-იან წლებში ინდუსტრიულმა მილანმა ცის დაპყრობაც დაიწყო, მაგრამ საყოველთაო შეთანხმებით, მადონინა ყოველთვის ყველაზე მაღლა უნდა მდგარიყო, ამიტომ ცათამბჯენის თავზე მისი მცირე ახალი მოათავსეს, შემდეგ კი – კიდევ ერთი, უკვე სხვა შენობაზე.

აი ასე ცხოვრობს მილანი მას შემდეგ, ერთის ნაცვლად სამი მადონას პატრონაჟის ქვეშ. გასამშავებელი ძალით ინდუსტრიასაც აშენებს და ლომბარდიის მხარესაც ამშვენებს.

ზღაპრის დასასრული.

კარბ ამინდში აუცილებლად ადით Duomo-ს სახურავზე (ვისაც ფახით მაზარაბათ, ლიფტით არის). აქ შეგიძლიათ მზას მიივლით და დატკბეთ ეკლესიის ერთ-ერთი საუკეთესო ნაწილით; რაც მთავარია, ყურადღება მიამცემთ ტაძრის ფასადის სკულპტურებს, რათა მათი მრავალსახეობა და განუყოფლობა დააფასოთ.



Bosco Verticale



ARMANI HOTEL via Alessandro Manzoni 31 (უბანი: Montenapoleone); ფასი: 450€-დან. დიზაინერული ლუქსი



GRAND HOTEL ET DE MILAN via Alessandro Manzoni 29 (უბანი: Montenapoleone); ფასი: 700€-დან. კლასიკური ლუქსი



BULGARI HOTEL ხანდახან ღირს ზედმეტი ფულის გადახდა იმისათვის, რომ საკუთარ თავს ასიამოვნო და Bulgari-ს კოქტეილით ხელში შინაურულად გავირო მსოფლიო მოდისა და დიზაინის სამყაროში. განსაკუთრებულ კმაყოფილებას იგრძნობთ, თუ ეზოში მაგიდას მოიპოვებთ. via Privata Fratelli Gabba 7/6 (უბანი: Brera); ფასი: 530€-დან.

4 PALAZZO SEGRETI via San Tomaso 8 (უბანი: Duomo); ფასი: 220€-დან. დიზაინერული ლუქსი

5 SPADARI AL DUOMO via Spadari 11 (უბანი: Duomo); ფასი: 310€-დან. სტილი „1980 cool“

6 THE GRAY via San Raffael 6 (უბანი: Duomo); ფასი: 280€-დან. თანამედროვე

7 HOTEL MANZONI via Santo Spirito 20 (უბანი: Montenapoleone); ფასი: 295€-დან. კლასიკური



14 თუ გინდათ, იყოთ ჭეშმარიტი Milaneze, პატივი უნდა სცეთ Aperitivo-ს უკვდავ ტრადიციის და სადილამდე (17:00-18:30) მილანის რომელიმე ცნობილ ბარში უნდა შეხვიდეთ, გაეროთ ადგილობრივ საზოგადოებაში, ბართან შეუკვეთოთ Negroni, Aperol Spritz-ი ან, უბრალოდ, რომელიმე კარგი ადგილობრივი ღვინო (ალკოჰოლური სასმელის შეძენისას დახლზე გამოტანილი მინი სენდვიჩები უფასოდ გერგებათ) და ისიამოვნოთ საოცრად მუსიკალური იტალიური ენით. ამერიტივოს შესანიშნავი გამოცდილების მისაღებად გთავაზობთ მილანის საუკეთესო ბარების ოქროს სიას:

BAR BASSO

ერთ-ერთი ყველაზე ძველი და ელეგანტური ბარია, სადაც ოფიცინტები კვლავაც თეთრი ხელთათმანებით ემსახურებიან სტუმრებს. 1947 წელს აქ ისტორიული ფაქტი მოხდა: შემთხვევით შეიქმნა ახალი კოქტეილი Negroni Sbagliato (მცდარი ნეგრონი), როდესაც ბარის მუშაკებმა მიკო სტოკეტოს შეეშალა და ნეგრონიში ჯინის მაგივრად პროსეკოს ცქრილა ღვინო ჩაასხა. ბარი ყოველთვის საგსვა მუდამ ელეგანტური მილანური ბურჟუაზიის წარმომადგენლებით. ის კლასიკურობის კვინტესენციაა. ღიაა: 9:00-01:00.



via Plinio 39 (Viale Abruzzo)

MAG CAFÈ

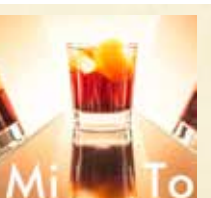
ნავილის არხების უბანი განთქმულია თავისი ბარებით, მაგრამ Mag Cafè ყველაგან გამოირჩევა და ამაში დიდი წვლილი მიუძღვის მის პატრონს მარკო რუსოს, რომელმაც „მიქსოლოჯის“ (ტრადიციული კოქტეილების რეცეპტების განახლება) ხელოვნება უმაღლეს საფეხურზე აიყვანა. შეეცადეთ მას ან ბარმენს საიდუმლო გამოსტყუოთ. Speakeasy კონცეფციის ბარში მოხვედრა ძალიან რთულია, თუმცა სპეციალური პაროლის მოპოვება შეიძლება ბარმენის კეთილგანწყობის ან გავლენიანი ნაცნობების მეშვეობით. სამუშაო საათები – 19:30-01:30.



ripa di Porta Ticinese 43 (Navigli)

PAVÈ

ცნობილი პასტინერია, სადაც აუცილებლად უნდა გასინჯოთ ტურინული კოქტეილი Milano-Turino.



via Felice Gasati 27

15 აუცილებლად უნდა გასინჯოთ ტიპური მილანური კერძები:

- Risotto alla Milanese (საოცარი რიზოტო მაფრანით) რესტორანში RATANÀ; via Gaetano de Castilia 28
- Cotoleta Alla Milanese (ხბოს ხორცის შნიცელს წაგავს) რესტორანში NUOVO MACELLO; via Cesare Lamroso 20
- Polenta an Polenta Taragna (პოლენტა ტარანია), რომელიც ჩვენებური ღვინის ნაირსახეობაა (ელარჯს ჰგავს), რესტორანში MASUELLI SAN MARCO; via le umbria 80
- Minestrone (კლასიკური იტალიური სუპია) რესტორანში REFETTORIO SIMPLICITAS; via della Moscova 24
- Crudaiola (პასტა პომიდვრით, რიკოტას ყველით და რეჰანით) რესტორანში LATERIA SAN MARCO; via San Marco 24
- MICHETTE (სენდვიჩი იტალიური ძხვით) TAGLIO; via Vigevano10

AL CAMPARINO

ვიქტორ ემანუილის გალერეაში მდებარე ეს მშვენიერი დაწესებულება 1867 წელს გასპარ კამპარინო გახსნა. თავდაპირველად აქ რესტორანი და ღვინის სარდაფი იყო, ხოლო „კამპარინოს ბარი“ მას 1915 წელს ეწოდა. ეს ადგილი იტალიური კულტურის განუყოფელ ნაწილად მიიჩნევა. აქ „ლა სკალას“ სპექტაკლების შემდეგ დასასვენებლად მოდიოდნენ ვერდი, ბოიტო, პუჩინი, ჯაკოზა და სხვანი; ბარის დახლთან სასმელს მიირთმევდნენ იტალიის მეფე უმბერტო I, ბრიტანელი მონარქი ედუარდ VII; „კამპარინო“ ყოველთვის არტისტული ბოჰემის თავშესაფარს საუკეთესო ადგილი იყო. წითელი ხისგან დამზადებული ბარის დახლი, სანატურები, მოზაიკა – იმ დროის ცნობილი იტალიელი ოსტატების ნახელება.



piazza Duomo 21



16 დაბოლოს, თუკი თავს ისევ ახალგაზრდად გრძნობთ და სასტუმროში დაბრუნება არ გინდათ, შეგიძლიათ შეუერთდეთ მილანელებს ღამის საათებში: Colòne di San Lorenzo – უდარდელად ჩამოკდეთ ტროტუარზე, მიირთვათ რამე თან წამოღებული პლასტმასის ჭიქით და სტუდენტობის ბედნიერი ხანა გაიხსნათ. Carlo Ponte; via Granelli 1 Sacrestia-Farmacia Alcolica; via Conchetta 20 Magnolia; via Circon-vallazione Idroscalo 41 Plastic; via Gargano 15

VOYAGER რეკომენდაცია 16 რამ, რაც უნდა გააქათოთ მილანი

1 მოინახულოთ ცოცხალი ვარდისფერი ფლამინგოები Villa Invernizzi-ს ბაღში. ვილა კერძო საკუთრებაშია, მაგრამ შესაძლებელია კარისკაცი დაითანხმოს, სულ რამდენიმე წუთით მაინც შეგიშვათ საოცარი სილამაზის საიდუმლო ბაღში, სადაც ეს ჯადოსნური არსებები ცხოვრობენ. Via Cappuccini 7 და via Vivaio-ს კუთხე.



4 მამაკაცები უნდა ესტუმროთ Antica Barbiera Colla di Franco Bompieri-ს და მიიღოთ მილანური სტილით (უმალღესი დონეა) წვერის პარსვის გამოცდილება. Via Gerolamo Morone 3.

7 თუ მიგანიათ, რომ მილანი მსოფლიო დიზაინის დედაქალაქია, ასევე, უნდა ესტუმროთ ქალაქის ოქროს მართკუთხედს – Via Montenapoleone-ს და მის მიმდებარე ქუჩებზე (Via San't Andrea, via della Spiga, via Manzoni) მაღალი მოდის მაღაზიებს და პირადად გადაამოწმოთ ეს ფაქტი.

11 Duomo-სკენ მიმავალ Corso Vittorio Emanuele-ზე სეირნობისას აიხედეთ თაღებისკენ და შეეცადეთ, იპოვოთ მილანის ერთ-ერთი სიმბოლო, III საუკუნის ბარელიეფი l'Omm de Preja (ქვის კაცი). იბლისთვის და პატივისცემის ნიშნად თავი დაუკაროთ, რომ გაივლით, როგორ არის ამ კაცის ტვიჩი მოწყობილი. Via Bergognone 40; კვირას დაკეტილია.



8 გაისეირნეთ Georgio Armani-ს მუზეუმში Armani Silos იმისათვის, რომ გაივლით, როგორ არის ამ კაცის ტვიჩი მოწყობილი. Via Bergognone 40; კვირას დაკეტილია.

9 გაისეირნეთ Navigli-ს არხების უბანში, რომელიც ხელოვნურად შეიქმნა XII საუკუნეში, ხოლო XV საუკუნეში მათ ტექნიკურ და არქიტექტურულ გაუმჯობესებაში დიდი წვლილი შეიტანა მილანის ჰერცოგის მოწვევით ლეონარდო და ვინჩი. უბანი საგსვა პატარა საინტერესო რესტორნებითა და მაღაზიებით.



10 თუ შაბათია, არ დაიხაროთ დილით ადგომა, რათა via le Papiniano-ს ბაზარს ესტუმროთ. თუ კვირაა, კიჩის კვინტესენციის სანახავად ესტუმრეთ ძველმანების ბაზარს piazzale Vincenzo Cuoco-ზე; არავინ იცის, რა საგანძურს აღმოაჩენთ ამ ქალაქში.

2 თუ გინდათ, თავი ნამდვილ მილანელად იგრძნოთ, ერთხელ მაინც უნდა შეეცადოთ, რომ San Siro-ს სტადიონზე მოხვდეთ, კონკრეტულად კი, A. C. Milano-ს და Inter Milano-ს თამაშზე.



5 თუ მიგანიათ, რომ მილანი მსოფლიო დიზაინის დედაქალაქია, სადაც ხელოვნება, დახვეწილი გემოვნება და ინდუსტრიული შესაძლებლობები ერთმანეთს იდეალურად ერწყმის, ეწვიეთ Palazzo dell'Arte Triennale-ს მუზეუმს. გამოსვლისას არ გამოგრიეთ იქვე, ბაღში ლეგენდარული Giorgio De Chirico-ს უცნაური სკულპტურების ნახვა.

3 ჩაუფიქრდით ზოგადსაკაცობრიო ღირებულებებს, სანამ Fondazione Prada-ს 39K ოქროთი დაფარულ შენობას (არქიტექტორი – რემ კულჰაასი) ათვალეობით და პარალელურად ყავას მიირთმევთ იქვე ახლოს, ვეს ანდერსონის მიერ გაფორმებული უკვე ძალიან ცნობილ ბარ Luce-ში. Via Largo Isarco 2; სამშაბათს დაკეტილია.



6 ქალბატონებმა უნდა შეიძინოთ „პორსელის“ ხელნაკეთი „ბალერინა“ ფეხსაცმელები.

GELATO, GELATO, GELATO!



იყავით გამბედავები და სცადეთ უჩვეულო, არატრადიციული გემოები მილანის საუკეთესო სანაყინებში:

- **I GELATI DI NANINA** (via Vicenza Foppa 52). ღიმონი და ბაზილიკო ან მოხიტო.
- **GELATERI PAGANELLI** (via Gustavo Fava 14). ყურძნის სორბეტოები: კაბერნე ან სამხრეთ-ტიროლური მუსკატი.
- **LA BOTEGA DEL GELATO** (via Pergolesi 3). ეგზოტიკური ხილი: ჩინური მანდარინი ან დრაკონის ხილი.
- **MARGHERA** (via Marghera 33). ლეგენდარული მილანური სანაყინე.
- **VENCHI** (piazza dei Mercanti 21). შოკოლადის ნაყინის კვინტესენცია; შეგიძლიათ მიირთვათ რკინიგზის ცენტრალურ სადგურსა და აეროპორტის duty free ზონაშიც.

PIZZERIA DA GEPPO

სრული პასუხისმგებლობით შემიძლია ვთქვა, რომ ამ პატარა პიცერიაში, რომელიც მილანის ცენტრიდან მოშორებით მდებარეობს, მსოფლიოში საუკეთესო პიცა მზადდება – ისეთი, მის დასაგემოვნებლად სხვა კონტინენტიდანაც რომ ჩამოდიან. ვიზიტამდე აუცილებლად გადაამოწმეთ სამუშაო საათები ტელეფონით. აქვე აღვნიშნავ მიტანის სერვისიც.

via Giovanni Battista Morgagni 37



GOVA

ნაპოლეონის ჯარისკაცმა ანტონიო კოვამ 1817 წელს „ლასკალას“ გვერდით საკონდიტრო გახსნა. XIX საუკუნიდან მოყოლებული, კაფეში მეჯლისები, გასართობი წვეულებები და სხვა ღონისძიებები იმართებოდა. ამ ადგილს სტუმრობდნენ პოლიტიკოსები და კულტურული ბომონდის წარმომადგენლები, მათ შორის, გარიბალდი და ჰემინგუეი, რომელიც კაფე „კოვას“ თავის ნაწარმოებებში ხშირად მოიხსენიებდა. ელეგანტურობა და დახვეწილობა – ეს კაფე-საკონდიტროს მთავარი ღირსებებია.

via Montenapoleone 8

AL GIN ROSA

სამართლიანად მიიჩნევა მილანის ერთ-ერთ ისტორიულ კაფედ. თავდაპირველად სან ბაბილას მოედანზე „ვენეციურ სასახლეში“ 1860 წელს გახსნილ კაფეს „ლომის სარდაფი“ ერქვა. 1999 წელს ახალმა მფლობელმა (კომპანია Gin Rosa) „სიძველის სული“ თანამედროვე სერვისით შეფუთა, თუმცა საფირმო კოქტეილებად კვლავ უძველესი „ვარდის ჯინი“ და „დონინის მიქსტურა“ რჩება, რომლებიც აქ მოხვედრისას აუცილებლად უნდა გასინჯოთ.

Galleria San Babila

YOSHI

მილანური ნობუს ყოფილი სუში-მზარეული იოში სისხამ დილით იღვიძებს, რათა ბაზრიდან საგულდაგულოდ შერჩეული თევზეული მოიტანოს. ამ თევზებიდან არც ერთი არაა ქვირილობის ხანაში, თითოეული მათგანი სწორედ ანკესით უნდა იყოს დაჭერილი და არა ბადით. მისი სამუშაო გარემო სისუფთავით ბრწყინავს და შინაურული სიმყუდროვის განცდასაც ტოვებს. საგანგებო განწყობას ქმნის იაპონური ტიხარ-თევზებიდან არეკლილი მოყვითალო შუქი, ამ ყველაფერს კი იოშის მიერ შერჩეული ფერადი თაიგულებიც ალაამბებს. ფასი: 40-50€-დან.

via Giuseppe Parini 7



CUCCHI

ძველი მილანის ატმოსფერო: ინტერიერის ავეჯი, ვინტაჟური ვიტრინები – ეს კაფე-საკონდიტრო 1928 წელს გაიხსნა, 30-იან წლებში კი ის მილანის პირველ კაფე-შანტანად იქცა, რომლის სცენაზეც მთელი მსოფლიოდან ჩამოსული არტისტები გამოდიოდნენ. ტორტი „სენტ ონორე“ ამ დაწესებულების საფირმო საკონდიტრო ნაწარმად მიიჩნევა, მით უმეტეს, რომ მას ფილოსოფოსი ფრანკო ბოლელო და კინორეჟისორი გაბრიელე სალვატორე მიირთმევდნენ.

Corso Genova 1

VOYAGER რეკომენდაცია

გირჩევთ, ერთხელ მაინც ისაუბროთ კაპუჩინოთი და ბრიოშით (ადგილობრივი კრუსანო) არა სასტუმროში, არამედ ქალაქის რომელიმე ლეგენდარულ კაფეში და, ჭეშმარიტი მილანელის მსგავსად, შეუკვეთოთ და მიირთვათ ბარის დახლთან:

- **CAFFÈ MARCHESI**; via Santa Maria alla Porta 11
- **CAFFÈ SISSI**; piazza Risorgimento 4
- **CAFFÈ SCARINGI**; via Pacini 15
- **CAFFÈ BASTIANELLO**; via Borgogna 5

OBICÀ MOZZARELLA BAR

სახელდახელოდ წასახემსებელი იტალიური რესტორანი, სადაც საუკეთესო Mozzarellas di Bufala Campana-ს შემოგთავაზებენ; ასევე, ტრადიციულ იტალიურ კერძებსა და ნაწარმს, რომლებიც თქვენ თვალწინვე მზადდება, როგორც საუკეთესო სუში-ბარებში. მუდმივად განახლებად მენიუში მხოლოდ ცოცხალი ნედლეულია. კარლო პეტრინის ე. წ. Slow Food-ის ფილოსოფია საკვების მიღებას ერთგვარ ცხოვრების წესად, სიამოვნებად და ადგილობრივი ტრადიციების განუხრელ პატივისცემად მოიაზრებს. ფასი: 30€-დან.

via Mercato 28, Milano



PISACCO

შეგ ანდრეა ბერტონის და არქიტექტორ ტიცინანო ვუდაფერის კონცეფციის გამო მთელი სოლფერინოს ქუჩა მილანის ყველაზე მოდურ ადგილად იქცა (რესტორნის წინ მდებარეობს ამავე ჯგუფის ცნობილი ბარი Dry Bar და Pizzeria). რესტორანი სულ სავსეა. აქ აუცილებლად გასინჯეთ შემწვარი ქათამი და ღუმელში შემწვარი კარტოფილი. ატმოსფერო არაფორმალური და მხიარულია.

ფასი: 35€-დან. ღიაა: 12:00-15:00/19:00-01:00; ორშაბათს დაკეტილია.

via Solferino 48 (Brera)

PEPPINO

„პეპინო“ 1950 წლიდან მოყოლებული, თავის უკვდავ ხარისხს მყარად ინარჩუნებს.



გასინჯეთ პაკერი (პასტის სახეობა) თინუსითა და ორეგანოს სოუსით ან, სრული ბედნიერებისათვის, თევზის ანტიპასტო მისტო. ფასი: 50€-დან; კვირაობით და აგვისტოში დაკეტილია.

via Durini 7 (San Babila)

PESCETTO

თევზის მოყვარულთათვის უნიკალური შესაძლებლობაა დახლზე წარმოდგენილი, დილით დაჭერილი თევზების მრავალსახეობიდან ამირჩიონ სასურველი და საკუთარი გემოვნების შესაბამისად დაუკვეთონ პროდუქტის მომზადების სტილიც.

via Alessandro Volta 9 (Brera)

LANGOSTERIA 10

ლანგუსტების, კიბორჩხალების და ზღვის სხვა ბინადრების მოყვარულთათვის აქ ნამდვილი სამოთხეა. ფასი ერთ პერსონაზე – 80€-დან. ღიაა: 19:00-24:00 სთ. via Savona 10 (Porta Genova, Navigli)

TRATTORIA MADONNINA

მილანის ეს ერთ-ერთი უძველესი ტრატორია 1782 წლიდან არსებობს. ღირსშესანიშნავი კერძები: რიზოტო ჯალო (ყვითელი რიზოტო), პასტა ალ რაგუ, პოლპეტონე. ღიაა: 12:30-14:30/20:00-23:00.

via Gentilino 4 (Navigli)

BAGUTTA



ეს არის კლასიკური მილანური რესტორანი მდიდარი ფერწერული კოლექციით. შენობას 1991 წელს მიენიჭა ისტორიული ძეგლის სტატუსი. მილანის ე. წ. ოქროს ოთხკუთხედში მდებარე რესტორნიდან Bagutta ერთადერთია, სადაც შეგიძლიათ მთელი დღის განმავლობაში ნებისმიერ

დროს შეხვიდეთ, შესაბამისად, სავსე მალაი მოდის წარმომადგენლებით. აქ ამზადებენ ლეგენდარულ ხორცის კერძს – ოსობუკო მილანეზეს. ფასი: 45€-დან. კვირას დაკეტილია.

via Bagutta 14 (San Babila, Montenapoleone)



TRUSSARDI ALLA SCALLA

შეფის, Luigi Taglienti-ს წყალობით, ეს ადგილი მილანის ერთ-ერთ საუკეთესო „გურმე“ რესტორნად გადაიქცა. ქუჩის საჭმლით ინსპირირებული, ის მოულოდნელ მენიუს გთავაზობთ: ბატენის ქაბაბს იოგურტის სოუსში, ხბოს ან კრევეტის ბურგერებს. საუკეთესო ადგილები, რა თქმა უნდა, „ლა სკალას“ მხარეს მდებარე ფანჯრებთან არის. ყავის დაღვევა

რეკომენდებულია პირველი სართულის კაფეში, ლეგენდარული პატრიკ ბლანის ვერტიკალური ბაღის ჩრდილში.

ფასი: 40€-დან. ღიაა: 12:30-14:30/20:00-22:30. რესტორანი მე-2 სართულზეა (პირველზე კაფე მდებარეობს).

piazza della Scalla 5 (La Scalla)



EAT'S BISTRO EXCELSIOR

არქიტექტორ ჯან ნუველის მიერ შექმნილი დიზაინერული მოლის ქვედა სართულზე მდებარეობს ე. წ. „გურმე“ სუპერ-მარკეტი, სადაც შეგიძლიათ შეიძინოთ მაღალი ხარისხის პროდუქტი და აქვე დანაყრდეთ საკმაოდ კარგ ბისტროში (რომელშიც ხორცისა და პასტის ფართო არჩევანია). ბისტროს აქვს იდეალური ადგილმდებარეობა შოპინგის დროს წასახემსებლად. ფასი ერთ პერსონაზე – 40€-მდე. ღიაა: 10:00-22:00, შესვენების გარეშე.

Galleria Del Corso 4 (Duomo-ს უკან)



EATALY MILANO

იტალიური „გურმე“ მექა, რომელიც იტალიის ყველა მთავარ ქალაქში მდებარეობს (ასევე, ნიუ-იორკსა და სტამბოლში), სადაც შექმნასთან ერთად შეგიძლიათ ადგილზეც (სავაჭრო ცენტრის ზედა სართულებზე) დააგემოვნოთ, რასაც აირჩევთ წარმოდგენილი პროდუქტიდან: პასტას, თევზეულს თუ ხორცეულს.

შესანიშნავია შოპინგის დროს წასახემსებლად. ღიაა: 10:00-24:00.

piazza XXV Aprile 10



ამ პატარა მილანურ ეზოში ათი წლის წინ სულ სხვა გარემო იყო. აქ შესანიშნავად თანამებობლობდნენ გარაჟი, ხილის გამყიდველის ფარდული და იტალიელი დიზაინერის, რომელი ჯილის სახელოსნო. სწორედ ამ სახელოსნოში მოდიოდა ფრანკა სოძანი სტუმრად. ის მალევე მიხვდა, რომ ეს სივრცე შესანიშნავი იქნებოდა ფოტოგაღებვის გასახსნელად, რომელიც იმ დროს დიდი იშვიათობა იყო მილანში. ფრანკა უურნალ „ვოგის“ რედაქციაში 10 წელი მუშაობდა და კარგად იცნობდა ყველა ფოტოგრაფს და მოდას. მან თავისი გაღებვა ლუის დალ ვოლფის, იტალიაში უცნობი ფოტოგრაფის გამოფენით გახსნა, რომელსაც საოცარი წარმატება ხვდა წილად. ის და მისი პარტნიორი კრის როუსი, რომელმაც

10 CORSO COMO

კონცეპტუალური სივრცე თავიდანვე ლეგენდარული გახდა. მათი დახვეწილი და უნიკალური გემოვნებით შერჩეული სამოსის, ფეხსაცმლის ან აქსესუარის შექმნისას გარანტირებულად აღმოჩნდებოდა მოდის ტენდენციების ავანგარდში. არ დაიზაროთ და მეორე სართულზე მდებარე გალერეაში ადით, რათა დიზაინის პარალელურად, ხელოვნების მიმდინარე მიმართულებებს გაეცნოთ და უკვე შემდგომ



იმავე ეზოში მდებარე განთქმულ კაფეში, ინტელექტუალური მილანელებივით კოქტეილ ნეგრონით ხელში, მოიწონოთ ან სასტიკად გააკრიტიკოთ ყოველივე ნანახი. ღიაა: 10:30-19:30.

Corso como 10 (Porta Nuova)

BIFFI

ბუტიკი მომხმარებელს სთავაზობს მაღალი მოდის იტალიელი და მსოფლიო დიზაინერების ტანსაცმელს და ფეხსაცმელს.



Corso Genova 6

CAVALLI E NASTRI

მილანის ამ ცნობილ Vintage ტანსაცმლის და აქსესუარების საფირმო მაღაზიაში შეგიძლიათ თქვენთვის სასურველი სამოსი შეარჩიოთ ტანსაცმლისა და აქსესუარების უნიკალური კოლექციიდან, რომელიც 1920-1980 წლებში შექმნილ სხვადასხვა მოდელს მოიცავს.

აქვე ნახავთ ახალგაზრდული მოდის ნიმუშებსა და განახლებულ ექსპონატებსაც.

via Brera 2 (Brera)



EXCELSOR

ავანგარდული დიზაინერების შოპინგ-მოლში შეგიძლიათ შეიძინოთ დიზაინერების: VALENTINO, JIMMY CHOO, PIERRE HARDY, SOPHIA WEBSTER, Bags by GIVENCHY, PROENZA SCHOULER, CHLOÉ, JIL SANDER, MANOLO BLAHNIK-ის ფეხსაცმელები და აქსესუარები. HELMUT LANG, THEORY, RAG & BONE და AL-ICE+OLIVIA – ტანსაცმლის უახლესი კოლექციები, MARIO PORTOLANO, RODA, NO KA' OI-ს სპორტული ტანსაცმელი.

Galleria del Corso 4 (Duomo)

PORSELLI – აქ იყიდება მსოფლიოში განთქმული ხელნაკეთი „ბალერინა“ ფეხსაცმელები ქალბატონებისთვის. იტალიური საცეკვაო ფეხსაცმლის ეს გამოჩენილი ბრენდი 1919 წელს მილანში დაფუძნებული კომპანიის მფლობელის, ეუჯენიო პორსელის გვარს უკავშირდება. უზადოდ შერჩეული ნედლეული და კერვის უნიკალური მეთოდები, უშუალო ურთიერთობა ცეკ-



ვის სამყაროსა და მის საჭიროებებთან ამ ცნობილ ფეხსაცმელს და „პორსელის“ სხვა ნაწარმს შეუვცვლელს ხდის საბალეტო სამყაროში.

მის ღირსებებს უყოყმანოდ აღიარებს ყველა, ვისაც „ბალერინები“ უტარებია.

piazza Paolo Ferrari 6 (Brera)

BORSALINO

აქ ნახავთ ულამაზეს ხელნაკეთ ელევანტურ ქუდებს ნებისმიერი სეზონისათვის.

„ბორსალინო“ ის ადვილია, სადაც თავსაბურავების მოყვარულებს ნამდვილი ზეიმი უდგათ: მართლაც, მხოლოდ აქ შეგიძლიათ აარჩიოთ მსოფლიოში ცნობილი დიზაინერების ნახევარი ნებისმიერი ფორმის, მასალისა თუ თარგის სრულიად განუმეორებელი ქუდები და სხვა თავსამკაულები.

Galleria Vittorio Emanuele II (Duomo)

GAMICERIA PICCOLO

ამ კომპანიამ, რომელიც პერანგებს 1926 წლიდან კერავს შეკვეთით უმაღლესი ხარისხის ქსოვილებისგან, მალევე დაიმკვიდრა უპირობო ლიდერის სახელი. დღეს აქ ბევრ უჩვეულო სიახლეს სთავაზობენ კლიენტებს – მაგალითად, თქვენივე გემოვნებით დაკომპანდებენ საუკეთესო ნაწარმს. ღიაა: 10:30-19:30; ორშაბათს – 15:30-19:30; კვირას დაკეტულია.

via Mercato 3 (Brera)



RIVOLTA

მამაკაცის ფეხსაცმელები აქ 1883 წლიდან იკერება შეკვეთით. ბრენდი მომხმარებელს სთავაზობს ხელნაკეთ იტალიურ ფეხსაცმელსა და აქსესუარებს. შესაძლებელია ინდივიდუალური შეკვეთები, ასევე, არის მზა ნიმუშები როგორც ქალების, ისე მამაკაცებისათვის.

„რივოლტას“ ფეხსაცმლის ლანჩები, მილანური ბრენდის უტყუარი სიმბოლო, ხელითაა დამუშავებული და არ სრიალებს. კვირას დაკეტულია.

via della Spiga 17 (Montenapoleone)



PROFUMO

აქ განსაკუთრებული, მაღალი კლასის სუნამოების შექმნა შეგიძლიათ, მათ შორის: Aedes de Venustas, Al Haramain, ALTAIA, Eau d'Italie, Frederic Malle, Jovoy, Le Galion, Le Labo, Les Merveilles, Keiko Mecheri. ღიაა: 10:00-19:00.

via Brera 6 (Brera)



CARACENI

აქ შეკვეთით კერავენ განუმეორებელი იტალიური სტილის მამაკაცის კოსტიუმებს. შეძენა თუ გასურთ, აუცილებლად წინასწარ უნდა დარეკოთ (რეკომენდებულია სასტუმროს კონსიერჟის სერვისის გამოყენება).

Caraceni-ში თითოეული ნიმუში ხელითაა შექმნილი – ძველ თერძთა თაობიდან თაობაზე გადაცემული ხერხების სრული დაცვით. აქ იმ ხელობის დამცველებად რჩებიან, რომელიც ერთნაირად წარმოადგენს იტალიის წარსულსაც და მომავალსაც და, რაც მთავარია, მთელ მსოფლიოში უდიდესი მოთხოვნით სარგებლობს. ღიაა: 9:00-12:30/15:00-18:30; შაბათ-კვირას დაკეტულია.



via Fatebenefratelli 16 (Brera), პირველი სართული



DAAD DANTONE

რჩეული საერთაშორისო ბრენდების: 10 Sei O Otto; 11 by BBS; ADIDAS by Raf Simons; Comme Des Garçons fragrance; David Koma; Emanuele Biccchi; Escentric Molecules; Fagassent; First aid to the enjure; Gareth Pugh; If 6 was 9; Ilaria Nistri; Isabel Benenato – მაღაზია.

via Santo Spirito 24A (Montenapoleone)



RUBINACCI

მამაკაცის ნეაპოლური სტილის ელევანტური კოსტიუმების ლეგენდარული სამკერვალო-მაღაზია. ღიაა: 10:00-19:00; კვირას დაკეტულია.

via del Gesù 1

ALFONSO

ღიაა: 8:00-12:30 /14:00-19:00; კვირას და ორშაბათს დაკეტულია.

via Cesare Battisti 8



BULLFROG

თმის სალონი მამაკაცებისათვის.

ღიაა: 10:00-20:00; კვირას და ორშაბათს დაკეტულია.

via Thaon de Ravel 3 (Isola)

VOYAGER რეკომენდაცია

ორშაბათს დილიდან 15:30 სთ-მდე მილანში შოპინგს ამოდ დაგეგმავთ. იტალიის ყველა ქალაქში თავისი სამუშაო განრიგი აქვთ: ფლორენციაში რესტორნების შემეტსობა კვირაობით ისვენებს, ხოლო კაფე-სანაყინეები – ორშაბათობით. ბოლონიაში ოთხშაბათ საღამოს პროდუქტის მაღაზიას ღიას ვერ ნახავთ. ფერარის მცხოვრებნი ხუთშაბათს სახლში ვახშობენ – რესტორნები ამ დღეს დაკეტულია.

VILLA NECCHI CAMPIGLIO

ვილა არქიტექტორმა პიერო პორტალუპიმ ააშენა 1932-1935 წლებში, წარმატებული მილანელი მეწარმის, ანჯელო კამპილიოს ოჯახის დაკვეთით. ეს სასახლე თანამედროვე არქიტექტურაში რაციონალიზმის ეპოქის დაწყების სიმბოლოა და იმ სტილის ერთგვარ ემბლემადაც მიიჩნევა, რომელიც მილანში გასული საუკუნის 30-იან წლებში მოდურად იქცა. თუ Art Deco-ს თაყვანისმცემელი ხართ, აუცილებლად უნდა მონახულოთ ამ პერიოდის შედევრი, საოცარი სილამაზის სახლი, რომელშიც თავმოყრილია XX საუკუნის დასაწყისის ფერწერის, სკულპტურების და ავეჯის მნიშვნელოვანი კოლექცია. ვილა ნეკი-კამპილიოში მოხვედრისას გასული საუკუნის მილანის მაღალი ბურჟუაზიული საზოგადოების ატმოსფეროში აღმოჩნდებით – ფუფუნების საგნებით, მშვენიერი ბაღით, აუზითა და ჩოგბურთის კორტით. აქ ინახება სირონის, მარტინის, დე კირიკოსა და სხვა დიდოსტატთა ნამუშევრები, ასევე, XVIII საუკუნის დეკორატიული ხელოვნების უბრწყინვალესი ნიმუშები. ლუკა გუადანინოს საკულტო ფილმში „I am love“ ტილდა სვინტონის პერსონაჟი სწორედ ამ სახლის ბინადარია.

ღიაა სამშაბათიდან კვირის ჩათვლით – 10:00-18:00.

via Mozart 14



PALAZZO MORANDO ATTENDOLO BOLOGNINI

ამ სასახლეში ქალაქ მილანის ისტორიას XVII-XIX საუკუნეების ხელოვნების ნიმუშებითა და ტანსაცმლის შთამბეჭდავი კოლექციით გაეცნობით. გაიგებთ, როგორ ცხოვრობდა მილანის არისტოკრატია და როგორ გამოიყურება პალაცოები შიგნიდან. აქ ნახავთ ქსოვილების, სამოსისა და აქსესუარების უიშვიათეს კოლექციას.

ექსპოზიცია მილანის ისტორიის მნიშვნელოვან მხარეზე მოგვითხრობს, რომლის შესახებ XVII-XIX საუკუნეების მოდამი განსხეულებული მხატვრულ-ესთეტიკური სახეები გვიამბობენ. აქვეა ჯუმბუკ კანელის, ანჯელო იგნანისა და XIX საუკუნის სხვა ოსტატების ტილოები მილანის პეიზაჟებით, გამოყენებით ხელოვნების ნიმუშები (ბრინჯაო, მაიოლიკა).

ღიაა სამშაბათიდან კვირის ჩათვლით – 9:00-13:00, 14:00-17:30.

via Sain't Andrea 6

MUSEO POLDI PEZZOLI

XIX საუკუნის ტიპური სახლი ჯიან ჯაკომო პოლდი პეცოლის (1822-1879) ხელოვნების ნიმუშების შთამბეჭდავი პირადი კოლექციით. მილანის ნეოკლასიკური სტილის არქიტექტურა. არისტოკრატი ფერწერის, ქანდაკების, იარაღის, ფაიფურის, მინის, ტექსტილის, საათებისა თუ საიუველირო ნაწარმის თავგადაკლული მოყვარული და შემგროვებელი იყო. ჯან ჯაკომომ სასახლის დარბაზები წარსულის ხელოვნების სხვადასხვა სტილის მიუძღვნა: შუასაუკუნეები, ადრეული რენესანსი, ბაროკო, როკოკო; იმ დროის საუკეთესო მხატვრებმა კი კედლები მოხატეს.

გოთიკური კაბინეტი, მურანული მინის დარბაზი, იარაღის დარბაზი, მდიდარ ფერწერულ კოლექციაში დაცული ბოთინი („ქალის პორტრეტი“, „ქრისტეს გარდამოსხნა“), ბელინი, პიერო დე ლა ფრანჩესკა; მექანიკური და მზის საათების არაჩვეულებრივი ექსპონატები, მსოფლიოში უძველესად ცნობილი XVI საუკუნის სპარსული სამონადირეო ხალიჩა. პოლდი-პეცოლის მუზეუმის ქონება ევროპის ერთ-ერთ საუკეთესო კოლექციად იქცა.

ღიაა ოთხშაბათიდან ორშაბათის ჩათვლით – 10:00-18:00.

via Alessandro Manzoni 12



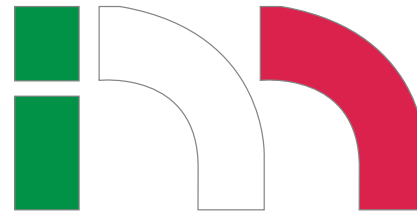
MUSEO BAGATTI VALSECCHI

ნეორენესანსის პერიოდის სახლი XV-XVI საუკუნეების ხელოვნების ნიმუშების მდიდარი კოლექციითაა საინტერესო. მილანელი ბარონების, ძმების ბაგატი-ვალსეკების სისუსტე XVI საუკუნის ხელოვნება იყო, თუმცა ბარონები სიახლეებისკენაც ისწრაფვოდნენ (ისინი ველოსიპედისა და საჭაერო ბუშტის პირველ მოყვარულთა შორის იხსენიებიან).

ძმები ვალსეკები კოლექციონერთა სამიზნედ იქცნენ. დღეს-დღეობით ეს რეზიდენცია ევროპაში საუკეთესოდ შემონახულ სასახლედაა მიჩნეული. XVI საუკუნის უძვირფასესი ნივთები, ბურჯების კოლექცია, ფერწერული ტილოები (მათ შორის, ჯოვანი ბელინი), საომარი აბჯრების კოლექცია – გარდა მემოთ ჩამოთვლილისა, მუზეუმში სტუმრობისას ულამაზესი, მოხატული დარბაზების ხილვით დატკბებით.

ღიაა ოთხშაბათიდან ორშაბათის ჩათვლით – 13:00-17:45.

via Gesù 5



ITALIAN FURNITURE SALON "NEW ITALMOBILI"



იტალიური ავეჯის სალონი "ნიუ იტალიმობილი"

თბილისი, ვაჟა-ფშაველას გამზ. 30^ბ | 30^ა, Vazha-Pshavela Ave., Tbilisi, Georgia
 TEL: +995 32 39 94 80 | 599 20 37 87 | E-mail: info_italmobili@yahoo.it | Facebook: NEW ITALMOBILI

KING DAVID

კომპლექსი სრულდება 2016 წლის დეკემბერში

*King David
Residences*



*King David
Business Center*

King David Residences

სა ცხოვრების ხარისხი ახალ მნიშვნელობას იძენს

www.kdr.ge
sales@kdr.ge

მერაბ ალექსიძის 12,
0171 თბილისი, საქართველო

+995 322 001818



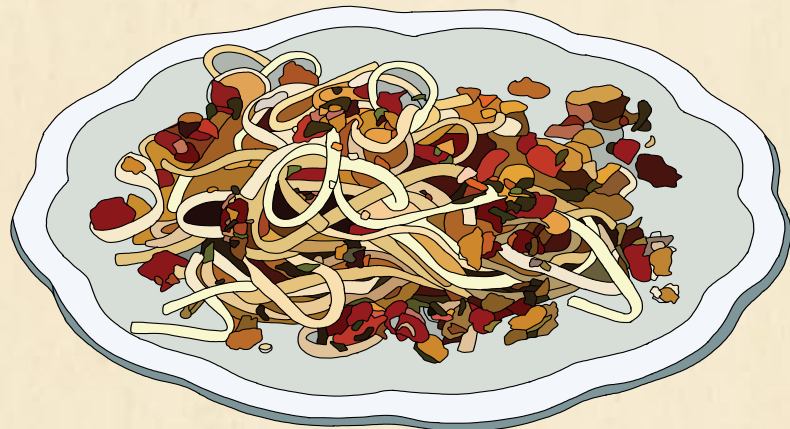
ინფრასტრუქტურა:

ავტოსადგომი, თეატრი, ცენტრი, საა ცენტრი, სეზონების სელონი, ბაღი, რესტორნი, ღვინის მწარე, ოთახი მუსიკისთვის, ყველაფერს მალაჩა, ბავშვთა ოთახი, პარკინგი

სერვისები:

რევიზია, კონსტრუქციის მუშაობა, "Room Service", დღის 24/7, ტექნიკური პარამონტი 24/7, სამედიცინო პუნქტი 24/7, დასასვენებელი სასაბურთო, სამრეცხავი / ჯამბურა, მინარეტი ცხოველების მოვლა, თერაპიული

იტალია – პასტის ქვიჩანა



პასტა იტალიის ყველა კუთხეში ეროვნულ სიამაყედ მიიჩნევა. ის რომის იმპერიის ეპოქიდან დამკვიდრდა ნეაპოლის მხარეში და შუასაუკუნეებში უკვე იტალიის საზღვრებს გარეთაც იყო ცნობილი. მრავალფეროვანი პასტები ხორბლის ფქვილის განსაკუთრებული, მყარი სახეობებისგან მზადდება, ყოველ მათგანს გამოჩენილი ფორმა აქვს და შესაბამისი სოუსით იკმაზება.

რავიოლი, ტარტელინი, სპაგეტი, ატრია, ლაზანია და სხვა სახეობები, უგემრიელესი შიგთავსითა თუ საწებლებით, შევიძლიათ იტალიის ნებისმიერ კუთხეში მიირთვათ. არჩევანი იმდენად მრავალფეროვანია (ზღვის პროდუქტებიდან ვეგეტარიანულ სოუსებამდე), რომ ნებისმიერი გემოვნების გურმანთა მოთხოვნებიც აკმაყოფილებს.

უძველეს სახეობად მიიჩნევა ნეაპოლური, გრანიანოს პასტა. ამ მხარეში წისქვილები და საცხობები ანტიკური ხანიდან არსებობს, ხოლო XIX საუკუნეში ამ ქალაქში მაკარონის ნაწარმს 70 ფაბრიკა ამზადებდა. 1845 წელს გრანიანო „პასტის დედაქალაქად“ აღიარეს, როცა ნეაპოლის მეფე ფერდინანდ II-მ ბრძანა, აქაური სპაგეტით სამეფო სამზარეულო მოემარაგებინათ.

სიცილიურ პასტებს შორის სახელგანთქმულია „ა'ლა ნორმა“ ტომატით, ნივრით, ზეთუნის ზეთითა და ბაზილიკით; ასევე, მელანთივებს მელნით დამზადებული შავი ფერის სპაგეტი და სარდინიები შეკვამული პასტა.

მალორედუსი სარდინიულ ნაწარმს შორის გამოჩენილია. ამ პასტას პატარა ზომის ატრიებისგან ამზადებენ. ყველაზე გავრცელებულია ე. წ. „ა'ლა კამპიდანსე“ პომიდვრისა და ზაფრანის ან წიწილის (მამლის) ბულიონის საწებელთან ერთად. ასევე უგემრიელესია კულურჯონესი, რავიოლის ერთ-ერთი სახეობა. ლორიგიტასი კი ფორმით ოქროს ძეწკვს წააგავს და რთული ტექნოლოგიით მზადდება.

ვალეჯოში ხელით ამზადებდნენ უგემრიელეს, აბრეშუმივით თხელი ცომის ტარტელინის ხორცის შიგთავსით, რომელიც ფორმით გამონასკვულ ცხვირსახოცს წააგავს. მას მიირთმევენ როგორც ბულიონთან, ასევე კარაქსა და პარმეზანთან ერთად. ტარტელინი უძველესი დროიდან შევარებული წყვილების საკვებადაა მიჩნეული.

2002 წლის სექტემბერში იტალიელებმა სპაგეტის 500 წლის იუბილე აღნიშნეს. ყველა ცნობარში წერია, რომ სპაგეტის სამშობლო გენუაა. ქალაქ პონტედასიოში, გენუასთან ახლოს, სპაგეტის მუზეუმი, სადაც პასტის სოუსებისა და საკვამზების ასობით რეცეპტია თავმოყრილი. მუზეუმში ინახება 1279 წლის 4 თებერვლით დათარიღებული სანოტარო აქტი გენუის არქივიდან,

რომელიც ცომისგან მომზადებული კულინარიული ნაწარმის, სახელად „მაკარონისის“ არსებობას ადასტურებს.

სპაგეტის მუზეუმში პასტის ნაწარმის 176 სახეობაა წარმოდგენილი. იტალიური სიტყვა spaghetti აღნიშნავს არა ყველა სახის მაკარონის ნაწარმს, არამედ მის მკაცრად განსაზღვრულ სახეობას, რომლის სიგრძე უნდა იყოს 35-40 სმ, სისქე – 0,7-0,9 მმ. ყველა დანარჩენს საკუთარი სახელწოდება აქვს ფორმის, ფერის, წარმოების ადგილის მიხედვით.

გრანიანოს კოლექციიდან მხოლოდ რამდენიმეს ჩამოვთვლით: ბავეტე, ბიგოლი, ბუკატინი, ბუზიატა, კონკილეტე, დიტალინი („თითები“), ფარფალე („პეპლები“), ფარფალეტე, ფეტუჩინე, ფუზილი, ფუზი, გარგანელი, ლინგუინე, ლუმაკონი („დიდი ლოკოკინები“), მაკერონჩელი, მაკერონი, მალიეტე, მალორედუსი, მალტალიატი („ცუდად დაჭრილი“), მერილე, ორეკიეტე („ყურები“), პალია („ჩალა“), პაპარდელე, პენე („ფრთები“), პენეტე, პიპე, რიგატონი, რუოტე („ბორბლები“), სედანი, სპაგეტი, სტრაჩი, ტალიატელე, ტალიერინი, ტალიოლინი, ტონოსკი, ტროფე, ტუბეტი, ვერმიჩელი...

მთავარი მინც სოუსია, რომლის 10 ათასამდე სახეობა არსებობს – პასტის საკვამზების მომზადება იტალიაში ხომ ერთ-ერთი ყველაზე საპატიო „მეცნიერებაა“. ქვეყნის 20-ივე რეგიონს თავისი სოუსები აქვს. ამისთვის, პრაქტიკულად, ყველაფერი გამოდგება, რაც იჭმება (ზოგჯერ ისიც კი, რაც არ იჭმება – მაგალითად, ზღვის ნიჟარები). სიცილიასა და სარდინიაზე მაკარონის გვერდით თევზში ადგილი ეთმობა თევზებს, კალმარებს, მოლუსკებს, კიბორჩხალებს, ლანგუსტებს, სეპიას...

ამბობენ, რომ ნამდვილი იტალიური სპაგეტი წონაში მატებას არ იწვევს, რადგან ხორბლის მაგარი სახეობები, რომლისგანაც სპაგეტის ამზადებენ, ცხიმის დაგროვებას არ უწყობს ხელს. ცნობილ მომღერალს ლუჩიანო პავაროტის ერთხელ მკაცრი დიეტის დაცვა მოუწია: სპაგეტი სალათებით შევსალა, ხორცი – თევზით, ღვინო – წყლით და შედეგად 42 კილო დაიკლო. იტალიაში მიიჩნევენ, რომ თუ მამაკაცი მაკარონის მოზრდილ ულუფას ვერ უმკლავდება, მაშინ მისგან დიდი ხეივი არც სასიყვარულო სარეცელზე იქნება.

ბოლო წლების განმავლობაში იტალიაში სიცოცხლის ხანგრძლივობა განუწყვეტლივ იზრდება – ჯანდაცვის მსოფლიო ორგანიზაციის მონაცემებით, იტალია ამ მაჩვენებლით მე-5 ადგილს იკავებს: ქალების სიცოცხლის საშუალო ხანგრძლივობა 85 წელია, მამაკაცებისა – 80,2 წელი (2015 წლის მონაცემები). ალბათ მსოფლიოში ცნობილი იტალიური სამზარეულო და ხალისიანი, იმედიანი განწყობა ახდენს დადებით გავლენას ადამიანთა სიცოცხლისუნარიანობაზე.

THE FINEST WINE OF GEORGIA



CHATEAU MUKHRANI



+995 322 201 878
info@mukhrani.com
www.chateaumukhrani.com



მილანური რიზოტო

ამ კერძის წარმოშობას სახალისო ისტორია აქვს. თურმე მილანური რიზოტო ექსცენტრიკული მხატვრის ექსპერიმენტის შედეგად შეიქმნა: მხატვარმა 1574 წლის ერთ მშვენიერ დღეს გადაწყვიტა, სტუმრები გაეოცებინა და ჩვეულებრივ რიზოტოს ზაფრანა დაუმატა.

ამგვარად, მან ბრინჯი ყვითლად „შეღება“.

ზეითუნის ზეთსა და კარაქში მოშუშული ხახვი, თეთრ ღვინოში დამბალი ბრინჯი, რომელსაც ხორცის ბულიონში ისე ხარშავენ, რომ გული არ დაურბილდეს, ბოლოს კი ისევ კარაქი, პარმეზანი და ზაფრანა – ეს უბრალო ინგრედიენტები ერთობლიობაში დახვეწილ და მსუყვე გემოს ქმნიან.

სუფრასთან მიტანის წინ კერძს თავლიან ოქროვარაყს უმატებენ.

სალათა კაპრეზა

კაპრეზე ყველაზე ადვილად მოსამზადებელი ცნობილი იტალიური სალათაა, რომლის იდეალური ვერსია კუნძული კაპრის პომიდვრისა და ახალთახალი მოცარელასგან უნდა მომზადდეს.

რგოლებად დაჭრილი პომიდორი და მოცარელა თეფშზე უნდა მოათავსოთ, ზეითუნის ზეთი მოასხათ და ახალდაკრეფილი შაშველავით ან ორეგანოთი გააფორმოთ.

ამ სალათის ნაირსახეობაა პანინო კაპრეზე. ინგრედიენტები იგივეა, ოღონდ თეფშის ნაცვლად ყველი და პომიდორი ახალგამომცხვარ ფუნთუშაზე ლაგდება. კაპრეზე შეგიძლიათ თან წაიღოთ ზღვის სანაპიროზე ან პიკნიკზე.



მინესტრონე

მისი შემადგენლობა სემონური ბოსტნეულის მიხედვით იცვლება. კერძში წელიწადის სხვადასხვა დროს ამატებენ მარცვლოვნებს, სხვადასხვაგვარ კომბოსტოს. ჭარხალს, ღორისქადას, ნიახურს, სტაფილოს, კარტოფილს, ისპანახს, ცერეცოს.

სიტყვა „მინესტრონე“ 1858 წ. გამოცემულ იტალიური ენის ლექსიკონში არ მოიძებნება, რადგან ის ჯერ კიდევ არ გაცდენოდა მილანის ფარგლებს, თუმცა მინესტრონე არა მხოლოდ იტალიაში, არამედ მთელ ევროპაში გახდა პოპულარული მას შემდეგ, რაც ცნობილმა ისტორიკოსმა და გასტრონომმა პალეგრინო არტუზიმ თავის კულინარიულ სახელმძღვანელოში შეიტანა.



ლაზანია

ბრტყელი, კვადრატის ფორმის მაკარონის ნაწარმი იტალიური სამზარეულოს ასევე ერთ-ერთი განუყოფელი ნაწილია.

დაჯავილი სოფი მილანურად

ეს ერთ-ერთი უძველესი კერძია ადგილობრივ სამზარეულოში.

მის ავტორობაზე პრეტენზიას ავსტრიელებიც აცხადებენ თავიანთი ვენური შნიცელით, თუმცა lumbulus cum panitio პირველად წმ. ამბროსის ბაზილიკაში შემონახულ, 1148 წლით დათარიღებულ დოკუმენტში იხსენიება.

ძროხის დაბეველი ხორცს ათქვეფილ კვერცხში ავლებენ, შემდეგ კი – დაფქულ ორცხობილაში.

ხორცი მხოლოდ კარაქში იწვება და განუმეორებლად გემრიელია.



ოსოზაქო

ხბოს მოშუშული არტალის მრგვალ ნაჭრებს ხშირად მილანური რიზოტოს „ბალიშზე“ ათავსებენ. ძვლის ტვინს გარშემო უგემრიელესი რბილი ხორცი აქვს. ტვინს ჩაის კოვზით ან სპეციალური პატარა ნიჩბით მიირთმევენ. კერძის პირველი რეცეპტი XVII საუკუნის კულინარიულ წიგნებში იძებნება. შემდგომში სიახლეებიც დაემატა. მოშუშვამდე ძვლიან ხორცს ფეკოლში ავლებენ, სუფრაზე მიტანის წინ კი ნივრის, ოხრახუმისა და ლიმონის ცედრის ნარევის უმატებენ, რაც კერძს გამორჩეულ გემოს, სურნელსა და ფერს აძლევს. გარნირად იყენებენ მწვანე ბარდას, სტაფილოს, ლობიოს, კარტოფილის პიურეს ან პოლენტას. ოსოზაქო შესაძლოა შემწვარ ლორთან ერთადაც მოგართვან.

მისგან კერძი მზადდება სხვადასხვაგვარი სოუსების გამოყენებით, დაკეპილი ხორცის, პომიდვრის, ისპანახის, ბოსტნეულისა და პარმეზანის დამატებით.

პირველად ლაზანიას მომზადება ემილია-რომანიაში დაიწყო, დღეს კი ეს ჩინებული კერძი უკვე მთელ მსოფლიოში პოპულარულია.

ტრადიციულ ლაზანიას იტალიის სხვადასხვა მხარეში პესტოს სოუსს უმატებენ, ზოგან ისპანახით მწვანედ „ღებავენ“.

ლაზანიას ცომიც, ისევე როგორც სხვა სახის პასტებისა, მხოლოდ მაგარი ხორბლის ჯიშებისგან მზადდება.



ზოლიტო-მისტო

ეს პიემონტური სამზარეულოს ტრადიციული კერძია, რომელიც სხვადასხვაგვარი ხორცისგან მზადდება, რომელსაც ჭრიან და ერთდროულად ათავსებენ ადუღებულ წყალში ხახვთან, ნიახურსა და სტაფილოსთან ერთად. ბოლიტო-მისტოს ყოველთვის უმატებენ დაფნის ფოთოლს, რომზარინს, პილპილის მარცვლებს, ნიორს და მარილს.



ფლორანციული სტეიკი

უგემრიელეს სტეიკს ფლორენციელები მხოლოდ ტოსკანური ე. წ. კიანტის ჯიშის ძროხის ხორცისგან ამზადებენ. 5-6 სმ სისქის ნაჭრები აუცილებლად 2 წლამდე მოზერის მკერდის ანათალისგან მზადდება. ფლორენციული სტეიკისათვის ხორცი ისე იჭრება, რომ ძვალი მუსტად შუაში ხვდება. ამ ბიფშტექს თითქმის არა აქვს ცხიმოვანი ძარღვები. ერთი ულუფა საკმაოდ დიდია – 800-იდან 1500 გრამამდე. შესაწავად კი მხოლოდ მუხის ან ზეთისხილის ხის შეშა გამოიყენება, რადგან მისი კვამლი შებოღვის მსგავს არომატს არ ტოვებს.

მარინადს არ უკეთებენ და არც სუნელებს იყენებენ, მხოლოდ გამზადებულ სტეიკს უმატებენ მარილს, პილპილსა და ზეითუნის ზეთს უშუალოდ მიერთმევის წინ. იტალიელები ამ კერძს გარნირის გარეშე გეახლებიან, მხოლოდ პურს ატანენ და წითელ ღვინოს აყოლებენ. მეწვეის ხარისხი კი თავად შეგიძლიათ შეარჩიოთ – სისხლიანიდან უკიდურესად გამომშრალამდე, გემოვნების მიხედვით.



ცაქინი

ხრამუნა, მარილიანი და თითების ჩასაკვნიტი – შესანიშნავად უხდება ნებისმიერ აპერიტივს, ბელინი იქნება ეს თუ ნეგრონი.

ბოტანიკური თვალსაზრისით, ცუკინი ხილად ითვლება, მაგრამ კულინარიის სამყაროში მას უფრო ხშირად ბოსტნეულად იხსენიებენ. და საერთოდ, ჩვეულებრივ, მას პირის ჩასატკბარუნებელ ჩარობად მოიხმარენ.

ცუკინი ერთ-ერთი ყველაზე იოლად მოსაყვანი ბოსტნეულია, ძალიან კარგად ხარობს რომიერი ჰავის პირობებში და მის მოყვანას არანაირი განსაკუთრებული ზრუნვა-მოვლა არ სჭირდება. ერთადერთი სირთულეა, სწორად შეირჩეს მისი ყვავილების



არანჩინი გულსართით

არანჩინი, თავისი გულსართით ანუ სუპლით, იტალიური საუზმეულია, რომელიც შეიძლება ცხელიც მიირთვათ და ცივიც. სუპლი ლაციოში გაჩნდა, არანჩინი კი – სიცილიაში.

თავდაპირველად არანჩინის კონუსის ფორმისას ამზადებდნენ ვულკანი ვეზუვის პატოვსაცემად და მის გულში ქათმის შიგნეულსა და ფარშს ათავსებდნენ, თუმცა დღეს არანჩინის ბურთულებივით ამრგვალებენ და უფრო ხშირად მოცარელას გულსართის ანუ სუპლის უკეთებენ, რომელიც ჭამისას ტელეფონის სადენივით იწელება. სწორედ აქედან მოდის მისი მეტსახელიც (al Telefono).

ამ საუზმის მოსამზადებლად ხშირად იყენებენ ვახშმობის მერე დარჩენილ რიზოტოს, რომლისგანაც ცომისებრ ფორფიტებს აკეთებენ და გულსართით ავსებენ. კვერცხსა და დაფქულ ორცხობილაში ამოვლებული არანჩინი, როგორც წესი, ზეითუნის ზეთში იწვება.

მოკრეფის დრო. ცუკინის ყვავილები დედალ-მამალია. მამალ ყვავილს გრძელი, ნატიფი ღერო აქვს, დედალს კი – მოკლე.

ცუკინში ბანანზე მეტი კალიუმი. ცუკინის ყვავილები არაერთი სახეობის ვიტამინსა და ისეთ მინერალებს შეიცავს, როგორცაა: თუთია, მაგნიზიუმი, მანგანუმი, კალიუმი, სპილენძი და კალციუმი. ამ ყვავილების ნაყენი წონის დაკლებასა და ჯანმრთელობის გაკაპებაში დაგეხმარებათ.

ცუკინი მრავალი სახის კულინარიული შედევრებისათვის გამოიყენება: მაგალითად, ცნობილია ცუკინის ყვავილის ნამცხვარი რიზოტას შიგთავსით; შებრაწული ცუკინი, ხრამუნა ცუკინი, ხრამუნა ცუკინი, რიზოტათი გაკვრებული ცუკინი და ცუკინის ყვავილიანი ტემპურა.



ფრიტო-მისტო

ეს ძველი კერძი იმ დროს გაჩნდა, როცა შინაურ ცხოველებს ჯერ კიდევ სახლში კლავდნენ; დანაკარგი რომ ნაკლები ყოფილიყო, შიგნეულისგან კერძს ამზადებდნენ. ფრიტო-მისტო, რომელიც გულ-ღვიძლია გამოიყენებული, აღმოსავლურ ყაურმას წააგავს.

მართალია, იტალიელები მას შემოდგომაზე და ზამთარში, დღესასწაულებზე მიირთმევენდნენ, მაგრამ ფრიტო-მისტოს მომზადება ყოველთვის შეიძლება; გამონაკლისი მხოლოდ ზაფხულის ძალიან ცხელი თვეებია.

სურნალოვანი პესტო

პესტო იტალიის ერთ-ერთი ყველაზე ცნობილი გასტრონომიული სიმბოლოა. ამ სოუსის ძირითადი შემადგენელი შაშველავის ანუ ბაზილიკის ფოთლებია (Ocimum basilicum), რომლებსაც უმატებენ დანაყილ კედრის კაკალს, ნიორს, პარმეზანის და პეკორინოს ყველს და ექსტრაქტალის ზეითუნის ზეთს. ზოგჯერ ამ შემადგენლობაში ნიგოზიც შედის.



ყველა ინგრედიენტი ცოცხალია, სოუსი ხანგრძლივად ინარჩუნებს გემოსა და ჯანმრთელობისთვის სასარგებლო თვისებებს. საწებელს ჯერ კიდევ ძველ რომში ამზადებდნენ.

ვირგილიუსიც აღწერს პესტოს მსგავს სოუსს – „მორეტუსს“. თუმცა, პირველი „ოფიციალური“ რეცეპტი 1865 წელს ჯოვანი ბატისტ რატოს კულინარიულ ნაშრომში გვხვდება.

იტალიური სამზარეულო – პასტები, სალათები, წვნიანები – ამ სოუსის გარეშე წარმოდგენილია. ის შეიძლება ნებისმიერ კერძს დაუმატოთ ან, უბრალოდ, პურზე წასმული მიირთვათ.



ზრაზაოლა

ალპური ტექნოლოგიით შებოლილი-გამომშრალი საქონლის ხორცი იშვიათი გემო-სურნელით გამოირჩევა. მკვრივ და ელასტიკურ ბრეზაოლას მომჟავო გემო დაჰკრავს. მისთვის ძროხის ხორცის მხოლოდ გარკვეული, ქონისა და ძარღვებისგან გასუფთავებული ნაწილი გამოიყენება. მშრალად დამარილებულს უმატებენ სუნელებს, შემდეგ გასუფთავებულ ნაწილაკში ათავსებენ და ოთხი კვირის განმავლობაში აშრობენ. გირჩევთ, თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ბრეზაოლა ყოველგვარი გარნიშის გარეშე მიირთვათ, რათა ბოლომდე შეივრძნოთ მისი განუმეორებელი გემო.

პარაული ღორი

ჩინებული ღორის წარმოება თავიდან ბოლომდე საგულდაგულო კონტროლს ექვემდებარება: ღორის წონა 160 კგ-ს არ უნდა აღემატებოდეს, ის დაბადებიდან მხოლოდ რძით, საფურაჟე ქერით, სიმინდითა და ხილით უნდა იკვებებოდეს.



მხოლოდ ამგვარად მიიღება პარმული ღორი – ვარდისფერი ხორცი, რომელსაც ფაქიზი თეთრი ქონის „ძაფები“ დასდევს. დამარილებისა და შესუნელების შემდეგ მას სიგრილეში კიდებენ 10-12 თვის განმავლობაში. გირჩევთ, უგემრიელესი პარმული ღორი აპერიტივად მიირთვათ; შეუკვეთეთ თეთრ პურთან, ლეღვთან ან სატაცურთან ერთად.

პორტადალა

ბოლონიური მოხარშული ძეხვი ღორის ხორცის ფარშისა და ქონისაგან მზადდება. ზოგჯერ ფარშში საქონლის, ხბოსა და ცხენის ხორცს, ან შიგნეულსა და ხიწიწს ურევენ, სანელებლებად კი მარცვლოვან პილპილს, ნიორს, ღვინოს იყენებენ. კლასიკური მორტადალას მთავარი სანელებელია გამომშრალი მურტი, კენკროვანი მცენარე.



ნღონა

კალაბრიული სალიამის სამშობლოდ პატარა ქალაქი ვიპო ვალენტია მიიჩნევა. ღორის ხორცის შპიკის, ყბისა და მკერდის ხორცისაგან დამზადებულ ფარშს ცხარე წიწაკას უმატებენ და პლატოზე აშრობენ, ამარილებენ და, ნაწილაკის გარსით დაფარულს, ხის კასრებში ინახავენ.

ნახევარფაბრიკატს რამდენიმე დღის განმავლობაში ბოლავენ. ეს რბილი, არომატული, მოწითალო ფერის დელიკატესი გურმანთა საყვარელი პროდუქტია. თბილ პურზე წასმული ნღონა, ცოტაოდენ ზეთუნის ზეთთან ერთად, განსაკუთრებით გემრიელია.

პეპერონი

პეპერონის წინამორბედის რეცეპტის ისტორიას რომის იმპერიაში მივყავართ, როცა ჯარისკაცებს წითელი ცხარე წიწაკით შეზავებული გამომშრალი ღორის ხორცი ლაშქრობისას თან მიჰქონდათ.

პეპერონე იტალიურად მოგრძო ცხარე წიწაკას ნიშნავს. ეს სალიამი სამხრეთ იტალიაში წარმოიშვა ნეაპოლურ-კალაბრიული ცხარე შებოლილი ძეხვისაგან.

პეპერონეს პიცის (pizza alla diavola) ინგრედიენტად, სენდვიჩების მოსამზადებლად, ცივ საუზმეულად იყენებენ. ის კარგად ეხამება ყველსა და ბოსტნეულს.

ღარღო

დამარილებული ღორის ქონი კოლონატიდან ერთ-ერთი საუკეთესო ჩრდილო-ტოსკანური დელიკატესია. ღორის (მხოლოდ ტახის) ქონი მარილის სქელი ფენით, საღებოთ, ნივრით, რომზარინით, შავი პილპილით იფარება და მარმარილოს სწორკუთხა ჭურჭელში ინახება, რომელსაც საგულდაგულოდ ხურავენ და მთის გამოქვაბულში ან მიწისქვეშა სარდაფში ათავსებენ.

აქაური თეთრი მარმარილო საუკუნეების განმავლობაში ქანდაკებებისათვის, ასევე, სვეტებისა და ნაგებობების მოსაპირ-



კეთებლად გამოიყენებოდა. დღეს კი პატარა მთიანი ქალაქის, კოლონატის სავიზიტო ბარათი სწორედ მარმარილოს ჭურჭელში დამარილებული ქონი ღარღოა.

სან ღანიძა

სან დანიელეს ღორის წარმოება მონადირულ ტრადიციებსა და ხორცის შენახვის წესებს უკავშირდება. მასზე მოთხოვნა იმდენად გაიზარდა, რომ წარმოებისთვის არა მხოლოდ ფრიულის შავი ღორის ხორცი გამოიყენება, არამედ სხვა ჯიშებისაც. მას მხოლოდ ზღვის მარილით ამარილებენ, წნეხენ, რის შემდეგაც ქონი გარსისკენ ინაცვლებს. ბარკლები სამი თვის განმავლობაში შრება ხის თაროებზე. ზაფხულობით ნესტსა და ლეღვთან ერთად მიირთმევენ, ზამთარში – თეთრი სოუსით.



ზრანა კალანო

ჩრდილოეთ იტალიის ტრადიციული ყველის საწარმოებლად გამოიყენება ძროხების რძე, რომლებსაც მკაცრად დაცული ნორმებით კვებავენ. მათი მოწველა მხოლოდ 24 საათში ორჯერ შეიძლება. ახალგაზრდა ყველს მოტკბო გემო აქვს, ხანდაზმულს კი – უფრო გაჯერებული. წარმოების პროცესში ყველს ორ ბეჭედს ასვამენ, რომელიც მათი ხარისხის გარანტიაა. ყველის სპეციალურ პასპორტში აღინიშნება პროდუქციის და ყველის საწარმოს კოდი, მის მთელ ფორმას კი წრიულად გასდევს წარწერა. ნორმატივების მიხედვით, ამ ყველის წარმოების დასაშვები ადგილი მხოლოდ პადანის ვაკეა.



ფონტინა

ფონტინა ვალდოსტანური ჯიშის ძროხების რძისგან მზადდება, რომელიც მაღალმთიან საძოვრებზე ბალახობენ. რძე ფერმაში მოწველიდან 2 საათის განმავლობაში უნდა მიიტანონ. პროდუქტი ნესტიან და გრილ ადგილას მწიფდება 3-ნ თვის განმავლობაში.

უკვე მომწიფებულ ყველს მოყვითალო ფერი და მოტკბო გემო აქვს. გასაყიდად გამზადებულ ფონტინას მრგვალ ბეჭედს ურტყამენ შვეიცარიის მთის – მატერჰორნის გამოსახულებით. თუ ეს ბეჭედი არ აქვს, ესე იგი, თქვენ წინაშე ფონტინა არ არის.



ყველი ასიაგო

ყველი ძროხის მოუხდელი რძისგან მზადდება. მისი ორი ვერსია არსებობს:

1. ახალგაზრდა ყველი, რომელიც 40 დღის განმავლობაში მწიფდება. ყველის ელასტიკური ქერქი მკრთალი ყვითელი ფერისაა. პროდუქტს მოტკბო გემო და ახალმოწველილი რძის სუნი აქვს.

2. ხანდაზმული ყველი, რომელიც ორი წლის განმავლობაში მწიფდება. ყველის ზედაპირი ოქროსფერი დრეკადი ქერქითაა დაფარული, რომლის ქვეშაც რბილობია წვრილი ნაჩვრეტებით. ამ პროდუქტის გემო უფრო პიკანტური და ძლიერია.



პეპერონი

თხის ყველი პეპერონის სარდინიული ყველების ყველაზე ცნობილი და პოპულარული ნიმუშია.

ის ორი სახით იყიდება: მოტკბო, შედარებით რბილი (ამ შემთხვევაში დასახელებისას გამოიყენება სიტყვები „dolce“ ან „fresco“) და გამძლე, მყარი კონსისტენციის (შესაბამისად, „maturo“ ან „stagionato“).

ტკბილი პეპერონი – ტიპური სუფრის ყველია თეთრი ფერის, რბილი, ელასტიკური, შეკრული კონსისტენციით, ტკბილი და არომატული გემოთი. Pecorino Sardo Maturo კი მოყვითალო ფერისაა, უფრო მყარია და მარცვლოვანი. ამ სახეობის ყველი მოტკბოა და სუფრის ყველის ნიმუშს წარმოადგენს.

ზურაბა

ბურატა მზადდება ნაღებისა და კამეჩის ან ძროხის რძისაგან. ის გარეგნულად მოცარეღას ჰგავს, ბურთულის შიგთავსი კი რბილი ნაღების კონსისტენციისაა.

სამხრეთ იტალიაში გამოზრდილი ძროხების ან მდედრი კამეჩების რძე საწარმოში უნდა მოხვდეს მოწველიდან არა უგვიანეს 16 საათისა. ყველი ფაიფურივით თეთრია. ბურატას დელიკატურ გემოს ვერაფერს შეადარებ.



პარმიჯანო რეჯანო

ნამდვილი პარმიჯანო (პარმეზანი) ნებისმიერი იმიტაციისგან მკვეთრად განსხვავდება. პარმიჯანო რეჯანოს წარმოებისას მკაცრად არის დაცული ტექნოლოგიური პროცესი.

ის მხოლოდ განსაზღვრულ ტერიტორიაზე მზადდება ხელით, ნატურალური ინგრედიენტებით, აუღულარი რძისა და ხბოს კვეთისგან. ერთი კილო პარმიჯანო რეჯანოს საწარმოებლად 16 ლიტრი რძეა საჭირო.



ერთი თავი ყველი დაახლოებით 30 კგ-ს იწონის. სპეციალური დანით დანაწევრებული პარმიჯანო უკვე ანეტი-იმერია და მას ხშირად უმატებენ მცირე რაოდენობით ბალზამიკოს ძმარს მოდენადან, ან სუფრაზე პომიდორ ჩერისა და ნიახურთან ერთად მიქქვთ.



გორგონზოლა

გორგონზოლა რბილი ყველია ძროხის აუღულარი პასტერიზებული რძისგან. იგი დაფარულია საკვებად უვარგისი ნაცრისფერ-ვარდისფერი ქერქით, რომლის ქვეშაც იმალება რბილი ყველის თეთრი მასა ლურჯი და მწვანე შეფერილობის ობის ძარღვებით. მეორე მსოფლიო ომის დროს ამ ყველმა თავისი სენია სოფელი გადაარჩინა. ჩერჩილს, რომელიც მისი დიდი მოყვარული იყო, აუკრძალავს ამ ტერიტორიის დაბომბვა. ამის შემდეგ გორგონზოლას წარმოება და მოხმარება მთელ ლომბარდიასა და პიემონტში გავრცელდა. პიკანტური გორგონზოლა ძალიან უხდება წითელ ღვინოს.



ქარო ჰევე

რომის ყველაზე სიმბოლური „პრი-მის“ (რედ.: ზოგადი სახელი პასტის კერძებისათვის, ანტიპასტოს შემდეგ პირველი კერძი), კაჩო პეპეს ინგრედიენტებია მხოლოდ პილპილი და პეკორინოს ყველი. უგემრიელესი სოუსის რეცეპტი, ერთი მხრივ, მარტივია, მეორე მხრივ კი, იდეალურამდე რთულად მისაღწევი, რადგან საჭიროა მოინახოს იდეალური ბალანსი, რათა არც ზედმეტად სქელი გამოვიდეს და არც ზედმეტად წყლიანი.



კარბონარა

კარბონარას შემადგენლობაა: კვერცხი, შემწვარი შაში, პეკორინოს ყველი, პილპილი. ამ სოუსის წარმოშობასთან დაკავშირებით რამდენიმე ვერსია არსებობს. პირველი: ის დასახლებებში შექმნეს შემახტებისათვის, რათა რთული და გრძელი სამუშაო დღის განმავლობაში მათ ნოყიერი საკვები ჰქონოდათ.

სხვა ვერსია დაკავშირებულია ამერიკელ მოკავშირეებთან მეორე მსოფლიო ომის დროს, როდესაც უცხოელი ჯარისკაცების მშრალი პროდუქტების გამოყენებით (იმ წლებში რომი, ფაქტობრივად, შიმშილობდა), კრეატიულმა რომაელმა დიასახლისებმა შეაჯვარეს „ამერიკული საუბმე“ (კვერცხი და შემწვარი ბეკონი) და იტალიური პასტა. იდეალურმა რეცეპტმა მთელ მსოფლიოში გაითქვა სახელი.

აპატიჩინა

სოუსი დაიბადა ამატრიჩეში, მაგრამ შეიძლება ითქვას, რომ სწორედ რომა იშვილა. ამატრიჩანა არის პომიდვრის, „გუანჩალეს“ (ლორის ყვის ხორცი), ზეთუნის ზეთის, ნივრისა და პეკორინოს ყველის ნაზავის ჯადოსნური ფორმულა. კერძი, ტრადიციულად, მოითხოვს სპაგეტის, რიგატონის ან ბუკატინის პასტას.

ტრიპა ანა შიგნაული როზაუნად

კერძი შიგნეულის ფარშისაგან მზადდება. მას წვნიანის სახითაც აკეთებენ. ამგვარი ფარში, პომიდვრის სოუსით, ველური პიტნითა და პეკორინოს ყველით შეზავებული, ანტიკური ხანიდანაა ცნობილი. ქართული ხაშის მსგავსად ის რამდენიმე საათის განმავლობაში ირეცხება. შემდეგ ფარშს სუნელებთან ერთად ზეთში წვავენ, ღვინოს უმატებენ და როცა ალკოჰოლი აორთქლდება, პარმეზანით მორთულს მიირთმევენ.



კოდა ანა ვარიანა

ეს კერძი ძროხის კუდისგან მზადდება. ძველ რომში სწორედ ამგვარი ტრადიციული შეჭამანდით უმასპინძლებოდნენ ღარიბებს. მას შემდეგ, რაც მდიდრები საუკეთესო ნაჭრებს მიირთმევდნენ, ძროხისგან სწორედ ეს ე. წ. მესუთე ნაწილი ანუ quinto quarto რჩებოდა უპოვართა დასაპურებლად.

კოდა საკმაოდ რთული დასამზადებელია და არა მარტო დიდ დროს, არამედ მრავალფეროვან საკვამსაც მოითხოვს. მნიშვნელოვანია შესაფერისი ღვინის



ზრუსკადა

ანტიკური ხანიდან დღემდე პურს გამორჩეული ადგილი უჭირავს რომაულ სამზარეულოში. აქ კერძის უპუროდ მიერთმევა (გამონაკლისია პასტები) მიღებული არ არის. საუბმეზე პოპულარულია ბრუსკეტა – ზეთუნის ზეთში შებრაწული პურის ნაჭერი ნივრითა და მარილით.



შერჩევაც: სამისოდ უფრო მაგარი და ასაკოვანი ჯობს, თან იმავე მხარეში დაწურული – სრული გემოვნებისა და სურნელის უბრუნველსაყოფად.

ეკანა-როზაული საგნარეული



მანანის ბურლულის ატრია, რომელსაც ჯერ ზეთუნის ზეთში წვავენ, მერე კი პარმეზანთან ერთად აცხობენ.

წვნიანებს შორის ყველაზე ცნობილია თევზის (სკაროსის) ბულიონი ბოლო-ლით, აგრეთვე, საქონლის ხორცის ოთხკუთხა ნაჭრებისგან მომზადებული არომატული შეჭამანდი.

გეტო დღესდღეობით ებრაული სათვის-ტომოს ცენტრია. მის ვიწრო ქუჩებში, თეატრ „მარჩელოსთან“, ასევე, სინაგოგისა და ოქტავიანეს კარიბჭის სიახლოვეს ბევრი ტრაქტორია, სადაც გემრიელად გაგიმასპინძლებიან.



„არტიშოკი ებრაულად“ ერთ-ერთი საუკეთესო დელიკატესია. ასევე, ჩინებულია

ტრიუფაი – თეთრი & შავი



ყოველწლიურად ოქტომბერ-ნოემბერში პიემონტის ქალაქ ალბაში თეთრი ტრიუფელის ცნობილი ბაზრობა იმართება, რომლის უმთავრესი მოვლენაც მსოფლიო აუქციონია. ამ დროს გრინცანის ციხესიმაგრის „ნიღბების დარბაზში“ ალბას თეთრი ტრიუფელების მსოფლიო ვაჭრობა იწყება.

ბაზრობაზე არაერთი ცნობილი პიროვნების გამოჩენა ჩვეულებრივ ამბადაც კი იქცა. ვის აღარ შეხვდებით აქ: ბეისბოლისტ დი მაჯოსა თუ რეჟისორ ალფრედ ჰიჩკოკს, მეფე ფარუკსა თუ ისეთ კინოვარსკვლავებს, როგორებიც არიან: უგო ტონიაცი, ალენ დელონი, ჟერარ დეპარდიე და მრავალი სხვა.

ეს აუქციონი მსოფლიო რეკორდსმენადაც შეიძლება ჩაითვალოს, რადგან 2010 წელს 13 ტრიუფელისაგან შემდგარი ლოტი ჯამში 307 200 ევროდ გაიყიდა, რამაც ალბას თეთრი ტრიუფელის

მიმართ ინტერესი კიდევ უფრო გაზარდა. ორ ყველაზე ძვირადღირებულ ნიმუშში კი მყიდველებმა (ჰონკონგიდან და იქვე, გრინცანიდან), შესაბამისად, 105 000 და 100 000 ევრო გადაიხადეს.

ტრიუფელების ბაზრობაზე დიდი ადგილი ეთმობა ალბა კულიტას სხვადასხვა საკვებ ნაწარმსაც და ღვინის გამოფენასაც.

აქ შეგიძლიათ შეიძინოთ ლანგესა და როეროში დაწურულ-დაყენებული ღვინოები, მრავალი სახეობის ყველი, კვერცხის პასტა, შებოლილი ხორცი თუ კიდევ სხვა უამრავი კულინარიული საოცრება, რამაც ამ მხარეს მსოფლიოში გაუთქვა სახელი.

შაბათ-კვირას ბაზრობა ღიაა დილის 9-იდან საღამოს 8 საათამდე; ტრიუფელის ბაზრობასა და ალბა კულიტას გამოფენაზე შესვლის ფასი 3 ევროა.

უმბრიაში, ქალაქ ნორჩას მიდამოებში, გამორჩეულად ძვირფას შავ ტრიუფელს მოიპოვებენ. უძველესი ტრადიციით, სოკოს მოსაძებნად გოჭებს იყენებდნენ, ისინი ყნოსვის რეცეპტორების წყალობით ადვილად პოულობენ ამ დელიკატესს. ამ სოკოს წონა რამდენიმე გრამიდან იწყება. ილბლიანი უნდა იყო, რომ დიდი და მომრგვალებული ტრიუფელი იპოვო.

მისი კანი გარედან მოშავო-მოყავისფროა, ხოლო შიგნიდან შავ-მელნისფერი დაჰკრავს და მკვეთრი თეთრი ზოლები გასდევს. ნორჩას ძვირფასი შავი ტრიუფელი სასიამოვნო სურნელით გამოირჩევა, რაც მომზადებისას კიდევ უფრო შესამჩნევი ხდება. რა ფორმითაც არ უნდა მოგართვან, მისი არომატული კომპონენტები კერძის გემოს დაუვიწყარს ხდის. გურმანები გვირჩევენ, რომ ტრიუფელი ზეთუნის ზეთ ექსტრა ვირჯინთან შევსახამოთ.

1 კმ თეთრი ტრიუფალის ფასი მსოფლიო ბაზარზე 3000 აშშ დოლარია



ზაღსაშიკო

დადუღებულ მაჭარს ჯერ კიდევ ძველი რომაელები იყენებდნენ სამკურნალოდ და საკვების შესანელებლად. ბალზამიკოს დასამზადებლად მხოლოდ ლაზურული, სანჯოვემეს, ტრებიანოს, ალბანას, ანჩელოტას, ფონტანასა და მონტუნის ყურძნის ჯიშები გამოიყენება.

პროდუქტს ხის კასრებში, სულ ცოტა, 60 დღით ინახავენ. თუ დაძველება 3 წელს აღემატება, მაშინ ნაწარმი „დაძველებული ბალზამისებრი ძმრის“ ტიტულს იღებს. მოტკბო და დახვეწილი გემოს მქონე ბალზამიკო კულინარიაში ფართოდ გამოიყენება.

ტრადიციულად, მას გახეილ პარმეზანში ურევენ. ბალზამიკოთი ანელეზენ ხორცს, სხვადასხვა სახეობის დაძველებულ ყველს, კარპაოს, სალათებს, რიზოტოსა და ცხელ წვნიანებს.

ზოგიერთი გურმანი ბალზამისებრ ძმარს მარწყვის ნაყინთან ერთადაც მიირთმევენ.





ჯელატო

ჯელატო იტალიურად გაყინულს ნიშნავს და იტალიის კულინარიულ სიამაყედ სამართლიანად მიიჩნევა. დესერტი შედგება რძის, ნაღებისა და შაქრისგან, თუმცა მას უმატებენ კენკრას, თხილს, შოკოლადს ან ხილს. ჯელატოს ისტორია დასაბამს ძველ რომსა და ეგვიპტეში იღებს – ეპოქაში, როცა გაყინულ დესერტებს მთის თოვლისგან ამზადებდნენ.

1565 წელს ცნობილმა ფლორენციელმა არქიტექტორმა და მოქანდაკემ ბერნარდო ბუნტალენტიმ, რომელიც კულინარიით იყო გატაცებული, მსოფლიოში პირველი ნაყინის დამამზადებელი მოწყობილობა გამოიგონა: სპილენძის ქვაბი, რომელშიც ინგრედიენტებს ერთმანეთში ურევდნენ, თავად ქვაბს კი მარილითა და ყინულით ავსებულ ხის კასრში ათავსებდნენ.

ბუნტალენტიმ დაამზადა ნარევი, რომელიც ძალიან ჰგავს თანამედროვე ჯელატოს. ეს დესერტი ყველაასათვის ცნობილი გახდა, როგორც „ფლორენციული კრემი“ ან „ბუნტალენტის ნაყინი“. არქიტექტორმა თავისი გამოგონება ეკატერინე მედიჩის წარუდგინა, ამ უკანასკნელმა კი ბუნტალენტი ნაყინის რეცეპტიანად საფრანგეთში წაიყვანა.

პირველი ჯელატერია Giolitti რომში 1800 წელს Via Uffici del Vicario-ს ქუჩაზე გაიხსნა და დღემდე მუშაობს. აქ ნაყინს თავად რომის პაპი იოანე პავლე II მიირთმევდა. ყველაზე პოპულარული სახეობებია ნაღების, რძისა და ხილის ნაყინები. დაუვიწყარი გემო აქვს ნაღების ჯელატო „ფიორდილატს“, შოკოლადის ნაყინს თხილით, ნაღების ნაყინს შოკოლადის ნატეხებით.

პანატონა

30 სმ-მდე სიმაღლის კულიჩი მილანელების ტრადიციული სადღესასწაულო ნუგბარია. ცომს ქიშმიშსა და ცუკატებს უმატებენ.

რეცეპტი კი მარტივია:

საფური, ფქვილი, კვერცი და კარაჭი.

პანეტონეს უხდება ყავა, ტკბილი ღვინოები, შამპანური, მოხარშული კრემი, შოკოლადი და საბაიონი.



ლიმონი

ამალფის საფირმო ლიმონი სურნელოვანი, მოტკბო და გემრიელია. ლიმონის ხეები აქ მთელი სანაპირო ზოლის გასწვრივ ხარობს, რაც ამ რეგიონის ლანდშაფტის უნიკალურობას განაპირობებს. ამალფის ლიმონი ადგილობრივი ტრადიციული კერძების უმნიშვნელოვანესი შემადგენელია: იგულისხმება არა მხოლოდ ტკბილი ლიქიორი ლიმონჩელო, ჩაროზები ან ნაყინი, არამედ ძირითადი კერძებიც, რომლებშიც ხშირად უმატებენ ლიმონის ცედრას; ასევე, სოუსებიც, რომლებსაც გეითუნის ზეთში არეული ლიმონის წვენი განსაკუთრებულ პიკანტურობას ანიჭებს. ლიმონის ფოთოლი ხშირად შებოლილი



პროდუქტის მომზადებისასაც გამოიყენება. ამალფის ლიმონი ნებისმიერ კერძს აგემრიელებს, წვნიანით დაწყებული, ტკბილეულით დამთავრებული.

გორიციის ვარდი

„როზა დი გორიცია“ – წითელი ვარდკაჭატას განსაკუთრებული სახეობაა. გურმანები დიდად აფასებენ მის ხრამუნა ფოთლებს ოდნავ მომწარო გემოთი. „როზა დი გორიციას“ თავი ფორმით და ფერით ვარდის გაშლილ კოკრებს მოგვაგონებს.



შემოდგომით მისი ყველაზე დიდი შიდა ფურცლები იისფერს იღებს. მის თავებს 2 კვირის განმავლობაში ინახავენ სათანადო პირობებში (ბნელ ადგილას, 10-15 გრადუსზე). ამ დროის განმავლობაში ფურცლები საბოლოოდ მწიფდება და შეუდარებელ გემოს და არომატს იძენს.



კონფატი დი სარონა

სულმონის კანფეტები მთელი მსოფლიოს გურმანების საყვარელი ტკბილეულია. მათი წარმოების ტრადიცია ძველი რომიდან მოდის. ამ ნუგბარით უმასპინძლებოდნენ სტუმრებს ქორწილებზე და ბავშვის დაბადების აღსანიშნავ წვეულებებზე, თუმცა მაშინ ისინი ცოტათი თუ ჰგავდნენ დღევანდელ კანფეტებს.

„კონფეტის“ დამზადება დღევანდელი სახით სულმონაში XV საუკუნეში დაიწყო. ისინი ხელოვნების ნამდვილი პატარა ნიმუშებია. ტრადიციული „კონფეტო“ შედგება გულისგან (პიკუტა დი ავოლას ჯიმის ნუშის მთლიანი გული), რომელიც შაქრის რამდენიმე ფენითაა დაფარული. ზოგჯერ ნუშის ნაცვლად იყენებენ თხილს, დარიჩინს, შოკოლადს ან ცუკატებს, ასევე, ფტას და ჩირს.

სულმონის კანფეტებს დღესაც მნიშვნელოვანი მოვლენების აღნიშვნისას მიირთმევენ: თეთრს – ქორწილებზე, ვარდისფერს და ცისფერს – ნათლობებზე, მწვანე – ნიშნობის სიმბოლოა, წითლით – დიპლომის აღებას ზეიმობენ, ხოლო ნაირფერი კანფეტებით სტუმრებს დაბადების დღეებზე უმასპინძლებიან.



იანი წლების ბოლოს რესტორან Alle Beccherie-ში (ქალაქი ტრევიზო).

მაფიოლი ხაზს უსვამს, რომ ტირამისუს სახელწოდება მოდის მასში შემავალი ინგრედიენტების აღმდგენი კვებითი ღირებულებებიდან (იტალ. tira mi su – მაღლა ამიყვანს) და არავითარ შემთხვევაში – მისი აფროდიზიაკული თვისებებიდან.



MODICA

სიცილიაში დამზადებული ამ საუკეთესო იტალიური შოკოლადის სრული სახელწოდებაა cioccolato di Modica. შოკოლადის წარმოება ხმელთაშუა ზღვის კუნძულ მოდიკაზე ჯერ კიდევ საუკუნეების წინათ დაიწყო, როცა ადგილობრივებს ესპანელებმა კაკოს მარცვლების გამოყენება ასწავლეს. ნაწარმი შეიძლება სრულიად სხვადასხვანაირი გემოთი შეფერადდეს – ვთქვათ, ვანილის, წითელი წიწკასი, დარიჩინის, ყავის ანდა რომელიმე ციტრუსის, რის შედეგადაც შოკოლადი უკვე სათანადოდ იფუთება.

დღესდღეობით „მოდიკას“ მწარმოებლები უკვე სრულ ტექნოლოგიურ სიახლეებს იყენებენ ამ ტრადიციული ტკბილეულის შესაქმნელად, რომელიც შეიძლება ფილის სახითაც მიირთვათ და ცხელ სასმელშიც გააძნოთ.



LEONE

1857 წლიდან „პასტილიე ლეონე“ უნატიფესი გემოს სინონიმად რჩება: მისი ნებისმიერი ნაწარმი იტალიური ტკბილეულის დახვეწილი ხარისხის ნიშანს ატარებს. ყველაფერი ქალაქ ალბას ერთ-ერთ სამაქარლამოში დაიწყო, სადაც ლუიჯი ლეონე ისეთ უგემრიელეს კანფეტებს ამზადებდა, რომელთა მსგავს სურნელს მხოლოდ ლანგეს მხარეში თუ იგრძნობს კაცი.

სწორედ იმ წელს კავურის გრაფმა კამილო ბენცომ აღიარა, რომ იტალიის გაერთიანების შემდეგ არაფერს მიუნიჭებია მისთვის იმგვარი სიამე, როგორც იის სურნელის მქონე, ლიქიორგარეულ ლეონეს ტკბილეულს. ნუგბარს მალევე მეტ-სახელად „სენატორი“ შეერქვა – სწორედაც რომ მისი ბრწყინვალეების პატივსაცემად.

„ლეონეს“ შოკოლადის ფაბრიკაში ყველაფერი ძირძველი წესით მიდის: მხოლოდ ნედლე კაკაოს მარცვლებს ანიჭებენ უპირატესობას და ისიც – გულდასმით ნარჩევ სახეობებს. ცხადია, მოხალეა მხოლოდ ძველი, დროით ნაცადი მეთოდებით ხდება.

FERRERO

ამ სახელწოდებით გამოჩენილი სულ პირველი ნაწარმი ვერცხლისფერ ქალაქდში გახვეული „პასტა ჯანდუია“ იყო, რომელიც პურზე უნდა წაგვესვათ და ასე დაგვეგემოვნებინათ. დღესდღეობით „ფერერო“ უკვე უამრავ სხვა ტკბილეულსაც სთავაზობს მომხმარებელს. საუკეთესოდ მაინც „ფერერო-როშერია“, თხილითა და შოკოლადით დაფარული ვაფლის უგემრიელესი ბურთულები, რომლის გულზე შოკოლადითა და თხილითაა გაჯერებული.



„ფერერო-როშერია“ ისეთივე ფართო მოთხოვნით სარგებლობს მთელ მსოფლიოში, როგორც ამავე კომპანიის სხვა ცნობილი ტკბილეული: „დუბლო“, „ნუტელა“, „კინდერ-სორპრეზა“ თუ ბევრი სხვა ნაწარმი.



PERUGINA

პერუჯის ტკბილეულის ცნობილი კომპანია არა მარტო შოკოლადს, არამედ ბევრ სხვა სახის ჩაროსსაც აწარმოებს.

ეს კომპანია 1907 წელს დაფუძნდა, 1988-ში კი ის „ნესტლეიმ“ შეიძინა, თუმცა დაარსების დღიდან მოყოლებული, ამ საწარმოს ყველაზე სახელდადებული საფირმო ნაწარმი ცნობილი „ბანი-პერუჯინა“ გახლავთ – შოკოლადის გარსში გამოხვეული თხილის გული. „ბანი“ სიტყვასიტყვით „კოცნას“ ნიშნავს, „პერუჯინა“ კი იტალიაში ლამის შეყვარებული სინონიმად იქცა.



GIANDUIOTTO

1826 წელს პიეტრო კაფარელის მიერ ტურინში დაფუძნებული კომპანია „კაფარელი“ მხოლოდ ადგილობრივ ნედლეულსა და შოკოლადის წარმოების ტრადიციულ მეთოდებს იყენებს მსოფლიო ბაზარზე საკუთარი უმაღლესი ხარისხის ტკბილეულის გასატანად.

კომპანია ხშირად ახალ-ახალი შეფუთვითაც აკვირვებს მომხმარებელს, რაც ყოველ ჯერზე სხვადასხვა სახეიმო თარიღს ესადაგება ხოლმე: იქნება ეს გულის ფორმის ყუთები – წმ. ვალენტინის დღის აღსანიშნავად, თუ ნაძვის ხის ფორმის შეფუთვა – შობის დღესასწაულზე, თუმცა ტკბილეულის მოყვარულთათვის მთავარ საჩუქრად მაინც „ჯანდუიოტო“ რჩება.

ამ შოკოლადს სახელი ტურინის ცნობილი კარნავალის ერთ-ერთი ნიღბის, ჯანლაღუჯას მიხედვით შეერქვა.

შოკოლადის ეს სახეობა პიემონტური თხილისა და კაკოს მარცვლებისგან მზადდება და შესანიშნავად ეხამება პიემონტურსავე ტკბილ მუშუნა ღვინოს – ბაროლოს.

CIOCOLATA VENCHI

ვენკის ოჯახი ჯერ კიდევ 1878 წლიდან აწარმოებდა შოკოლადს ქალაქ ტურინში და დღემდე ისევე ერთგულებს ტრადიციულ მეთოდებს, როგორც მაშინ.

ამ კომპანიაში ახლა არაერთი „მაესტრი დელა ჩოკოლატა“ ანუ შოკოლადის დამზადების დიდოსტატი მუშაობს, რომლებიც იმით ამაყობენ, რომ მხოლოდ რჩეული ბუნებრივი ნედლეულით – სამხრეთამერიკული და აფრიკული კაკაოთი, პიემონტური თხილით, გეითუნის ზეთითა და ნუშით ქმნიან დაუვიწყარ გემოს.



ყოველ შეკრაში სხვადასხვა ენაზე შედგენილი სასიყვარულო ბარათიც უცილობლად დაგვხვდება.



აპერიტივო მადის აღმძვრელ საშუალებად გამოიყენება. თავად ეს სიტყვა ლათინურიდან მოდის („აპერირე“ – „გახსნა“) და მსუბუქ, უმეტესად, მშრალ დაბალალკოჰოლიან სასმელს გულისხმობს. ზოგადად, ამისთვის ჭიქა მშრალი თეთრი ღვინოც გამოდგება და შამპანურიც, მაგრამ ნაღდი აპერიტივო მეტ სურნელს, ფერსა და, საერთოდ, განსხვავებულ გემოს მოითხოვს. იტალიელები უფრო მომწარო აპერიტივოს ანიჭებენ უპირატესობას – კამპარის, აპეროლს. აპერიტივოს მსუბუქ წასახემსებელს – ვიტვათ, ყველს, პაშტეტს ან ზეთისხილს აყოლებენ ხოლმე.

ლიჯასტივო კი დანაყრების მერეა მისაღები, საკვების საუკეთესოდ მოსანელებლად და ამიტომაც მას იმგვარ ფოთლებსა და მცენარეულობაზე აყენებენ, რომელთაც საკვების მომწესრიგებელი სისტემის მომწესრიგებლად მიიჩნევენ. ამგვარი სასმელების გამოყენება პირველად ჯერ კიდევ ძველმა ბერძნებმა და რომაელებმა დაიწყეს. დიჯესტივო აპერიტივოზე უფრო მაღალალკოჰოლიანი სასმელია და ზოგიერთი შემაგრებული ღვინოც – ხერესი, პორტვეინი თუ მადეირა – სადილის შემდგომ დასალევად მიიჩნევა, ოღონდ ესენი უფრო სადესერტო ღვინოების რიგს უნდა მივათვალოთ და არა უშუალოდ დიჯესტივოს.

VOYAGER რეკომენდაცია

ELISIR LIMONE ლიმონის ტკბილი ლიქიორი

ალკოჰოლში შერეული, გარდასტების სანაპიროზე მოწეული ლიმონის ქერქის მაცოცხლებელი და ძალისმომცემი არომატის, ისევე როგორც ალკოჰოლის დაბალანსებული სტრუქტურის წყალობით, ლიმონიქლო ბევრად უფრო მეტია, ვიდრე უბრალოდ სასიამოვნო დიჯესტივო. ეს მარტივად მოსამზადებელი და ნატურალური ლიქიორი ბოლო 100 წელია ნასადილეგზე აუცილებელ მისაყოლებელ სასმელად იქცა. არომატი ხილის, ციტრუსისა და აყვავებული მდელოს სურნელითაა გაჯერებული; გემო ტკბილია და მძაფრი, სწორედ ლიმონისთვის დამახასიათებელი.

იტალიური კოქტეილები ერთმანეთზე გემრიელია წლის ნებისმიერ დროს, თუმცა ზაფხულში, როცა სიცხე და ტენიანობა აკვს, ცოტა არ იყოს, განუხებას კიდევ, მასაზრილაბლად ამ იტალიურ სასმელებს ვერაფერი შეადრება – ბელინი იქნება ეს, სპრიცი თუ ლიმონჩალო.

თითოეული მათგანი იტალიის სხვადასხვა კუთხიდან მოდის – ვენეტოდან მოყოლაბული (ცხადია, ამ შემთხვევაში ბელინიცაა ლაპარაკი), უკიდურეს სამხრეთამდე (რომელიც უკვე ლიმონჩალოს აქვს დავაყრობილი).

ნეგრონი სპაღლიატო

„კამპარი“ ალკოჰოლური სასმელების ერთ-ერთი უცნობილესი იტალიური მწარმოებელია და მისი კოქტეილების ფართო არჩევანი ნებისმიერ გემოვნებას აკმაყოფილებს. მაგრამ შუშუნა ღვინის – სპუმანტეს მცირე ულუფის წყალობით ზაფხულის თვეებში კოქტეილ ნეგრონი სპაღლიატოს მაინც ვერაფერი შეედრება! „სბალიატო“ სიტყვასიტყვით „მცდარს“ ნიშნავს და იმაზე მიუთითებს, რომ ნეგრონის კოქტეილის თავდაპირველ შემადგენლობაში ჯინს ღვინო სპუმანტე ჩაენაცვლა – სწორედ საზაფხულო განწყობის ხამგასასმელად.



ბელინი

ეს მარტივი, თუმცა კი მართლაც ღვთაებრივი სასმელი 1948 წელს ვენეციის ერთ-ერთ ბარში შეაზავეს პირველად.

ხილის წვენიც სავსე ჭიქის ალკოჰოლით „გაკეთილშობილების“ უამრავი განსხვავებული გზა არსებობს, მაგრამ ბელინი ნამდვილი კლასიკაა – გენიალური სიმარტივით გამოჩენილი.

აპეროლ სპრიცი

აპეროლი ერთგვარად კამპარის წააგავს და ოდნავ მომწარო გემოს წყალობით საუკეთესოდ ეხამება პროსეკოს, შუშუნა წყალსა და ფორთოხალს. მოკლედ, ზაფხულის თაკარა შუადღეს უკეთესი გამაგრილებელი რა გინდათ?!

როსინი

XX საუკუნის შუახანებში გამოჩენილი ეს დაბალალკოჰოლიანი სასმელი შუშუნა ღვინისა და ცოცხალი მარწყვის წვენიც ნაზავს წარმოადგენს. სახელი კი, ცხადია, დიდი იტალიელი კომპოზიტორის, ჯოაკინო როსინის პატივსაცემად დაერქვა.

აპეროლი კინარი

მონარინჯისფრო სასმელი განსაკუთრებული გემოთი გამოირჩევა, რადგან მასში უამრავი სხვადასხვა რამ შედის – მომწარო თუ ტკბილი ფორთოხლის წვენი, ათასნაირი მცენარის ძირებისა თუ ფოთლების ნაყენი. მათი წილი სასმელში ზედმიწევნით ზუსტად უნდა იყოს გათვლილი. აპეროლში ალკოჰოლის შემცველობა ძალზე დაბალია, სულ 11% და ამიტომ ის ალბათ ყველაზე მსუბუქი სპირტიანი სასმელია ამქვეყნად.

კამპარი

1867 წელს გასპარ კამპარიმ მილანში კაფე გახსნა და მუშტრებს თავისივე შეზავებული სასმელით უმასპინძლებოდა. მომწარო გემოს და ნაჯერი წითელი ფერის მქონე ამ სითხეს „მწარე კამპარი“ შეარქვეს და დღესაც კი მხოლოდ განდობილთა ვიწრო წრემ იცის მილანში მისი შემადგენლობის ნამდვილი საიდუმლო. კამპარი აპერიტივოა და, როგორც წესი, მას სადილის წინ მიირთმევენ.





In Vino Veritas

თქვა სხივრალი

2015 წელს იტალია ღვინოს წარმოების ასოფლიო დიდარი გახდა.

რომის იმპერიიდან იტალიას მემკვიდრეობად, უამრავ ცოდნასა და საგანძურთან ერთად, მეღვინეობის უნიკალური ტრადიციებიც ერგო. მანამდე ღვინოში ჭეშმარიტების ძიება აპენინის ნახევარკუნძულზე ეტრუსკებამაც დაიწყო. იტალიურ მეღვინეობას 3000-წლოვანი ისტორია აქვს, თუმცა მსოფლიო აღიარება იტალიურმა ღვინომ ახლახან მოიპოვა.

დღეს ძნელია წარმოიდგინო, რომ საუკუნის წინათ იტალიაში ღვინის ჩამოსხმა ბოთლებშიც კი არ ხდებოდა. საფრანგეთის მაგალითით შთაგონებულმა იტალიელმა მეღვინეებმა მხოლოდ 1963 წელს შექმნეს რეგლამენტაციის სისტემა, რაც წარმოებული ღვინის ნამდვილობის და წარმოშობის შესატყვისობის გარანტიაა.

დაიწყო ხარისხის უმაკრესი კონტროლი, რამაც მეღვინეობას დიდი ბიძგი მისცა. დღეს იტალია საფრანგეთის მთავარი კონკურენტია მსოფლიო ღვინის ზესახელმწიფოს სტატუსისთვის ბრძოლაში.

მევენახეობისა და მეღვინეობის მსოფლიო ორგანიზაციის (OIV – International Organisation of Vine and Wine) შეფასებით, იტალიაში ღვინის წარმოება 10%-ით გაიზარდა და 48,9 მილიონი ჰექტოლიტრი შეადგინა (მსოფლიოში ღვინის წარმოების ზრდის მაჩვენებელი მხოლოდ 2%-ია); საფრანგეთს გასულ წელს მხოლოდ 1%-იანი ზრდა ჰქონდა, ესპანეთს კი – მსოფლიოს მესამე ღვინის მწარმოებელ ქვეყანას – 4%-იანი კლება.



რეგიონები და ღვინოები

იტალიაში, ოფიციალური მონაცემებით, 350 ჯიშის ვაზი ხარობს. თავად იტალიელები კი ირწმუნებიან, რომ მათ სამშობლოში 20 000 ჯიშის ყურძენი მოჰყავთ. ყველა რეგიონს ვაზის საკუთარი ჯიშები აქვს. უმთავრესი ეროვნული ჯიშია ტოსკანური წითელი სანჯოვეზე. ლომბარდიაში, მილანთან ახლოს ამზადებენ ყველაზე პრესტიჟულ იტალიურ ცქრიალა ღვინოს Franciacorta-ს (ფრანჩაკორტა). ფრიულის ჩრდილოეთი სპეციალიზაცია Pinot Grigio-ს (პინო გრიჯო) და Sauvignon blanc-ის (სოვინიონ ბლან) თეთრ ღვინოებზე. პიემონტის მთავარი ღვინოებია წითელი Barolo (ბაროლო) და Barbaresco (ბარბარესკო), მათ ნებიოლოს ჯიშის ყურძნისგან ამზადებენ. აქვეა არანაკლებ ცნობილი ჯიშები Barbera (ბარბერა) და Dolcetto (დოლჩეტო). თეთრი ღვინოებიდან საუკეთესოდ მიიჩნევა Gavi (გავი) კორტეზეს ჯიშის ყურძნისგან, თუმცა მას პოპულარობით ბევრად უსწრებს ცქრიალა ღვინო Asti (ასტი).

ვენეტო

ვენეტოს რეგიონში ყურადღება მიაქცევთ წითელ ღვინოებს და თეთრ ღვინოს – სოავეს. ვენეტო, უპირველესად, ცნობილია ვალპოლიჩელის კომუნით, სადაც Amarone della Valpolicella-ს აწარმოებენ. წითელი ყურძნის ჯიშების – კორვინას (Corvina), რონდინელას (Rondinella) და მოლინარას (Molinara) კუბაჟებისგან დაყენებული შესანიშნავი ღვინოების გარდა, აქ შემოვთავაზებენ IGT კატეგორიის ჩინებულ ღვინოებს (უცხოური ჯიშებისგან, მაგ., მერლოსგან). თეთრი ღვინოებიდან ყველაზე სახელგანთქმულია გარგანეგას (Garganega) ყურძნის ჯიშისგან მიღებული ღვინო სოავე (Soave), რომელსაც შეუძლია წარმატებით გაუწიოს კონკურენცია შარდონეს (Chardonnay).

პიემონტი

პიემონტში უნდა გასინჯოთ წითელი ღვინოები და მოსკატო დ'ასტი (Moscato d'Asti). ეს რეგიონი ცნობილია ნებიოლოს (Nebbiolo) ჯიშის ყურძნით, რომელიც გამოირჩევა ტანინების მაღალი შემცველობით, მაღალი მჟავიანობითა და მკრთალი ფერით. ნებიოლოს მთელი დიდებულიება მჟღავნდება საუკეთესო ღვინოებიდან ერთ-ერთში – ეს არის ბაროლო (Barolo). პიემონტს სახელი გაუთქვა, ასევე, მოსკატო დ'ასტიმ (Moscato d'Asti) და დოლჩეტომ (Dolcetto).

ტოსკანა

ტოსკანაში აუცილებლად უნდა გასინჯოთ წითელი ღვინოები და ტკბილი თეთრი ღვინო Vin Santo. ეს არის რეგიონი, სადაც მდებარეობს კიანტის პროვინცია, სახელგანთქმული ჯიშის – სანჯოვეზეს (Sangiovese) სამშობლო. მას შემდეგ, რაც სანჯოვეზე კიანტის პროვინციაში დომინანტური გახდა (გასული საუკუნის 70-

იტალიური ღვინის ეტიკეტა აუცილებელია მითითებული იყოს:

მწარმოებლის დასახელება	PICOLLO ERNESTO
ღვინის სახელწოდება	GAVI
კლასიფიკაცია (Vino da Tavola, DOC, DOCG, IGT)	DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
ადგილწარმოშობა	DEL COMUNE DI GAVI
მოსავლის წელი	2006
აოთხის მოცულობა	"ROVERETO"
ალკოჰოლის შემცველობა	IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA P. 12,5% VOL.



ყვავაზა ქვირადლიჩაზალი იტალიური ღვინოები

- Giuseppe Quintarelli Amarone della Valpolicella Classico Riserva, DOCG Veneto **\$754**
- Tenuta dell'Ornellaia Masseto Toscana, IGT, Tuscany **\$741**
- Giacomo Conterno Monfortino, Barolo Riserva DOCG **\$678**
- Falsetto di Bruno Giacosa 'Falsetto' Riserva, Barolo DOCG, Piedmont **\$611**
- Biondi Santi Tenuta il Greppo Riserva, Brunello di Montalcino, DOCG **\$575**

იან წლებში), მერლოსა და კაბერნესგან (არაიტალიური ჯიშებისგან) წარმოებულმა ღვინოებმა შექმნა განსაკუთრებული კატეგორია – სუპერტოსკანური ღვინოები (Super Tuscan), რომელიც იტალიური კლასიფიკაციისგან განცალკევებით დგას.

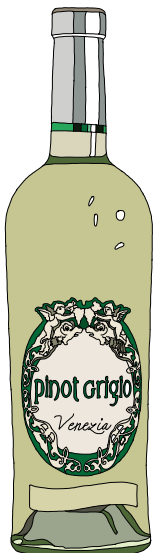
მართალია, ეს ღვინოები კლასიფიკაციის ჩამონათვალში კიანტის ქვემოთაა, მაგრამ ხარისხით ხშირად აღემატება სანჯოვეზეს ღვინოების საუკეთესო ეგზემპლარებს DOCG კატეგორიიდან. ტოსკანა სახელგანთქმულია ტრებიანოს (Trebiano) და ვერმენტინოს (Vermentino) ჯიშებითაც, რომლებიც ძალიან ჰგავს სოვინიონ ბლანს.

ფრიული-ვენეცია ჯალია

ფრიული-ვენეცია ჯულიაში თეთრი ღვინოები უნდა გასინჯოთ, განსაკუთრებით სოვინიონი და პინო გრიჯო.

რეგიონი განთქმულია ჩინებული, ცოტა უჩვეულო და დახვეწილი პინო გრიჯოთი და ძლიერი ღვინით – თეთრი სოვინიონით.

ფრიული-ვენეცია ჯულია ის ადგილია, სადაც ძალიან საინტერესო, არცთუ ადვილად გასაგებ, ცოტათი მომლაშო მერლოს (Merlot) აწარმოებენ.





PINOT GRIGIO

პინო გრიგო (რუხი პინო) თეთრი ყურძნის ჯიშია ბურგუნდიიდან (საფრანგეთი), თუმცა მისგან საუკეთესო ღვინოებს იტალიაში ამზადებენ – სწორედ ჩრდილოეთ იტალიაში იპოვა ამ ჯიშმა საუკეთესო კლიმატური პირობები (აწარმოებენ ვენეტოში, ფრიული-ვენეცია ჯულიასა და ტრენტინო ალტო ადიჯეში).

პინო გრიგოს სამი სტილის ღვინოს გამოყოფენ: მინერალური და მშრალი; ხილის არომატით და მშრალი; ხილის არომატით და ტკბილი.

SOAVE

სოავე – მშრალი თეთრი ღვინოა ვენეტოს რეგიონიდან. იტალიურიდან თარგმანში soave „სათუთს“, „სასიამოვნოს“ ნიშნავს. ყურძნის ჯიშები, რომლისგანაც Soave მზადდება გარგანევა (არანაკლებ 70%-ისა), ტრებიანო დი სოავე, შარდონე, პინო ბლანია. ღვინის სახეობები: Soave Classico, Soave Superiore, Recioto di Soave.

GAVI, CORTESE DI GAVI

გავი ან კორტეზე დი გავი – DOCG კატეგორიის ცნობილი იტალიური თეთრი ღვინოებია. მათ პიემონტის რეგიონში აწარმოებენ კორტემეს

VIN SANTO

ვინ სანტო („წმინდა ღვინო“) სადესერტო სასმელია, რომელსაც ტრებიანოსა და მალეზიის ჯიშის ნავიანევი დაჩამიჩებული ყურძნისგან აყენებენ ფლორენციისა და სიენის შემოგარენში.

ამ ექსკლუზიურ ღვინოს ოთხ წელიწადს აძველებენ. ვინ სანტოს დაღვებისა შეიგრძნობა ატმის, თაფლისა და ნივების არომატული გემოები. მას საეკლესიო რიტუალებისა იყენებენ და რომის პაპების საყვარელ სასმელად მიიჩნევა.

ჯიშის ყურძნისგან, რომელიც 11 კომუნის (გავი, ნოვი ლიგურე, სერავალე სკრივია, ბოსიო, ტასაროლო, ფრანკავილა ბიზიო, სან კრისტოფორო, პასტურანა, პაროდი, კაროსიო და კაპროატა დ'ორბა) ტერიტორიაზე გადაჭიმულ ზვრებში მოჰყავთ. გავის ღვინის სამი ტიპი არსებობს: წყნარი, „მარგალიტისებრი“ ან მსუბუქად ცქრიალა და ცქრიალა ღვინოები.

VERDICCHIO

ვერდიციოს ჯიშის ყურძენი მოჰყავთ მარკეს რეგიონში და მისგან წარმოებულ ღვინოს დიდი ხანია იტალიის საუკეთესო თეთრი ღვინის ტიტულზე აქვს პრეტენზია. თეთრი მშრალი ღვინო Verdicchio dei Castelli di Jesi მზადდება მარკეს რეგიონში მოყვანილი ვერდიციოს ნარჩევი ჯიშებისგან. სასიამოვნო მსუბუქი ღვინოა წვნიანი მსხლის, ნუშის და ლიმონის მრავალფეროვანი არომატებით. იდეალურად მიდის შემწვარ ხორციან, ასევე, ყველანაირ თევზის კერძთან, თევზის სუპებსა თუ ბოსტნეულთან.

COLLIO

კოლიო თეთრი ღვინოა ფრიულის მეღვინეობის რეგიონიდან. ჩვეულებრივ, მას რამდენიმე ჯიშის ყურძნის შერევით ამზადებენ. კოლიო ბიანკოს წარმოების პირობები თავისუფალია: მეღვინეები თავად წყვეტენ, რომელი ჯიშების ყურძენი აიღონ 12 დასაშვები თეთრი ყურძნის ჯიშისგან (მარტო მიულერ-ტურგაუსა და ტრამინერის გამოყენებაზე დაწესებული ლი-მიტი). ღვინოს ფოლადის ჭურჭელში ან ხის კასრებში აყენებენ, დაყენების მეთოდსაც თავად მეღვინე ირჩევს.

VERMENTINO

ვერმენტინო თეთრი ყურძნის ჯიშია, რომელიც გავრცელებულია პიემონტში, ლიგურიასა და სარდინიაში. Vermentino არის სრულსხეულიანი, აქვს ღრმა ფერი და ხილის ტონები. ლიგურიის ღვინო უფრო მსუბუქი და ცოცხალია შედარებით მაღალი მჟავიანობის გამო; სარდინიის ღვინოები ლიგურიისას ჰგავს, თუმცა მჟავიანობა ნაკლებია.



CHIANTI

ჯერ კიდევ ეტრუსკების დროიდან მსოფლიოში ერთ-ერთ ყველაზე ცნობილ ღვინოს – Chianti-ს (კიანტი) სიენასა და ფლორენციას შორის მთებზე გაშენებულ ვენახებში მოყვანილი ყურძნისაგან ამზადებენ, რომლის 80 პროცენტს ტანინებით მდიდარი სანჯოვეზეს ჯიშის ყურძნის მოსავალი შეადგენს. კიანტის ღვინოებს შორის საუკეთესოდ მიიჩნევა რუფინა (Rufina), კოლი სენეზი (Colli Senesi) და კოლი ფიორენტინი (Colli Fiorentini). ამ ღვინოებს ძლიერი და ამასთანავე ნაზი, საამო სიმჟავით გამორჩეული ბუკეტი აშვენებს.

ტრადიციულად, ნახევრად დამკვანარი ყურძნის ნაჟურს ახალ ღვინოს მაშინ უმატებდნენ, როცა ის დუღილს ამთავრებდა, შედეგად ოდნავ შუშუნა ღვინო მიიღებოდა. ამჟამად კი კიანტის მუხის კასრებში და შემდგომ ე. წ. მუცლიან ბოთლებში აძველებენ.

Chianti Classico ცოცხალი წითელი ფერისაა; ბოთლის ყელზე ადვილად იპოვით წითელ ფონზე შავი მამლის გამოსახულებას, რომელიც ღვინის ღირსებაზე მიანიშნებს. მას იის არომატი და მშრალი, სასიამოვნო ჰარმონიული გემო აქვს.

NEBBIOLO

ნებიოლოსგან (წითელი ყურძნის ჯიში) მზადდება შესანიშნავი იტალიური ღვინოები – Barolo (ბაროლო) და Barbaresco (ბარბარესკო). მისგან მიიღება მაღალი ალკოჰოლის შემცველი ღვინო, რომელიც დიდხანს ინახება; მშრალი, სხეულიანი, ძლიერი ეთეროვანი სურნელით.

AMARONE

მაგარი, მშრალი, დაძველების დიდი პოტენციალის მქონე წითელი ღვინო იტალიის ვენეტოს რეგიონიდან. ამ ღვინისთვის განკუთვნილი ყურძენი დაწურვამდე 3 თვის

განმავლობაში შრება სპეციალურ თაროებზე. ამარონე მზადდება სხვადასხვა ჯიშის ნაწილობრივ გამოშრალი წითელი ყურძნის ნაზავისგან, ძირითადად, კორვინა ვერონეზსგან.

BARBERA

ბარბერა წითელი ფერის ყურძენია პიემონტიდან. ნიადაგის მიმართ ნაკლებ პრეტენზიული ეს ჯიში გამოირჩევა შესანიშნავი მოსავლიანობით, მისგან წარმოებული ღვინო კი მდიდარსხეულიანია, ზოგჯერ მეტად ალკოჰოლურიც. დაძველებისას ჰარმონიულობას და დელიკატურ ბუკეტს იძენს.

BARBARESCO

იტალიის ერთ-ერთი საუკეთესო ღვინო ბარბარესკო ცნობილი მსუბუქი წითელი ღვინოა პიემონტიდან, რომელიც ნებიოლოს ჯიშის ყურძნისაგან მზადდება. 2-3 წლის შემდეგ ის ხახვის ფურცლის ფერს იღებს.

BRUNELLO DI MONTALCINO

ბრუნელოს ჯიშის ვაზი სამხრეთ ტოსკანაში იზრდება. მისგან მზადდება სრული, მდიდარი, მძლავრი, დაძველების კარგი პოტენციალის მქონე ღვინოები, რომლებიც, DOCG-ის მოთხოვნის თანახმად, სამ-ნახევარი წლის განმავლობაში უნდა ძველდებოდეს კასრებში და დაწურვიდან, სულ ცოტა, ოთხი წლის შემდეგ უნდა გაიტანონ გასაყიდად.

Rosso di Montalcino (მონტალჩინოს წითელი ღვინო), რომელიც, ასევე, ბრუნელოს ჯიშის ყურძნისაგან მზადდება, შეიძლება კასრში დაძველების გარეშე გაიყიდოს.

MONTEPULCIANO

ღვინის შეფერილობა ლალისფერია, თაიგულში იის მსუბუქი სურნელიც გაიჟღავნებს. გემო კარგად დაბალანსებული და მშრალია. დაღვინების აუცილებელი ვადა 2 წელია, ათვლა 1-ელი იანვრიდან იწყება. Riserva 3 წელს ინახება, აქედან 6 თვეს – ბოთლში.



Chianti Classico Riserva, სულ ცოტა, ორწლიანი დამკვლავისაა ვალური ალუბლისა და ტყის კანკრის ნიუანსებით. საუკეთესო მოსავლის წლებია: 1985, 1988, 1990, 1995, 1997.

VOYAGER რეკომენდაცია



CUVÉE PRESTIGE Franciacorta

ყურძნის სახეობები: შარდონე 75%, თეთრი პინო 10%, შავი პინო 15%. **ალკოჰოლის შემცველობა** -12.5% გრადუსი.

Cuvée Prestige-ის დასამზადებელი ყურძენი საგანგებოდ ირჩევა. როგორც კი მტევნები დაიკრიფება, მათ ახარისხებენ და სივრილეში ინახავენ. დაწურული ყურძენი დადგენილ ტემპერატურაზე ინახება ლითონის ჭურჭელში მომავალი წლის მარტამდე. დასალვინებლად და საბოლოო თვისებების შესაძენად საჭიროა კიდევ 7 თვე დაძველდეს, შემდგომ ამ ღვინოებს დიდი სიფრთხილით ურევენ საუკეთესო მოსავლის წლების სარეზერვო ღვინოებსაც (20-30%), რითაც სრულდება დაყენების ჯადოსნური რიტუალი. დამზადების განუყოფელი ტექნიკა სრულიად უნიკალურ ნიშან-თვისებებს ანიჭებს მშრალ ცქრიალა ღვინოს. ჩამოსხმა ხდება რთველის მომდევნო წლის აპრილიდან ივნისამდე. დაღვინებას საშუალოდ 25 თვე სჭირდება.



BARBERA D'ASTI Gattera,DOCG NIZZA


შემადგენლობა: ყურძენი ბარბერა 100% **სიმაგრე:** 14% **ვენახი:** Cascina Dell'Orto, Nizza Monferrato

ყურძნის ჩენჩოს 15-დღიანი შენახვა თავდახურულ ხის კასრებში საგანგებო ტემპერატურაზე, ხანგრძლივი დაძველება მუხის დიდ ჭურჭელში (სულ ცოტა, 2 წლის მანძილზე) და შემდეგ უკვე საბოლოო დაძველება ბოთლებში Barbera NIZZA-ს მისი წარმომავლობის ადგილის უნიკალურიობით ალბეჭდილ საუკეთესო გემოს ანიჭებს.

მასასიათებლები: მუქი წითელი ფერი, კოკონის მძაფრი სურნელი, ზომიერი ტანინიანობა. საუკეთესო დასალვია, როდესაც ოთახის ტემპერატურისაა.

PROSECCO

ჩრდილოეთ იტალიის ტრასებზე მოწეული თეთრი ყურძნის ჯიშებისაგან საყოველთაოდ ცნობილი უგემრიელესი პროსეკო მზადდება, რომელიც, ზოგადად, იტალიური ღვინის სავიზიტო ბარათია. მისი წარმოება ნებადართულია მხოლოდ ორ რეგიონში – ვენეტოსა და ფრიულიში. პროსეკოს დასამზადებლად ძირითადი ყურძნის ჯიში გლეგია. მას მხოლოდ 15 პროცენტი სხვა სახეობის ყურძენი (მაგ., პინო გრიგო, შარდონე) შეიძლება დაემატოს. ამ რეგიონში პროსეკო მზადდება როგორც ე. წ. წყნარი, ისე შუშუნა (Frizzante) და ცქრიალა (Spumante) ღვინის სახით. ცქრიალა და შუშუნა პროსეკო ტკბილიდან ნახევრადტკბილამდე, მშრალიდან ნახევრადმშრალამდე მერყეობს.



რადაც ხრახუნა, რადაც რბილი, რადაც ტკბილი და რადაც მარტივი

სალომე დადუნაშვილი

როცა მილანის შემოგარენს გაცდებით და ინდუსტრიული ქალაქის პეიზაჟები სოფლის პასტორალით შეიცვლება, პატარა ქალაქში მოხვდებით, სადაც ეკლესიასთან ახლოს მდებარე **რესტორან D'O-სთან** გაჩერდით (უკაცრავად, დამავიწყდა მეთქვა, რომ თუ ნ თვით ადრე მაგიდა არ დაგიკავშირებთ, თქვენი მოგზაურობა ფუჭად ჩაივლის). თქვენ **მილანელების საყვარელ რესტორანში, შევ დავიდე ოლდანისთან მოხვდით.**



დავიდე ოლდანი თავისი ახალი სტერილური სამზარეულოს შუაგულში დგას და ენერგიულად იქნევს ხელებს.

„აი შეხედეთ, აქ საოცარი ღუმელი გვაქვს, პურს მხოლოდ საკუთარს გამოვაცხობთ. ეს კი სამზარეულოს დალაგების უნიკალური მეთოდია. ამ სამზარეულოში არც ერთი ნაჭრის ჩვარი არ გაჭაჭანდება. სამზარეულოს იატაკი წყლის ჭავლით გაირეცხება, შემდეგ კი იატაკი სპეციალური სარქველების მეშვეობით თავად დააშრობს წყალს“.

დავიდე ოლდანი იტალიური სამზარეულოს ამოსული ვარსკვლავია. მილანის „მალპენცას“ აეროპორტში მისი სახელობის კაფე შეგეგებებათ. პრინციპში, ალბათ ეს ერთადერთი



ადგილია, სადაც დაჯავშნის გარეშე შეიძლება მოხვდეთ. დავიდე ახალი რესტორანი, სისა-დავისა და ულტრათანამედროვე ტექნოლოგიების გამოყენების მიუხედავად, უპირველეს ყოვლისა, იტალიური სახლის სითბოს ატარებს.

იტალიური ღივ დროს ვატარებთ საზარაულოში. აქაც მიწა, რომ სტამბაში ისა გრძნობდნენ თავს, თითქოს ჩამოან სახლი მოვიდნენ.

„ერთი მაგიდა, რომელიც ღია სამზარეულოსთან დგას, შეფის მაგიდაა და ის განსაკუთრებულად უნდა დაჯავშნოთ, ვინაიდან აქ საკვების მიღების გარდა წარმოდგენასაც ნახავთ“.

მართლაც ასეა. ამ სივრცეს, რომელსაც „ტინელოს“ უწოდებენ და სამზარეულოს, რომელიც ვახშმის დროს საოცარი სანახაობაა, შუმის კედელიც კი არ ყოფს. ამ დროს შეგიძლია თვალი ადევნო დავიდე ვირტუოზულ ტექნიკას. ისიც აღსანიშნავია, რომ მაგიდა მხოლოდ იმ შემთხვევაში იჯავშნება, თუ დავიდე ადგილზეა, ამ ბოლო დროს კი იგი ბევრს მოგზაურობს. მთელ მსოფლიოში და განსაკუთრებით აზიაში რესტორნების კონცეფციებს აწყობს და ბევრი ცნობილი ბრენდის სახეა.

„იტალიაში მეგობრები ხშირად მოდიან სახლში და გვინდა ჩვენი რესტორანი ასეთი იყოს. გვინდა ბევრი ადამიანი დავაპუროთ. ეს გახდა ჩვენი ფილოსოფია. ეს არის პოპ-საკვები, როცა გაქვს იდეა კერძებთან ერთად“.

ეს არის ზიზნა და არა პოპულარული, ახალი დროს, ის, რასაც ჩვენ ვაქტივობთ, ქალიან უხლოსა პოპულარულთან. აღაშინებებს ვაღარ მოატყუებ. ყველაფერი შეიცვალა. ეს არ მიწა ისეთი რესტორანი, სადაც ათასობით ავრო უნდა დახარჯო.



„საჭმლის კეთება 18 წლის ასაკში დავიწყე და 36 წლამდე, სანამ საკუთარ რესტორანს გავხსნიდი, ძალიან ბევრი ვისწავლე. ვიმუშავე სუ-შეფად გულტიერო მარკეზისთან, ალან დუკასთან, ალბერტ ლუსთან. DO 2003 წელს გავხსენი. დიდი დრო დამჭირდა იმისთვის, რომ მივმხვდარიყავი: ეს ჩემი საქმეა! ფეხბურთს ვთამაშობდი და ეს იყო ჩემი ოცნება. მერე მოულოდნელად ფეხი მომტყდა და ოცნება დასრულდა. გამოვადე კარადა, იქიდან ახალი ოცნება გამოვიღე და მის განხორციელებას შევუდექი“.

რესტორანი მილანიდან მოშორებით გახსნა. ეს წინააღმდეგობრივი გადაწყვეტილება იყო: ვინ წავა რესტორანში ქალქგარეთ სპეციალურად სავახშმოდ?! აღმოჩნდა, რომ წავა და რიგიც დადგება. დავიდე რესტორანს, რომელსაც უკვე მოპოვებული აქვს მიშლენის ვარსკვლავი, კიდევ ერთი თავისებურება ახასიათებს: მისი სასინჯი კერძების მენიუ, რომელიც ყველა სხვა მიშლენის ვარსკვლავიან რესტორანში მინიმუმ 170 ევრო მაინც ეღირება, სულ რაღაც 70 ევრომდე ჯდება. ეს არის „პოპ კუზინის“



კონცეფცია და დავიდე მის შეცვლას არც ახალ, სუპერტექნოლოგიებით ამუშავებულ რესტორანში აპირებს, რომელიც მისი ძველი რესტორნის გვერდით აღმოცენდა.

„მე ვისწავლე, როგორ გავაკეთო პროდუქტების სწორი მენეჯმენტი. ჩემთან რესტორანში მხოლოდ სეზონური და მხოლოდ იტალიური პროდუქტებია. ამის გამო მათი ფასიც დაბალია და მათგან მომზადებული კერძისაც. სეზონურ პროდუქტებზე დაყრდნობა ბავშვობაშივე ვისწავლე, როცა ერთ დღეს პომიდვრისანი ომლეტი ვთხოვე დედას. მან მიპასუხა: „არა, დავიდე, პომიდვრის სეზონი არ არის, ამიტომ ვერ გავიკეთებ“.

დავიდე რესტორანში საფირმო კერძია კარამე-ლიზებული ხახვი ფენოვან ცომში. ხახვისა და ხრამუნა ოქროსფერი ცომის ფურცლები ერთმანეთს ერევა. თბილი ხახვის სიტკბოს გრანა პადანოს ნაყინი ადნება. განუმეორებელი გემო, დახვეწილი და ასეთი „სახლური“ – სასწაულია. ეს კერძი, ისევე როგორც ყველა სხვა ხელოვნების ნიმუში, რომელსაც ოლდანი სტუმრებს სთავაზობს, ერთ გამოკვეთილ წესს ექვემდებარება: კერძში აუცილებლად უნდა იყოს რაღაც ხრამუნა, რაღაც რბილი, რაღაც ტკბილი და რაღაც მარილიანი.

„ენაში მილიონობით რეცეპტორი გვაქვს. ეს არის ბედნიერება, რომ შეგვიძლია სხვადასხვა გემო შევიგრძნოთ. შექარი, მარილი, ხრამუნა, სირბილე, სიმჟავე. ჩვენ გვინდა, რომ საკვებში ყველა გემო გააჩრიოთ და ყველა ეს ინგრედიენტი იგრძნოთ. მე არ მიყვარს ადამიანების მოტყუება. არავითარი თამაში ადამიანების აღქმასთან.“

თუ აკეთებ სპაგეტის, სპაგეტი უნდა იყოს. არ მესმის, რა საჭიროა, როცა ერთ საკვებს მეორე საკვების გემო აქვს. ჩემი კერძები – ბედნიერების კერძებია. თუ ეს გინდა გააკეთო, კლიენტები საოცრებათა ქვეყანაში უნდა მოახვედრო. ჩვენ ძალიან ავჩქარდით. ერთადერთი, როცა საკუთარ თავს დროს ვუთმობთ, ეს არის ჭამის დრო. დარწმუნებული ვარ, რომ კლიენტებს არ უნდა ვთამაშო პროფესიონალობა. მინდა ყველა გავაბედნიერო, მინდა ილიმბოდეთ, როცა ჭამთ და ამისთვის არ არის აუცილებელი, ტრიუფელები და ხიზილალა მიირთვათ“.

ჩამი კარძები – ბედნიერების კარძები. თუ ეს მინდა გააკეთო, კლიენტები საოცრებათა ქვეყანაში უნდა მოახვედრო. ჩვენ ძალიან ავჩქარდით. ერთადერთი, როცა საკუთარ თავს დროს ვუთმობთ, ეს არის ჭამის დრო.

მინდა ყველა გავაბედნიერო, მინდა ილიმბოდეთ, როცა ჭამთ და ამისთვის არ არის აუცილებელი, ტრიუფელები და ხიზილალა მიირთვათ“.



VIA MAGENTA, 18
SAN PIETRO
ALL'OLMO -
CORNAREDO -
MILANO
+39 02 9362209



ყავის სურნალოვანი სიგლი

თქვა სხიარალი

იტალიური ყავა მხოლოდ იტალიაში შეგიძლია მიირთვა, მისი ექსპორტი შეუძლებელია. საქმე მარტო ხანგრძლივ **ისტორიულ გამოცდილებაში** როდია! ეს განსაკუთრებული სიყვარულია – იტალიელისთვის **ყავა სასმელი არ არის**, ის **ეროვნული იდეაა**, თითქმის რელიგია.

იტალიური სიტყვა „caffè“ **თურქული „kahve“-დან მოდის**, ის კი, თავის მხრივ – არაბული qahwa-დან.

პირველი იტალიური ყავახანა **ვენეციაში, სან მარკოს მოედანზე გაიხსნა 1683 წელს. 1600 წელს კავბა კლიმენტი VIII-მ სპეციალური ნებართვა გამოცხადდა ყავის სმაჯა.**

1819 წელს **ბამოიგონეს cuccumella – ნეაპოლური ყავის სახარჭი, რომელიც ორმაგი ფილტრის სიტაჟის მეშვეობით აერთიანებს ყავის მოდულებს თურქულ და ვენეციურ მეთოდებს.**

ჟიპა **ესპრესო ერთ ეპროზა ნაკლები ღირს (თუ მაგიდასთან მსურთ დალევა, ფასი იზრდება), კაპუჩინო – 1.30 ეპრო.**



თუ ბარში შეხვალთ, მაგიდას მიუჯდებით, ოფიციალტს ესპრესოს მოატანინებთ და შიგ შეაქარს ჩაყრით, თან ფუნთუშას მიაცოლებთ – შემწყნარებლური ცინიზმით სავსე მზერას დაიმსახურებთ.

იტალიელები არ ამბობენ: „ესპრესო“, ისინი ამბობენ: „კაფე ნორმალე“; არასოდეს მიირთმევენ დესერტთან ერთად, ორ ყლუპად სვამენ პირდაპირ დახლთან და ორჯერ იაფი უჯდებთ. იტალიელი დღეში საშუალოდ 5 ყავის შესვენებას აკეთებს.

მკრეხელობაა შუადღის შემდეგ რძიანი ყავის შეკვეთა (კაპუჩინო, ლატე მაკიატო), ნასადილევს აქაურები მიირთმევენ რისტრეტოს ან კორეტოს – ყავას გრაპაით.

იტალიელებს ათეულობით ტერმინი აქვთ იმისათვის, რომ ბარმენს ზუსტად აღუწერონ, როგორი ყავის შეკვეთა სურთ: მომცრო ულუფაა „ალტო“, ორმაგი დოზა – „დობიო“, „კაფე ალ ვეტრო“ – ყავა მინის ჭიქაში, რომელიც უფრო სწრაფად ცივდება; „ბოლენტი“ უფრო დიდხანს ინარჩუნებს ტემპერატურას; კაფე მაჩინეტას, შინაურულ ყავას, ალუმინის მოკაში მოგიდულებენ.

ბევრ ბარში მიღებულია საფასურის წინასწარ გადახდა, განსაკუთრებით, აეროპორტებსა და რკინიგზის სადგურებში.

იტალიურ ენაზე ამბობენ: ყავა „მივილოთ“ (და არა „დავლიოთ“), ალბათ იმიტომ, რომ მისი ულუფა მცირეა. იტალიელები საკუთარ თავს „ყავის სნობებს“ უწოდებენ, მათ არც ერთ სხვა ქვეყანაში არ მოსწონთ ყავა. უცნაურია, რომ ყავის სმის კულტურა იტალიაში ახალია, მეორე მსოფლიო ომის წინ ეს სასმელი ელიტური იყო, მაგრამ ესპრესოს მოწყობილობის მასობრივმა

წარმოებამ ის ყველასათვის ხელმისაწვდომი გახადა. იტალიელებმა ტრადიციული საუმზე ახალი ტრადიციით ჩაანაცვლეს – დილის ყავით.

დღის ყველა მონაკვეთს იტალიაში თავისი სასმელი აქვს. Latte macchiato-ს ან კაპუჩინოს აქ მხოლოდ დილით მიირთმევენ, რადგან რძიანია (უცხოელები კაპუჩინოს დღის ნებისმიერ მონაკვეთში უკვეთენ, რაც ბარმენტა ირონიას იწვევს); სადილის შემდეგ სვამენ ესპრესოს ან caffè macchiato-ს; საღამოს, ვახშმის შემდეგ – deca-ს ანუ ყავას კოფეინის გარეშე. დღის განმავლობაში იტალიელები რამდენჯერმე სტუმრობენ ბარს და მიირთმევენ marocchino-ს, corretto-ს, al vetro-ს, caffè d'orzo-ს, granita di caffè-ს ნალებით, caffè shakerato-ს.

ყველა იტალიელი თანხმდება, რომ ყავა ამერიკანო – სულაც არაა ყავა; მათი უმრავლესობა ამერიკანოს acqua nera-ს (შავი წყალი) უწოდებს.

ყველას თავისი საყვარელი ბარი აქვს – ეს აქაური ყოფის და ცხოვრების წესის ნაწილია. კარგ ბარმენს არასოდეს არაფერი ეშლება, კარგად ახსოვს კლიენტის გემოვნება, ყოველთვის სწრაფია და არაჩვეულებრივ ყავას ამზადებს.

და კიდევ, ის თითქმის მეგობარია – მზადაა ნებისმიერ თემაზე სასაუბროდ, ფეხბურთიდან დაწყებული, პოლიტიკამდე.

იტალიელები ბარებში არ სხდებიან, ყველაფერი დახლთან ხდება, უცხოელებისთვის კი, რომლებიც ყავის დასალევად მაგიდასთან ჯდომას არიან მიჩვეულები, ეს უცნაურია; უფრო მეტიც, აქ ბარებში ხშირად მაგიდებზე კი არ არის და სადაც არის, მომსახურების ფასი უფრო მაღალია.

ესპრესო – ტექნიკური ტერმინია, თუ მისი დალევა გინდათ, მხოლოდ ყავა უნდა შეუკვეთოთ. ორმაგი ესპრესოს შეკვეთა აქ ცუდი ტონია, იტალიელები ყავას ხშირად სვამენ, მაგრამ მცირე ულუფებით. სტანდარტულად, ყავის ტემპერატურა ისეთია, რომ პირი არ დაგწვათ; თუ უფრო ცხელი გსურთ, caffè bollente შეუკვეთეთ.

ესპრესო ძალიან მაგარი ყავაა, რომელიც პატარა ფინჯნებით მოაქვთ რძის გარეშე. Espresso იტალიურად ნიშნავს „შეკუმშულს“ ან „სწრაფს“. ის ყავათა მეფეა. ესპრესოს სტანდარტული ულუფაა 30-35 მლ. იდეალურ ესპრესოს ერთგვაროვანი, თანაბარი, მკვრივი ოქროსფერ-თხილისფერი ქაფი (კრემი) აქვს. კრემის სისქე 2 მმ-ზე ნაკლები არ უნდა იყოს. ყავა შემკვეთთან მიაქვთ მომზადებიდან პირველი წუთ-ნახევრის განმავლობაში; სვამენ სწრაფად, რამდენიმე ყლუპად.

ესპრესო მაკიატო – სტანდარტული მაგარი ესპრესოა, რომელსაც თავზე ბარის კოვზით ადებენ ცოტაოდენ (დაახლოებით 15 მლ) ძალიან ნაზ რძის ქაფს. ეს ნამდვილი იტალიური ვარიანტია და ითარგმნება, როგორც „ლაქებიანი“. მაგარი ყავაა, როგორც ესპრესო და ასეთივე პატარა ფინჯნით მოაქვთ.

კაფე ამერიკანო – ყავა ამერიკულად, მას ამზადებენ წვეთოვან ყავის მოსადულებელში, რომელიც „გრავიტაციული“ პრინციპით მუშაობს: ცხელი წყალი წვეთავს ფილტრიან ძაბრში, რომელშიც მოთავსებულია დაფქული ყავა.

დობიო – ესპრესოს ორმაგი ულუფაა.

კაპუჩინო – ესპრესოსა და ადულებული, ორთქლით ათქვეფილი რძის ქაფის ნარევი (თანაბარი პროპორციებით). მოაქვთ უფრო დიდი ფინჯნებით, ვიდრე ესპრესო, მაგრამ უფრო პატარით, ვიდრე ლატე მაკიატო.

ლატე მაკიატო – მაღალ ჭიქაში ასხამენ ნალებს (40%), შემდეგ – რძეს (60%) და კიდევ – ფინჯან ესპრესოს. ჩვეულებრივ, მას ზემოდან რძის ქაფის ფენა აქვს, როგორც კაპუჩინოს.

ლუნგო – ეს ყავა ნაკლებად მაგარია, ვიდრე ესპრესო, რადგან ფინჯანში მეტი წყალია (50-60

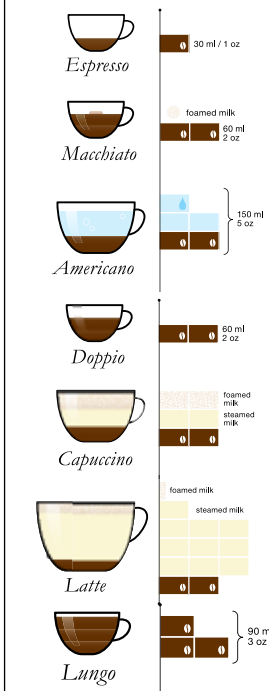


„კიდევ ერთი ყავა“ – ითხოვს ხელაწეული მხიარული კაცუნა მსოფლიოს ყველაზე ცნობილი ყავის მადულარის ლოგოტიპიდან აგერ უკვე 80 წელზე მეტია. გეიზერული პრინციპით მომუშავე ყავის მადულარის იდეის ავტორმა, ინჟინერმა ლუიჯი დე პონტიმ და დიზაინერმა ალფონსო ბიალეტიმ 1933 წელს შესაძლებელი გახადეს იდეალური ესპრესოს ყველაზე მარტივი და სწრაფი მეთოდით მომზადება სახლის პირობებში.

- იტალიაში ყოველწლიურად **14 მილიარდი ჟიპა** ესპრესო ისმება;
- ერთ სულ მოსახლეზე ყავის მოხმარება **3.7 კმ-ია**;
- 270 364** ადამიანი მუშაობს ბარმენ-ბარისტად;
- ტიპური იტალიური ბარი დღეში საშუალოდ **230.3 ჟიპა** ყავას ყიდის.

იტალიელებს ათეულობით ბარმინი აქვთ იმისათვის, რომ ბარმენს ზუსტად აღუწერონ, როგორი ყავის შეკვეთა სურთ: მომცრო ულუფაა „ალტო“, ორმაგი დოზა – „დობიო“.

იტალიელები არ ამბობენ: „ესპრესო“, ისინი ამბობენ: „კაფე ნორმალე“.



მლ), მაშინ როცა ყავის რაოდენობა ისეთივეა (7 გ), როგორც ესპრესოში.

მოკო, მოკაჩინო, მაროკინო – ყავაა შოკოლადის დამატებით. გლიასე – გრილი ყავა ნაყინის ბურთულით.

ესპრესო კონ პანა – ესპრესო ათქვეფილი ნალების ფუმფულა „ქუდით“, რომელსაც დაფქული დარიჩინი აქვს მოყრილი. „კონ პანა“ იტალიურიდან ნიშნავს „ნალებით“. ამ ყავას კაპუჩინოს ფინჯნით მოგართმევენ.

ესპრესო რომანო – ესპრესო ლიმონით. იტალიურიდან ითარგმნება, როგორც „რომაული“.

კორეტო – ესპრესოა, რომელსაც დამატებული აქვს ცოტაოდენი მაგარი სპირტიანი სასმელი, მაგ., გრაპა.

რისტრეტო – ესაა ესპრესო, ნაკლები რაოდენობის წყლით მოდულებული (7 გ ყავა 20-25 მლ წყალზე). ყველაზე კონცენტრირებული და გამამხინვეებელი ყავაა, ისმება უშაქროდ, ჭემმარით იტალიურ ყავად მიიჩნევა და ითარგმნება, როგორც „მაგარი“. რისტრეტო მოაქვთ ესპრესოს ფინჯნებით ჭიქა ცივ წყალთან ერთად. სანამ ყავის პირველ ყლუპს მოსვამთ, რამდენიმე ყლუპი წყალი უნდა დალიოთ.

ტორე – ესპრესოს დიდი ულუფაა, ზემოდან რძის ქაფის „ქუდით“, რომელიც ყავას არ ერევა და ფინჯნის კიდიდან 1,5-2 სმ-ით ზემოთაა ამოწეული.

კაფე ალა ნოჩილა (caffè alla nocciola) – ესაა ესპრესო ათქვეფილი თხილის კრემით, მილანში კი თუ marocchino-ს შეუკვეთთ, ეს იგივე კაპუჩინოა: ფსკერზე კაკაოს ყრიან, რომელსაც ჯერ ქაფიან რძეს უმატებენ, ბოლოს კი – ესპრესოს.

ივნისი-სექტემბერი 2016

მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე ცნობილი მილანის თეატრი „ლა სკალა“ საოპერო მუსიკის მოყვარულებს სთავაზობს წარმოდგენებს:

2016 წლის 17 მაისი – 6 ივნისი, „ბავშვი და ჯადოსნობა, ესპანური საათი“; კომპოზიტორი – მორის რაველი, დირიჟორი – მარკ მინკოვსკი; 4 ივნისი – 2 ივლისი, „ვარდის კავალერი“; კომპოზიტორი – რიჰარდ შტრაუსი, დირიჟორი – ზუბინ მეთა; 18 ივნისი – 8 ივლისი, „სიმონ ბაკენეგრა“; კომპოზიტორი – ჯუზეპე ვერდი, დირიჟორი – მიონ ხუნ ჩონი; 2-26 სექტემბერი, „ჯადოსნური ფლეიტა“; კომპოზიტორი – ვოლფგანგ ამადეუს მოცარტი, დირიჟორი – ადამ ფიშერი.

12 სექტემბრამდე მილანში იმართება დიზაინის XXI საერთაშორისო გამოფენა „ტრენალე დი მილანო“, სახელწოდებით „XXI საუკუნე. დიზაინი დიზაინის შემდეგ“. ძირითადი საგამოფენო სივრცე ხელოვნების სასახლეა.

18 ივნისიდან 3 ივლისამდე ლენდ არტისტი ქრისტო სახეს შეუცვლის იზელ ტბას. ის 70 000 კვადრატული მეტრი ყვითელი ქსოვილით შეფუთავს კუბებს, რომლებიც წყლის ზედაპირზე იტივტივებენ და „მოცურავენ ნავისადგომებს“ წარმოქმნიან; ბილიკი 16 დღის განმავლობაში ბრეშის სანაპიროს იზელ ტბაში მდებარე პატარა კუნძულ მონტე იზოლასთან (Monte Isola) დააკავშირებს.

რავენაში 12-13 ივნისს მუსიკალური ფესტივალი იმართება. ეს ევროპის ერთ-ერთი ყველაზე ცნობილი ფესტივალია და მასში მსოფლიო ვარსკვლავები მონაწილეობენ. წარმოდგენილია მრავალფეროვანი მუსიკა: სიმფონიური და კამერული, საოპერო და თეატრალური, საბალეტო და ეთნიკური – ამიტომაცაა, რომ მას მრავალრიცხოვანი და მრავალფეროვანი მყურებელი ჰყავს.

Fuorisalone მილანის Design Week-ის ფარგლებში იმართება „ავჯის სალონზე“ მსოფლიოში აღიარებული ბრენდები და ჯერ კიდევ უცნობი დიზაინერები 160 ქვეყნიდან ჩამოსულ 300 000-მდე დამთვალიერებელს უნიკალური შოუს ნახვის საშუალებას აძლევენ. ფუორისალონე ერთად უყრის თავს შემოქმედებითი თვითგამოხატვის სხვადასხვა მეთოდს დიზაინის და ხელოვნების სფეროში. დამთვალიერებლები უფრო მეტს იგებენ ახალგაზრდა დიზაინერებზე, შემოქმედებით გაერთიანებებზე, არქიტექტურულ სტუდიებსა და სახელისუფლებოებზე, თანაც ჯანსაღი საკვების, სპორტული თუ მუსიკალური ღონისძიებების ფონზე. ფუორისალონე მილანის სხვადასხვა ადგილას ეწყობა, რომელთაგან გამომყოფთ საკულტოდ ქვეულ პორტა ვენეციას და ლიბერტის; Brera Design District, 5 VIE art & design.



ტრისტის „ვერდის“ თეატრი ერთ-ერთი უძველესი მოქმედი საოპერო თეატრია. ის 1798-1801 წლებში ააგეს არქიტექტორებმა – ჯან-ანტონიო სელვამ და მატეო პერტშმა.

საოპერო სეზონი: 2016 წლის 10, 11, 12, 14, 16, 18 ივნისი, „ლამურა“; კომპოზიტორი – იოჰან შტრაუსი, დირიჟორი – ჯანლუიჯი ჯელმეტი.

31 აგვისტოდან 10 სექტემბრის ჩათვლით გაიმართება ვენეციის 73-ე კინოფესტივალი. ამ ყოველწლიურ ფესტივალს ლუნგომარე მარკონის სანაპიროზე (ლიდო დი ვენეცია) მდებარე ძველებური პალაცო დელ ჩინემა მასპინძლობს.

თეატრი „ლა ფენიჩე“ სან მარკოს კვარტალში, კამპო სან ფანტინის მოედანზე მდებარეობს. XIX საუკუნეში სწორედ აქ ჩატარდა ჯოაკინო როსინის, ვინჩენცო ბელინის, გაეტანო დონიცეტისა და ჯუზეპე ვერდის ოპერების პრემიერები.

„ლა ფენიჩე“ საოპერო სეზონი: 7 მაისი – 7 ივნისი, „სევილიელი დელაქი“; კომპოზიტორი – ჯოაკინო როსინი, დირიჟორები – სტეფანო მონტარანი, მარკო პალადინი, დადგმა – ბები მორასი; 8 მაისი – 2 ივლისი, „ტრაგიატა“; კომპოზიტორი – ჯუზეპე ვერდი, დირიჟორები – ფრანჩესკო ივან ჩამპა, მარკო პალადინი, დადგმა – რობერტ კარსენი.

2016 წლის 28 მაისიდან 27 ნოემბრამდე ტარდება ვენეციის არქიტექტურული ბიენალე – არქიტექტურის საერთაშორისო გამოფენა. წლებადღეობს ბიენალეს თემა „რეპორტაჟი ფრონტიდან“, კურატორი – ჩილეელი ალესანდრო არავენა.

ყოველწლიურად ვენეცია სამი კვირით სახეს იცვლის: ამ დროს იქ მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე ცნობილი კარნავალი იმართება – წარმოდგენები, მსვლელობები, ღონისძიებები ქალაქის ქუჩებსა და ცნობილ მუზეუმებში, თეატრებსა და პალაცოებში.

კარნავალის მთავარი მოვლენებია: მარიას დლესასწაული (30 იანვარი), როდესაც ვენეციის ქუჩებში ქალაქის ყველაზე ლამაზი ქალიშვილების პროცესია ეწყობა საკარნავალო კოსტიუმებსა და ნიღბებში გამოწყობილი მცხოვრებლების თანხლებით; ასევე, ანგელოზის გაფრენა (31 იანვარი) – ამ დღეს დუკალეს სასახლის სამრეკლოდან სან მარკოს მოედანზე თეთრ მტრედს უშვებენ.

19 მარტიდან 24 ივლისის ჩათვლით ფლორენციის პალაცო სტროციში იმართება გამოფენა „კანდინსკიდან პოლოკამდე“, სადაც წარმოდგენილია XX საუკუნის 20-60-იანი წლების ევროპისა და ამერიკული ხელოვნების 100-ზე მეტი შედეგები.

15 ივლისიდან 13 აგვისტოს ჩათვლით ტორე დელ ლაგოში გაიმართება პუჩინის ოპერის ფესტივალი. შესრულდება საოპერო მუსიკის შედეგები – „ტოსკა“, „ბოჰემა“, „ტურანდოტი“, „მადამ ბატერფლაი“.

„არენა დი ვერონა ოპერა ფესტივალ“ ყოველწლიურად იმართება ვერონის ამფითეატრ „არენაში“. ფესტივალი საოპერო ჟანრის ხელოვნების უდიდესი ღონისძიებაა.

2016 წლის პროგრამა: 24 ივნისი – 27 აგვისტო, „კარმენი“; დამდგმელი რეჟისორი – ფრანკო ძეფირელი;

25 ივნისი – 28 აგვისტო, „აიდა“, ფრანკო დე ბობიოს 1913 წლის დადგმის მიხედვით; 2 ივლისი – 30 ივლისი, „ტრაგიატა“, ჰუგო დე ანას დადგმა, ბალეტის ვარსკვლავის – რობერტო ბოლეს მონაწილეობით;

23 ივლისი – 25 აგვისტო, „ტურანდოტი“ ფრანკო ძეფირელის დადგმა; 6 აგვისტო – 26 აგვისტო, „ტრუბადური“, ფრანკო ძეფირელის დადგმა.

5 ივნისამდე გასტანს მილანის სამეფო სასახლეში სიმბოლისტური ხელოვნების გამოფენა. პალაცო რეალეს დარბაზებში 150-ზე მეტი ნამუშევარია წარმოდგენილი – ისეთი ცნობილი შემოქმედების ქანდაკება, გრაფიკა და ფერწერა, როგორებიც არიან: გუსტავ კლიმტი, ფრანც ფონ შტუკი, ფერდინანდ შოდლერი და სხვები.

2016 წლის 25 მარტიდან 11 სექტემბრამდე კულტურის მუზეუმი მილანში (MUDEC) წარმოადგენს ხუან მიროს მიერ 1931-1981 წლებში შექმნილი ნამუშევრების გამოფენას.

5 მაისს რომში, პალაცო დელე ესპოზიციონში პატარებისთვის გაიხსნა გამოფენა-სახელისუფლო „მატისის ბაღი“, რომელიც ამავე სახელწოდების წიგნის მიხედვითაა მოწყობილი.

მისი მთავარი თემა კოლაუსის ხელოვნება, რომლითაც მატისი სიცოცხლის ბოლო წლებში დაინტერესდა. ქალაქითა და მაკრატლით შეიარაღებულ პატარა დამთვალიერებლებს შეუძლიათ წარმო-სახვით იმოგზაურონ ხელოვნების სამყაროს საოცრებათა ბაღში.



2016 წლის 4-5 ივნისს კიანტიში ტარდება ღვინის ფესტივალი „რადა დელ ბისკიერე“ ღვინის დეგუსტაციითა და საჭმლის დაგემოვნებით.

„ფერიე მესიუმი“ მოსავლის აღების შუასაუკუნეობრივი ფესტივალია, რომელიც სან ჯიმინიანოში ივნისის მესამე შაბათ-კვირას იმართება. მასში მონაწილეობს თითქმის მთელი მოსახლეობა, რომელიც იმ პერიოდის სტილის ტანსაცმელშია გამოწყობილი. ფესტივალზე ნახავთ ცხენოსან რაინდებს, ტურნირში მოასპარევეებს, მუსიკოსებს, მხატვრებს, ხელოსნებსა და მრავალ სხვა სანახაობას, ასევე, დაგემოვნებთ ნაირგვარ ნუგბარს.

„ვოლტერა ჩე. წ. აღ-ით 1398“ შუასაუკუნეების ბაზრობაა, რომელიც ყოველი წლის აგვისტოს მესამე კვირადღეს იწყება და ერთი კვირის მანძილზე გრძელდება. ეს ღონისძიება იმ პერიოდის კოსტიუმების, სანახაობების, კერძების ერთ-ერთი საუკეთესო ფესტივალია.

23-24 ივნისს გაიმართება ძველი ფლორენციული ფეხბურთი – კალჩო. მატჩები, ჩვეულებრივ, სანტა კროჩეს მოედანზე ტარდება. კალჩო ფლორენციაში XIV საუკუნეში გაჩნდა, ის რაღაც შუალედურია თანამედროვე ფეხბურთს, რაგბის და რესლინგს შორის. მოთამაშეებს ტრადიციული პანტალონები აცვიათ. თამაშში ოთხი გუნდი მონაწილეობს, თითოეული ქალაქის თითო კვარტალს წარმოადგენს.

2016 წლის 2-4 სექტემბერს მონცას ავტოდრომი (ჩრდილოეთ იტალია) კვლავ უმასპინძლებს „ფორმულა-1“-ის მსოფლიო ჩემპიონატის ეტაპს.

იტალიური ველორბოლის – „ჯირო დ'იტალიას“ მარშრუტი ქვეყნის ტერიტორიის დიდ მონაკვეთებს მოიცავს და ვაკეებზე, ბორცვებზე, მთებსა და ქალაქებზე გადის.

წლებადღეობს, 99-ე „ჯირო დ'იტალიას“ მარშრუტის სიგრძე 3 383 კმ-ია. „კოპის მწვერვალის“ სტატუსი ამკვირად მთა კოლე დელ'ანჯელო (Colle dell'Angello) მიიღო. საფინანსო ეტაპი მოასპარევეებს კუნოდან ტურინში მიიყვანს. გამარჯვებული მრბოლელი ტურინში სანუკვარ ნადავლს მიიღებს, რომელზეც მისი სახელი იქნება ამოტვიფრული.

რუბრიკის ავტორი: მზია ჩიხრაძე



ფოტო: სოლო მაილინი

სალომე დაუნაშვილი

რას გრძნობ, როცა საყვარელი მუსიკოსის კონცერტზე მიდიხარ? აღელვებას, სიხარულს, შიშს. იმედგაცრუების გეშინია, ლეგენდის მსხვერვის. მირბიხარ, რომ არ დაგავიანდეს, პოულობ დარბაზში შენს ადგილს და მერე... მერე სინათლე ქრება და აღარაფერს აქვს მნიშვნელობა. ყველაფერი გავიწყდება და ხვდები, როგორ გჭირდებოდა ამ კონცერტზე მოხვედრა. რამდენი რამაა შენთვის ამ მუსიკაში. ამას ხვდები, როცა ყველა სიმღერას შეგიძლია და გინდა, რომ აჰყვე. უნებლიედ გახსენდება სიტყვები და კონცერტის ბოლოს სასიამოვნო დაღლილობა და ტაშის კვრისგან გახურებული ხელისგულები გახსენებს ფიზიკურ სამყაროს.

როგორც ვიცი, უკვე კარგად იცნობთ თბილისს.

პუბლიკაზე რას იტყვით? ამაშიც ექსპერტი ხართ უკვე...

კი, ნამდვილად, აქ უკვე ისე ვგრძნობ თავს, როგორც სახლში. ეს ჩემი მესამე ვიზიტია. პირველად თბილისში, მგონი, ათი წლის წინათ ჩამოვედი. ნეტავ, მთელმა მსოფლიომ იცოდეს, რა გადასარევი ქალაქია თბილისი – არქიტექტურა, გარემო, რაც მთავარია, ადამიანები, თბილი და გახსნილი. საჭმელზე აღარაფერს ვამბობ.

აქ პუბლიკა საოცრად მოგყვება. არაერთხელ შემხვედრიან ქართველები ჩემს კონცერტებზე საზღვარგარეთ. ნიუ-იორკში, ლოს-ანჯელესში, სან-ფრანცისკოში. ეს ფანტასტიკურია. როცა ჩამოვდივარ და ორი დღე ამ პატარა ქალაქში დარბაზი საესტა, ეს საოცრებაა.

ვიცი, რომ დედას კლასიკური მუსიკალური განათლება ჰქონდა, თავად როლის გადაწყვეტით, რომ მუსიკოსი გახდებოდი?

მუსიკოსობა მაშინ გადავწყვიტე, როცა მივხვდი, რომ ჩემგან სპორტსმენი არ დადგებოდა. არის ყველა ბიჭის ცხოვრებაში ასეთი პერიოდი, როცა ის ოცნებობს, ფეხბურთელი ან ბეისბოლისტი გახდეს. 11-12 წლამდე მეც ამაზე ვოცნებობდი. ამ დროისთვის უკვე რამდენიმე წელი ვუკრავდი საყვირზე და ბეჯითადაც ვმეცადინებოდი, მაგრამ არ იყო ის მთავარი რაღაც, რაც პროფესიის არჩევისკენ გიბიძგებს. მგონი, 12 წლის ვიყავი, როცა მაილს დევისის ალბომი მოვისმინე, უფრო სწორად, პირველად გავიგე მაილსის ხმოვანება და ვთქვი, რომ მინდა ასე ვუკრავდე და მანამდე ვეცდები, სანამ არ მოვკვდები, ან არ გამომივა. უკან დასახევი გზაც არ დავიტოვე. არც მშობლებს მივეცი არჩევანი. ვთქვი, რომ მხოლოდ საყვირზე დაკვრა მინდოდა, მეტი არაფერი. ახლა დავფიქრდი: 53 წლის ვარ, 11 წლისას ბარათზე ჩემი ოცნება რომ დამეწერა და მომავალში ჩემი თავისთვის (დღევანდელისთვის) გამეგზავნა, აღმოჩნდებოდა, რომ მე დღეს ჩემს საკუთარ ოცნებაში ვცხოვრობ. ეს ბედია. რაც გინდათ, ის დაარქვით, მაგრამ ასეა. იმდენი ადამიანი შემხვდა ცხოვრების გზაზე, რომლებმაც, უბრალოდ, დაიჯერეს ჩემი ტალანტი და დამეხმარნენ. მაგალითად, სტინგი, ოპრა. თან როცა მე დავიწყე სამუსიკო კარიერა, ხმის ჩამწერი ბიზნესი სულ სხვა იყო.

ალბათ დღევანდელ კონსერტისთვის სამყაროში, სადაც ყველაფერი კომერციული წარმატების საზომით იზომება, ჯაზის მუსიკოსებისთვის კიდევ უფრო რთულია ცხოვრება.

ასეა. ხმის ჩამწერი ბიზნესი ისეთი, როგორი სახითაც მე მას ვიცნობდი, დასრულდა და არასდროს დაბრუნდება. ყველა სტუდია ისეთ შემსრულებელს ეძებს, როგორებიც არიან ადელი ან ჯასტინ ბიბერი, რომ მათზე ააწყოს ფინანსური წარმატება. ახალგაზრდა მომღერლებს და შემსრულებლებს ძალიან ცოტა შანსი აქვთ.

ჩვენ გვყავს ძალიან ნიჭიერი ახალგაზრდა შემსრულებელი – ბექა გოჩიაშვილი, რომელსაც გულშემატიკვირობს მთელი საქართველო. მან ახლა დაიწყო კარიერა და უკვე დიდ წარმატებას მიაღწია.

მე ვიცნობ ბექას, ის საოცარი ნიჭით დაჯილდოებული მუსიკოსია და ასეთ გამორჩეულ ახალგაზრდებს, თან აკუსტიკური ჯაზის ტრადიციულ მიმართულებაში, არაფერი ემუქრებათ.

ბექა ნამდვილად ვუნდერკინდია და მას შესაბამისი კარიერა ელის. თქვენ ოდესმე გიგრძნიათ ბავშვობაში, რომ ვიღაც გიყურებდათ, როგორც ვუნდერკინდს?

არა, არასდროს და მე ეს ძალიან მახარებს ახლა. ბილ ევანსმა ერთხელ შესანიშნავი რამ თქვა, როცა მაილს დევისზე ლაპარაკობდა – რომ მაილს დევისმა საუკეთესო მუსიკა 40-50 წლის ასაკში შექმნა. 20 წლის მაილსის მუსიკა ისეთი არაა, როგორც შემდეგ გახდა. მისი ბგერა თითქოს მორცხვი იყო, მერე მაილსი მომწიფდა, არა მხოლოდ როგორც მუსიკოსი, არამედ როგორც ადამიანი და მამაკაცი; მის ხმოვანებას სხვა ლირიკულობა, ემოციურობა დაემატა, რამაც მისი საუკეთესო ნამუშევრები მოგვიტანა.

და მაილს დევისის ხმოვანებამდე შორსაა კიდევ, თუ უკვე უახლოვდებით?

დევიდ ფოსტერი შესანიშნავი პროდიუსერია, რომელიც ძალიან სწორ რაღაცებს ამბობს ხოლმე; მაგალითად, მან თქვა: სელინ დიონი ვერასოდეს გახდება ბარბარა სტრეიზანდი, უბრალოდ, ის ცდილობს, სიცარიელე ამოავსოსო. მეც ასე ვარ ალბათ – სიცარიელის ამოვსებას ვცდილობ.

რა ცვლის ცხოვრებას: გრემის მიღება, კარგი ამინდი, მეგობრებთან ერთად ყოფნა? როლის ამბობთ ხოლმე: „ჰო, აი ახლა ვარ კარგად!“

ასე ვგრძნობ თავს, როცა ჩემს მუსიკოსებს გადახედავ ხოლმე. მაქვს ბედნიერება, საუკეთესოთა შორის საუკეთესოებთან ვიმოგზაურო მსოფლიოს გარშემო და დავუკრა მათთან ერთად. აი ეს არის ბედნიერება. წელს ძალიან საინტერესო ტურის წელი გვაქვს. მე და სტინგი არაერთხელ ვიქნებით ერთ სცენაზე და ეს ძალიან მახარებს. ის რაღაც მომენტში შემოგვიერთდება და ერთად გავაგრძელებთ ტურს. გაისად, 2017-ში, ალბათ დავვადები და ალბომზე ვიფიქრებ. ჯერ არ მიპოვნია ის ხაზი, რომელსაც უნდა გავყვე.



ფოტო: სოლო მაილინი

კრის პოტი და სტინგი ერთ სცენაზე პირველად არ აღმოჩნდნენ, მაგრამ თბილისის ფინანსოებისთვის ეს პირველი შეხვედრა იყო, რომ ვარსკვლავური დუეტისთვის ემსახურებოდა. 2 საათის განმავლობაში მთელი დარბაზი გატაცებით აღიარდა ხან ერთ, ხან მეორე საყვარელ ზიტს, რომელთანაც უკვე თანად მივიღოთ მოგონება აქავემორავდა. მაგრამ, როგორც განიკვამ, კრის პოტისა და უკვე არაერთი რამ აქავემორავს თბილისთან.

და ამ დროს, როცა ალბომზე მუშაობთ, რა ხდება? რა გაძლევთ ინსპირაციას?

ახლა ნიუ-იორკში ვცხოვრობ და ძალიან მიყვარს უბრალოდ ქუჩებში სეირნობა. საერთოდ, ჩემი ალბომები ძალიან განსხვავდება იმისგან, რასაც კონცერტზე ისმენთ. ლაივს, რა თქმა უნდა, სულ სხვა ენერჯის დონე აქვს. ალბომში უფრო მიყვარს რომანტიკული განწყობა. ბევრს უყვარს რადიკალურად განსხვავებული ალბომების გამოშვება ყოველ ჯერზე. მე ეს არ მომწონს. არ მინდა ვიყო განსხვავებული, მინდა ვიყო უკეთესი, უფრო საინტერესო, უფრო უკეთესი იმპროვიზატორი. აი ესაა, რისკენაც მივისწრაფვი. ყოველდღე 5 საათს ვმეცადინებ – თუ ნიუ-იორკში ვარ და თუ ტურში – 2 საათს მაინც.

ხან სინატრა შეიძლება იყოს, ხან საშობაო განწყობა, მაგრამ ყოველთვის რაღაც, რაც იმ წუთას ძალიან გვაღელვებს. ეს საოცრად საინტერესოა, თან სულ ვცდილობთ, ვიდეოც გადავიღოთ და გამოვგზავნოთ სულ სხვადასხვა ქვეყნიდან.

წარმოშობით იტალიელი ხართ და არ შემიძლია, იტალიაზე არ გკითხოთ. ნომერი, რომელშიც ეს ინტერვიუ დაიბეჭდება, იტალიას ეძღვნება.

რა შესანიშნავი იდეაა. იტალია ყოველთვის კარგი იდეაა. ძალიან მრცხვენია ახლა, ამას რომ ვამბობ, მაგრამ უნდა ვაღიარო, რომ ბოლო 15 წელია, იტალიაში ჩასვლისას სულ სტინგის საოცარ პალაცოში ვჩერდები და, ფაქტობრივად,



ფოტო: სტეფანო სტატი

როგორ ახერხებთ ამდენი წარმატებული დუეტის ჩაწერას? ასეთი მეგობრული ადამიანი ხართ, რომ ყველას სიამოვნებს თქვენთან ერთად დაკვრა?

(იცინის) არა, იცით, იგივე სტინგი, ბოჩელი – ისინი, თავისთავად, შესანიშნავი მუსიკოსები არიან და ხვდებიან, რომ რამდენადაც კარგი არ უნდა იყოს ვოკალი, საყვირს ყოველთვის შეუძლია საინტერესო ხასიათი შესძინოს მუსიკას. მე რომ მერაია ქერი ვიყო და ვეცადო ყველასთან დუეტის ჩაწერას, ალბათ გამიჭირდებოდა, რადგან 2 დიდი ხმა ერთად ხანდახან შედეგად ადვილს იკავებს. ჯამ-მუსიკოსები არცთუ გიჟდებიან დუეტების ჩაწერაზე. ან თუ ამას აკეთებენ, ხშირად ჩრდილავენ მომღერალს. იმდენ გენიალურ მუსიკოსთან ერთად მიმუშავია, რომ უკვე ვიცი, სად ვიყო ლირიკული, სად ვიყო წამყვანი, სად გადავიდე მეორე პლანზე. ჯაზის მუსიკოსების უმრავლესობას კი შედეგად უყვარს სოლოები.

რა საინტერესოა, სოლო რომ ახსენეთ. „სოლოს“ კლიენტებისთვის შექმნილი ფლეი ლისტების შესახებ მინდოდა გესაუბრათ...

მართალი გითხრათ, ეს აზრი ძალიან მომწონს და მე და ჩემი მენეჯერი ჯერემი დიდი ხალისით ვაკეთებთ ამ ფლეი ლისტებს. ეს

მთელ დროს იქ ვატარებ. თან მასთან ისეთი საოცარი ქალბატონები მუშაობენ და ისეთ საკვებს ამზადებენ, რომ მართალი გითხრათ, არსად გასვლა არ გვინდა.

ალბათ ხვდებით, რომ ახლა ძალიან ბევრ ადამიანს სასტიკად შემურდა თქვენი.

(სახეზე ხელებს იფარებს და იცინის). კი ვიცი, სამიწლად უღერს, მაგრამ ასეა. ხანდახან გავდივართ იქვე, პატარა ქალაქ Figline Valdarno-ში, სადაც უბრალოდ დავსერიწობთ, ან ნაყინს ვჭამთ. სულ ვმოგზაურობ იტალიაში, მილანში და ფლორენციაში ხშირად ჩავდივარ. რაც შეეხება საკვებს, ხომ მთელი ქვეყანა საოცრებაა.

ოდესმე სიბერეზე თუ ფიქრობთ?

ვერც წარმოიდგენთ – ყოველდღე ამაზე ვფიქრობ! საყვირი დიდ ფსიქიკურ დატვირთვას მოითხოვს და არ შემიძლია, ამაზე არ ვფიქრო. ბევრს ვმუშაობ საკუთარ თავზე იმისთვის, რომ მაქსიმალურად დიდხანს შევძლო სცენაზე ყოფნა. ჯერჯერობით ყველაფერი რიგშია, მაგრამ არ უნდა მოდუნდე.



G & T TRADER



ალმოაჩინა
შენში
ტრეიდერი

საქართველო პატარა ქვეყანაა, მაგრამ ჩვენ გვჯერა, რომ მსოფლიოში არსებული უთვალავი რესურსის გამოყენება საქართველოშიც არის შესაძლებელი...

„გალტ & თაგარტი“ წარმოგიდგენთ ონლაინტრეიდინგის პლატფორმას – G&T Trader-ს, რომლის მეშვეობით 100 000 ფინანსური ინსტრუმენტი კომპიუტერით, პლანშეტითა თუ მობილურით 24 საათის განმავლობაშია ხელმისაწვდომი.

ღარეგისტრირდით ვებგვერდზე – WWW.TRADER.GE და ისარგებლეთ ერთოვანი უფასო დემოვერსით!

„გალტ & თაგარტი“ „საქართველოს ბანკის ჰოლდინგური კომპანიის“ 100%-იან მფლობელობაში არსებული შვილობილია. ჩვენ თავი დავიმკვიდრეთ, როგორც წამყვანმა კომპანიამ საქართველოში ინვესტიციების მართვის სფეროში. ჩვენი საქმიანობა მოიცავს შემდეგ მიმართულებებს: საინვესტიციო ბანკინგს, აქტივებისა და დაგროვილი ქონების მართვას, ეკონომიკურ კვლევებსა და საბროკერო მომსახურებას.

გალტ & თაგარტი
მის.: თბილისი, 0102
ალმაშენების გამზ. №79
www.gt.ge
ელფოსტა: gt@gt.ge
ტელ.: (0 32) 2 40 11 11

ჩვენი საზინი აშენიარი კლიენტები

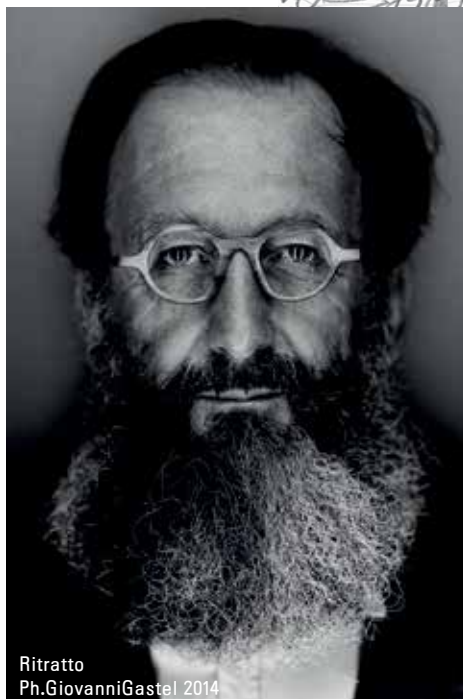
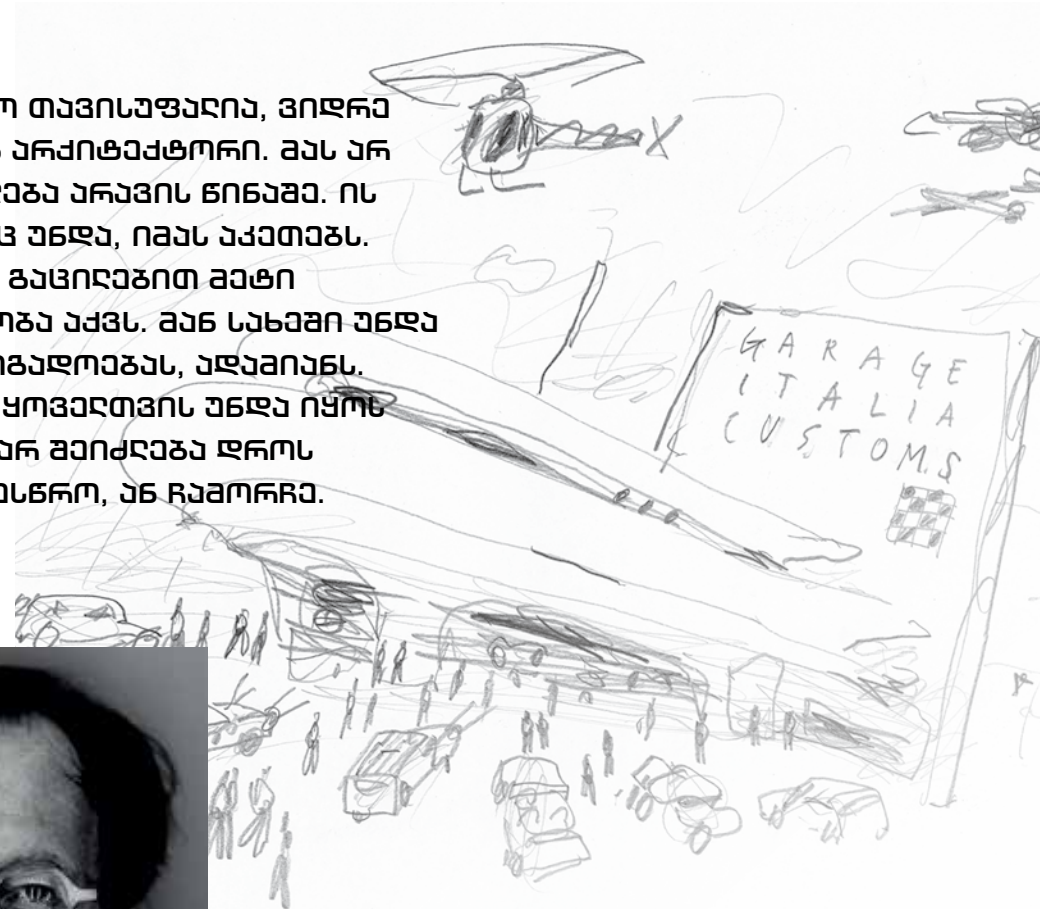


UniCredit Pavilion, UniCredit Business Integrated Solutions Scpa, Milano (Italia), piazza Gae Aulenti, 2013 – 2015. Ph. Tom Vack

სალომე დადუნაშვილი

მიკელე დე ლუკი მილანში უყვართ, უყვართ **ნაზი, ღრმა სიყვარულით**. აი ისე, დედებს რომ უყვართ თავიანთი შვილები. მისი სახელი ჯადოსნური ოქროს გასაღებივითაა, რომელიც სახეებს ღიმილით აბრწყინებს და ყველა კარს აღებს. ეს სიყვარული ორმხრივია – **მიკელესაც უყვარს მილანი**. როცა ხის სუნით გაჯერებული თავისი სახელოსნოს ჰაერით სუნთქავს და ფიქრობს, მილანის ძველ ქუჩას გადაჰყურებს. მისი ოფისის ყველა სართულზე სხედან კეთილი ადამიანები და რაღაც ჯადოსნურს ქმნიან, ყოველ კუთხეში ლეგენდად ქცეული **ლიზინის ობიექტი** გეჩხება. ეს ადამიანი, დიდი წვერითა და მშვიდი ხმით, **საოცარი წონასწორობის ველს** ქმნის თავის გარშემო. ველის შიგნით კი **უნიკალური იდეები** იბადება.

არტისტი უფრო თავისუფალია, ვიდრე ლიზინიერი ან არქიტექტორი. მას არ აქვს ვადვალადაა არავის წინაშე. ის ქმნის და რასაც უნდა, იმას აკეთებს. არქიტექტორს გაცნობიერებული პატი ვასახისგანაა აქვს. მან სახეში უნდა შეხედოს საზოგადოებას, ადამიანს. არქიტექტორს ყოველთვის უნდა იყოს თანადროული, არ შეიძლება ღრმად ფიქრით გავსწრო, ან ჩაშორდეთ.



Ritratto Ph.GiovanniGastel 2014



Project Michele De Lucchi Garage Italia Customs

თქვენ ადამიანების ცხოვრებაში იჭრებით, ქმნით სივრცეებს, სადაც ისინი ცხოვრობენ, აკეთებთ საგნებს, რომლებსაც ყოველდღე ეხებიან. და მე მგონია, რომ ამას ძალიან რომანტიკულად და პოეტურად აკეთებთ...

იცით, მე საკუთარი ნამუშევრების აღწერისას არასოდეს გამოიყენებია სიტყვა „რომანტიკული“, მაგრამ ძალიან მომწონს ეს სიტყვა. საერთოდ, შვილები მეჩხუბებიან კიდევ. იმიტომ, რომ რომანტიკული კინოებიც მიყვარს და ხანდახან ვტირი კიდევ, როცა ვუყურებ. არქიტექტორის ძირითადი მიზანი, მისი დანიშნულება ადამიანის მსახურებაა, მისი ცხოვრების გაუმჯობესება. მან ოპტიმიზაცია უნდა გაუკეთოს ადამიანთა საარსებო სივრცეს და გავლენა იქონიოს მათი ცხოვრების სტილზე. ადამიანი ყოველთვის ისწრაფვოდა სილამაზის არსის დაზუსტებისკენ. დღესდღეობით 2 ტიპის სილამაზეს ვცნობთ:

მის კლასიკურ გაგებას, სადაც სილამაზე გარკვეულ კანონებს ემორჩილება და ყველაფერი იდეალური უნდა იყოს, ოქროს კვეთაში ჯდება; და მეორე – გზა, როცა ყველას თავისი სილამაზის აღქმა აქვს. მისი არსი შესაძლოა უსასრულოდ ბევრი იყოს. სილამაზე ყველას ეკუთვნის. აბსოლუტურად დარწმუნებული ვარ, რომ ჩვენ ჯერ კიდევ რომანტიზმის ეპოქაში ვცხოვრობთ და ეს ძალიან მომწონს. მე ვარ იმ თეორიის მომხრე, რომ ყველა ჩვენგანშია რაციონალური და ირაციონალური საწყისები. არ არსებობს ვინმე მხოლოდ რაციონალური ან მხოლოდ ემოციური. ჩვენი სიცოცხლის ყველა მომენტი ამ ორი გრძობის ბალანსის მცდელობაა. ეს ძალიან მნიშვნელოვანია ჩემი პროფესიისთვის. როცა შეკვეთას ვიღებ, თუ მოვახერხებ იმის განსაზღვრას, რა სურ-ვლები მოდის რაციოსგან და რა – ემოციისგან, პროექტის საუკეთესო შესაძლო ვერსიის შეთავაზებას შევძლებ.

არ არსებობს ვინმე მხოლოდ რაციონალური ან მხოლოდ ემოციური. ჩვენი სიცოცხლის ყველა მომენტი ამ ორი ბრძოლის ბალანსის მცდელობაა. თუ მოვახერხებ იმის ბანსაუღვრას, რა სურვილები მოდის რაციონსა და რა – ემოციისგან, კროატიის საუკეთესო შთაბეჭდილი ვერსიის შთაბეჭდილება.



Museo Pietà Rondanini Michelangelo, Comune di Milano, Milano (Italia), Castello Sforzesco, 2013 – 2015. Ph. Tom Vack
Museum Exhibition project: Michele De Lucchi

70-იან წლებში ევროპა მართლაც დაფარა რომანტიზმის, ხელოვნების ხელოვნებისთვის კეთების ტალღამ. ამ რევოლუციაში თქვენც მონაწილეობდით. რამდენად უკავშირდებოდა დიზაინსა და არქიტექტურაში მომხდარი ცვლილებები იმ რევოლუციურ სულს, რომელიც ნმ წელს სტუდენტების აჯანყებას მოიცავდა; მოხდებოდა თუ არა დიზაინის რევოლუცია, რომ არა სოციალური რყევები?

ცვლილებებისთვის დრო იყო მოსული. კაცობრიობა იმიტომ ეძებს დემოკრატიის სწორ დეფინიციას, რომ გვინდა გავიგოთ, როგორ ვიყოთ ინდივიდები და თან დავგრძელებთ საზოგადოების ნაწილად. სოციალური არ არის ერთგვაროვანი მასა. ეს მასა პიროვნებებისაგან შედგება. ეს ცივილიზაციის მთავარი ამოცანაა. დემოკრატიის მნიშვნელობაც ისაა, თუ როგორ შევქმნათ პიროვნებებისგან შემდგარი საზოგადოება. გვინდა, რომ ვიყოთ განსხვავებულები და ჩემი, როგორც არქიტექტორის, საქმე არის სწორედ ამ განსხვავებების შექმნა. რამდენად გვსურს განსხვავებების შექმნა, იმდენადვე აუცილებელია ამ სისტემების ინტეგრირების საშუალების ძიება. ამ სამყაროში შესაძლოა ძალიან დავშორდეთ, ავცდეთ ერთმანეთს. თანამედროვე სამყაროს უდიდესი ამოცანა სწორედ ინტეგრაციის საშუალების პოვნაა. ინტეგრაციის ანტონიმი დემინტეგრაციაა, რაც საშინელებაა თანამედროვე სამყაროში და იწვევს აფეთქებას, ისეთ მოვლენებს, რომლებსაც ვერ გავაკონტროლებთ.



Padiglione Zero, Expo 2015 Spa, Rho (Italia), sito espositivo di Expo Milano, 2012 – 2015. Ph. Tom Vack

დღეს სამყარო ისევ მანზარებს და უფრო მწვავედ და სასტიკად, ვიდრე 60-იან წლებში. ეს ენერჯია ძალიან ნეგატიურია. რამდენად შესაძლებელია, რომ ამ მანზარმა მაინც მოახერხოს რაიმე პოზიტიური გადატრიალება, ახლის შექმნას შეუწყოს ხელი, როგორც ეს წარსულში მოხდა.

სხვა გზა არ გვაქვს. ეს ჩვენი იმედია. ამ პრობლემის წინაშე ოპტიმისტები უნდა ვიყოთ. ეს ერთადერთი გზაა. ახლახან შევქმენი მაგიდა, რომელსაც პანგეას ფორმა აქვს – უძველესი კონტინენტის, სადაც ყველა მატერიკი იყო გაერთიანებული. მას უზარმაზარი ოკეანე ერტყა გარს. ჩვენ სწორედ ამ ერთი დიდი კუნძულიდან ვართ წარმოშობით და როგორც პანგეამ დაიწყო რღვევა, ადამიანებმაც დაიწყეს ერთმანეთთან დაშორება. ჩვენ უნდა შევქმნათ ინტეგრაციის კონცეპტი. ჩვენ უნდა გვქონდეს საშუალება, შევუერთდეთ და დავშორდეთ ერთმანეთს უმტკივნეულოდ, როგორც ჩასუნთქვა და ამოსუნთქვა, ბუნებრივად, ტკივილის გარეშე. მილანი ყველაზე ინტერნაციონალურია იტალიის ქალაქებს შორის და როცა ინტეგრაციისა და დემინტეგრაციის ვსაუბრობთ, ჭურჭელზე, რომელიც ჩვენი ცივილიზაციის საუკეთესო მიღწევებით იქნება საესე, მილანი სწორედ ასეთი ჭურჭელია.

რა არის ის ობიექტი, რომელმაც თქვენთვის, როგორც დიზაინერისთვის, ახალი ეტაპის დაწყება განსაზღვრა?

ხელოვნების ისტორიაში ყველაფერი ათწლეულებით ითვლება. 10 წელიწადში ერთხელ უნდა შეიცვალოს ხედვა, ჩემთვისაც ასე იყო. სტუდენტი ვიყავი, როცა კონცეპტუალიზმის დრო იდგა, იყო რადიკალური არქიტექტურის ერა, რომელმაც შექმნა ჩემი ხედვა. მერე იყო ავანგარდი, ყველა წესის დარღვევა. დღეს რომ ვაკვირდები, გამოდის, რომ თავადვე ვარღვევდი ჩემ მიერ შექმნილ კანონებს. დღეს ყველაფერი ბუნების გარშემო მოძრაობს, ეკოლოგია ყველაზე მნიშვნელოვანია. ჩემმა შვილებმა, რომლებიც ვეგანები არიან, მთხოვეს, მეც ვეგანი გავმხდარიყავი. ვცადე, მაგრამ არაფერი გამოვივიდა. ეს ის ნაწილია ჩემში, რომელსაც ვერ ვცვლი (იცინის). ჩვენი პლანეტის რესურსები არ არის ამოუწურავი. თუ არ დავიწყებთ მათი სწორად გამოყენება, არაფერი გამოვა. მალე პლანეტის მოსახლეობა გაორმაგდება და თუ არ მოვიფიქრებთ რამე, ცხოვრება შეუძლებელი იქნება.



იზრდება არა მხოლოდ პლანეტის პოპულაცია, არამედ გარკვეული ქვეყნებიც, რომლებსაც კრიზისის გამო ყურადღებას არ ვაქცევდით და ახლა (მაგალითად, აზიის ქვეყნები) მოწინავე პოზიციებზე გადადიან, მათ შორის, კრეატიული პოტენციალის თვალსაზრისითაც. რამდენად შესაძლებელია, რომ დიზაინსა და არქიტექტურის შექმნის სიძიძის ცენტრი აზიისკენ გადაიხაროს?

ამ წუთში აზია ყველაფრის წარმოების ცენტრია. ინტელექტუალური ამბიგია ჯერ ისეთი მაღალი არ აქვთ, მხოლოდ იმიტომ, რომ კონსიუმერებში მათთვის ახალი ხილია და ამით ტკბებიან. ხელოვნება, მაგალითად, ჩინეთში საოცარ დონეზეა. გარდა ამისა, მათ შენარჩუნებული აქვთ ნივთების ხელით შექმნის საოცარი ტექნოლოგიები. ის, რასაც დღეს ჩვენ, იტალია ვთავაზობთ მსოფლიოს, ცხოვრების სტილია. ჩვენ ვქმნით ახალ სტანდარტებს იმისა, თუ როგორ უნდა ცხოვრობდეს თანამედროვე ადამიანი. ის კი, რაც ცხოვრების სტილს ცვლის, არჩევანის თავისუფლებაა. უდიდესი პრივილეგია ის არის, რომ ჩვენი სამყარო უამრავ ახალ არჩევანს გვთავაზობს. უნდა გავცვალოთ კონსიუმერებში და შევქმნათ დაფიქრებული იმიტომ გეკითხებით, რომ მხოლოდ არქიტექტორები არ ქმნიან ახალ მსოფლიოს, მათ ქმნიან კლიენტებიც, რომლებიც დაკვეთას იძლევიან.

თქვენი აზრით, რას წარმოადგენს აზრიანი, გონიერი კლიენტი? იმიტომ გეკითხებით, რომ მხოლოდ არქიტექტორები არ ქმნიან ახალ მსოფლიოს, მათ ქმნიან კლიენტებიც, რომლებიც დაკვეთას იძლევიან.

ძალიან სწორი აზრია. კლიენტების გარეშე ჩვენ უსარგებლო ადამიანები ვართ. ისინი ისეთივე მნიშვნელოვნები არიან, როგორც ხელოვანები. უპირველეს ყოვლისა, არქიტექტორმა უნდა დაადგინოს, ვინ არის რეალური კლიენტი. როცა ადამიანი მოდის და ოფისის შენობის დაკვეთას გვაძლევს, ეს არის არა მხოლოდ მისი სურვილების დაკმაყოფილება, არამედ იმ ადამიანებისაც, რომლებიც იქ იმუშავებენ. ასევე, იმათიც, ვინც ამ შენობას ყოველდღე შეხედავს. ჩვენ ყველა ამ ადამიანის ინტერესები უნდა გავითვალისწინოთ. საქართველოში მუშაობა ფანტასტიკური გამოცდილება იყო ჩემთვის. ახალი საქართველოს მშენებლობის იდეა, რომელიც სამუდამოდ დაემშვიდობა საბჭოთა წარსულს, საოცრად შთამაგონებელი იყო. ეს უდიდესი ბედნიერებაა არქიტექტორისთვის. ჩემი უსაყვარლესი ქმნილებაა მშვიდობის ხიდი. ის უფრო მონუმენტია, ვიდრე უბრალოდ ხიდი; ერთმანეთის გასაგებად ვერაფერს გვაკეთებთ, თუ ჩვენი ნაპირები ერთმანეთს არ დავუკავშირებთ, ამიტომ ეს იყო საუკეთესო სიმბოლო მშვიდობისათვის.

ამ ხიდის ასაშენებლად უამრავი ახალი ტექნოლოგია იქნა გამოყენებული. ახალი ტექნოლოგიები არქიტექტორის მეგობარია, თუ რაღაც, რაც მთავარს აშორებს?

ნამდვილად შესანიშნავია, ამას რომ მეკითხებით, იმიტომ რომ ტექნოლოგიამ შეიძლება გზა ავიხილოს – ახალი შესაძლებლობების დევენი გამო... მაგრამ ეს შესანიშნავიცაა. ტექნოლოგიის მეშვეობით ახალ ჰორიზონტებს ხედავ. ის ძალიან სწრაფად ვითარდება და მომავალთან გვაკავშირებს. მომავალი კი ასეთია: ახლა, მაგალითად, იმით ვარ დაკავებული, რომ ერთ ძალიან მდიდარ ადამიანს ვარწმუნებ, მის მიერ ნაყიდ მიწაზე მილანში ყველაფერი დაანგრის და შენობების ნაცვლად ტყე გააშენოს. აუცილებლად გამოვივა, ძალიან დამაჯერებელი შემიძლია ვიყო.

ამას რომ ამბობს, მიკვლევ დე ლუკის სახეს ისეთი საოცარი ემპაური ღიმილი დასთანამშებს, რომ სრულიად ცხადი ხდება: აუცილებლად დაარწმუნებს!

ბეჭდების დედოფალი



სალომე დადუნაშვილი

მონიკა კასტილიონისნაირი ადამიანის შესახებ რთულია რაიმე იცოდე დაბეჭივით და ზუსტად. ის ისეთივე ცვალებადია, როგორც ზღვა – ნომებრში. **ცვალებადი და გულწრფელად პირდაპირი.** მოსწონს – მოსწონს, არ მოსწონს – არ მოსწონს. არც იფიქროთ მის მალაზიაში ბეჭვის ქურქით მისვლა, თორემ კარგი დღე არ დაგადგებათ. არა, ჩვეულებრივ მოგემსახურებიან, მაგრამ მონიკას ბრიალა თვალების მომაკვდინებელი მზერა არ აგცდებათ.

ერთი რამ ცხადია – მონიკას ორჯერ გაუღიმა ბედმა: ერთხელ, როცა აკილე კასტილიონის, იტალიური დიზაინის ეპოქის შემქმნელი დიზაინერის, ოჯახში დაიბადა და მეორედ, როცა მამის ნიჭი მიიღო მემკვიდრეობად. მონიკამ, მამისგან განსხვავებით, ადამიანის საარსებო სივრცის მოწყობას ადამიანის სხეულის შემკობა ამჯობინა და სამკაულების შექმნა დაიწყო.

მისი მალაზია მილანის ცენტრში მდებარეობს, ორ ნაბიჯში უახლესი და ყველაზე თამამი არქიტექტურული ჩანაფიქრების განხორციელების ეპიცენტრიდან. პატარა ქუჩას, სადაც კასტილიონის სამკაულების მალაზია მდებარეობს, ვერტიკალური ტყე გადმოჰყურებს – ცნობილი არქიტექტორის, სტეფანო ბოერის სტუდიის მიერ შექმნილი ტერასებიანი სახლი, სადაც უზარმაზარი ხეები ცაში იზრდებიან.

ყველა სამკაულს მონიკა თვითონ ქმნის. არ უყვარს ესკიზები და ჩანახატების კეთება. საკუთარ თავს დორას ეძახის – პატარა გულ-



აკილე კასტილიონი, იტალიური დიზაინის ერთ-ერთი დამაარსებელი, საკულტო სანათი ARCO, 1962 წელი, კომპანიისათვის FLOS.

მავიწყი თევზის სახელი მულტფილმიდან „ნემოს ძიებაში“ კოლეგებმა შეარქვეს და რა გასაკვირია, რომ დორა-მონიკას არ სურს წინასწარ შესრულებულ ესკიზს მიჰყვეს.

მონიკას მალაზია-სახელოსნოში შესვლისთანავე ბეჭდების სამოთხეში ხვდები. დაღვრილი მეტალის მსგავსი პლასტიკური ფორმების სამკაული ისე ეხვევა თითებს და მაჯებს, რომ გეგონება, ოქროსფერი ჯადოსნური მცენარე აყვავდა შენს ხელზე. არავითარი სწორი ფორმები და სიმეტრია, ყველა ბეჭედი ისეთია, როგორც ბუნების მოვლენა – ცვალებადი და გამოუცნობი, მისი ავტორივით.

მონიკას საყვარელი სამკაული ბეჭედაა.

„მე ეგოისტი ვარ, – აცხადებს დიზაინერი, – იმ სამკაულებს ვაკეთებ, რომლებიც მომწონს და, რაც მთავარია, ვატარებ. ბეჭედი ჩემი საყვარელი სამკაულია და ამიტომაც მაქვს ყველაზე დიდი არჩევანი ამ კუთხით. ვვდები და უბრალოდ



ვიწყებ მუშაობს. აქ ჩემი ატელიეა. საერთოდ არ მაინტერესებს, რა მოსწონს ხალხს, ვაკეთებ იმას, რაც მე მომწონს. პირველად სამკაულს მე ვქმნი და შემდეგ კი ხდება მათი მულტიფიცირება. არც კი ვფიქრობ, როგორ ვაკეთებ. 35 წლის წინათ დავიწყე ლითონზე მუშაობა, ვჭრიდი, ვადულებდი და თავიდან სხვანაირ, უფრო ხისტი ფორმის სამკაულს ვქმნიდი. ვმუშაობდი ალუმინზე, მაგრამ მერე ჩემი მასალა აღმოვაჩინე და მისი მეშვეობით სასურველ პლასტიკურობას მივადწიე. ამ ბოლო დროს კიდევ ერთ ტექნოლოგიას მივავენი: ზოგიერთ სამკაულს, რომელიც ლითონით შედგება მძიმე გამოდის, 3D პრინტერით ვბეჭდავთ.“

„თქვენს სამკაულს საინტერესო ოქროსფერი აქვს...“

„არ თქვამთ „ოქროსფერი“! ეს ბრინჯაოსფერია, იმიტომ რომ მხოლოდ ბრინჯაოზე ვმუშაობ და ხანდახან ვერცხლზე. სკულპტურები ბრინჯაოსგან მზადდება, ჩემი სამკაულიც, ფაქტობრივად, სკულპტურაა და, შესაბამისად, ბრინჯაოა.“

80 პროცენტი სპილენძი და 20 პროცენტი კალა – ეს არის ის ჯადოსნური პროპორცია, რომლის მეშვეობითაც მონიკას სამკაული საოცარ ფერს და, როგორც თვითონ ამბობს, სამკურნალო თვისებებს იძენს.

„სპილენძის სამკურნალო თვისებების შესახებ ბევრი ვიცოდი, მაგრამ ახლა უკვე პრაქტიკაზე დაყრდნობით შემიძლია ვთქვა,

არავითარი სწორი ფორმები და სიმეტრია, ყველა ბუნებრივად, როგორც ბუნების მოვლენა – ცვალებადი და გამოუცნობი, მისი ავტორივით.

რომ ჩემი სამკაულის ტარება სასარგებლოა ჯანმრთელობისთვის. ჩემთან არაერთხელ მოსულან ადამიანები, რომლებსაც ართრიტი აწუხებდათ და ჩემი მასიური ბეჭდებით სურდათ თითების დამალვა. დღეს ეს ადამიანები თავისუფლად ამოძრავებენ თითებს, რაც ადრე არ შეეძლოთ. საერთოდ არ მჯეროდა ასეთი რაღაცების, მაგრამ ახლა ზუსტად ვიცი, რომ ასეა.“

მე კი ზუსტად ვიცი ის, რომ ეს ბეჭდები ელფების დედოფალს მოუხდებოდა და რა ბედნიერებაა, რომ მონიკას სამკაულების მეშვეობით ჩვენს, მოკვდავებმა შეიძლება ვიგრძნოთ თავი ტყის და ურბანული მეგაპოლისის პრინცესად ერთსა და იმავე დროს. ნიუ-იორკსა და მილანში პარალელურად ცხოვრებისას მონიკა ნიუ-იორკის ქუჩებში, გუბებში არეკლილ მეგაპოლისის იღებს და ასე ამეგობრებს ბუნებასა და ქვის ჯუნგლებს.

კასტილიონის სარეკლამო კამპანიაში ვერასდროს ნახავთ მოდელებს. ამ რეკლამებში ყოველთვის მონიკას მეგობრები ან თანამშრომლები, ჩვეულებრივი ადამიანები არიან ჩვეულებრივი განსხვავებული სახეებითა და ხელებით.

„ყველა ჩემი ბეჭედი ერთმანეთთან თავსებადია: შეიძლება ჯერ ერთი იყიდო, მერე მეორე და შენ თვითონ შექმნა შენი სამკაული, ყოველ ჯერზე სხვადასხვანაირად გაიკეთო. ჩემი კლიენტები არ არიან მოდის მსხვერპლნი, ისინი არიან ქალები და მამაკაცები, რომლებსაც შეუძლიათ სილამაზის დანახვა.“

Via Pastrengo 4, Milan
ლიანა სამშაბათს,
ხუთშაბათს და
შაბათს – 11-20 სთ.
www.monicastiglioni.com

განსაზრებელი პოეზია



„ნივთები, რომლებიც დროის გამოცდას უძლებს“ – ეს ფრაზა 40 წლის განმავლობაში კომპანიის დავიდი იყო და მის კორპორაციულ ფილოსოფიას გამოხატავდა. ასეა დღესაც. B&B-ის ნაკეთობები ფუნქციური სიზუსტით, მასალის გამძლეობით, აწყობის ხარისხითა და მომხმარებელი დიზაინით გამოირჩევა.

B&B ITALIA 50 წლისაა

თამარ თათაშვილი
მაკა თათაშვილი

დაარსებიდან ნახევარი საუკუნის შემდეგ ავეჯის მწარმოებელი ლეგენდარული იტალიური კომპანია B&B ITALIA კვლავაც სიახლეებისაკენ ისწრაფვის. სწორედ ამას ემსახურება მისი ნებისმიერი ჩანაფიქრი თუ საბაზრო სტრატეგია. გამოგონებელი პროექტები, რომლებსაც წარსულში დაედო სათავე, სამომავლო გამოწვევებს მუდამ ითვალისწინებს. ალბათ ამ ფაქტორმა განაპირობა, რომ B&B მსოფლიოში უცნობილეს ავეჯის მწარმოებელ საერთაშორისო ბრენდად იქცა. სახელი მას სიახლეებისაკენ მუდმივმა სწრაფვამ შეუქმნა, B&B-მ შეძლო საცხოვრებელი სივრცე მომხმარებლისთვის მიმზიდველად ექცია.

კომპანია ამჟამად წარმოდგენილია ორი სავაჭრო ნიშნით: B&B და MAXALTO. ორივე მათგანს გამოირჩეული ბრენდული თვითმყოფადობა ახასიათებს, თუმცა მათ ბევრი საერთოც აქვთ, კერძოდ, ინოვაციებისა და გამოსახვის საშუალებების გაწონასწორებული შერწყმა, რომლის წყალობით ავეჯი სრულიად განუმეორებელი სტილითა და დახვეწილობით გამოირჩევა.



„დაუვიწყარი თავმდასასავალი მხოლოდ დაუვიწყარ თანამშავრებათაგან ერთად შეიძლება გადახედოს. როცა B&B-ის ოფისებს ვაკროუაქტობადი, ჩაბი თანამშავრი იყო პიარო ბუზნელი, ნამდვილი ბენიოსი. უაღრესად უბრალო და, ამათთან, ძალიან დახვეწილი ადამიანი.“
რენცო პიანო, არქიტექტორი

კომპანია B&B ITALIA-ს 1966 წელს ჩაუყარა საფუძველი პიერო ამბროჯიო ბუზნელიმ, რომლის საქმე შემდეგ მისმა ვაჟიშვილებმა გააგრძელეს.

ამბროჯიოს მთავარი დამსახურება ის არის, რომ მან იტალიაში ავეჯის დამზადება დიდ ინდუსტრიად და მასობრივი წარმოების სფეროდ აქცია. მართალია, ავეჯის დამზადებას ამ ქვეყანაში დიდი ისტორია აქვს, მაგრამ ის ცალკეული ოსტატებისა თუ ხელოსნების პრეროგატივას წარმოადგენდა. ამბროჯიომ საუცხოოდ შეახსმა ახალი ტექნოლოგიები, ხელოვნური მასალები, ამავე დროს, შეინარჩუნა ყველაფერი საუკეთესო, რაც კი ტრადიციულად ახასიათებდა ავეჯის იტალიელ ოსტატთა ნამუშევრებს.

პიერო ამბროჯიო ბუზნელი 1926 წელს დაიბადა მილანთან ახლოს, მედაში. მან ადრეული ასაკიდან გამოავლინა მიზანსწრაფულობა და შრომისმოყვარეობა. სამეწარმეო საქმიანობა კი ბუზნელიმ 1952 წელს დაიწყო, მაგრამ მისი მთავარი ოცნება – Industry For Design მხოლოდ 1966 წელს განხორციელდა. მან შექმნა ფირმა B&B ITALIA, რომელიც სულ მალე მსოფლიოს უდიდესი ავეჯის მწარმოებელი გახდა.

ის იყო ინოვაციური როგორც წარმოების (მან ერთ-ერთმა პირველმა გამოიყენა უაკრასო ავეჯის დამზადების ახალი ტექნოლოგია), ისე მარკეტინგის სფეროში. მარკეტინგული წარმატებისათვის ბუზნელიმ მსოფლიოში აღიარებული დიზაინერები მოიწვია: მარियो ბელინი, გაეტანო პეშე, ტობია სკარპა და ა. შ. 1973 წელს კი კომპანიის ახალი შტაბ-ბინის მოწყობა ამბროჯიომ რენცო პიანოს და რიჩარდ როჯერსს (პომპიდუს ცენტრის ავტორები) მიანდო.

წარსულში შექმნილი კლასიკური ნაკეთობების დიზაინმა დღემდე შეინარჩუნა საოცარი სიცოცხლისუნარიანობა, რადგან მასალა, ესთეტიკური დეტალები თუ დახვეწილი ფორმები განახლების პროცესს ექვემდებარება; ნაწარმი თანამედროვე ცხოვრების მოთხოვნებს სრულად ითვალისწინებს.

დღეს, დაარსებიდან 50 წლის შემდეგ, B&B კვლავაც ინარჩუნებს წამყვან პოზიციას ამ სფეროში, რადგანაც შეუძლია წარმოადგინოს მსოფლიოს იმსახელოვან დიზაინერთა ნაწარმი, რომლებიც არ ერიდებიან ღია დიალოგს ახალგაზრდა ტალანტებთან და მზად არიან ყოველდღიური შემოქმედებითი ზრდისთვის. კომპანია კარგა ხანია თანამშრომლობს იტალიური დიზაინის სამყაროში აღიარებულ ვარსკვლავებთან, მათ შორის, ანტონიო ჩიტერიოსთან, მარियो ბელინისა და გაეტანო პეშესთან; მსოფლიო სახელის მქონე მრავალ დიზაინერსა თუ არქიტექტორთან, როგორებიც არიან: პატრიცია ურკუიოლა, ნაოტო ფუკასავა და სხვები. ის თანამშრომლობდა ცოტა ხნის წინ გარდაცვლილ ზაზა ჰადიდთანაც.

B&B-ის კორპორაციული პოლიტიკის მთავარი მახასიათებელია კვლევების ჩატარება, რომლებსაც უძღვება „კვლევებისა და განვითარების ცენტრი“. მას მუდმივი ურთიერთობა აქვს მსოფლიოში ცნობილ დიზაინერებთან, მართავს კულტურულ ღონისძიებებსა და პარტნიორულ შეხვედრებს. ყოველი ნაკეთობის უნიკალურობა სწორედ ამ კვლევების შედეგია.

UP
ამ სავარძლის ავტორი გაეტანო უპ – არტდისაინის ერთ-ერთი ბრწყინვალე ნაწარმადგენელი. მან სავარძელი 1969 წელს შექმნა. ნაკეთობა თავისი ფორმით თალის სხაულს მოგვაგონებს, ხოლო ბურთულა-კუჭი კი გვახსენებს იმ შაუზღვავს, რომლებიც თალს თავისუფლებს არტმავს. კაშხამ თავის ნაშუაგვარში ფაინისტური გზავნილი ჩალო. სავარძლის შინთავსი სავსეა პოლიურათანის ქაბით, რომლის მოცულობის 9/10-ს ჰაერი შეადგენს. კაშხამ მოიფიქრა, სავარძლიდან ჰაერი გამოადვენათ და ის ვაკუუმური შაფუთვით გააყიდათ.



1. პიერო ამბროჯიო ბუზნელი
2. პიერო ამბროჯიო ბუზნელი ანტონიო ჩიტერიოსთან ერთად
3. პიერო ამბროჯიო ბუზნელი შვილებთან ერთად
4. B&B Italia-ს შტაბ-ბინა მილანში, არქიტექტორები: რენცო პიანო და რიჩარდ როჯერსი
5. Do-Marù – დოში ლევიენი
6. UP – გაეტანო უპე (1969, photo by Klaus Zaugg)
7. Husk – პატრიცია ურკუიოლა



თანამედროვე ავეჯისათვის საჭირო ელემენტები, გამორჩეული ხარისხი და ელემენტურობა იმ უნიკალური კავშირის შედეგია, რომელსაც ქმნის შემოქმედებითობა, ინოვაციები და საწარმოო ნოუ-ჰაუ.

ნახევარსაუკუნოვანი იუბილეს საუკეთესო შეჯამებად იქცა კონტრაქტი APPLE-ის ახალი ოფისის მოსაწყობად: B&B Italia 3100 დასახელების ავეჯსა და აქსესუარებს დაამზადებს შენობისათვის, რომელიც მსოფლიოში უდიდესი იქნება და 7 მლნ კვ. ფუტ (650 321 კვ. მ) ფართობს მოიცავს.



SALONE DEL MOBILE

როგორც ამბობენ, დიზაინერებისათვის ახალი წელი აპრილში, მილანის დიზაინის კვირეულთან – Salone del Mobile-სთან ერთად იწყება. მსოფლიოში აღიარებული ბრენდები და ვერ კიდევ უცნობი დიზაინერები დამთვალეიერებელს უნიკალურ სანახაობას სთავაზობენ. ეს გამოფენა ერთად უყრის თავს შემოქმედებითი თვითგამოხატვის სხვადასხვა მეთოდს დიზაინისა და ხელოვნების სფეროში. სწორედ ამაში მდგომარეობს მისი კონცეფციის განსაკუთრებული მნიშვნელობა: დამთვალეიერებლები უფრო მეტს იგებენ დარგის ტრადიციული ლიდერების სიახლეებზე, ახალგაზრდა დიზაინერებზე, შემოქმედებით გაერთიანებებზე, არქიტექტურულ სტუდიებზე. Fuorisalone კი იმ ღონისძიებათა ერთობლიობაა, რომლებიც უმნიშვნელოვანესი მსოფლიო მოვლენის, Salone del Mobile-ს ფარგლებში იმართება. ექსპოზიცია მილანში სხვადასხვა ადგილას ეწყობა, რომელთაგან გამოვყოფთ საკულტოდ ქცეულ ქუჩას – ვია დურინის. B&B-ის სიახლეების ნახვა შესაძლებელია კომპანიის შოურუმში.

დღეს ავეჯის მოდა მილანში ისევე ლოკალიზებულია ვია დურინის ქუჩაზე, როგორც ტანსაცმლის მოდა – მონტე ნაპოლეონეზე. საკულტო ადგილად ის სწორედ B&B-მ აქცია, რომელმაც პირველმა გახსნა აქ ფლაგმანური მაღაზია. დღეს ვია დურინიზე უკვე უამრავი ავეჯის მწარმოებელია წარმოდგენილი. **Saba & Company** წელს მეოცედ მონაწილეობდა მილანის დიზაინის სალონში.

საკულტო ნივთები

ანტონიო ჩიტიარიოს მიერ შექმნილმა მოსასვენებელმა ნაკრებმა განმარტოვებული, თანამედროვე დიზაინით, ამავედროულად, კლასიკურ აბრეშქვითი მიმანიშნებელი დეტალებით მიიქცია ყურადღება. ნაკრების მოქნილობა, კომფორტულობა და ნაწილების ურთიერთშეთავსება სცხვობაზე სივრცის სხვადასხვაგვარად მოწყობის შესაძლებლობას იძლევა, იქნება ეს კლასიკური სიმკაცრე თუ უკიდურესი სიმსუბუქე.

1. Charles – ანტონიო ჩიტიარიო
2. Flat.C – ანტონიო ჩიტიარიო
3. Richard – ანტონიო ჩიტიარიო
4. Moon System – მაპა ჰაიდი
5. Tabi-Ishi – ბარბერ & ოსვებო
6. Le Bambale – მარია ბელინი (1972, photo by Oliviero Toscani)
7. Michel – ანტონიო ჩიტიარიო



SABA & COMPANY-ს უმთავრესი ამოცანაა შეუქმნას მაქსიმალური კომფორტი მომხმარებელს. ამის საფუძველი კი ბარანტირებული ხარისხი.

MOTIF
DESIGN ELEMENTS

SABA & COMPANY 20 წლისაა

B&B ITALIA-ს მსგავსად იუბილარია მისი პარტნიორი საქართველოში **Saba & Company**, რომელიც 1996 წელს შეიქმნა. მისი მთავარი მიზანი იყო, კლიენტებისთვის არა უბრალოდ ავეჯი, არამედ ცხოვრების ახალი სტილი შეეთავაზებინა. Saba & Company ოცი წლის გახდა. სწორედ ამდენივე წელს ითვლის მისი თანამშრომლობა დიზაინის მსოფლიო ლიდერ კომპანიასთან – B&B ITALIA-სთან, რომლის რეპუტაცია განმსაზღვრელი იყო სხვა პარტნიორების ნდობის მოსაპოვებლად. კომპანიას პარტნიორობას უწყვეტ მსოფლიოს საუკეთესო ბრენდები, როგორცაა: B&B Italia, Giorgetti, Fritz Hansen, Flou, Driade, Moooi, Emmemobili, Zanotta, Nika Zupanc, Se` London, Ligne Roset, Pozzoli, Bulthaup, Bernoni, Barovier & Toso, Flos, Bang & Olufsen, Mutina, Lithos Design, Oikos, Boffi, Agape, Movi, Florian, Listotech, Bosa, Bitossi Ceramiche, Alessi და სხვა.

გარეგნული მხარე ზედმიწევნით დახვეწილია და თითოეული დეტალი მრავალი ადამიანის შემოქმედებითი შრომის შედეგად იბადება. **Saba & Company**-მ მოახერხა და ყველაზე მომთხოვნი, განსხვავებული გემოვნების მომხმარებელიც კი მიიზიდა.

კომპანიის მთავარი მიზანი მომავალშიც უმაღლესი ხარისხის ინოვაციური ნაწარმის შექმნა და იმგვარი პროექტების რეალიზაციაა, რომელიც თითოეული მომხმარებლის გემოვნებას დააკმაყოფილებს.

Saba & Company მუდმივად სიახლისკენ ისწრაფვის და არავის მიბაძვას არ ცდილობს. ეკლექტიკური და მულტიკულტურული სტილი კომპანიას საშუალებას აძლევს, ნებისმიერ ადამიანს (განსხვავებული წარმომავლობის, გემოვნების, კულტურული ფასეულობების მიუხედავად) შესაფერისი პროდუქცია შესთავაზოს. ყოველდღიური პრობლემებით დაღლილი მომხმარებელი ამ სივრცეში, სადაც ერთმანეთს ერწყმის თანამედროვე საინჟინრო გადაწყვეტა, აქსესუარები და უჩვეულო ესთეტიკური წესრიგი, შეძლებს დაისვენოს და მშვიდად ამოირჩიოს სასურველი ნაწარმი.

Saba & Company საქართველოში B&B ITALIA-ს ოფიციალური წარმომადგენელია, მხოლოდ აქ არის შესაძლებელი პროდუქცია შემდგომი სერვისის გარანტიით შეიძინოთ.

Saba & company დაარსებიდან 21-ე წელიწადს უამრავი სიახლითა და სრული რებრენდინგით ხვდება, ის მომხმარებლის წინაშე ახალი სახით წარდგება: MOTIF – კომპანია უდიდესი გამოცდილებით, პროფესიონალიზმით და განახლებული, კიდევ უფრო დახვეწილი მომსახურებით.

Saba & Company საქართველოში სრულიად ახალი კულტურის დამკვიდრების ინოვაციური: 1996 წელს მან დაიწყო არა მხოლოდ ინტერიერის დიზაინის, შთაბეჭება მომხმარებლისათვის, არამედ, ზოგადად, დიზაინის კულტურის შექმნა და სტილის დამკვიდრება, ახლებური ურთიერთობა კლიენტებთან როგორც კრთაქტირების და განხორციელების დროს, ისა მომსახურების შემდგომაც.

Saba & Company-ს უმთავრესი ამოცანაა, მაქსიმალური კომფორტი შეუქმნას მომხმარებელს, ამის საფუძველი კი გარანტირებული ხარისხია. მისი დიზაინი მაღალმხატვრულია;



B&B ITALIA-ს და მისი საკულტო ნივთებს მრავალი კრავტიული ჯილდო აქვს მიღებული, მათ შორის, ინდუსტრიული დიზაინის სფეროში ყველაზე ავტორიტეტული ჯილდო – *Compasso d'Oro*, რომელიც კომპანია ხუთჯერ დაიმსახურა: *ოთხჯერ – კრთაქტირებისათვის, 1989 წელს კი – B&B ITALIA-ს Compasso d'Oro მადავცა, როგორც დიზაინერულ კომპანია. ეს პირველი და დღემდე ერთადერთი შემთხვევაა. ამ ჯილდოს ADI (იტალიის ინდუსტრიული დიზაინის ასოციაცია) ყოველ 3 წელიწადში ერთხელ გასცემს.*



ყველა გზა მიგიყვანთ... ოპერაში

დავით საყვარელიძე



TUTTE LE STRADE PORTANO ... ALL'OPERA

ოპერა ნამდვილად **იტალიაში** უნდა დაბადებულიყო. ოპერაც, იტალიასავით, ხელოვნების სხვა უამრავ მიმართულებას უყრის თავს: მხატვრობას, კოსტიუმების დიზაინს, განათების და ორკესტრში სხვადასხვა მუსიკალური საკრავის ხელოვნებას, არქიტექტურას, რეკვიზიტის დამზადების ცოდნას, ლიტერატურას, პოეზიას **ლიბრეტოს** შექმნისთვის, **კომპოზიტორის ოსტატობას**, ქორეოგრაფიას, დაბოლოს ყველაფრის საწყისს – **ადამიანის ხმას** ანუ ვოკალურ ხელოვნებას.

როდესაც ჟურნალ SOLO-სთვის იტალიური ოპერის შესახებ სტატიის მომზადება მოხვედრის, ვერ წარმოიდგენთ, როგორი შინაგანი ღელვა და ბავშვური სიხარული დამეუფლა.

ერთი მხრივ, პასუხისმგებლობამ ამაფორიაქა, ხოლო მეორე მხრივ, ვგრძობდი, რამხელა სიამოვნება მელოდა. ეს იმ სიამოვნებას ჰგავს, პირველი სიყვარულის გახსენებისას რომ განიცდი. იხსენებ და ფიქრით ეფერები შენთვის ყველაზე სანუკვარს. წერის დროს ხომ ყველაფერი თავიდან გაგონდება. დედამიწაზე არ მეგულება იტალიაზე უფრო ლამაზი, საინტე-

რესო, ღრმა და ზღაპრული ქვეყანა. ამ სიყვარულს უკვე დიდი ხანია გულით ვატარებ.

ყველა გზა რომში მიგიყვანთო, ამბობდნენ და მეც ამ გამოთქმის მეტაფორულ მხარეს გამოვიყენებ. თუ მხატვრობა გაინტერესებს, რა თქმა უნდა, იტალია ქვეყანა, საიდანაც უნდა დაიწყო მოგზაურობა; თუ არქიტექტურა, იტალია აქაც შეუდარებელია; თუ ისტორია, რა თქმა უნდა, იტალია უაღრესად მნიშვნელოვანი; თუ მანქანათმშენებლობა, იტალია ამ მხრივაც ლიდერია.

ოპერა ნამდვილად იტალიაში უნდა დაბადებულიყო. ოპერაც, იტალიასავით, ხელოვნების სხვა უამრავ მიმართულებას უყრის თავს: მხატვრობას, კოსტიუმების დიზაინს, განათების და ორკესტრში სხვადასხვა მუსიკალური საკრავის ხელოვნებას, არქიტექტურას, რეკვიზიტის დამზადების ცოდნას, ლიტერატურას, პოეზიას **ლიბრეტოს** შექმნისთვის, **კომპოზიტორის ოსტატობას**, ქორეოგრაფიას, დაბოლოს ყველაფრის საწყისს – **ადამიანის ხმას** ანუ ვოკალურ ხელოვნებას.

ტების, ფეიერვერკების ხარისხმა ისეთ მაღალმხატვრულ დონეს მიაღწია, რომ მკვლევარები დღესაც იმ პერიოდის ნახაზებს და სტრუქტურებს იყენებენ თანამედროვე თეატრალურ სცენურ ტექნოლოგიებში.

XVI საუკუნეში ფლორენციაში ინტელექტუალთა ჯგუფი ჩამოყალიბდა, რომელიც პოპულარიზაციას უწევდა სწორედ ასეთ წარმოდგენების დამკვიდრებას; ქმნიდნენ სიმღერებს, მადრიგალებს, ტექსტებს.



ჯერ კიდევ XVI საუკუნეში ფლორენციაში დამკვიდრდა ერთგვარი ტრადიცია, ასე ვთქვათ, მოდა: დიდგვაროვნების სასახლის კარზე, წვეულებებზე, დრამატული ნაწარმოებების მხატვრული კითხვისას აქტებს შორის სიმღერებს ასრულებდნენ მომღერლისა და ერთი მუსიკალური საკრავის აკომპანიმენტით.

სიმღერების ტექსტებისთვის ძველბერძნულ დრამებს და მითოლოგიურ სიუჟეტებს იყენებდნენ. ასრულებდნენ მადრიგალებსაც. 5-6 მომღერლისგან შემდგარი კაპელა მღეროდა ჰარმონიზებულ მუსიკალურ თხზულებებს. ეს სიმღერები და მადრიგალები თეატრალური წარმოდგენების აქტებს შორის სრულდებოდა, რასაც Intermezzi (ინტერმეცი) ანუ აქტებს შორის მუსიკალური თხზულებები დაერქვა.

ეს ინტერმედიები ძალიან პოპულარული გახდა, რადგან იმ პერიოდისთვის საოცრად დახვეწილ, საინტერესო და ტექნიკურად მაღალი დონის დეკორაციებს, სცენურ ეფექტებს იგონებდნენ. დეკორაციების, კოსტიუმების, სასცენო ეფექ-

ერთ-ერთი კომპოზიტორი იყო კრისტოფანო მალვეცი, დაბადებული ტოსკანაში, ქალაქ ლუკაში (სხვათა შორის, ლუკაში დაიბადა ჯაკოპო პუჩინი). იგი მოგვიანებით ფლორენციაში გადავიდა საცხოვრებლად და მედიჩების კარზე კაპელას ხელმძღვანელობდა; შექმნა რამდენიმე ინტერმეცი, მადრიგალი, გახდა იმ ინტელექტუალთა ჯგუფის წევრი, რომელსაც „ფლორენციული კამერატა“ (Florentine Camerata) დაერქვა. ამ ჯგუფში იყვნენ გაერთიანებული პროგრესულად მოაზროვნე მუსიკოსები, პოეტები, ფილოსოფოსები. სწორედ ისინი ქმნიდნენ ხელოვნებაში ახალ კრიტიკიუმებს. სიტყვა „კამერატა“ მოდის იტალიური სიტყვიდან „ოთახი“, „სალონი“.

ეს ჯგუფი მედიჩების კარზე მოღვაწეობდა და ძველბერძნული თეატრის აღორძინებას ცდილობდა. ისინი ამტკიცებდნენ, რომ ძველ საბერძნეთში თეატრალური რიტუალები, სპექტაკლები სწორედ სიმღერით სრულდებოდა ქოროს მიერ, ორკესტრის თანხლებით, ამიტომ ისეთ ნაწარმოებებს თხზავდნენ, სადაც სიუჟეტი სიმღერით უნდა ყოფილიყო გადმოცემული.



არტურო ტოსკანინი



ლუჩინო პავაროტი



ზუბინ მეტა

მუსიკალური ხელმძღვანელი რამდენიმე ათეული წელია ზუბინ მეტაა, ინდური წარმოშობის უძლიერესი მუსიკოსი. ალბათ გახსოვთ ცნობილი კონცერტები ლუჩინო პავაროტის, პლასიდო დომინგოსა და ხოსე კარერასის შესრულებით. ამ წარმოდგენების სულისჩამდგმელი და დირიჟორი სწორედ ზუბინ მეტა იყო.

მუსიკალური ხელმძღვანელი რამდენიმე ათეული წელია ზუბინ მეტაა, ინდური წარმოშობის უძლიერესი მუსიკოსი. ალბათ გახსოვთ ცნობილი კონცერტები ლუჩინო პავაროტის, პლასიდო დომინგოსა და ხოსე კარერასის შესრულებით. ამ წარმოდგენების სულისჩამდგმელი და დირიჟორი სწორედ ზუბინ მეტა იყო.

2017 წელს ზუბინ მეტა საქართველოშიც ჩამოვა ისრაელის ფილარმონიულ ორკესტრთან ერთად და კონცერტს წინანდლის სახლ-მუზეუმის საფესტივალო დარბაზში გამართავს. მე, როგორც ამ ფესტივალის დამფუძნებელმა, უკვე მოვაწერე ხელი კონტრაქტს. ეს ისტორიული მოვლენა იქნება, ასეთი რანგის ორკესტრი და დირიჟორი ჯერ საქართველოს არ სწევია.

მუსიკის ისტორიკოსები ხანდახან ამბობენ, რომ პირველი ოპერა კლაუდიო მონტევერდის „ორფეუსია“. ერთი მხრივ, შეიძლება მართალიც იყოს და ამას სხვადასხვა ახსნა აქვს: პირველი ის, რომ „ევრიდიკეს“ ავტორები თავიანთ ნაწარმოებს არ უწოდებდნენ ოპერას, არამედ დრამას მუსიკისთვის; მეორე ის, რომ მონტევერდომ საგრძნობლად გაზარდა ორკესტრის შემადგენლობა და ბევრი ახალი ნიუანსით გაამდიდრა წარმოდგენები, რითაც ყველაფერი უფრო სრულყოფილი გახადა. მისი ოპერებისთვის ვენეციაში აიგო პირველი საოპერო თეატრი, სადაც ფართო პუბლიკა დაიშვებოდა. იქამდე სპექტაკლები მხოლოდ დიდგვაროვანთა სასახლეებში იმართებოდა.

1637 წელს ვენეციაშიც გაიხსნა საოპერო თეატრი ფართო პუბლიკისთვის, რომელსაც Teatro San Cassiano დაერქვა, რადგან სან კასიანოს უბანში მდებარეობდა. შენობა დიდგვაროვანი ვენეციელი პატრიციებს გვარს – ტრონს ეკუთვნოდა. ამ სცენაზე გაიმართა ბევრი უმნიშვნელოვანესი ოპერის პრემიერა. სამწუხაროდ, შენობა დღეს აღარ არსებობს. ვენეციაში კიდევ რამდენიმე საოპერო თეატრი ააშენეს: Teatro San Giovanni Di Grisostomo, Teatro San Benedetto და სხვა.

ყველაზე მნიშვნელოვან ნაგებობად La Fenice ითვლება. ამ ულამაზეს თეატრს დღეს მსოფლიო მუსიკალური სამყაროს ეპიცენტრი შეიძლება ვუწოდოთ. თუ ვენეციაში მოხვდებით, აუცილებლად ესტუმრეთ ამ საოპერო თეატრს. შეიძლება

გაგიმართლოთ და ქართველ სოლისტებსაც მოუსმინოთ. თეატრს ძალიან დიდი და საინტერესო წარსული აქვს. La Fenice-ში მოღვაწეობდნენ როსინი, ბელინი, დონიცეტი, ვერდი. თეატრი ბევრჯერ მთლიანად შეიწირა ხანძარმა; იმდენჯერ განადგურდა და იმდენჯერ აღადგინეს, რომ ხალხმა „ფენიქსი“ დაარქვა. „ლა ფენიჩე“ ბოლოს ხანძარმა 1994 წელს გაანადგურა. იტალიისთვის ეს დიდი ტრაგედია იყო. მის აღდგენას სათავეში ჩაუდგა ლუჩინო პავაროტი, მოკლე ხანში მოიძია შესაბამისი თანხები და თეატრიც აღდგა ფერფლიდან, უფრო ლამაზი და ძლიერი. დღეს La Fenice ყველაზე მნიშვნელოვანი საოპერო თეატრია მსოფლიოში.

ახლა კი მილანში გადავიწვით. მილანის საოპერო თეატრის, La Scala-ს შესახებ დედამიწის მოსახლეობის დიდმა ნაწილმა ყველაფერი იცის. ის 1778 წელს აშენდა. პირველი საოპერო ნაწარმოები, რომლითაც თეატრი გახსნეს, იყო ანტონიო სალიერის „გაერთიანებული ევროპა“. სწორედ იმ ანტონიო სალიერისა, რომელსაც ვოლფგანგ ამადეუს მოცარტის მოწამვლა დააბრალებს. ეს, რა თქმა უნდა, უფრო ლეგენდაა, მაგრამ სწორედ ამ ლეგენდამ სალიერის გვარი პროფესიული შურის ერთგვარ სინონიმად აქცია. სინამდვილეში იგი ძალიან ძლიერი და წარმატებული კომპოზიტორი იყო. სულ ბოლოს მისი ნაწარმოები 2005 წელს შესრულდა La Scala-ს სცენაზე და ორკესტრს მესტრო რიკარდო მუტი დირიჟორობდა.

საოპერო ხელოვნების მწვერვალად მართლაც ითვლება La Scala. ამას ბევრი მიზეზი აქვს: აქ გაიმართა ყველაზე მეტი მსოფლიო პრემიერა, პირველად სწორედ La Scala-ს სცენაზე შესრულდა ბევრი კომპოზიტორის – მოცარტის, როსინის, ვერდის, პუჩინის, მერბეიერის, ბოიტოს, კატალანის, პონ-კიელის, პულენკის, კარლჰაინც შტოკაუზენის და სხვათა ნაწარმოებები.

მაღალი საშემსრულებლო დონე – თეატრის შიდა სტრუქტურები და მუშაობის სისტემა არის გარანტი ასეთი ხარისხისა. ეს სისტემები შექმნეს უდიდესმა მუსიკოსებმა, დირიჟორებმა: არტურო ტოსკანინომ, რომელიც რამდენჯერმე იყო La Scala-ს ხელმძღვანელი და რევოლუციური რეფორმა გაატარა თეატრში; მილანის, როგორც ქალაქის, და ლომბარდიის, როგორც რეგიონის, ტრადიციულად მდიდარი ეკონომიკა. საუკუნეების

მანძილზე ეს რეგიონი ძალიან მდიდარია. ეკონომიკურ მდგომარეობას ხელს უწყობს გეოგრაფიული მდებარეობაც – რეგიონი ჩრდილოეთით შვეიცარიას ესაზღვრება. მილანის La Scala ლომბარდიელებისთვის ეროვნული ღირსების ინსტიტუტად იქცა და ყოველწლიურად ცდილობენ, ის ეკონომიკურად ძლიერი ორგანიზაცია იყოს. საუკუნეებია, მსოფლიოდან უამრავი ადამიანი ჩადის მილანში საოპერო წარმოდგენებზე დასასწრებად. ახალი სეზონი ყოველთვის 7 დეკემბერს, წმინდა ამბროსიოს სხენების დღეს იხსნება. La Scala-ს თავისი აკადემიაც აქვს – აქ ასწავლიან საოპერო თეატრისთვის საჭირო საქმეს, როგორც შემოქმედებით, ისე ტექნიკურ პროფესიებს, ამიტომ თეატრს მუდმივად ჰყავს ახალგაზრდა თაობა, რომელიც მის ბრწყინვალე მომავალს უზრუნველყოფს.

ამ თეატრში ოპერის ლეგენდები გამოდიოდნენ. La Scala-ს სცენაზე ძალიან ხშირად ქართველი მომღერლები მღერიან. 2015 წელს ისეც მოხდა, რომ ერთ სპექტაკლში სამი ქართველი მომღერალი მონაწილეობდა, რაც საოპერო კრიტიკას არ გამოჰპარვია. კრიტიკოსები წერდნენ: „არ გვესმის, რა ხდება პატარა საქართველოში, საიდანაც ასეთი მომღერლები მოდიან?“ მილანში ყოფნისას კარგად დააკვირდით La Scala-ს აფიშებს – აუცილებლად ამოიკითხავთ ერთ ქართულ გვარს მაინც.

იტალიის ყოველ ქალაქში, პატარა დასახლებასა და სოფელში ერთი საოპერო თეატრი მაინც დგას. რაოდენობა იმდენად შთამბეჭდავია, რომ თეატრმცოდნენი თვლასაც კი შეეშვნენ. იტალიური ოპერა თავის თავში არა მხოლოდ ხელოვნების სხვადასხვა მიმართულებას აერთიანებს, არამედ უამრავ ამბავს, ისტორიულ ფაქტს, პოლიტიკურ და სოციალურ განხმარებულ მოვლენებს; ამიტომაც ვფიქრობ, რომ ოპერის ისტორიის შესახებ ინფორმაციის დაგროვება ერთგვარი ალტერნატიული გზაა ევროპის და, კონკრეტულად, იტალიის შეცნობისათვის.

მენდეთ, ოპერის ვირუსი თუ შეგეყარათ, მთელი თქვენი ცხოვრება ბევრად მდიდარი, საინტერესო და სასიამოვნო გახდება! ადრე თუ გვიან, ყველა გზა მაინც ოპერასთან მიგიყვანთ, იმიტომ რომ Tutte le strade portano ... all’Opera.



2015 წელს ისევ მოხდა, რომ ერთ სპექტაკლში სამი ქართველი მომღერალი მონაწილეობდა, რაც საოპერო კრიტიკას არ გამოჰპარვია. კრიტიკოსები წერდნენ: „არ გვესმის, რა ხდება პატარა საქართველოში, საიდანაც ასეთი მომღერლები მოდიან?“

„რომი რაღაც ქაღალდი, საქართველო კი – რაღაც საბოლოო“

სალომე დადუნაშვილი

რას ნიშნავს, იყო არისტოკრატი 21-ე საუკუნეში: სახელს და გვარს, რომელიც მუსიკანსავეთ ძღვეს? სიღატაკი? კარგ აღზრდას? ყველა ეს თვისება ახლა ნებისმიერს შეუძლია შეიძინოს. რატომაც, რომ სოციალური, პოლიტიკური და ეკონომიკური განვითარების ხანაში აღაშენებელს კვლავ აღადგენენ პრინციპები და პრინციპები, რას ეძღვნება – ზღაპრს?



ქეთევანი მეულელესთან, პრინც რაიმუნდო ორსინი დ'არაგონასთან და შვილებთან: ლელიო ნიკოლოზი, ლუიზა და დოროთეა ორსინი დ'არაგონებთან ერთად. რომი, ვილა მედიჩი.

აი ამ აბნეულ ფიქრებში ვიყავი, როცა ქეთევან კონსტანტინეს ასულ ბაგრატიონ-მუხრანელს და მის ვაჟს, ლელიო ორსინის შეხვდი. და რომელიც გაზაფხულის იმ თბილ საღამოს ჩემთვის ყველაფერი ნათელი გახდა.

ქეთევან ბაგრატიონი საფრანგეთში დაიბადა და გაიზარდა, გათხოვების შემდეგ კი ქმართან, ერთ-ერთი ყველაზე ცნობილი იტალიური არისტოკრატიული გვარის გამგრძელებელთან, რაიმუნდო ორსინისთან ერთად რომში დასახლდა. მათი შვილები – ლელიო, ლუიზა და დოროთეა რომში ცხოვრობენ და ისეთი მშვენიერები არიან, რომ ყველა ზღაპრულ კლიშეს აკმაყოფილებენ.

ქეთევან ბაგრატიონ-მუხრანელი: „ძველი ლეგენდების და ფოტოების გარემოცვაში ვიზრდებოდი. პეტერბურგში სხვადასხვა მეჯლისზე გადაღებული სურათები, ჩემი დიდი ბაბუის ძმის, ივანე მუხრანელის მუხრანის სასახლის წვეულებები... ეს ყველაფერი იყო ის საქართველო, რომელზეც ჩვენ ვოცნებობდით.

რატომ არ ვლაპარაკობდი ბავშვობიდან ქართულად?

ჩემი ბაბუა, გიორგი ბაგრატიონი 1924 წელს გარდაიცვალა. ულამაზესი კაცი იყო, 2 მეტრი და 5 სანტიმეტრი. როცა ცხენზე იჯდა, ცხენი ძალიან პატარა ჩანდა მასთან შედარებით. წითელ არმიასთან ბრძოლაში ძალიან მძიმედ დაიჭრა. მან მოახერხა ბათუმის გავლით კონსტანტინოპოლში გაქცევა მეულელესთან და შვილთან ერთად.

ისინი ვისბადენში გაემგზავრნენ, რადგან შვეიცარიაში ბაბუა და ბებია, ალექსანდრე ბაგრატიონი და ნინო თარხან-მოურავი ცხოვრობდნენ. გზაში ყველაფერი გაყიდეს, რაც ეხადათ და სრულიად უსახსროდ დარჩნენ. დაგვიანებული ოპერაციის გამო გიორგი ბაგრატიონი განგრენით გარდაიცვალა.

მისი მეუღლე უკრაინელი იყო, რუსეთის იმპერიის ერთ-ერთი უმდიდრესი ოჯახის შვილი (რა თქმა უნდა, ყველაფერი დაკარგეს რევოლუციის დროს). მან ქართულის სწავლა ვერ

მოასწრო და, ცხადია, მამაჩემს რუსულად ან ფრანგულად ელაპარაკებოდა. ამიტომ მამამ, რომელიც 7 წლის იყო, როცა საქართველოდან წავიდა, ქართული ძალიან ცუდად იცოდა, ის სიტყვები ახსოვდა, რომლებიც ბავშვებმა იციან: რძე, შარვალი და ასე შემდეგ.

მე და ჩემი ძმა სულ იმას ვეგემავდით, როგორ უნდა მოვხვედრილიყავით საქართველოში, ამიტომ მე ბორდოში რუსული ენის ფაკულტეტზე ჩავეწერე. ქართული ენა იქ არ ისწავლებოდა. მოვიპოვე სტიპენდია და სასწავლებლად მოსკოვში გავემგზავრე. 8 თვის წვალეების შემდეგ, როგორც იქნა, 1976 წელს მომცეს უფლება საქართველოში ჩავსულიყავი.

საქართველო, რომელიც დახვდა და რაღაც საქართველო, რომელიც ნარაგონადაცაა, ახსოვდათ და ერთდროულად აღმოჩნდა. ეს იყო ზღაპარი, რაღაც ოცნების რეალიზაცია.

მოსკოვიდან მატარებლით ჩავვედი. ღამე გავიგე ზღვის ხმაური და ერთ ქალბატონს ვკითხე: „საქართველოში ვართ?“ და მან მიპასუხა: „კი, გენაცვალე, საქართველოში ვართ“. ახლაც რომ მახსენდება, ცუდად ვარ, ეს რა შეგრძნება იყო! რომ ჩამოვედი, სადგურზე ყველა ბაგრატიონი მხვდებოდა და უცებ დავინახე მამაჩემის ბიძაშვილი, რომელიც ისე ჰგავდა მამაჩემს, რომ ვერ ჩავდიოდი მატარებლიდან, ისეთი ემოციური მომენტი იყო ეს ჩემთვის.

1. ბატონიშვილი გიორგი ბაგრატიონ-მუხრანბატონი მეულელესთან ერთად პოლონეთში, პირველი მსოფლიო ომამდე.



2. ბატონიშვილი ქეთევან ბაგრატიონ-მუხრანბატონი მშობლებთან და ძმასთან ერთად, რომი, 1978 წლის მაისი.

3. ბატონიშვილი ქეთევანი საქართველოში დამოუკიდებლობის აღდგენის შემდეგ ჩამოსვლის დროს, ნინო რამიშვილთან, თენგიზ სუხიშვილთან და ინვა თევზაძესთან ერთად (ილია ძენკოს ფოტო).



საქართველოში სინათლე სულ სხვანაირია და ქარიც, იცით ქარიც სხვანაირია. გემრიელი. აქ არ არის გემრიელი ქარი. საქართველოდან არ მინდოდა წამოსვლა. ისე ვტიროდი! ჩემი ოჯახი საფრანგეთში იყო, იტალიაში მელოდა ჩემი მომავალი მეუღლე, მაგრამ მაინც საქართველოში მინდოდა დარჩენა. რამდენჯერმე კინაღამ ჩამოვედი მატარებლიდან“.

ლელიო ორსინი: „დედაჩემზე იღბლიანი აღმოვჩნდი, რადგან საქართველოში 10 წლის ასაკში მოვხვდი. რთულია ამის ახსნა. მამაკაცი და ქალი რომ შეხვდებიან ერთმანეთს და ერთად გადაწყვიტენ ყოფნას; პირველი შეხვედრისთანავე იციან, რომ ერთად იქნებიან... ასე იყო საქართველოში. ყველაფერი ნაცნობი მეჩვენებოდა.

ჩვენს სახლში ქართული კულტურა ყველგან იყო, ხშირად ჩამოდიოდნენ არაჩვეულებრივი სტუმრები საქართველოდან და ბუნებრივია, სულ საქართველოზე საუბრობდნენ. ჩემი ბაბუა კონსტანტინე ძალიან მიყვარდა და მოუხედავად იმისა, რომ სახლში იტალიელი მამა იყო, ქართველი მამაკაცის სახლში ყოფნა მკვეთრად იგრძნობოდა“.

ქეთევან ბაგრატიონ-მუხრანელი: „ოჰ, ეს მოგზაურობა საოცარი იყო. გადავწყვიტეთ, იმ გზით დაგვრუნებულყავით საქართველოში, რა გზითაც მამაჩემმა დატოვა იგი. თურქეთში ჩავფრინდით და ავტობუსით გავემგზავრეთ. მე, ჩემი მეუღლე, 3 ბავშვი, აქედან ერთი – 9 თვის, ორი ძიძა და 40 ჩემოდანი. პირველი ავტობუსი ძალიან ლამაზი იყო, მეორეს არა უშავდა, მესამე კი – საშინელი, გზაში გაფუჭდა. ძლივს ჩავალწიეთ საქართველომდე“.

როცა მომავალმა მეუღლემ ხელი სთხოვა, ქეთევანმა უთხრა, რომ ვერ საქართველოში უნდა ჩასულიყო.



ერთ ღამეს კონსტანტინე ბაგრატიონ-მუხრანელმა უცნაური სიზმარი ნახა: ნისლით დაფარულ მაღალი მთის წვერზე უზარმაზარი ნემგალი და ურო ბრწყინავდა. უცბად ნემგალი და ურო დაიმსხვრა და მთის წვერი განათდა. კონსტანტინე მიხვდა, რომ ეს ნიშანი იყო, ნიშანი იმისა, რომ მავილოდა დრო და აუცილებლად დაბრუნდებოდა საქართველოში. ამ სიზმრისა და მშვენიერი საქართველოს ზმანების ეხმარებით გაიზარდნენ მისი შვილები – ქეთევანი და ალექსანდრე. შორაულ, უცნობ, მამრამ ასე ნანატრ საშობოლოში დაბრუნება მათთვის უშინებლოვანესი საკითხი იყო.



ქეთევანი მეულელესთან, პრინც რაიმუნდო ორსინი და რაგონასთან ერთად



პრინცი ლეელი ნიკოლოზ ორსინი და რაგონა

მამაკაცი და ქალი რომ მიხვდებიან ერთმანეთს და ერთად გადაწყვიტავენ ყოფნას; პირველი მიხვდებიან ერთმანეთს, რომ ერთად იქნებიან... ასე იყო საქართველოში. თითქმის ყველაფერი ნაცნობი იყო.

რაიმუნდო დაეთანხმა და მას შემდეგ ინტერესით, ცოდნითა და სიყვარულით ადევნებდა თვალს მეუღლის საყვარელ სამშობლოს. რაიმუნდო ორსინი და რაგონა დღემდე საქართველოს გულშემოთმყვარად რჩება. როცა საქართველოში სამოქალაქო ომი დაიწყო, მან თავად სთხოვა მეუღლეს, სამშობლოში წასულიყო.

დღეს რას ნიშნავს, იყო არისტოკრატი და გქონდეს ცისფერი სისხლი: პრივილეგიას, პასუხისმგებლობას, სასჯელს?

ქეთევან ბაგრატიონ-მუხრანელი: დღეს ეს აღარ არის პრივილეგია და არ ნიშნავს გავლენას სახელმწიფოებრივი მნიშვნელობის საკითხების გადაწყვეტაში. ეს დღეს ტრადიციას, მის გაგრძელებას ნიშნავს.

ლეელი ორსინი: არის გვარები, რომლებმაც საუკუნეებს გაუძლო. ისტორიის, სიყვარულის და პატივისცემის გადაცემის ტრადიცია ყველაზე მნიშვნელოვანია. მატერიალური კეთილდღეობა არაფერს ნიშნავს. ამ კონსუმერისტულ სამყაროში გაქვს არჩევანი: ან მედია ცირკის წარმოდგენაში ჩაერთო, ან გააკეთო რაიმე ღირებული და შენი გვარი გამოიყენო სასარგებლო რამის შესაქმნელად.

ქეთევან ბაგრატიონ-მუხრანელი: ლელიომ ახლახან ჩაატარა ძალიან საინტერესო კონფერენცია, რომელიც საქართველოს პოპულარიზაციას ისახავდა მიზნად. ეს იყო საქართველოს ისტორია დამანისიდან დღემდე. მსოფლიომ უნდა იცოდეს, რა მივეცი მას.

განათლებით ფილოსოფოსი ლელიო ნამდვილი რომაელია, რომში უძრავი ქონების სააგენტოს ხელმძღვანელობს, პულიაში კი აგრარულ საწარმოს მართავს.

სად მიგყავთ სტუმრები, როცა გინდათ რომის ხიბლი აჩვენოთ?

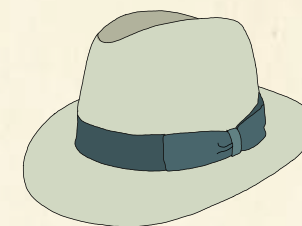
ქეთევან ბაგრატიონ-მუხრანელი: სან პეტრეს საძვალის სანახავად, რომელიც წმინდა პეტრეს ტაძარში მდებარეობს. ტაძარი იმდენად დიდია, რომ იქ მისტიკის შეგრძნება რთულია, მაგრამ წმინდა პეტრეს საძვალე ნამდვილად სასწაულია. რა თქმა უნდა, სანტ ანჯელოს ციხესიმაგრეშიც, რადგან ორსინებთანაა კავშირი.

ლეელი ორსინი: ჩემთვის რომის დაბადების პერიოდი ყველაზე საყვარელი. სიმართლის ხანა ამ ქალაქის ანტიკური წარსულის სიმბოლოა. და იქვე ახლოსაა წმინდა გიორგის ეკლესია, სადაც მისი თავის ქალა შენახული. ეს წმინდანი ასეთი ძვირფასია საქართველოსთვის. რომში ყველა ეპოქას ნახავთ. ეს არის ისტორიული ფენების ნაზავი. შეიძლება ანტიკურ თეატრზე დაშენებული საცხოვრებელი სახლი ნახო. ძველი შრეები ქმნიდნენ ახალ ფენებს. ეს ყოველთვის ასე იქნება და ამიტომაც რომი მარადიული ქალაქი. რომსა და საქართველოს ყოველთვის მჭიდრო კავშირი ჰქონდათ.

ძალიან მიხარია, როცა ჩემი მეგობრები ჩამყავს საქართველოში და ვხედავ მათ რეაქციას. ბედნიერი ვარ, რომ საქართველო ღამაზდება. მე ის მაშინაც მომწონდა, როცა თითქმის გაპარტახებული იყო სამოქალაქო ომის მერე. მომწონდა იმიტომ, რომ ჩვენი ქვეყნის ნამდვილი სილამაზე მისი ადამიანები და კულტურა იყო და არის.

ჯიჯოა მე ვაპოვებ, რომ რომი რეგიონალური, საქართველო კი – რეგიონალური.

მოდა & მამაკაცი



ენიმო დარასალი

რატომ ეყრდნობა მამაკაცების მოდა მთელ მსოფლიოში, უპირველესად, იტალიურ ტრადიციებს?

რა არის იტალიური სტილით ჩაცმის საიდუმლო?

როგორ ახერხებს „თანაცხოვრებას“ ელევანტურობა სისადავესთან?

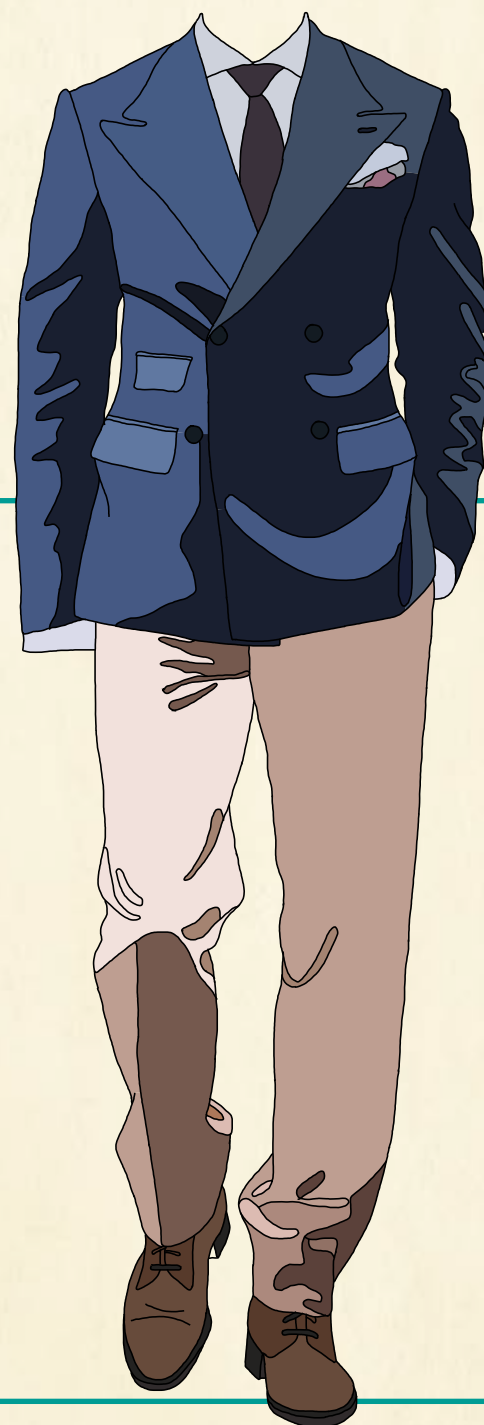
მამაკაცების მოდის ინდუსტრიასა და კლასიკურ კოსტიუმებში იტალიელი თერძები და დიზაინერები დიდი ხანია უპირობოდ ლიდერობენ. მათი ნახელავის მთავარი მახასიათებელი ფიგურაზე მორგებული თარგია. იტალიური შარვალი არ იკეთებს ნაოჭებს, პიჯაკის სახელოდან კი თამამად მოჩანს პერანგის მანუეტი, მხრები განიერია, თუმცა მომდგარი.

მთელი მსოფლიო აღიარებს, რომ იტალიელ მამაკაცებს აქვთ საოცარი უნარი, ჩაიგვან ძალიან მოდურად, ელევანტურად, ორიგინალურად და, იმედგარეულად, სადად. მხოლოდ იტალიელ მამაკაცს შეუძლია, შუა სეირნობის დროს უცებ ისე მოიგლოს ჩვეულებრივი შარფი, რომ ნამდვილი არისტოკრატის იერი მიიღოს.

მეყრატა ფერებისა და დეკორატიული ზედმეტობებისგან გათავისუფლება მამაკაცის კოსტიუმმა სულ რაღაც ნახევარი საუკუნის წინ შეძლო. გაჩნდა საკუთარი წარმატების დემონსტრირების სურვილი, მაგრამ არა თვალშისაცემი სიმბოლოების მეშვეობით.

ამის წინააღმდეგ მცირე ომი გადახდა 80-იანი წლების იტალიელ დიზაინერებს – მათი მიზანი იმის დამტკიცება იყო, რომ მამაკაცსაც აქვს უფლება, ღამაზად გამოიყურებოდეს.

იტალიური კოსტიუმის სტილი ცნობილია მისი ტრადიციული, კონკრეტული, ძირითადად, თანაზომობრივი, გამოყვანილი სილუაბით, მსუბუქი ქსოვილისგან შექმნილი, თანამედროვე და მოდური. იტალიური კოსტიუმი მოკლეა და მჭიდროდ მორგებული, მხრები შევსებულია ლიწებით, ამასთანავე, ღილაკი და საყალღო ქვედა ნაწილის ნაკვეთი უფრო მაღლაა, ვიდრე ამერიკულ ან ბრიტანულ კოსტიუმებზე. კონკრეტული გულის ფორმა V-ს მსგავსია. ბრიტანული სახეობის მანსხვავებით იტალიური კოსტიუმი მსუბუქი ქსოვილებს და მსხვილ მამყომ კანტაბს იყენებენ. შარვლის ზალი შემოჭარილი და ვიწროა, აქვან ბამბოლინა, მატარია თამაზება მომდგარი.





ეს კონცეფცია დაედო საფუძვლად წამყვანი დიზაინერების მამაკაცის კოლექციებს, როდესაც მათ დაიწყეს კოსტიუმების შექმნა დიდი ჭრელი პრინციპით, ჰიპერტროფირებული და ადვილად ამოსაცნობი ლოგოტიპებით თუ ოქროსფერი დეკორით. დიდი ხნის ასკეტიზმის მერე სწორედ ეს ბუნტი გახდა იტალიური კოსტიუმის პოპულარობის საფუძველი.

მამაკაცის თანამედროვე იტალიური მოდა დღესაც არ გამოირჩევა ცოცხალ ფერებს. კოლექციებში ხშირად იყენებენ ხელნაკეთ ნივთებს. ქსოვილები მაღალტექნოლოგიური, გეკომფორტული და, შესაბამისად, ძვირფასია. ეს ტანსაცმელი მომხიბვლელია, მაგრამ არა თვალშისაცემი.

ახალი იტალიური ელემენტურობა მეტად უნივერსალურია. ყველაფერი უბრალოდ, ბუნებრივად და დემოკრატიულადაც კი გამოიყურება. რა თქმა უნდა, თუ არ ჩავთვლით ერთ ნიუანსს, რომელიც იტალიური სტილის დემოკრატიას პირობითს ხდის: იტალიურ კოსტიუმში ყველა ქსოვილი უნდა იყოს უმაღლესი ხარისხის და ნატურალური, თერძების ნახელავი კი – იდეალური.

ტრადიციულ მეთოდებს მაქსიმალურად იყენებენ, რადგან ხელით შეკერილი სამოსი ბევრად უფრო მოსახერხებელია.

იტალიურ მოდაში ძველებურად ბევრი ფერია. ამ ქვეყანაში, ტრადიციულად, ფერს საოცარი ვირტუოზობით იყენებენ. ეს ალბათ არ არის უცნაური, თუკი გავისხენებთ იმ ფერადოვნებას

და სილამაზეს, რომელშიც იტალიელებს ათასწლეულების მანძილზე უხდებათ ცხოვრება. არასწორი შეხამება იტალიურ დიზაინში, ისევე როგორც მათ გარემომცველ ბუნებაში, არ არსებობს.

ლიმონი, მზისგან გახუნებული ბალახი, ღია ფერის ზღვა, იასამანი, ტოსკანური მთების ჟანგისფერი შეფერილობა კარგად აისახება თანამედროვე იტალიელი დიზაინერების კოლექციებში. ისინი პროფესიონალურად იყენებენ რთულ, მაგრამ ბუნებრივ ფერებს, რომლებიც აპრიორი უხდება ერთმანეთს; ამით მყიდველს შეძენას უადვილებენ, თავისთვის კი გაყიდვების რაოდენობას ზრდიან.

ამიტომაც, რომ იტალიური მოდა ნებისმიერი ტიპის გარეგნობას ერგება, ამ ქვეყნის მცხოვრებნი ხომ სხვადასხვანაირები არიან – ქერათმიანი და ფერმკრთალი ლომბარდიელები და პიემონტელები საერთოდ არ ჰგვანან შავგვრემან სიცილიელებს და ნეაპოლელებს.

მილანის და ვენეციის ჩამორეცხილი ფერები თითქოს სპეციალურადაა განკუთვნილი მამაკაცებისათვის ღია ფერის თვალებითა და თმით, მდიდარი ფერთა გამა კი კონტრასტული სამხრეთული გარეგნობის მქონე ადამიანებს უხდება. შერეული ვარიანტები იდეალურია რომაელებისა და ფლორენციელებისთვის. მნიშვნელოვანია, ასევე, ახალი მიდგომა დრესკოდისადმი და სტილების შეხამებისადმი. მოდური დიზაინერული ბრენდები და კლასიკური მარკები

PITTI UOMO

ფლორენციაში ტრადიციულად ტარდება Pitti Uomo, მამაკაცის მოდის ინდუსტრიის მიღწევების გამოფენა. მისი სტუმრები და მონაწილეები კოსტიუმების და აქსესუარების ორგინალურობაში ეჯიბრებიან ერთმანეთს. პირველად Pitti Imagine-ი 1951 წლის 12 თებერვალს მოეწყო. ეს თარიღი იტალიური მაღალი მოდის დაბადების დღედ მიიჩნევა.

წლეულს, 16-19 ივნისამდე ფლორენციაში მორიგი, 76-ე გამოფენა ტარდება, რომელიც 2016 წლის შემოდგომა-ზამთრის სეზონის მამაკაცის მოდის მიმდინარე ტენდენციებს მიეძღვნება. გამოფენის მსვლელობისას გაფორმდება კონტრაქტები მომავალი სეზონისთვის.



კიდევ უფრო უახლოვდებიან ერთმანეთს. დიზაინერულ კოლექციებში სულ უფრო მეტი თანამედროვე ინტერპრეტაციაა. მამაკაცის კლასიკური მარკები სულ უფრო ხშირად კერავენ სამოსს თანამედროვე სილუეტით, ტრენდულს და ავანგარდულსაც კი.

ეს არა მარტო კლიენტების წრის გაფართოების გზაა. სამოსი, რომელიც ერთნაირად თავდაჯერებულად გამოიყურება ბაბუაზეც, შვილი-შვილზეც და შვილზეც – ეს არის საშუალება, ახალგაზრდობა გაინანგრძლივო.

კლასიკურის და არაფორმალურის ერთმანეთში არევა საზღვრებს გასცდა. კლასიკური სტილის პიჯაკი უკვე მშვენივრად ეხამება დათბილულ ქურთუკს, მოქსოვილი ფაქტურისანი ჟაკეტი კი – გაპრანჭულ კოსტიუმის ჟილეტს და მკაცრ ჰალსტუხს; ფლანელის შარვალი არა მხოლოდ ქაშმირის პალტოსთან მოდის უნისონში, არამედ ბაიკერულ ტყავის მოსაცმელთანაც. როდესაც ყველა ნივთი ერთნაირად კარგია და მოდური პროპორციები და სილუეტი აქვს, ბუნებრივი ფერთა გამითაა შექმნილი ტრადიციული მამაკაცის კოსტიუმის კლასიკურ საფუძველზე, მისი მრავალ ვარიაციაში ჩაცმა სწორედ ამ დროსაა შესაძლებელი.

თანამედროვე იტალიური სტილი საშუალებას გაძლევს, ჩაიცვა პრინციპით – „რაც პირველი მოგხვდება ხელში გარდერობში“, თუმცა ეს პრინციპი მხოლოდ მაშინ მოქმედებს, როდესაც გარდერობი სწორადაა შერჩეული.



იტალიელებს უყვართ სათვალეები. საკულტო სათვალის, Persol-ის მფლობელი კომპანია Luxottica მსოფლიოში არსებულ სათვალეების კომპანიებს შორის ყველაზე დიდია. მისი ექვსი ქარხანა ყოველწლიურად 7 მილიარდი ევროს ღირებულების სათვალეს ყიდის.

„პერსოლის“ სავიზიტო ბარათი მოყვითალო-ყავისფერი კრისტალური შუშებია, მზისგან დამცავი საუკეთესო საშუალებაა. „პერსოლის“ სათვალეები იმთავითვე ჰოლივუდის ვარსკვლავებს ეკეთათ. ტომას კრაუნის „აფიორაში“ სტივ მაქქუინის სათვალე მსოფლიოში ერთ-ერთ საკულტო საკოლექციო მოდელად იქცა. პირს ბროსნანის ფილმში „სხვა დღე“ და დენიელ კრეიციგ ბონდიანას სერიაში „კაზინო როიალი“ სწორედ „პერსოლის“ სათვალით იწონებენ თავს. კრეიგის ბონდს სხვადასხვა ეპიზოდში არაერთი კლასიკური და თანამედროვე მოდელი უკეთია. ცნობილია, რომ შავი, დიდი ზომის „პერსოლი“, იტალიური მასალის ჩარჩოთი და ნაცრისფრად შეფერილი შუშებით, ანჯელინა ჯოლის საყვარელი მოდელია. რაც შეეხება პოლიტიკოსებს, Ray-Ban-ს შემარჯვენე პოლიტიკოსები ატარებენ, Persol-ს კი – მემარცხენეები.



არქიტექტურის რენესანსი იტალიაში



„იდეალური ქალაქი“, პიერა დელა ფრანჩესკა

ნიკა ჩხიძე

300-წლიანი რენესანსი, Rinascimento, მსოფლიო ისტორიაში უმნიშვნელოვანესი ეპოქაა. ეპოქა, რომელმაც ევროპა შუასაუკუნეობრივი სიბნელიდან გამოიყვანა, დაწერა ქვევისა და მორალის ახალი პრინციპები, დაამკვიდრა ახალი ხედვა, ესთეტიკა და საფუძველი დაუდო ისეთ სამყაროს, როგორსაც ჩვენ ვიცნობდით XX საუკუნის ბოლომდე.



კარი, ლორენცო ვიბერტი, 1452 წელი, ბაპტისტერიუმი, ფლორენცია. ამჟამად დაცულია მუზეო დელა ოპერა დელა დუომოში.

რენესანსი დიდწილად იტალიური მოვლენაა, სწორედ იტალიელებსა და იტალიაში გრძნობ ყველაზე მეტად ამ იდეების არსებობას. მათი დამოკიდებულება ცხოვრებისადმი და სამყაროს აღქმა რენესანსის დროს შექმნილი კონცეფციის რეალიზაციის შედეგია.

ევროპასა და იტალიაში შუასაუკუნეების ქალაქური ეპოქა დგას. პატარა-პატარა სამეფოები მრავალპოლუსიანი ევროპის პოლიტიკური ცვლილებების შესაბამისად ირჩევენ ახალ ორიენტაციას. ქალაქებში ვაჭრობა ვითარდება. თავისუფალ ქალაქებში ჩნდება ბურჟუაზიული ელიტა, რომელიც დიდ კაპიტალს აგროვებს.

ფინანსურად ძლიერი ოჯახები გავლენის განვრცობას იწყებენ. ანტიკური ფილოსოფიის იდეები მათ კარგად აღწევს; ისეთი ფილოსოფოსები, როგორიცაა მარსილიო ფიჩინო, წვეულებებზე ყვებიან თანამედროვეობის ბარბაროსულობასა და უგემოვნებამზე, ერთ დროს ბრწყინვალე წარსულს აღიღებენ და ანტიკური იდეების სილამამით ხიბლავენ მდიდარ ქალაქელებს. ქალაქი ფლორენცია, როგორც ვაჭრობის და ფინანსების

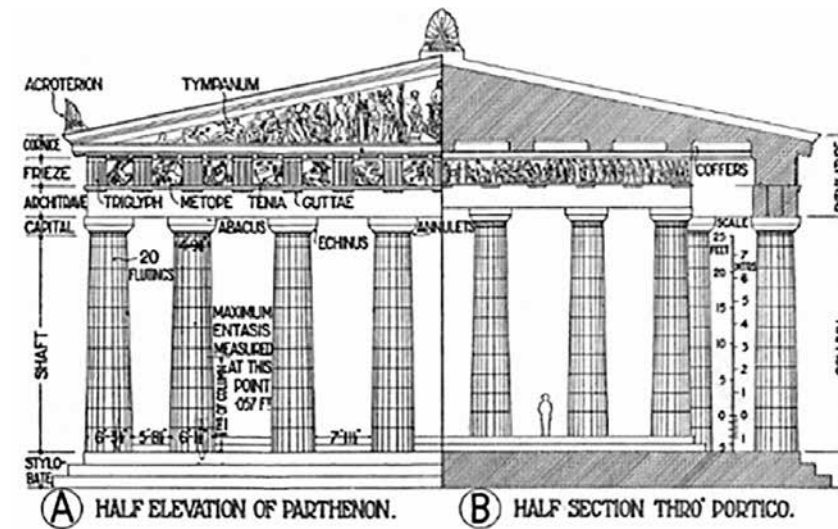
ცენტრი, სწრაფად დაწინაურდა; ფლორენციელი უმდიდრესი მედიკების ოჯახის მსოფლმხედველობა პლატონის და სხვა ანტიკური ფილოსოფოსების იდეების გემოქმედებით ყალიბდება: მათ სჯერათ, რომ სილამამზე სამყაროს წესრიგის და ღმერთის გამოხატვაა დედამიწაზე. ნეოპლატონელების მსგავსად მედიკებიც ქრისტიანულ სიკეთეს ხედავდნენ სილამამესა და წესრიგში, ჰარმონიასა და რაციონალიზმში, პერსპექტივასა და პროპორციაში.

სილამამზე, სიმართლე და სიბრძნე – ეს იყო მედიკების დევიზი. კარგად მართვა მათ საყოველთაო ჰარმონიული სამყაროს შექმნის პირობად მიიჩნდათ, ხოლო ფილანთროპიის საშუალებით ცდილობდნენ, ცხოვრების მანძილზე რაც

შეიძლება მეტი სილამამე შეექმნათ. ფილოსოფოსთა მსგავსად, მათ სჯეროდათ, რომ სილამამის და მშვენიერების შექმნით დაკარგული სამყაროს სრულყოფილებასა და ცოდნას აღადგენდნენ. Renaissance-ი ხომ სწორედ აღდგენას, თავიდან დაბადებას ნიშნავს. სავარაუდოდ, ამიტომაც მოხდა ამდენი გენიოსის კონცენტრაცია ერთდროულად ერთ ადგილას: მიზანი და შეკვეთა ძალზე კონკრეტული და ნათელი იყო – შექმნილიყო სრულყოფილი ნამუშევრები კლასიკური ესთეტიკური პრინციპების გამოყენებით.

დავუბრუნდეთ არქიტექტურას. იტალიაში შავი ჭირი მძვინვარებდა. აზიდან მოტანილ სენს მოსახლეობის 60%-მდე შეეწირა. თითქმის არ დარჩნენ ხელოსნები, რომლებიც მშენებლობას შეძლებდნენ. ახალი მზარდი ძალაუფლება ახალ ფილოსოფიაზე იყო დამყარებული. არქიტექტურა დილეგის წინაშე დადგა: ყველაზე გავრცელებული იყო გოთიკური არქიტექტურული სტილი, ემპირიული სტილი, რომელიც მთლიანად ხელოსნების ოსტატობას ეფუძნებოდა, ტექნიკა ქმნიდა ამ სტილში გემოვნებას და არა პირიქით. შავი ჭირის შედეგად წარმოქმნილი პრობლემის გამო ახალი ხელოსნების და ხუროთმოძღვრების ჩამოყვანა გახდა საჭირო, თუმცა ახალმა ბურჟუაზიულმა ელიტამ და მათმა კარის ფილოსოფოსებმა ეს საკითხი ეჭვქვეშ დააყენეს. არქიტექტურაში ხომ ყველაზე ნათლად აისახებოდა ის ფუნდამენტური მსოფლმხედველობა, რომელსაც იტალიის ახალი, გავლენიანი ვაჭართა ფენა წარმოადგენდა. ვაჭართა ფენა წერავდა. ცხადდება წმ. იოანეს ბაპტისტერიუმის (ფლორენცია) შესასვლელი კარების კონკურსი. რენესანსი დაწყებულია.

სად უნდა მივხედოთ ანტიკური არქიტექტურის პრინციპებისა და ნიმუშებისათვის რენესანსის არქიტექტორებს? რა თქმა უნდა, ანტიკურ რომში! არქიტექტორები, მხატვრები და მოქანდაკეები რომში გაემგზავრნენ. იქ აკვირდებოდნენ,



ანტიკური ორდერი

ანალიზებდნენ და იხატავდნენ ყველაფერს, რაც მათთვის მნიშვნელოვანი იყო ახალი ხელოვნების შესაქმნელად. ეპოქის ყველაზე გამოჩენილმა არქიტექტორებმა – ფილიპო ბრუნელესკიმ და ლეონ ბატისტა ალბერტიმ ინსპირაციის წყარო სწორედ ანტიკურ ხელოვნებაში იპოვეს.

ახალი პრინციპები არქიტექტურაში

ანტიკურ არქიტექტურაზე დაყრდნობით რენესანსის არქიტექტურა რამდენიმე ძირითად პრინციპს მიჰყვებოდა – რეგულარობა, სიმეტრია, პროპორციები. ჩვენთვის რთულია აღქმა, რაოდენ ძნელი გზა განვლო ამ პრინციპების დანერგვამ, მთელი ჩვენი გარემო და არქიტექტურა ხომ მათ ეყრდნობა, რაც სწორედ რენესანსის დამსახურებაა. იმ დროს კი ყველაფერი ემპირიული, შუასაუკუნოვანი მიდგომით კეთდებოდა. გოთიკური არქიტექტურაც მთლიანად ემპირიული იყო. სივრცითი პერსპექტივის ძიებამ მნიშვნელოვანი როლი შეასრულა ამ პრინციპების დასაწერად. შემდეგ აუცილებელი გახდა სახაზავისა და კომპასის გამოყენება შენობათა დაკავალვის პროცესში. ეკლესიებში ნაწილობრივ შემორჩენილი რეგულარული, მართკუთხა ტიპოლოგია საჯარო შენობებში მთლიანად გაქრა და ისინი ქალაქურად შენდებოდა, ბუნებრივი ლანდშაფტის კარნახით.

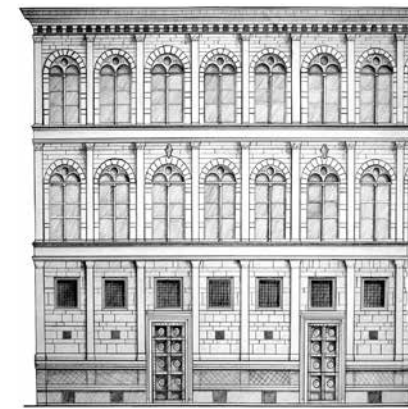
რენესანსი მკაცრად განსაზღვრულ ორთოგონალურ, გეომეტრიულ ფორმებს და მართი კუთხით მიერთებებს დაუბრუნდა. აიკრძალა არარეგულარული გეგმარება, დაიწყო ფასადებზე ღიობების თანმიმდევრული განლაგება. ეს პრინციპი ნაწილობრივ შენარჩუნდა რელიგიურ არქიტექტურაში, საჯარო არქიტექტურაში კი ფანჯრები და სხვა ღიობები ქალაქურად კეთდებოდა, ინტერიერის შესაბამისად. საკითხის მოწესრიგებამ გამოიწვია, ასევე, ღიობების გასწორება ერთ ხაზზე. „სიმეტრიის კონცეფციის“ ახლებურად გააზრებაც ახალი რეალიზებიდან გამომ-

დინარე მოხდა. შენობა ცენტრალური ღერძის მიმართ იყოფა ორ ნაწილად, რამაც ფუნქციურ რაციონალიზაციას შეუწყო ხელი. ანტიკური ტაძრების მსგავსად, ცენტრალური შესასვლელი ფასადზე სპეციალურად არ გამოიყოფოდა და ამით ღიობების სიმეტრია არ ირღვეოდა. მთავარია პროპორციის ანუ გამოთვლილი ჰარმონიის გაჩენა. შენობის სხვადასხვა ელემენტის ზომებს შორის ურთიერთკავშირები და მათი ციფრული ფორმულები რენესანსის არქიტექტორთა ერთ-ერთი მთავარი ძიების საგანი იყო. გოთიკური არქიტექტურა პრიმიტიულად უდგებოდა ამ საკითხს, რაც ნავის სიმაღლესა და სიგანეს შორის კავშირით შემოიფარგლებოდა.

რენესანსის მოაზროვნეები დარწმუნებულნი იყვნენ ციფრების ზეციურობაში. მათთვის ჰარმონია გამოთვლადი სუბსტანცია იყო. რენესანსის დიდი არქიტექტორები, როგორებიც იყვნენ ბრუნელესკი და ალბერტი, მუსიკალური ჰარმონიისადმი მიძღვნილი ანტიკური ტრაქტატებით ცდილობდნენ არქიტექტურული ჰარმონია გამოეთვალათ. უდიდესმა არქიტექტორმა ანტონიო პალადიომ თავის ქმნილებებში ეს საკითხი უმაღლეს დონემდე დახვეწა. მოდულარული პროპორციის იდეამ საბოლოოდ გამოიყვანა არქიტექტურა ემპირიული შუასაუკუნეებიდან. ამან გამოიწვია ახალი არქიტექტურული ენის შექმნა, რომელიც, ძირითადად, ორდერის სისტემაზე იყო დაფუძნებული.

ახალი არქიტექტურული ენა

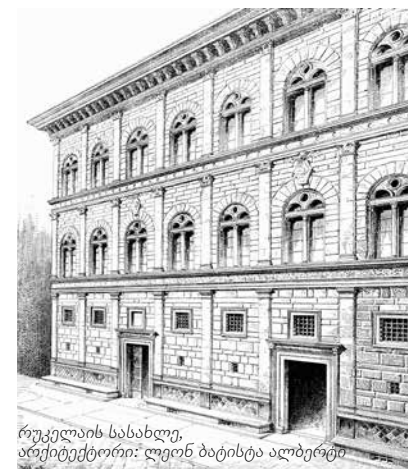
რენესანსის დროს განჩნდა ახალი არქიტექტურული ენა, რომელიც ანტიკური ხელოვნების ფორმების ახლებურ ინტერპრეტაციას ეყრდნობოდა. ძირითადად, ეს იყო: კოლონები, გუმბათები, ორნამენტები და სხვა კამბიტები. რაც მთავარია, ეს იყო „ორდერების სისტემა“ – პროპორციებსა და დეკორატიულ ასახვას შორის ურთიერთკავშირი. ანტიკური



პალაგო მედიჩი, რიკარდი, ფლორენცია

არქიტექტურული ენის მთავარი ელემენტი კოლონა და პილასტრი იყო (კედელში ჩაყოლებული კოლონა). ანტიკური სისტემა ვიზუალური დამახინჯების კორექტირების მექანიზმს წარმოადგენდა. შუასაუკუნეების არქიტექტურამ, თუ მთლიანად არ ამოიღო, ის მინიმალურ მნიშვნელობამდე დაიყვანა. ანტიკური ორდერის კოლონები ქანდაკებასავით კვარცხლბეკზე იდგა. პორიზონტალური ანტაბლემენტი სამი ელემენტისაგან შედგებოდა – არქიტრავი, ფრიზი და კარნიზი. კოლონების თავზე ანტაბლემენტი უძველესი ხის არქიტექტურის გარდასახვას წარმოადგენდა.

რენესანსის არქიტექტურის „სუპერ-ვარსკვლავის“, ფილიპო ბრუნელესკის პირველი ძალისხმევა იყო ანტიკური ორდერის გაცოცხლება. თუ ფლორენციაში მოხდებოდა, აუცილებლად ნახეთ Ospedale degli Innocenti-ს შენობა. ეს ორდერის მობრუნების პირველი ნიმუშია. მისი ფასადი ანტიკური ორდერის თავისუფალი ინტერპრეტაციის შესანიშნავი მაგალითია. ეს ჩანს სან ლორენცოს ეკლესიის ინტერიერშიც, პაგების ოჯახის ეკლესიასა და კიდევ მრავალ შენობაში.



რუკელასი სახსლზე, არქიტექტორი: ლეონ ბატისტა ალბერტი



სანტა მარია დელ ფიორე, ფლორენცია

ამ პერიოდიდან ანტიკური ლექსიკონი თავიდან შემოვიდა ხმარებაში, საფუძვლიანად და დიდი ხნით. ჩვენთვის ეს ალბათ რთული აღსაქმელია, რადგანაც ჩვენი ქალაქები და არქიტექტურული გარემო, რომელშიც ვცხოვრობთ, მთლიანად ამ ერთი არის ნაშენი. იმ დროისათვის კი ეს რევოლუციური ნაბიჯი იყო, რომელიც საკმაოდ რთულად იკიდებდა ფეხს.

ბრუნელესკის და მისი საქმის გამგრძელებლებისათვის ნათელი იყო, რომ კოლონების პროპორციები მათი ორნამენტების ცვლილებების შესაბამისად იცვლებოდა. სწორედ ამ ორნამენტების გამოყენების სისტემას დაერქვა „ორდერების სისტემა“. მისი გაჩენა მარტივ ოპტიკურ ილუზიაზე დაკვირვებას ეყრდნობოდა: თუ შენობა მრავალსართულიანია და სართულები ერთნაირი სიმაღლისაა, ზედა სართულები ვიზუალურად თანდათანობით პატარავდება იმის მიხედვით, თუ რა მანძილით ვშორდებით შენობას.

ორდერების სისტემა ამ ოპტიკური ხარვეზის გამოსწორების საშუალებას იძლეოდა. სართულების სიმაღლეში მათება ქვემოდან ზემოთ სრულყოფილ პროპორციას ქმნიდა. ორდერების პროპორციები და კოლონათა თანმიმდევრობა მკაცრად გაწერილი იყო. ძველი ბერძნების სამ ორდერს (დორიული, იონიური და კორინთული) კიდევ ორი – ტოსკანური და შედგენილი დაემატა. ორდერების სისტემის მკაცრად გასწორი კანონის მიხედვით ორდერებს პროპორციული მჭიდრო ურთიერთკავშირი ჰქონდათ. დადგენილი იყო სხვადასხვა მოდელი, რომელიც კოლონის კვეთის დიამეტრს ეფუძნებოდა. მოდელები სხვადასხვა სიმაღლისა თუ ფუნქციის შენობისთვის იყო განსაზღვრული.

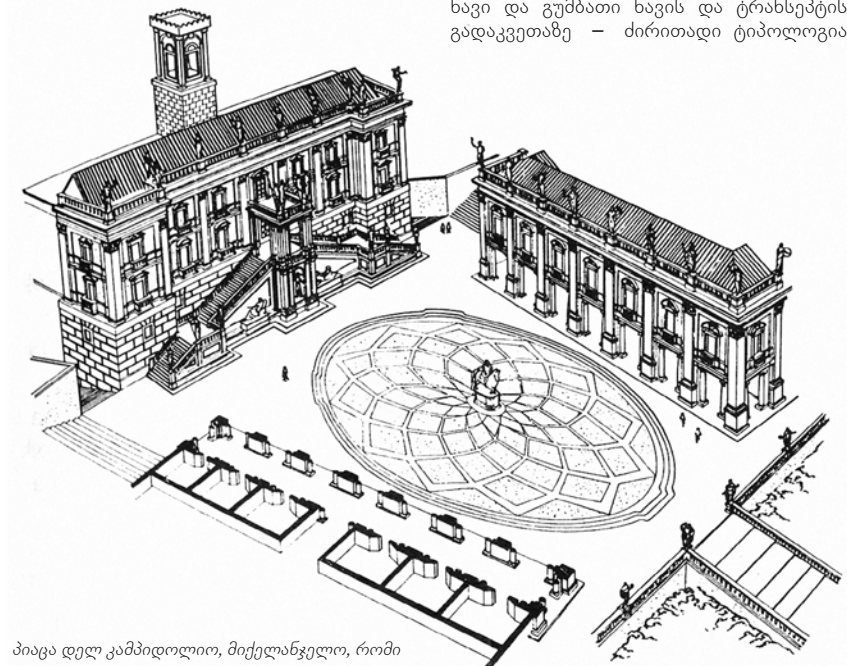
რენესანსის არქიტექტურული ენა სხვა საშუალებებითაც ახდენდა თვითგამოხატვას: გუმბათები, ორნამენტები, რუსტირებები. ყველაზე მნიშვნელოვან გუმბათად ფილიპო ბრუნელესკის სანტა მარია დელ ფიორეს გუმბათი ითვლება. ის ფლორენციის მშვენიერაა. ბრუნელესკის მანამდე გუმბათი საერთოდ არ აუგია და ეს მხოლოდ თავისი უზომო შრომისმოყვარეობითა და საოცარი ფანტაზიით მოახერხა. მან გუმბათი უკვე არსებულ გადაუსურავ კათედრალზე



ოსპიდალე დელი ინოჩენტი, ფლორენცია

აღმართა. რენესანსის არქიტექტორებმა შემდგომში შენობის იდეალად სწორედ გუმბათიანი წრეწირის გეგმის მქონე მოდელი დაადგინეს. ანტიკურმა ორნამენტებით შემკობამაც ღირსეული ადგილი დაიკავა რენესანსის არქიტექტურულ ენაში. გოთიკური „ფანტაზიზმების“ საპირისპიროდ, რენესანსმა მკაცრად დაადგინა სტილიზებული ანტიკური ორნამენტის მოტივები.

ტექნოლოგიურად დაიხვეწა პროცესიც: აღარ ხდებოდა ორნამენტების „ამოჭრა“ უკვე აგებულ ზედაპირზე, ზედაპირი მუშავდებოდა და მოცულობითი ორნირება კეთდებოდა. შენობების რუსტირება, რაც მანამდე სამხედრო მშენებლობაში გამოიყენებოდა, ფართოდ დაიხერგა სამოქალაქო ნაგებობებშიც. ფლორენციაში უამრავ რუსტირებულ პალაცოს შეხვდებით. მაღალი ბურჟუაზია ქალაქებში ცხოვრობდა. მათ რემიდეციას პალაცო ანუ სასახლე ეწოდებოდა, თუმცა ისინი გარედან უფრო ციხესიმაგრეებს ჰგავდა. რენესანსის არქიტექტურამ მათი ფასადები „შეამსუხუქა“ და რუსტირება უფრო ელეგანტური გახდა.



პიაცა დელა კამბიდოლიო, მიქელანჯელო, რომი

ახალი ტიპები

რენესანსის პერიოდსა და შუასაუკუნეებში თითქმის იმავე ფუნქციის ნაგებობებს ვხვდებით. ეს არის ეკლესიები, სასახლეები ან ციხესიმაგრეები, თუმცა იტალიამ ამ ტიპოლოგიებს ორი ახალი ტიპი შემატა: ვილა (კერძო სახლი) და საზოგადოებრივი მოედანი. მიმდინარეობდა ტრადიციული ფუნქციების მქონე შენობების მოდერნიზაცია.

ეკლესიების არქიტექტურა მთლიანად შეცვალა ბრუნელესკის ინოვაციამ: ლათინური ჯვრის გეგმაზე აგებულ ტაძარს მან ბაზილიკის გადახურვა გაუკეთა და გადაკვეთაზე გუმბათით დაამშვენა. პატარა ზომის ტაძრებში ცენტრალიზებული (წრეწირისებრი) გეგმარება გამოიყენებოდა. ცენტრალიზებული რკალისებრი გეგმარების ტაძარი იდეალად ითვლებოდა. მიქელანჯელომ ამგვარი გეგმარების მრავალი პროექტი დაამუშავა, რაც წარმატებით გამოიყენა წმ. პეტრეს ტაძარში. თუმცა ყველაზე ხშირი ამ ტიპების „შერეული“ ვარიანტი იყო – ცენტრალიზებული გეგმარება საკურთხეველით ნავის თავში. განიერი ნავი და გუმბათი ნავის და ტრანსეპტის გადაკვეთაზე – ძირითადი ტიპოლოგია



ვილა როტონდა, ანტონიო პალადიო

გახდა ეკლესიებისათვის. რაც შეეხება მათ ფასადებს, დაიწყო კლასიკური ელემენტების გამოყენება. სამოქალაქო არქიტექტურის მთავარ ტიპს იტალიაში ბურჟუაზიის ქალაქის საცხოვრებლები, პალაცოები წარმოადგენდა. გეგმაში პალაცოს მართკუთხა ბლოკის ფორმა აქვს. მას განიერი შიდა ეზო აქვს, რომელიც ლოჯიებით არის დაკავშირებული ძირითად სტრუქტურასთან. მიუხედავად იმისა, რომ პალაცოების უმრავლესობა ფლორენციაშია, იდეალური მოდელი –



პიაცა დელა კამპო, სიენა

ანტონიო დე სანგალოს მიერ აგებული პალაცო – რომში მდებარეობს. რენესანსის პალაცოების იერსახე მაქსიმალურადაა „შემსუხუქებული“ კლასიკური არქიტექტურის ელემენტებით, მაგრამ ისინი მაინც საკმაოდ მკაცრად გამოიყურებიან. სწორედ ეს აძლევს მათ განუმეორებელ ხიბლს.

რენესანსის იტალიამ მსოფლიოს კიდევ ერთი გამოგონება აჩუქა – კერძო საცხოვრებელი სახლი ანუ ვილა. არქიტექტორები პირველ ვილებს კომოს ტბის სანაპიროზე და სხვა წარმატებულ ადგილებში აგებდნენ. ვილების არქიტექტურაში ანტონიო პალადიოს ვერავინ შეედრებოდა. მან თავის ქმნილებებში პროპორციების სისტემის გამოყენების უმაღლეს დონეს მიაღწია. მისი ვილები განცალკევებული ნაგებობები კი არ იყო, არამედ გარემოსთან ერთად ერთ მთლიან ჰარმონიულ კომპლექსს წარმოადგენდა.

რენესანსის დროს შეიქმნა ბალების და ლანდშაფტური არქიტექტურის სხვა შესანიშნავი ნიმუშები. ლანდშაფტური



პალაცო ფარნეზე

არქიტექტურა შემდგომში განვითარდა, დაიხვეწა და საბოლოოდ ბაროკოს ულამაზესი ბალების არქიტექტურული სტილის სახით ჩამოყალიბდა.

წყლის ავზებისა და ტავლების გამოყენება, ცენტრალური ხეივანებისა და ხეთა მოწესრიგებული რიგების მოწყობა – ეს ყველაფერი რენესანსის დროს დაიწყო. ტივოლის ვილის ბალები რომთან და ბოლოლის ბალები ფლორენციაში ამის შესანიშნავ მაგალითს წარმოადგენენ.



„კარჯი ქალაქის და ცუდი ქალაქის ალეგორია“, ამბროჯო ლორენცეტი, სიენა

იტალიური რენესანსის დროს გაჩნდა, ასევე, ურბანული არქიტექტურის ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი ელემენტი – მოწესრიგებული საზოგადოებრივი მოედანი. ვენეციის სან მარკოს მოედნის და რომში პიაცა დელა კამბიდოლის (მიქელანჯელო) დასახელებაც საკმარისია, რომ მიხვდეთ, რა მნიშვნელოვან მოვლენას ჩაეყარა საფუძველი იმ ეპოქაში. სწორედ რენესანსის დროს წარმოიშვა იდეა, რომ საჭიროა არა ცალკეული შენობების, არამედ მთლიანად ქალაქების იერსახის გამოსწორება.

ჩვენსანსი, არქიტექტორები და იტალია

რენესანსის მთავარი ქმნილებები რომ ნახოთ, ფლორენციაში უნდა იმოგზაუროთ. ეს ქალაქი რენესანსის იდეების სრულყოფილ რეალიზაციას წარმოადგენს. აქ ყველაზე არის ალბედოლი სავციებითა და გენიოსთა ჭიდილით სავსე ის პერიოდი, რომელმაც მთელი თანამედროვე ევროპული სამყაროს ცხოვრების წესი, აზროვნება და გემოვნება



სანტა მარია ნოველა, ფლორენცია

ჩამოყალიბდა. როგორც დღეს იცვლება სამყარო ჩვენ გარშემო გახსნილობისა და გლობალიზაციის შედეგად, ისე შეცვალეს ახალმა იდეებმა და ქმნილებებმა სამყარო მ საუკუნის წინათაც. რენესანსის ნაგებობები ურბანიზმის პარალელურად იქმნებოდა. რენესანსის დამკვეთებმა იცოდნენ, რომ ქალაქების წესრიგი და ჰარმონია ასეთივე მოსახლეობას წარმოშობს. სიენის პალაცოში ნახავთ ამბროჯო ლორენცეტის ფრესკას „კარჯი და ცუდი ქალაქი“, რომელზეც გამოსახულია

დაგზადაგზა იტალიაში



მარკა შალიკაშვილი

ავტომობილი სიმდიდრის, ძალაუფლებისა და საკუთარი გავლენის აფიშირების ერთგვარი საშუალებაა.

მანქანის მეშვეობით მის მფლობელზე ბევრის თქმა შეიძლება. ავტომობილის მარკა ხშირად პატრონის პიროვნებისა და ხასიათის ანარეკლია. **მდიდართა სამყაროში** მუდმივი კონკურენციის ნაწილი, სხვა კომპონენტებთან ერთად, **ავტომობილიცაა.**

იტალია ავროპული საავტომობილო საყვაროს ჭივილი, „დაგზადაგზა იტალიაში“ კი – ხარისხის აღნიშვნად სავიზიტო ბარათი. აქ დიზაინი, სიჩქარე და ტექნოლოგია თანაგვად სრულყოფილია.

რის თქმა შეუძლია მანქანას თავმომწონე მეპატრონეზე და სად გადის ზღვარი საჭიროებასა და ახირებას შორის? მანქანა, როგორც გადაადგილების საშუალება თუ ფუფუნების საგანი? ისინი კი, ვინც ამ საკითხს პრაგმატულად უდგებიან, ფიქრობენ, რომ რეალობაში, სადაც 60 კმ/სთ-ზე მეტ სიჩქარეს მაინც ვერ განავითარებ, სულაც არაა საჭირო გყავდეს სათამაშო ბორბლებზე, რომელსაც სპიდომეტრზე 320 ცხენის ძალა აქვს აღნიშნული.

არსებობენ სისწრაფისა და ადრენალინის მოყვარულები, კოლექციონერები და, უბრალოდ, საკუთარი ეგოს წარმოჩენის მსურველები. საავტომობილო ბიზნესი მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე აყვავებული სფეროა. ამის მაგალითია დარგის ვეტერანი მწარმოებელი ქვეყანა – იტალიურ რივიერაზე, მილანში, რომსა და ფლორენციაში შეხვდებით მანქანებს, რომლებიც, ერთი შეხედვით, სამუზეუმო ექსპონატები გეგონებათ.

იტალიური ავტომობილების ვეტერანის, კონცერნ „ფიატის“ ისტორია 1899 წელს ტურინის ერთ-ერთ უბანში, დანტეს ქუჩაზე იწყება. კომპანია ინვესტორთა ჯგუფმა დააფუძნა, რომელთა რიგებშიც გადამდგარი ოფიცერი ჯოვანი ანიელიც იყო. მისი საწარმო სამხედრო წესრიგითა და დისციპლინით გამოირჩეოდა.

პირველი მსოფლიო ომის დროს „ფიატი“ თვითმფრინავებსა და ტანკებს აწარმოებდა, გასული საუკუნის 80-იანი წლებისთვის კი იტალიური საავტომობილო ბაზრის მონოპოლისტი გახდა. 60-იანი წლებიდან დღემდე ბრენდმა 12-ჯერ მიიღო საერთაშორისო ჯილდო „წლის ევროპული ავტომობილი“. „ფიატის“ ინჟინრებს ავტოსამყაროს კორიფეებს უწოდებდნენ. იტალიური ავტომობილის კლასიკად „ფიატ 500“ მიიჩნევა.

საკულტო მანქანის სტატუსი მან 50-იან წლებში მოიპოვა და ისტორიაში ფოტორეკორდსმენის სახელითაც შევიდა – ტურისტული ფოტოების უმრავლესობაზე სწორედ „ფიატია“ გადაღებული. ტურინში 1963 წლიდან ფუნქციონირებს „ფიატის“ ისტორიული ცენტრი, სადაც ბრენდის

ნიუ-იორკში გახრდილმა იტალიელმა ნოვატორმა რამდენიმე მოდულს მოუფიქრა ორიგინალური შავთუთა, რისტოვისაც კომბინაციის ნიშნის მარკაცანიც კი გამოიყვანა. 2011 წლიდან ელკანი „ფარარისთან“ თანაშრომლობს და კლიენტებს საშუალებას აძლევს, მათი ნებისმიერი იდეა მანქანის ზედაპირზე მოაქვას.



საკოლექციო მოდელები, რელიკვიები, არქივი და პოსტერებია გამოფენილი.

სავტომობილო ბიზნესმა საუკუნეების მანძილზე მკვეთრი ტრანსფორმაცია განიცადა როგორც ტექნიკური მაჩვენებლებით, ისე დიზაინის მხრივაც და 21-ე საუკუნეში პიკს მიაღწია. ინოვაციებით განებივრებული ეპოქაში, ერთი შეხედვით, თითქოს რთულია რაიმე ორიგინალურის და რადიკალურად განსხვავებულის მოფიქრება, თუმცა კომპანია „გარაჟი იტალია ქასტოლმასა“ ეს მარტივად შეძლო.

კომპანია „ფიატის“ დამფუძნებელ ჯოვანი ანიელის შვილიშვილის, ლაპო ელკანის კრეატიულმა იდეამ სტერეოტიპები დაამსხვრია და ჩარჩოებს გასცა. დღეს ნებისმიერ მსურველს აქვს შესაძლებლობა, სამოსი კი არ შეუხამოს მანქანას, არამედ მანქანა შეუხამოს გარდერობს და საკუთარ ავტომობილს თავისი გემოვნებით „ჩააცვას“.

კლასიკურისა და მოდერნის კომბინაცია – შავთუთის სინთეზი და ცნობილი გეომეტრიული ორნამენტი, რომელსაც მოდის სამყაროში „პიე დე პულს“ ანუ ე. წ. „ბატის თათებს“ უწოდებენ, შოტლანდიაში ედუარდ მერვის მეფობის დროს დამკვიდრდა. მას შემდეგ მსოფლიოს წამყვანი ბრენდები ამ კომბინაციას ხშირად იყენებენ.

დღეს „პიე დე პული“, ლაპო ელკანის კრეატიულობის წყალობით, უკვე საავტომობილო დიზაინშიც გვხვდება. რესტაილინგი ამ ორნამენტით მან პირველად თავის „ფიატ 500“-ზე გამოცადა, რომელიც დღემდე რჩება იტალიური საავტომობილო წარმოების სავიზიტო ბარათად, და მსოფლიოს უჩვენა, რომ შეუძლებელი არაფერია.

1963 წელს გამოშვებული „ფერარი 250GTO“ 2013 წელს რეკორდულ ფასად - 52 მლნ დოლარად გაიყიდა. ეს დღემდე საავტომობილო ბიზნესის ისტორიაში ყველაზე ძვირად გაყიდული მანქანაა. შაჯირბაბაში მონაწილე ნიქოლა ფარის ავტომობილი, ნომრით 5111, კარძო მფლობელისგან ანონიმურმა მყიდველმა შეიძინა. ეს მოდელი 50 წლის წინათ 18 000 დოლარი ღირდა და მხოლოდ 39 ცალი იყო გამოშვებული.

„ფერარი“, „ლამბორჯინი“, „მაზერატი“, „ალფა რომეო“, „ფიათი“ და „ლანდია“ – ამ მარკებს უნდა უმადლოდეს იტალია გავლენას, რომელიც საუკუნეების განმავლობაში საავტომობილო ინდუსტრიაში მოიპოვა.



FERRARI

რალიზე ფიქრისას მანქანა, რომელიც გონებაში მაშინვე გაიფიქრებს – განსაკუთრებით ასოციაციურ კავშირში „ფორმულა 1“-თან – „ფერარი“. ავტობოლის მოყვარულებისთვის სამოთხე დედამიწაზე მარანელოში, „ფერარის“ მუზეუმში შესვლისთანავე იწყება. „გალერეა ფერარი“ აუცილებლად უნდა მოინახულონ როგორც ავტომოყვარულებმა, ისე ტურისტებმა; მას წელიწადში 240 000 ვიზიტორი ჰყავს. მუზეუმის მთავარი ხიბლი ბრენდის იმ მოდელების ექსპონირებაა, რომლებმაც „ფერარის“ ისტორიაში საკუთარი სახელი დიდი ასოებით ჩაწერეს: მაგალითად, მარკის პირველი მოდელი, 1947 წლის „ფერარი 125 S“ და ის ავტომობილები, რომლებითაც „ფორმულა 1“-ის ცნობილმა მრბოლელებმა სხვადასხვა წელს მსოფლიო ჩემპიონატები მოიგეს. მუზეუმის ყველაზე ტკბილი „ლუკმა“ „ფერარის“ დამაარსებლის, ენცო ფერარის სამუშაო ოთახის ანალოგია.

იტალიელი ავტომობილების, კონსტრუქტორისა და მაგნატის, ენცო ანსელმო ფერარის დებიუტი ავტოსპორტში 1919 წელს შედგა, მუსტად ერთ წელიწადში კი ის კომპანია „ალფა რომეო“ ტესტ-პილოტად აიყვანა. ფერარი „ალფა რომეოში“ ორი ათეული წელი მუშაობდა ჯერ მძღოლად, ბოლოს კი კომპანიის სპორტული განყოფილების დირექტორად. „სკუდერია ფერარი“ მან 1929 წელს დააფუძნა.

თავდაპირველად „ფერარი“ მხოლოდ ავტობოლისთვის განკუთვნილ მანქანებს აწარმოებდა, შემდეგ იყო სპორტული მანქანები და ბრენდი, რომელიც დღესაც წამყვანია მსოფლიო ბაზარზე. ენცო ფერარი 90 წლის ასაკში გარდაიცვალა. პოლივუდში ახლა მასზე ბიოგრაფიულ ფილმს იღებენ, რომელშიც იტალიელი მაგნატის როლს რობერტ დე ნირო ასრულებს.

„ალფა რომეოს“ დამფუძნებლის – ალექსანდრე დე რაჟის, უკო სტადასა და ნიკოლა რომეოს მიზანი ურბანიზაციის სპორტული მანქანების წარმოება იყო. ზრუნის ისტორია მდიდრული სპორტული ავტომობილებისა და „ფორმულა 1“-ისთვის განკუთვნილი მანქანების ერთგულ წარმომადგენლს. ზრუნის მუდმივად იყო ტექნოლოგიური ნოვატორი.



MASERATI

იტალიურ ავტომობილებზე საუბრისას წარმოუდგენელია გვერდი აუარო ბრენდს, რომელმაც მეოცე საუკუნის დასაწყისში ექსკლუზიური სპორტული ავტომობილების გამოშვებით გაითქვა სახელი.

„მაზერატის“ წარმოება 1914 წელს ბოლონიაში ძმებმა მაზერატებმა დაიწყო. დღემდე მარკის ერთ-ერთ ყველაზე წარმატებულ მოდელად ითვლება „მაზერატი ბორა“, რომელმაც „ფერარისა“ და „ლამბორჯინის“ გაუწია კონკურენცია. ლეგენდარული ჯორჯო ჯუჯეროს დიზაინმა ის 70-იანი წლების სპორტულ კლასიკად აქცია; „მაზერატი კუატროპოლე“ კი, 4-კარიანი სედანი, არა მხოლოდ ფირმის სიმბოლოა, არამედ დღემდე ინარჩუნებს ერთ-ერთი ყველაზე დახვეწილი იტალიური მანქანის სტატუსს.

ამჟამად „მაზერატი“ კომპანია „ფიატს“ ეკუთვნის და მისი წლიური საწარმოო ბრუნვა დაახლოებით 8000 ავტომობილია. 5 წლის წინათ „მაზერატიმ“ პირველი კონცეპტუალური მოდელი – „კუბანგი“ წარმოადგინა, რომელიც წარსულისა და მომავლის ერთგვარ სინთეზად მონათლეს.



LAMBORGHINI

საავტომობილო სამყაროს კიდევ ერთი წამყვანი მოთამაშეა კომპანია „ლამბორჯინი აუტომობილი“, მას წარმატებული ადამიანების რჩეულ მანქანასაც უწოდებენ. ბრენდის ისტორია ფერუჩიო ლამბორჯინის სახელს უკავშირდება. როდესაც მან ყველაზე მდიდრული სპორტული საავტომობილო წარმოების შექმნა დაიასახა მიზნად, უკვე მდიდარი მეწარმე იყო.

მის იდეას გასული საუკუნის 60-იანების დასაწყისში საკმაოდ სკეპტიკურად შეხედეს, თუმცა 50 წლის ლამბორჯინიმ მუსტად იცოდა, რა სურდა – მისი მიზანი იყო ენცო ფერარისთვის ღირსეული კონკურენციის გაწევა. იგი ბოლონიიდან 50 კილომეტრის დაშორებით მდებარე თავის ქარხანაში მიმდინარე სამუშაოებს თითქმის 24-საათიან რეჟიმში აკვირდებოდა და როდესაც რაიმე ისე არ იყო, როგორც თავად სურდა, აიკაპიწყებდა პერანგის სახელოებს და თავით ეშვებოდა მუშაობაში.

ფართო აღიარება ბრენდმა 1966 წელს მოიპოვა – სპორტული კუპე „მიურა“ ეპოქის მანქანებს შორის მოხვდა. თითქმის 10 წლის თავზე გამოშვებული „ქუნთაჩი“ კი სისწრაფის მოყვარულების საოცნებო მანქანად აღიარეს. მის დიზაინს დღესაც მრავალი კომპანია იყენებს. ძალიან მოდური „ლამბო კარიც“ პირველად სწორედ ამ მოდელს ჰქონდა.

- დღემდე გამოშვებული ყველაზე ძვირადღირებული „ლამბორჯინი“ არის „ლამბორჯინი ვენენო“. ის მხოლოდ 3 ეგზემპლარად დამზადდა და 4 მლნ დოლარად არის შეფასებული.
- ყველაზე ძვირადღირებული ხელნაკეთი იტალიური მანქანები: „ლამბორჯინი რევენტონი“ – 1 მლნ 600 ათასი დოლარი; 6-სიჩქარიანი მექანიკური კოლოფით და „ფერარი ენცო“ – 700 000 დოლარი; სიჩქარე – 320 კმ/სთ. გამოშვებულია სულ 15 ცალი.
- „პაგანი ჰუაირა“ ყველაზე სწრაფი იტალიური მანქანაა, მას „ქარის ღმერთს“ უწოდებენ. ის მთლიანად კარბოტანიუმისგანაა დამზადებული, რომელიც ყველაზე გამძლე და, ამასთანავე, ყველაზე მზატი ლითონია. ავტომობილი 1350 კილოგრამს იწონის. ძრავა AMG 6000 cc bi-turbo V12, სიჩქარე – 371.76 კმ/სთ; „ფერარი ლა ფერარის“ ძრავა 6.3 L V12, სიჩქარე – 349.23 კმ/სთ; „ლამბორჯინი ავენტადორის“ (2011 წ.) ძრავა 6.5 L V12, სიჩქარე – 349.23 კმ/სთ; ავითარებს 96 კილომეტრს 3 წამში.



„ვესპას ქვეყანა“

ბორბლებზე მოთავსებული იტალიური სტილის, ელექტრობის და თავისუფლების მთავარ სიმბოლოდ დღემდე რჩება მტოროლერი „ვესპა“, რომელიც ეპოქის არა მხოლოდ იტალიური სიმბოლო, არამედ მეორე მსოფლიო ომის ნანგრევებიდან წამომდგარი და ხელახლა აღორძინებული ევროპის ემბლემაა. მტოროლერი ან ე. წ. სკუტერი „ვესპა“ სავიაციო ინჟინერმა კორადინო ასკანიონომ ენრიკო პიაჯოს შეკვეთით ზუსტად 70 წლის წინ დააპროექტა. პიაჯოს სურდა, იტალიელებს გადაადგილების კომფორტული საშუალება ჰქონოდათ, რომელიც ყველასთვის იქნებოდა ხელმისაწვდომი.

იმის გარდა, რომ „ვესპა“ როგორც მამაკაცებზე, ისე ქალებზე უნდა ყოფილიყო გათვლილი, სამართავდაც მარტივი უნდა ყოფილიყო და დამატებით ადგილი ჰქონოდა მგზავრისთვის.



„წარმოვიდგინე ადამიანი, რომელიც მოხერხებულად იყო მოთავსებული სავარძელში, შემდეგ მას წინ და უკან ბორბალი მივუხატე, შემოვარტე და მცავი გარსი და პროექტიც მზად იყო“, – ასე აღწერა თავად დ'ასკანიონომ თავისი შემოქმედება.

გასული საუკუნის 40-იანი წლებიდან დღემდე „ვესპას“ მოდელები ევოლუციას განიცდის. 17 მილიონი მტოროლერისგან შემდგარმა ისტორიამ ბრენდი საკულტოდ აქცია. იტალიას „ვესპას ქვეყანასაც“ კი უწოდებდნენ. მან სოციალური რევოლუცია მოახდინა და „დოლჩე ვიტას“ განუყოფელი ნაწილი გახდა, ამიტომაც გამოაჩინა საკუთარ ფილმებში მტოროლერი „ვესპა“ არაერთმა ცნობილმა იტალიელმა რეჟისორმა.



„რივას“ მარკის იტალიური იახტები მკვეთრი ინდივიდუალურობითა და დახვეწილობით გამოირჩევა, რის გამოც Riva ნატივი ელექტრობის სინონიმად და მაღალი სტილის განუყოფელ ნაწილად იქცა. ამ ლეგენდარული იახტების ისტორია 100 წლის წინათ დაიწყო. „რივას“ განსაკუთრებული ღირსებაა ტრადიციებისა და უახლესი ტექნოლოგიების იდეალურად შერწყმა. მის მფლობელთა რიცხვში არიან ისეთი ცნობილი ადამიანებიც, რომლებმაც XX საუკუნის ისტორიაში თავიანთი გამოკვეთილი კვალი დატოვეს: არისტოტელ ონასისი, ბრიჯიტ ბარდო და მონაკოს პრინცი რენიე.

ფუფუნება იტალიურად საავტომობილო ბრენდების ჩარჩოებს რომ სცდება, ამას მსოფლიოში ცნობილი ადამიანების ინტერესის საგანი – იახტაც ცხადყოფს. წამყვანი იტალიელი დიზაინერები საკუთარი საბრენდო ხაზის გარდა თავს მაღალი კლასის ექსკლუზიური იახტების კოლექციებითაც იწონებენ.

ჯორჯო არმანისთვის სასურველი იახტა სამი წლის განმავლობაში იგებოდა. მოდელზე ერთობლივად იმუშავეს მილანელმა არქიტექტორმა ჯანკარლო ორტელიმ და თავად არმანიმ. კომპანია „კოდესა იახტს ოფ ვიარეჯიო ტოსკანას“ მიერ აგებული მეგაიახტა 60 მილიონი ევრო დაჯდა. „იტალიის დედოფალი“ – ასეთი სახელწოდება შეურჩიეს თავის მდიდრულ სათამაშოს დიზაინერებმა – დომენიკო დოლჩემ და სტეფანო გაბანამ. ასევე კომპანია „კოდესა იახტს ოფ ვიარეჯიო ტოსკანას“ ნოუ-ჰაუა „დოლჩე და გაბანას“ 51 მეტრი სიგრძის სამფლობელო წყალზე. ის 4 სასტუმრო აპარტამენტს აერთიანებს, რომელიც საკუთარი სავარჯიშო დარბაზებითაა აღჭურვილი. რობერტო კავალის ძვირფასი

ქვებით მოჭედილი 42 მეტრი სიგრძის 40-მილიონიანი იახტა აბრეშუმის ფარდაგებით, ლეოპარდის პრინტიანი ბალიშებითა და გველის ტყავის სკამებითაა გაფორმებული.

ვალენტინოს იახტას „T. M. Blu“ მისი მშობლების, ტერეზა და მაურო ვალენტინოების პატივსაცემად ჰქვია. ის „პერინი ნეივი გრუფმა“ 1988 წელს ააგო. იახტის ღირსშესანიშნაობა მის კედლებზე პაბლო პიკასოსა და ენდი უორჰოლის ნამუშევრებია. იახტას, რომელსაც ხუმრობით სამყაროსთან ჰარმონიაში მყოფს უწოდებენ, ხშირად სტუმრობდა პრინცესა დაიანა.

ლეონარდო და ვინჩის მანუსკრიპტში „ატლანტიკური კოდექსი“, სხვა ნახატებსა და ნახაზებთან ერთად, არის მონახაზი, რომელიც ძალიან ჰგავს თანამედროვე ველოსიპედს: ორი ბორბალი, ხის ლერძი, საჭე და ჯაჭვი, რომელიც პედლებს უკანა ბორბალთან აკავშირებს. ეს მონახაზი მაშინ მხოლოდ ქაღალდზე დარჩა.



პირველი ველოსიპედები ევროპაში XVIII საუკუნის ბოლოს გამოჩნდა, იტალიაში კი მათი გამოშვება XIX საუკუნის გარიჟრაჟზე დაიწყო. ქვეყანაში ყოველწლიურად ეწეობა ველოსიპედებით რბოლა „ჯირუ დ'იტალია“. ტრასა თითქმის მთელ იტალიას მოიცავს და შევიბრი დაახლოებით 3 კვირას გრძელდება. იტალიელი სარბოლო მანქანები და ავტომობილისტები მრავალი წელია, აქტიურად მონაწილეობენ საერთაშორისო შეჯიბრებებში, ცნობილი სარბოლო ტრეკი მონცაში კი მსოფლიოში ერთ-ერთ საუკეთესოდ ითვლება.



„ტიფოზი“ იტალია

ბიძინა ბარათაშვილი

ფეხბურთი, პრაქტიკულად, ყველა იტალიელისთვის ცხოვრების მთავარი სიყვარულია! ქალების უმრავლესობაც კი არაა გულგრილი სპორტის ნომერი პირველი სახეობის მიმართ; ხოლო ის ქალები, რომლებიც საპირისპიროს ამტკიცებენ, ამის უმთავრეს მიზეზად მატჩების დროს მათდამი ქმრების გულგრილობას ასახელებენ!

გულშემატკივარი – „ტიფოზი“ – იტალიასა და მის ფარგლებს გარეთ ცალკე პროფესიაა! ტელევიზიებიც ყოველი მატჩის წინ, მისი მიმდინარეობისას თუ დასრულების შემდეგ ათასგვარი პროგრამებით უღვივებენ ინტერესს საზოგადოებას და იგი სრულ ეგზალტაციამდე მიჰყავთ...

იტალიელებისთვის ესაა ერთგვარი სპორტული ფეტიში, ვინაიდან აქ ადამიანები, რომლებსაც არ უყვართ ფეხბურთი, უბრალოდ, არ არიან!

ფეხბურთი იტალიური ყოფის ორგანული ნაწილია. მხოლოდ აქაა შესაძლებელი გუშინდელი კერპი პაოლო როსი მაქინაციებისთვის ციხეში ჩასვან, ციხიდან გამოსული, ტრიუმფალურ მსოფლიო ჩემპიონატზე გაამგზავრონ და ისევ ხატად აქციონ; აქ ჩვეულებრივი ამბავია ქალაქის მფარველი წმინდანის „მოქრთამვა“ დაპირებით, რომ ადგილობრივი გუნდისთვის ეუსებოს იყიდიან; ან მშობლიური ნაკრების წინააღმდეგ გულშემატკივრობა, როდესაც მეტოქე – მარადონა! ხშირად გაიგონებთ – სპორტი და პოლიტიკა შეუთავსებელი ცნებებიაო. თეორიულად ასეა, პრაქტიკულად კი, სპორტი და, პირველ რიგში, ფეხბურთი არაერთგზის გამხდარა პოლიტიკური თამაშების ასპარეზი. მას ხომ უზარმაზარი დივიდენდებს

მოტანა შეუძლია! პირველები ამას იტალიელები მიხვდნენ...

1933 წლის მაისში რომში, ადგილობრივებთან გასაჯიბრებლად, ფეხბურთის გამოგონებელი ინგლისის ნაკრები ჩავიდა. ბრიტანელ სტუმრებს სერიოზული კულტურული პროგრამა დაახვედრეს, მათ შორის, შეხვედრები რომის პაპ პიუს XI-სთან და ნაციის ბელად ბენიტო მუსოლინისთან.

ოფიციალური ვერსიით, „დუჩე“ ქვეყნის N1 „ტიფოზი“ იყო, ფაშისტების დაარსებულ „ლაციოს“ ქომაგობდა, მოგვიანებით კი მშობლიური რეგიონის „ბოლონიამე“ გადაერთო, რომელმაც ერთგულება ნ მოგებული ჩემპიონატით დაუდასტურა. თუმცა ბოროტი ენები ყვებიან, რომ დიქტატორს ფეხბურთი არ უყვარდა – იგი ძველი რომის აპოლოგეტი იყო და ცდილობდა, ყველაფერი იქაური გადმოეღო, ფეხბურთი კი ამ კონცეფციაში ვერანაირად ჯდებოდა!

თუმცა გამჭრიახი დიქტატორი დროულად მიხვდა, რომ მე-20 საუკუნეში ანტიკურ სანახაობათა სტრუქტურა მნიშვნელოვნად შეიცვალა და ახლა სწორედ ფეხბურთი გახდა მაცნითი ფართო მასების მოსაზიდად, რომლებიც ახალი რეჟიმის მთავარ საყრდენად უნდა ქცეულიყვნენ. 1921

წლის არჩევნების მოგებისთანავე ნაციისა და ფაშისტური პარტიის ლიდერმა შეიმუშავა ნათელი მომავლის მიღწევის „იდეალური“ გეგმა: ტოტალური ტირანია და მთელი ქვეყნის „სრული ფეხბურთიზაცია“! იტალიაში დაიწყო სტადიონებისა და სავარჯიშო ბაზების მასობრივი მშენებლობა და ეს სწორი გზა აღმოჩნდა – სწორედ საფეხბურთო მინდვრებზე დაიპყრო მუსოლინიმ იმდროინდელი მსოფლიო და ულაპარაკოდ აჯობა მოკავშირე ჰიტლერს.

ტრიუმფისკენ სვლა იოლი არ ყოფილა. პირველი პრობლემა იყო კვალიფიციური მწვრთნელის შერჩევა. ბედად, ასეთი სპეციალისტი მალე მოიძებნა – ახალგაზრდა ენთუზიასტი ვიტორიო პოცო, რომელსაც ზურგს ლონდონსა და მანჩესტერში გავლილი სტაჟირება უმაგრებდა. ყოველი შემთხვევისთვის, მუსოლინიმ მას „ჯენოას“ ინგლისელი დამრიგებელი უილიამ გარბათი დაახმარა და ერთად გამგზავრა 1924 წლის ოლიმპიადის მოსაგებად, მაგრამ ეს „ოცნება“ პარიზულ მეოთხედფინალში შევიცარიამ დაუმსხვრია. 4 წლის შემდეგ ამსტერდამში „სკუადრა აძურა“ უკვე ტოლსწორად ებრძოლა მოქმედ ოლიმპიურ და მომავალ მსოფლიო ჩემპიონს ურუგვაის და მინიმალური სხვაობით 2-3 დათმო ფინალის საგზური. ამ დროისათვის მუსოლინიმ აამუშავა თავისი ნოუ ჰაუ – „ორიუნდების“ სისტემა, რომელიც იტალიური ფეხბურთის მქონე უცხოელი ფეხბურთელების, მეტწილად სამხრეთამერიკელების, რეპატრიაციას და ეროვნული გუნდის სამსახურში ჩაყენებას ითვალისწინებდა.

ექსპერიმენტის რეალური შედეგი 1934 წლის საშინაო მუნდიალზე გამოჩნდა, სადაც პოცომ 4 არგენტინელი იახლა... გაუმჯობესებული თამაშის მიუხედავად იტალიას გაუძნელდებოდა გამარჯვების მოპოვება, მაგრამ მუსოლინიმ ისე დააშინა (ან მოხიბლა) შვედი მსაჯი ივან ეკლინდი, რომ მან ორჯერ შედეგად იმსახრა „ცალკარა“ – ავსტრიასთან და ფინალში.

ისტორია 1938 წელს განმეორდა პარიზში. ჰიტლერი აცხადებდა, პარიზში 11 კი არა, 60 მილიონი გერმანელი ითამაშებსო (ათასობით გერმანელი მალე მართლაც ჩავა პარიზში, მაგრამ არა საბურთაოდ, არამედ ტანკებზე ამხედრებული). მუნდიალზე კი ავსტრიის ანშლუსის შედეგად იქაურებით გაძლიერებულმა გერმანიამ მოულოდნელად წაიმტვრია კისერი „ჯუჯა“ შვეიცარიასთან გადათამაშებაში (ფიურერმა

1. ვიტორიო პოცო ჩეხოსლოვაკიის ნაკრებთან გამარჯვების შემდეგ.
2. იტალიის ნაკრების გამარჯვება 1938 წელს მსოფლიო თასზე.



პროტესტის ნიშნად 5 დღით უარი თქვა ბოსტნეულის მიღებაზე გაშვებული გოლების რაოდენობის ხაზგასასმელად), ასე რომ, ფაშისტური საღმის მიცემა ფინალის მერე ისევ შავ მასიურებში გამოწყობილი იტალიას მოუწია, რომელმაც 2 წლით ადრე ადოლფს საშინაო ოლიმპიადაც ჩააშაპა მოგებული ოქროს მედლებით (თავად გერმანია მაშინ ნორვეგიამ დაიფრინა, ფიურერი სტადიონიდან გაიქცა და იმ საღამოს არ უვანშვია). პარიზული ფინალის წინ ფეხბურთელებმა „დუჩეს“ დეპეშა მიიღეს: „გამარჯვება ან სიკვდილი!“ მოგვიანებით უნგრელი მეკარე ანტალ შაბო ამბობდა, მართალია, ფინალში 4 გოლი გავუშვი, მაგრამ 11 სიცოცხლე გადავარჩინეო...

იტალიის თანამედროვე პოლიტიკურ ისტორიაში მუსოლინის მეთოდის გამგრძელებლად თამამად შეგვიძლია მივიჩნიოთ სილვიო ბერლუსკონი: „დუჩეს“ მსგავსად, ბერლუსკონიმ ფეხბურთში დაინახა კარიერული წინსვლის შანსი და ამ მიზნით 1986 წელს შეიძინა ქვეყნის ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული, მაგრამ კრიზისში მყოფი კლუბი – „მილანი“, რომელიც ახალი დაბრუნებული იყო სერია B-დან, ხოლო მისი ბოლო, სრულიად უნათო პრეზიდენტები – ჯუზეპე ფარინა და როზარიო ლოვერდი გულშემატკივარს აშკარად სძულდა.

ბერლუსკონის „პოცო“ ახალგაზრდა თეორეტიკოსი მწვრთნელი არიგო საკი გამოდგა, რომელსაც დაევალა კიდეც „სუპერკლუბის“ მშენებლობა. „ორიუნდების“ აუცილებლობა საკლუბო ფეხბურთში არ არსებობს და ეს ხაზი ჰოლანდიიდან იმპორტირებულმა ტრიომ (ვან ბასტენი, გულიტი, რაკარდი) გაატარა – პირველმა „მილანში“ ყოფნის წლები ევროპის საუკეთესო ფეხბურთელის 3 „ოქროს ბურთით“ აღნიშნა, ერთი გულიტს ერგო, სამივემ ერთად კი კლუბს იტალიის 2 ჩემპიონატი, ამდენივე ევროპის ჩემპიონთა თასი და საკონტინენტთაშორისო თასი მოაგებინეს!

1994 წლის ეროვნულ არჩევნებს ბერლუსკონი უკვე საკუთარი პარტიით ხვდება, რომელსაც სახელად სტადიონზე გაგონილი Forza Italia („წინ, იტალია!“) შეურჩია, მუსოლინის იდეების მემკვიდრე ნეოფაშისტები შეიამხანავა, ხმების სარეკორდო 43% მიიღო და პირველად მოკალათდა პრემიერ-მინისტრის სკამზე (რომელსაც მერე კიდეც 3-ჯერ დაუბრუნდა). ეს გამარჯვება 1994 წლის 27 მარტს გაფორმდა, 18 მაისს კი განახლებულმა „მილანმა“ ათენში ჩემპიონთა ლიგის ფინალში ვარსკვლავურ „ბარსელონას“ გადაურა 4-0 და მორიგი ტიტული „ჩაიჯობა“!!! მომდევნო გამარჯვება (2003) სილვიოს მეორე პრემიერობას (2001-2005) ემთხვევა, შემდეგი (2007) კი – 2008 წლის ტრიუმფალურ საარჩევნო კამპანია.



1. სილვიო ბერლუსკონი, არიგო საკი და ფრანკო ბარეზი. 1990 წ.
2. პაოლო მალდინი ზეიმობს ჩემპიონთა ლიგის მოგებას. 1994 წ.

იტალიური ფეხბურთი ძალიან ჰგავს თავად იტალიურ ხასიათს. ზოგადად, იტალიელებს აკლიათ საერთაშორისო იდენტობის განცდა. აქაურები თავს, პირველ რიგში, რომაელებად, მილანელებად, ფლორენციელებად ან სიცილიელებად აღიქვამენ და მხოლოდ ამის შემდეგ – იტალიელებად! ავტოსტრადის, რკინიგზისა და კათოლიკური ეკლესიის გარდა რთულია რაიმე კავშირი ნახო ტურინსა და ბარის, ნეაპოლსა და ტრიესტს ან მილანსა და პალერმოს შორის...

ფეხბურთსაც შესაბამისად ქომაგობენ: ჰყავთ საყვარელი გუნდი, რომელსაც აღმერთებენ, ყველა დანარჩენს კი ამრეხით უყურებენ: სხვა რეგიონელს უცხოტომელად აღიქვამენ, თანაქალაქელი კი უშუალო მტრად მიაჩნიათ.

არ დამავიწყდება 2003 წლის ოქტომბერში თბილისში მომხდარი ერთი ამბავი: მაშინ სტუმრად გვეწვია იტალიის ოლიმპიური კომიტეტის ყოფილი პრეზიდენტი მარიო პესკანტე. ოფიციალური საუბრის შემდეგ ჩემს კაბინეტში ყავას მივირთმევდით და ტელევიზორში ჩემპიონთა ლიგაზე მოსკოვის „ლოკომოტივისა“ და მილანის „ინტერის“ შეხვედრას ვაძვევებდით თავალს. მეორე ტაიმის დებუტში მიხეილ აშვეთია იტალიელებს გოლი გაუტანა და ანგარიში 2-0 გახდა. წარმოიდგინეთ ჩემი გაოგნება, როდესაც ამის შემხედვარე 65 წლის სინიორ პესკანტე სიხარულით ადვილიდან მოწყდა და ყვირილით დერეფანში გაიჭრა. მისმა ქალიშვილმა კრისტინამ დამამშვიდა, მამა რომის უძველესი კლუბის, „ლაციოს“ გულშემატკივარია და ყველა სხვა იტალიური გუნდი სძულსო.

ამავე თემის გაგრძელება: ორიოდე წლის შემდეგ „როიტერის“ რეგიონულმა დირექტორმა მასიმო დი გრეგორიომ („ლაციოს“ მოძულე თანაქალაქელი „რომას“ ქომაგმა) მითხრა, ეგენი ისეთი კრეტინები არიან, შეეძლოთ გუნდისთვის „რომა“ დაერქმიათ და „ლაციო“ დაარქვესო!

იტალიელთა რეგიონული კარნაკეტობა ადვილი ასახსნელია: ერთიან სახელმწიფოდ ქვეყანა მხოლოდ 1861 წელს ჩამოყალიბდა, იქამდე კი მისი ისტორია დამოუკიდებელი საგრაფოების, საჰერცოგოებისა თუ კომუნების შინაომებში გაილია. მათი შერიგება და ერთიან ნაცად ქვეყანა თითქმის შეუძლებელ მისიად მიიჩნეოდა. ამ ურთულესი პროცესის შედეგს კარგად ასახავს „რისორჯიმენტოს“ (ეროვნული გაერთიანების) ლიდერის,



კამილო კავურის ცნობილი სენტენცია: „იტალია ასე თუ ისე გამოძებრწეთ, მოდით, ახლა იტალიელები შევქმნათ!“ ეჭვი მექვს, კავური ცოცხალი რომ იყოს, დღესაც ამ საქმეში იქნებოდა ჩაბმული.

იტალიელთა პატრიოტიზმი, ძირითადად, სწორედ ფეხბურთელთა ეროვნული ნაკრების მატჩებისას ვლინდება – ასეთ დროს თითქმის ყველა „ტიფოზი“ ივიწყებს კუთხურობას და „სკუადრა აძურას“ თავგადაკლულ ქომაგად გადაიქცევა ხოლმე. აი ისეთად, ნინო მანფრედი რომ თამაშობს ფილში „პური და შოკოლადი“.

მაგრამ აქაც ყველაფერი როდია გარკვეული! ჩრდილოეთისა და სამხრეთის ურთიერთშუღლი ზოგჯერ ყველაფერზე მაღლა დგას. ასე მოხდა 1990 წლის მუნდიალის დროს ნეაპოლში, სადაც იტალია არგენტინას მასპინძლობდა. მატჩის წინ ნეაპოლელთა მიერ კერპის რანგში აყვანილმა „ცბიერმა“ დიეგო მარადონამ ადგილობრივებს შეახსენა „ვერაგი ჩრდილოელების“ ადვებული დამოკიდებულება მათდამი, სტადიონზე მისული პუბლიკის ნახევარზე მეტი მშობლიური იტალიის წინააღმდეგ აქომაგა და... აკი, მოიგო კიდეც!

მეორე მხრივ, ეს თვისება იტალიელებს შოვინიზმისა და მილიტარიზმის იდეების უგულვებლყოფაში ეხმარება. ისინი დარწმუნებულნი არიან, რომ ნებისმიერი სახის კონფრონტაცია დამლუპველია, ხოლო კონფლიქტი შესაძლებელია მოლაპარაკების გზით მოგვარდეს. უკიდურეს შემთხვევაში – მოსყიდვით.

ესეც თქვენი ყბადაღებული „კალიზოპოლის“ ძირეული მიზეზი. სამწუხაროდ, თამაშების ჩაწყობა ყველა ქვეყანაში ხდება, უბრალოდ, იტალიელები ამ საქმეებს იძიებენ და დამნაშავეებს სჯიან! ამასთან, დამნაშავეთა საზოგადოებაში რეაბილიტაცია უმტკივნეულოდ ხდება. 1980 წელს პაოლო როსი მატჩების ჩაწყობისთვის ფეხბურთიდან მოკვეთეს, 2 წლის შემდეგ დაბრუნებულმა კი, იტალიას მსოფლიო ჩემპიონატი მოაგებინა, მისი საუკეთესო სნაიპერისა და ფეხბურთელის რანგში.

ავი საქაე

აკა მორჩილაძე

ისე იყო, რომ **70-იან წლებში ბევრს** აჩვენებდნენ იტალიურ პოლიტიკურ ფილმებს.

მიჭრილ–მოჭრილს, მიხმოვანებულ–მოხმოვანებულს, **გადარჩეულ–გადმორჩეულს**, მაგრამ მაინც საკმაოდ

აჩვენებდნენ. კინოებშიც, ტელევიზორშიც და სულ რომ არ გცოდნოდა **იქაური ამბები**,

იმ ფილმებიდან ცხადი იყო, რომ **იტალიაში საქმე რთულადაა**. უფრო მეტიც, საშინლად:

აქეთ–იქიდან კომუნისტები და ფაშისტები თავიანთი ავტომატებით, შუაში ხალხი და ზემოდან კი სახელმწიფო,

რომლის გულ–მუცელსაც მონდომებით ჭამდა **საშინელი ცხოველი, სახელად მაფია**.

მარამ ასე კი გამოვიდა, რომ ამერიკულ სინდიკატებსაც, იქ მოხვედრილ იტალიელთაგან გამომდინარე, მაფიას უწოდებენ: ირლანდიური მაფია, ნიგერიული მაფია, მექსიკური და სხვა ასეთი. სიტყვა ლამამ კუნძულს გასცდა. თვით იტალიაში კოზა ნოსტრა სულაც არ არის ერთადერთი და ყოვლისმომცველი დანაშაულებრივი ერთობა. კალაბრიასაც ჰყავს თავისი მაფია, ნდრანგეტა, კამპანიასაც – თავისი კამორა და სხვებსაც. მთელ სამხრეთში ასეა.

მაგრამ ასე კი გამოვიდა, რომ ამერიკულ სინდიკატებსაც, იქ მოხვედრილ იტალიელთაგან გამომდინარე, მაფიას უწოდებენ: ირლანდიური მაფია, ნიგერიული მაფია, მექსიკური და სხვა ასეთი. სიტყვა ლამამ კუნძულს გასცდა. თვით იტალიაში კოზა ნოსტრა სულაც არ არის ერთადერთი და ყოვლისმომცველი დანაშაულებრივი ერთობა. კალაბრიასაც ჰყავს თავისი მაფია, ნდრანგეტა, კამპანიასაც – თავისი კამორა და სხვებსაც. მთელ სამხრეთში ასეა.

მარამ ასე კი გამოვიდა, რომ ამერიკულ სინდიკატებსაც, იქ მოხვედრილ იტალიელთაგან გამომდინარე, მაფიას უწოდებენ: ირლანდიური მაფია, ნიგერიული მაფია, მექსიკური და სხვა ასეთი. სიტყვა ლამამ კუნძულს გასცდა. თვით იტალიაში კოზა ნოსტრა სულაც არ არის ერთადერთი და ყოვლისმომცველი დანაშაულებრივი ერთობა. კალაბრიასაც ჰყავს თავისი მაფია, ნდრანგეტა, კამპანიასაც – თავისი კამორა და სხვებსაც. მთელ სამხრეთში ასეა.

საქათრივ სიყვამ „ააფია“-ს ძირი თითქოს ზანდოვანი ნარმოზოჟისაჲ. პასჰი აქაჟან არაჟულ, ზარქნულ და საქათრივ სიციღიურ საყჩისაჲს, თაჲსა ზამორჰჴვანღია, რომ ააფია სიციღიურიჲ სიყჴვიღან „ააფიუჲა“ მოღის, რაჲ დაახლოჲვით ყოყღორინას თა რაღაჲ ასათს, აი, ჴიღლი რომ იჴჴიჲჲა და იღლინჴაჲა, იჲას ნიჴნაჲს. აჰიტოჲ ჴჴღაჲა უფრო ფანჴაჲის ზამო აიღღინარაოჲს.

ყოველ მაფიას თავისი ისტორია აქვს, მაგრამ ყველა ამათგანის წარმოშობის დრო მეცხრამეტე საუკუნის შუახანებია. ზოგან როგორ მოხდა ეს ამბავი და ზოგან როგორ. სადღაც მაფია დიდი ქალაქის პირშო იყო, სადღაც პირიქით, სოფლისა.

კი ამბობენ, უხსოვარი დროიდანო, მაგრამ სიცილიაში ეს ამბავი მას შემდეგ დაიწყო, რაც იტალიის გაერთიანებისთვის ბრძოლისას კუნძული სწორედ იმ ახალ იტალიას ერგო.

თავიდან ეს მიწის და დაუცველობის ამბავი იყო. მაშინ სიცილიაზე თითქმის არ იყო პოლიცია, მიწის რეფორმამ კი მის ახალ მეპატრონეებს მამულების დაცვის საჭიროება გაუჩინა. ასე იშვა რაზმები, უპირატესად, გლეხთაგან და უფროს–უმცროსობაც ამ რაზმებში სამხედრო საქმეს მიმსგავსებულად ჩამოყალიბდა. მერე და მერე ამ რაზმებმა, რომლებსაც ბანდებიც შეგვიძლია ვუწოდოთ, ყველაფრიდან ფულის აღება დაიწყეს და უფროს–უმცროსულ სამშობადაც ჩამოყალიბდნენ. ეტყობა მაფიუზების ძახილიც ამ დროიდან დაუწყეს. გამოხდა ხანი და გაირკვა, რომ სიცილიაზე ფორმალური მმართველები და კანონმდებლები ერთნი იყვნენ, არაფორმალური და ნამდვილი კი – სხვანი. მაფიებმა ისე კოხტად დაინაწილეს ველ–მინდვრები, ქალაქები და სოფლები, რომ ვერც ერთი სახელმწიფო ორგანო ვერ მოახერხებდა. გასაკვირიც არ იყო.

სწორედ ამ ამბავს დაერქვა კოზა ნოსტრა – „ჩვენი საქმე“. ხოლო კოზა ნოსტრას წევრნი თავს ლირსების კაცებს უწოდებ–დნენ. ისინი შეკრულნი იყვნენ მღუმარების, გაუთქმელობის პირობით, რომელსაც ომერტა ერქვა და ალბათ ჰქვია კიდევ.

ამასობაში, ლატაკი სიცილიიდან ემიგრირებულმა ხალხმა „ჩვენი საქმე“ ამერიკაში ჩაიტანა და მაფიის მსოფლიო ისტორიაც იქ დაიწყო, რაც, რა თქმა უნდა, სხვა ამბავია.

ამერიკა დიდია და სხვანაირი. იტალიური მაფია იქ დიდი ქალაქების განგსტერულ თავგადასავლებში დამკვიდრდა. კინოში და წიგნებში კი უმეტესად მელოდრამატულ და რომანტიკულ საბურველში გაეხვია.

დადგა დრო, მაფია იქ გვარიანად მიანგრის და დაამცრეს, თუმცა ამას უკვდავი კინოფილმების შექმნისათვის ხელი არ შეუშლია. სამაგიეროდ იტალიაში სამაფიო ხელოვნება არც რომანტიკული ყოფილა ოდესმე და არც მელოდრამატული. ის ყოველთვის დრამატული იყო, თვით სერიალებშიც კი.

ეს გასაკვირი არ არის, რადგან ამერიკაში მაფიის მთავარი ისტორიის კლასიკა მეორე მსოფლიო ომის გარშემოა და თანაც სწორედ დიდ ქალაქებში, იტალიაში კი მაფია ყველას და ყველაფერს, პირდაპირ ცოცხალს შეეხო და ახლაც არ აკლებს ხელს, თუმცა წარსულთან რა შედარებაა.

იტალიელებს არ უყვართ მაფიაზე ლაპარაკი. ხშირად კი ჩვენებურები რატომღაც აუცილებლად მაფიაზე გაუბამენ ხოლმე ლაპარაკს, ვითომდა, როგორც ყველაზე სურათხატოვან რამეზე. არ უყვართ. სძულთ და ებრძვიან.

მაფია სასტიკია, ველური და ბნელი. საბოლოო ჯამში მისი არსი ფულის უგადასახადოდ, ისე შოვნაა. პრობლემა ისაა, რომ მაფიას მეტი და მეტი ფულის შოვნა უნდა: მიძვრება ყველგან, სადაც თუნდაც ძლივს შესამჩნევ ბზარს იგრძნობს.

მაფიის ბოსების სრული უმრავლესობა წერა–კითხვის ცუდად მცოდნე, სილატაკეში გაზრდილ გლეხის შვილთაგან არიან, რომლებიც ბიჭობიდანვე ჩაეწერნენ რაზმებში და ყველაზე დაბლიდან, რეკეტიდან და მკვლელობებიდან დაიწყეს იატაკქვეშა კარიერა. მაფიის იერი სასტიკია, გარედან მისი ყოველი გამოვლინება და ქმედება საშინლად გამოიყურება, მაგრამ კიდევ უფრო საზარელია ის შიგნიდან.

როცა თითი გტკივა, ჯობია მკლავი მოიჭრა.

საბოლოოდ, სიცილიამ დაამარცხა მაფია. სიცილიამ კი არა, სახელმწიფომ. სიცილიასთან ერთად. ის, რაც დღესაა კოზა ნოსტრა, შეიძლება დამარცხებულ რაღაცად ჩაითვალოს. ასეთი დაწესებულებების სიკვდილი არ არსებობს, მაგრამ

მათი სასუნთქ აპარატზე ყოლა უკვე დიდ გამარჯვებას ნიშნავს. ამ საქმეზე უამრავმა ხალხმა დადო თავი. უამრავმა წესიერმა ადამიანმა. ბევრი მათგანი დაიღუპა. საბოლოოდ კი მაფია ქუჩაში აღარაა და დიდი ბოსი ათწლეულობით იმალება რომელიღაც ფერმის სარდაფში თუ მწყემსის ქოხში. ისიც, თუ სამუდამოდ არ ჩაუსვამთ.

იმ ძველი პოლიტიკური ფილმებიდან კი ერთ–ერთი იყო „პალერმოს ასი დღე“. იქ ლინო ვენტურა ლეგენდარულ გენერალ ალბერტო დალა კიემას თამაშობდა. ფილმი დიდი არაფერი, ამბავი კი ნამდვილი იყო.

მანამდე კარაბინერების გენერალმა დალა კიემამ წითელ ბრიგადებთან ბრძოლაში გაითქვა სახელი, 1982 წელს კი პალერმოს პრეფექტად დანიშნეს. მაშინ პალერმო აუღებელი ცინესიმაგრე იყო. მიმდინარეობდა მატენცად წოდებული სიცილიური შინაომი კორლეონესა და პალერმოს მაფიებს შორის და რახან მაფია გამჯდარიყო ყველაფერში, ომიც ყველაფერს ეხებოდა.

ამას ეხებოდნენ მაფიასთან მებრძოლი პატიოსანი მოსამართლეები, პოლიციელები, ჟურნალისტები, პროკ–ურორები, მოხელეები. თავის მხრივ, სახელმწიფო ამ ომით მაფიის განადგურებას ლამობდა. მსხვერპლი იყო შთამბეჭდავი და უღმობელი, ცხოვრება – გაუსაძლისი. დალა კიემამ საქმეს ხელი მტკიცედ მოჰკიდა. მაფიას კი ყველაზე მეტად ის სძულს, როცა მის ამბავს იკვლევენ. ოთხ თვეში გენერალი და მისი ცოლი დახოცეს.

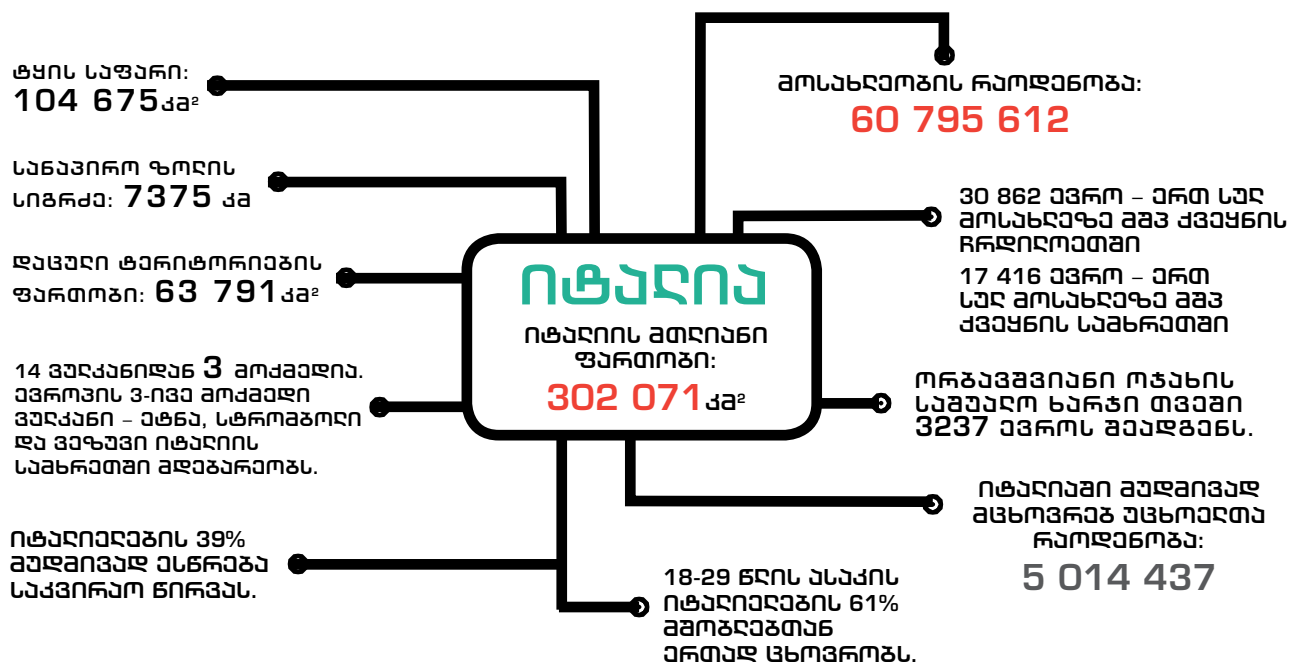
ამ ომმა დიდხანს გასტანა და საბოლოოდ გაიმარჯვეს კორლეონელებმა (მაიკლს გაუხარდებოდა იმ კინოდან). უფრო სწორად, როგორც თვითონ მაფიის ხალხი იტყოდა, გამარჯვებული და დამარცხებული არ არსებობდნენ, რადგან დამარცხებული ყველა მკვდარი იყო.

ეს სასტიკი, იდიოტობამდე მისული საქმე ფეოდალიზმის გვარიანი ნარევითა და ცივი ადათებით, საბოლოო ჯამში, სიგარეტის კონტრაბანდული პარტიის გამო ნახევარი ქალაქის გაწყვეტას რომ გულისხმობს, რათა მეორე ნახევარმა ეს სიგარეტი მოწიოს, იტალიის დიდი ტრილობაა.

გენერალ დალა კიემას თურმე ოდესღაც ეუბნებოდნენ, დატუსაღებულ ტერორისტებზე ზეწოლა უნდა მოვახდინოთ და მეტს გავიგებთო, მას კი უთქვამს: „იტალია გადაიტანს პრემიერ–მინისტრის მკვლელობას, მაგრამ წამებას იტალია ვერ გადაიტანს“.

მგონი, ყველაფერ ცუდს ისე უნდა ებრძოლო, როგორც ბრძოლაში დაცემული გენერალი ამბობდა.

იტალიელაჲს არ უყვართ ააფიუჲა ღაჴარაჲი. ხშირად კი ჩჴენეჴარაჲი რატოღღაჲს აუხიღეღღად ააფიუჲა აუხიღეღღად ხოღღა ღაჴარაჲს, ვითოღღა, როგოროჲ ყჴიღაჲა სურათხატოჴვან რაჴიუჲა. არ უყვართ. სძულთ და ებრძვიან.



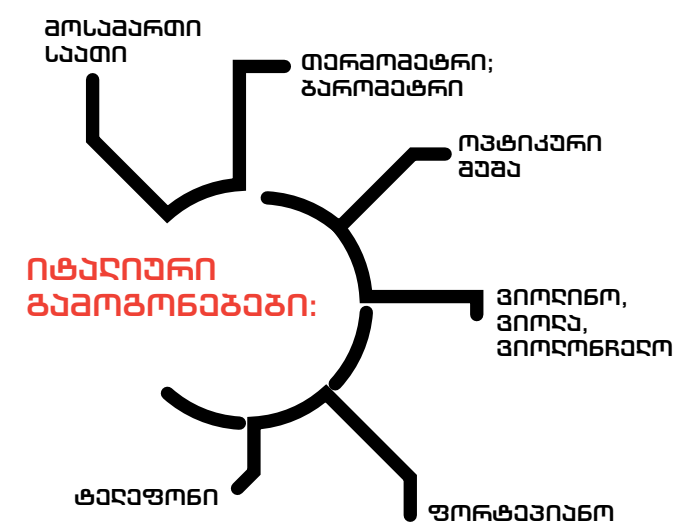
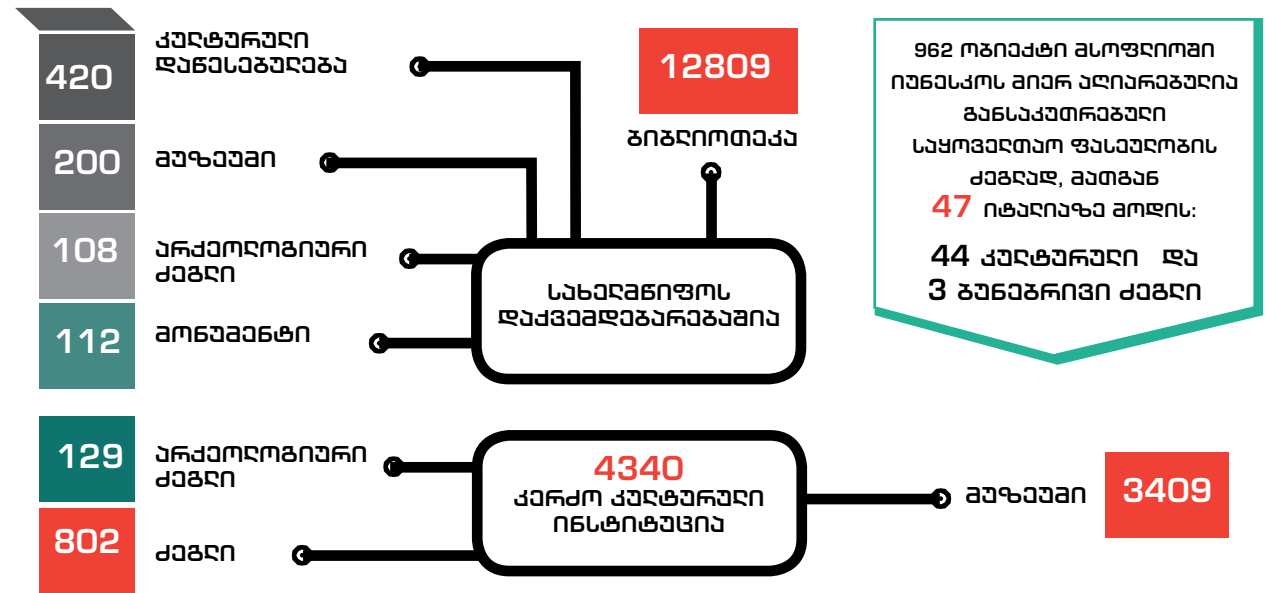
უკვადალი ვაროვადი უნივერსიტეტი 1088 წად, ადარსად პოდონეში; 13 სხვა იტალიური უნივერსიტეტი 500-ზე ადაი წლისად.

თანადადროვა ტივის უნივერსიტეტი ადალი ადარსად აა-12 საუკვადაში.

ავადაში აამოვადის უნივერსიტეტი ფასიანი კადალი 1150 წად და იკვა ანილო უნივერსიტეტი სადრთაპორისო სადადატო ხარევადა.

ადადალი ამქადალი ასოფლიოს უკვადალი აადაი სიდაში ადარსადადი 1472 წად.

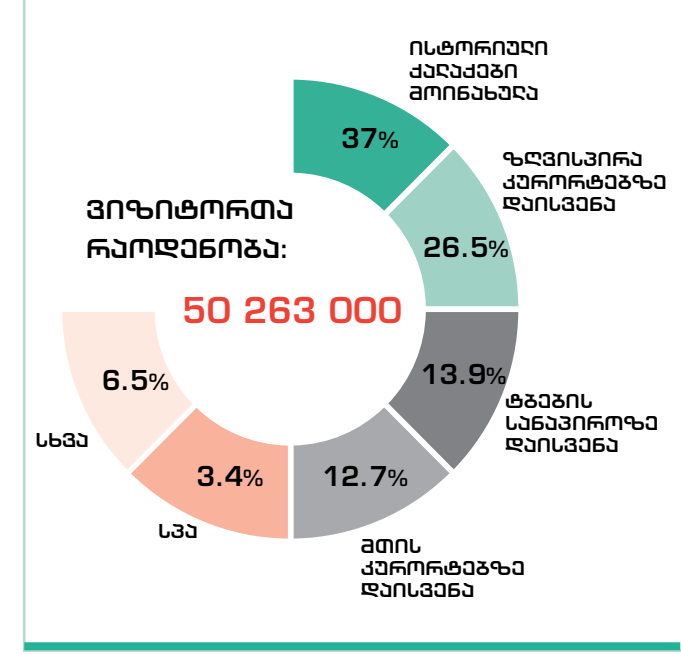
- ანიდა ვატრას ტაქარი რეაში ასოფლიოში უდადალი კრისტიანადი სადოცვადა. აის ადადადას 120 წადი ადაჭირდა.
- ფდოდაცვიის ტაქარს ყვადაადა დილი ერთიანი აბარის ადადათი ადადას.
- ვადევიის დოდავის სასახდაში ადადალი ტინეტოდატოს „საპოდხა“ ტილოვა ადარდადადალი ყვადაადა დილი ფოტის ადადატი ისტოროდაი (22.6 X 9.1 ა)



იტალია 4-ტირ აახდა ასოფლიო რადავიონი ფადადატი და აა ახროვ აის ახოდ ადაფილია უსრედას ერთი ადადადადატი.

98.8 აილიონი ადადაიანი რადავიონი, რადადადას კვაყადაში 375.5 აილიონი ადადა ადადარას.

- ინსტოროდალი და ადადადალი დიდადადავის კადადატი ამონახდადა **34.9 აილიონადა** ადადადადა.
- ათი სტაპოტი აიდადადა ადადადადა აადაი **10 აილიონადი** ვარო ადადადა.



იტალიური ამლის ინსტიტუტი

- 70 ათასი ამქადალი კოდადანი აა სფაროში, სად 654 ათასი თანადადადალი
- აყიდადავიონ ადადადალი 63.8 აილიონადი ვარო
- ადადადადალი ადადადალი 42.6 აილიონადი ვარო

დიფინი:

- 7805 სადაჭრო ნიდანი
- 9036 რადადადადალი სადადადალი უდადადა

ყოდადადალი **39 800** ახადი ნიდანი იდადადადა.

იტალიის აარდადადატი ადადადას ვაროვაში ყვადაადა ადადალი სადფასი აადატი - **11 ათასი ვარო** თვაში.

1 775 882 ადადადალი ტოდა აასტა აადადალი იტალიადა ადადადადა, რაც კვაყადადა აასტის ათლიანი ადადადას 54%-ი

თიდადალი იტალიადალი ადადადადალი საშუადოდა **25 კვ** აასტას ამონთადადას.

1.6 აილიონი ვადოსიდალი აანიყიდა 2015 წად. ადადადადას, 1.4 აილიონი ადადადადა ადადადადას რიდადა.

ადადადადას ყვადაადა ცხოვილი იტალიური ადადადატი ტინდადასი აასადი სადადას 70-იან ადადადა ადადადადა.

რეაში 300 ათასი კადა ანიდადადას და კანონი ადადადადა იდადას ათი სიფოცადას. ახოდოდა ათი ადადადადა ადადადადას ადადადადას ადადადადადა.



ნეაპოლი

აკა მორჩილაძე

მოდი, ნეაპოლში წავიდეთ. უფრო, რა თქმა უნდა, ნაპოლიში.

ძველთაძველი ადგილი
წყლის პირას. ყურე, ჯადოსნური გარემო, მზეს მიფიცხებულნი. ალბათ **მილიონწილი დახატული**, ქალაქს სამუდამოდ გამეზობლებული ვულკან ვებუვის ხედები. ამოფრქვეული, ამოუფრქვეველი.

ნეაპოლი პიცის სამშობლოა. თავად პიცა კი ალბათ ორასი წლისაა. ისიც, რომ პირველი პიცერია ამ ქალაქშია და „ანტიკა“ ჰქვია. ისიც, რომ ამ დუქნის ასაკისაა ნეაპოლური სიმღერის კონკურსი, რაიც ცოტა ადრე დაბადებულთ, ჩვენს ქვეყანაშიც კი ბევრს აქვს ყურში ძველი დროის იტალიური ფილმებიდან, სადაც ნეაპოლეელი ქალების ჩხუბთან ერთად ყოველთვის ისმის გულში ჩამწვდომი მელოდია. იმ იტალიელი ქალების ჩხუბი, წივილ-კივილი, ჯაჯური და ხალისიც კი ჩვენს თბილისს იმით გადმოსწვდა, რომ კომუნისტების დროში საერთო ეზოებს „იტალიური ეზოები“ უწოდეს.

განა შეიძლება რაიმე შეადარო რომს? როგორც იტყვიან, მარადიული ქალაქი. როგორც იტყვიან, ცოცხალი ისტორია. თან რამდენი რამისა. უკიდევანო. დიადი. ნეაპოლში ამაზე გაეცინებათ. დაახლოებით ასეც შეიძლება ვითხრან: ეგ იყო გამოკეტილი, მოსაწყენი, პირქუში ქალაქი, მანდ იჯდა პაპი და ყველაფერი აკრძალული იყო. არანაირი ხალისი და პოეზია. ნეაპოლში კი თეატრიც რომისაზე უკეთესია, ოპერაც უკეთესია, მხატვრობაც უკეთესია და ყოველთვის ასე იყო. საჭმელიც უკეთესია, ბოლოს და ბოლოს, ნეაპოლი რამდენ საუკუნეს იყო დედაქალაქი?! კი, ასე გეტყვიან. დედაქალაქი კი იყო. არა იტალიის, რასაკვირველია. ნეაპოლის სამეფოსი, სიცილიის სამეფოსი, რისი აღარ. ბურბონი მეფეები, წარსული, რაინდობის შემდგომი ომები, გემები, იმედები, ისევ ეს ვულკანი...

კი, ნეაპოლს ნამდვილად დედაქალაქის იერი აქვს. უფრო ყოფილი დედაქალაქისა. ეს დაკარგული, გამქრალი სახელმწიფოს დედაქალაქია. მაგრამ ის მოქნევა, დედაქალაქი რომ მოიქნევს ხოლმე კუდს,

იქ იგრძნობა. მერე იყო დრო, როცა ლამის ნახევარი ნეაპოლი აიყარა, გავიდა ნავსადგურში და ავიდა გემებზე. გემები კი ამერიკისკენ დაიძრნენ. ნეაპოლელ ლატაკათა დიდი ნაკვალევი საძებარია შეერთებულ შტატებსა და არგენტინაში, ყველაზე ნეაპოლურ ნეაპოლსგარეთა ქვეყნებში.

გახსოვთ ერთი ამბავი? ყველაზე დიდი ამბავი, რომელიც ახლო წარსულის დროებაში ვიცოდით შედარებით კარგად? დიეგო მარადონა „ბარსელონადას“ „ნაპოლიში“ გადავიდა დ იქაურობის ნამდვილი გმირი შეიქნა. ის დიდი ისტორია იყო. „ნაპოლი“, თბილისში ორჯერ ნამყოფი გუნდი, ქალაქის ემოციის და ისტერიის გვირგვინი, მარადონამ და მისმა ამხანაგებმა დიდ სიმაღლეზე აიყვანეს. მაგრამ ამბავი კი სხვაა: 1990 წელს, მსოფლიო ჩემპიონატზე, რომელსაც იტალია მასპინძლობდა, იტალიის ნაკრები სწორედ ნეაპოლის სტადიონ „სან პაოლოზე“ ხვდებოდა არგენტინის ნაკრებს, რომელსაც მარადონა კაპიტნობდა.

ჰოდა, თამაშის წინ ბევრს ლაპარაკობდნენ ამ კვანტისტრიალზე: მარადონა თავის სტადიონზე ამ ქვეყნის ნაკრებს ხვდებაო. თვით დიეგომ კი ყველა გადარია, როდესაც თქვა, არ მგონია, ტრიბუნებზე მოხვედრილმა ნეაპოლელებმა მაინცდამაინც იტალიის ნაკრებს უგულუმეტეკვირონ, რადგან ნეაპოლი იტალია არ არისო. ის თამაში არგენტინამ პენალტებით მოიგო, თუმცა ნათქვამი მწარე აღმოჩნდა. არა მაინცდამაინც ნეაპოლელებისთვის, მაგრამ...

„მე შენ გეტყვი და, დედაჩემის დაყენებულ ლიმონჩელოს შეედრება რამე მაგათი, ანდა პურს აცხოვენ ჩვენსავით“, – მეუბნებოდა ერთი ნეაპოლეელი ამხანავი და თითს აშკარად ჩრდილოეთისკენ იშვერდა.

იტალიაში ხომ ეს ამბავია: ჩრდილოეთში ვიღაცებს მიაჩნიათ, რომ სამხრეთს ინახავენ. სიღარიბე ნეაპოლის ერთ-ერთი ნიშანი იყო ძალიან დიდხანს. ეს ნიშანი მთლად გადავარდნილიაო, ვერ იტყვი, ხოლო ნეაპოლის სიღარიბე მოხვდა დე ფილიპოს და სხვათა ნაწერებში, მერე ფილმებში, შეუდგა ბოძი ნეორეალიზმის კინოს და მოიტანა ჩვენამდე სიყვარულის სამყარო უბრალო, ტანჯული ადამიანებისა, რომელთაც რაღაცნაირი ხალისი და მუსიკა მართავთ: სიღარიბის მშვენიერება თუ რაღაც ამგვარი. მზე, ეს სხვა იქრის მზე. ნეაპოლის ნაგავსაყრელები, გაუტანელი ნაგავი. იქვე ყვავილები. მთას მიფენილი უბნები, ერთმანეთში გადახელილი პალაცოები და კორპუსები, კედლების ტუტყიანი სითეთრე და კეთილშობილი ქვა. სურნელებანი. და მოპედის მაყუჩიდან გამოსროლილი ოხერი ბოლქვი.

ეს მართლა ქვეყნად ერთადერთი, ვიწრო და თან უკიდევანო სპაკანაპოლი, ჯერ კიდევ რომაელთაგან გაჭრილი გზა. მაშინ ალბათ გზა, ახლა ქუჩა, უფრო სწორად, უკვე ორსახელიანი ერთი ქუჩა და მის სივიწროვესა და მიჯრილ შენობათა სიმაღლეში მიმალული ცა. ეს საოცარი თავდადამართო თუ აღმართი. რაღას ვიცი. ძველთაძველ კედლებს აკრული მანქანების რიგები, სასახლეები, რომელიც ფანჯრებიც ერთმანეთს უყურებენ. ქალაქის გამყოფი – ამ ქუჩის სახელი ასე მოთარგმნება. ნეაპოლის გამყოფი. მართლა დედაქალაქური გაქანების ქალაქია. ძველებური და ცხელი დედაქალაქის, რომელიც დიდად არ ზრუნავს, სად, რა და როგორ, რახან მინდობია თავის სიდიადეს და მნიშვნელობას და დანარჩენს კი ფული იმაშს. და კიდევ, ისა, ბელინის მოედანი საღამოს პირზე: რაღაცა მოგუდულ სტაფილოსფერს, ტერაკოტს, შინდისფერს, წითელსა და უამრავ სხვა ჩრდილს შორის, ის ერთი ყლუპი ყავა და გემრიელი სიგარეტი. ქუჩის საჭმელი. დადიხარ და როგორღაც კბენ ქალაქში გამოხვეულ ცხელ ნეაპოლურ პურს, გამომცხვარს ძხვით, მოხარშული კვერცხითა და ყველით.

აყოლებ სახელდახელოდ მოწოდებულ ღვინოს პლასტმასის ჭიქიდან და ქვეყანა შენი გგონია, რადგან ნავსადგურისკენ მიაბიჯებ. ნავსადგური კი, ოჰ, ოჰ, ოჰ, ო.

ნორმანული კედელი, სამეფო სასახლე, სანტ ელმოს ციხესიმაგრე ზემოდან და ეგერ კიდევ ვებუვი, რომელსაც ვერსად წაუხვალ. ეს საოცარი ყურეა. ეგერ იქით კუნძული კაპრი, სამხრეთით – სორენტო. „დაბრუნდი სორენტოში!“ აჰა, მივუბრუნდით ისევ ძველ ნეაპოლურ სიმღერას, რომელიც იმიტომ შეიქმნა, რომ სორენტოს მერს ქალაქში გავლით მყოფი მინისტრი ამ მელოდით მოეხიბლა და მისთვის ფოსტის გახსნის უფლება გამოეთხოვა. მინისტრი ალბათ გადაირია, სორენტოში ფოსტა არის. სიმღერა კი, როგორც ყველა ნეაპოლური სიმღერა, სიყვარულზეა: სამუდამოდ წასვლასა და მაინც დაბრუნებაზე.

ნეაპოლი სწორედ ამ ლირიკის ადგილია, უბრალო, სევდისა და იმედის ერთად მატარებელი გული. ეს ნეაპოლური ენაა, უფრო კი, რა თქმა უნდა, დიალექტი. ამბობენ, ამ დიალექტში ბევრია ესპანური და ფრანგული სიტყვებიო: მეფეებად აქ იქაურები იყვნენ ხოლმე. ნეაპოლის პოლიტიკური ისტორია, სამეფო-რესპუბლიკობა და სხვა ამბებიც, იმდენია, რომ აქ ვერ გამოეკიდები. საბოლოო კი მაინც ერთგვარი სევდაა. ეს ყველაფერი – მაგარია და ყოფილი. ალბათ, როგორც უამრავი რამ მსოფლიოში. თუმცა, ეს ყოფილი ხშირად კიდევ უფრო ცოცხალია, ვიდრე რაიმე ახალი. ქალაქი კი ისეთია, რომ იქ ყოფნა გინდა.

აი უყურეთ, როგორაა: გახსოვთ ძველი ფილმი? ორმოცდაათი წლის წინათ გადაიღეს. „ოპერაცია სან ჯენარო“. ჩვენებურად – „იანვარიუსი“. დინო რიზის მარად ცოცხალი კომედია ტოტოს ამოუცნობი პლასტიკით და ნინო მანფრედის პეწიანი ძველიბჭობით. ხომ გახსოვთ ის ხალისი, ის განწყობა, ის იუმორი, ის მიდგომა, ის ცხოვრება? კი, მხატვრული, კომედიური, მაგრამ ქალაქის სულის, მისი ნაცარქექიულ-ემზაკური ხასიათის გამოხატველი.

ამას კი ნახევარი საუკუნის შემდეგ მოსდევს „გომორა“, ნეაპოლურ დიალექტზე გადაღებული ფილმი, სადაც უბედური სკამპიას მმართველი კლანის შიგნით ატეხილი ომი და იქიდან მომდინარე სახალხო უბედურებაა აღწერილი. ეს დაუნდობელი ამბავია, დღევანდელი უღმობელი ამბავი, რომელიც რობერტო სავიანომ დაწერა წიგნად. მერე კი ფილმად გადაიღეს და მასში ნამდვილი კომორელებიც მონაწილეობენ. კომორა მარად ცოცხალი ნეაპოლური სინდიკატი, სკამპია კი – ნეაპოლის ტანჯული, მრავალბინიანი სახლების გარეუბანი, წამლის და იარაღის საუფლო, სადაც სიღარიბე და სისასტიკე ტკბილად ცხოვრობენ ერთად, ისევე როგორც სიღარიბე და სიკეთე ცხოვრობდნენ ერთ დროს ნეაპოლში.

ვლადიანი ჯი გვირდით უღვას ქალაქს, ჰომევიც არაუ მორს და გამოცლიდავს უპვლავნი, მებრან ეს ამინც „მილიონწილის ქალაქი“. სხვა რომ არაუფარი იყოს, ნეაპოლს მისი მცხოვრებლის მიიჩიან და მაცხვადავს იყოფოლა. მდიდარი ქალაქი, ქალიან. იპით, რაც აღვად გვირს აღარავის სჭირდება, მებრან ასეთი ქარხნი, როცა აღინახავ და მვიგრძნობ.



ვენეციის აზიზი

აკა მორჩილაძე

ეს იყო **საოცარი, ჯერ ღონიერი** და მსოფლიოსთვის მრავალ რამეში **გზის მაჩვენებელი ქალაქი**, ბოლოს **საშაქარლამოდ ქცეული**, ისეთი, რომ მასში გავლილი კაცი **გატკბილულობის შეგრძნებას** მთელი ცხოვრების მანძილზე ვერ იშორებდა.

ვენეციიდან ჩამოსული ხალხისა ხშირად ეს ისმის, რომ გონდოლათი ოცწუთიანი გალივლივება ორმოცი ევრო ჯდება, საღამოს ფასი ორმადგდება, ყოველ გადაცდენილ წუთზე კი კიდევ უთვალავი ემატება. ვენეციელ გონდოლიერთა ამბავი ცნობილია, თუმცა ისინი სამხრეთის დიდი ქალაქების ეშმაკ ტაქსისტებზე პატიოსანი არიან, პირდაპირ ძვირს ითხოვენ და ახალბედებს დაუსრულებლად არ დაატარებენ წინ და უკან. ეგებ ასეც მოქცეულიყვნენ, მაგრამ ვენეციაში ეს არ გამოვა.

ტურისტები ამას აუცილებლად იტყვიან, გონდოლების ამბავს;

და ასევე აუცილებლად – ყავის ამბავსაც. ტურიზმი მხოლოდ თვალიერება ხომ არ არის. ის თანამონაწილეობაა. ამიტომ, ყველას უნდა, რომ ჩამოვდეს. მოათვალიეროს. ვენეციაში ეს წყლისპირა კაფეში ჩამოჯდომას გულისხმობს, სასურველია, სან მარკოს მოედანზე, გრძელ რიგებში. ჰოდა, ტურისტი იტყვის, ფინჯანმა ოც ევროს მიარტყა და ხშირად გადასცდა კიდევო. ეს რა უბედურებააო.

მართალიც იქნება. ეს ის უბედურებაა, რომელიც ასეა და მორჩა! ეს იქით იყოს, იტალიაში ყავის ამბავი ისედაც ცოტა

უცნაურადაა, თუ ფეხზე მდგარი სვამ, ერთი ფასია, თუ ტერასაზე დაჯექი – მეორე. ასეა. ხედები საუკუნეთა განმავლობაში იქმნებოდა და დგებოდა დღევანდელ იერზე. ნებისმიერი ამ ხედთაგან ეგებ ერთადერთი რამაა, რაც იმ ადგილას ყავის სმის გარდუვალობას განაპირობებს?! ვინ არ დაამატებს ამას ფასს?! მით უმეტეს, სან მარკოს მოედანზე, ორ ბოძს შორის.

კიდევ ასე იტყვიან ხოლმე: „კი, კი, კარგი იყო. ნუ, ვენეციაა, უნდა ნახო კაცმა, ვენეციაა, ძალიან ძვირია, ოხერი, კი. ეტყობა, სხვა შემოსავალი იქ არ არის. ამით ცხოვრობენ. მაგრამ რა არის, იცი? წყალი ზოგან ბინძურია. ეს შლამი, ლექი. რა ვიცი. ძალიან შემდგარია ქვას, სახლებს. ბევრი პალაცო მოუვლელია, ეტყობა, ფულს არ დებენ. ვიღაცამ მითხრა, იყიდება და არავინ ყიდულობსო, ისეც არავინ იღებს, რომ მოუაროსო. ეს ფრესკები ცვივა. არა, არა. ბევრგან ძალიან კარგადაა ყველაფერი. მაგრამ მაინც, რა ვიცი. იძირებაო. ეტყობა, ადრე უფრო მაგარი იყო. თან, ნესტია, კაცო. ალბათ ცუდ დროს ვიყავი“.

აი, ასე ამბობენ.

ამიტომ, ვფიქრობ, რომ თუკი რამე ასეთზე იფიქრებ, ვენეციაზე წერა სისულელეა. გონდოლას ფასიც, ყავის თაღლითობაც, სხვა ათასი ფანდიც მხოლოდ იმიტომ არსებობს, რომ ეს ქალაქი იზიდავს ხალხს. ეს არის ცარიელი ტურიზმის ქალაქი და აქ ლამის ყველაფერი ტურიზმს ემორჩილება და ტურიზმზე დამოკიდებული. ოცი მილიონი კაცი ყოველწლიურად. გადარბენით, შემოვლით. ამ არცთუ გამძლე ადგილას. ნამდვილი ღვთის რისხვაა.

ვარაზინ იტყვის, როგორც ან სეველიანი აზვის ზოლო, მაგრამ ვენეცია თითქმის აღარ არის ქალაქი. ეს არის რაღაც, რაც უნდა ნახო. აუცილებლად.

გაირბინო ამ კალეიდოსკოპში გზადაგზა პიცის ჭამით, იყიდო ნილაბი, ოქროსფერი გონდოლა მაგიდაზე დასადგმელად, მურანოს შუშა ვინძე გოგოსთვის საჩუქებლად, სასტუმროში დაგრჩეს ქალაქის რუკა, რომელიც აღარაფერში გჭირდება და ჭილის შლაპა, რომელსაც ესპანეთში წასვლის წინ მოისაკლისებ და მორჩა.

ვენეციის აეროპორტი, ეს მოქანცული თავლა, აეროპორტო დი სოსპირი, ოხვრათა აეროპორტი, იმ პატარა ხიდის სახელი რომ მოვიშველიოთ, დოჟის სასახლის საგამოძიებო ოთახებიდან რომ გადადის ახალ ცხედ წოდებულ საპყრობილეში. პონტე დე სოსპირი, ოხვრათა ხიდიო. ბაირონსაც კი უმღერია მისთვის. ჰოდა, იმ აეროპორტისთვის სიმღერაც აღარ გამოვა. ასე იცის ტურიზმმა.

არის ადგილები, რომლებსაც ტურიზმი მშვენივრად უხდება და არც რამეს უფუჭებს. მაგალითად, ძველი გადასაღები მოედნები ჰოლივუდის ძველსავე სტუდიებში. არის მოქმედი, ცოცხალი ქალაქებიც, რომლებშიც ვენეციაზე მეტი ტურისტი ჩადის, მაგრამ იმ ქალაქებს ბევრი არაფერი ეტყობა. ასეთია ლონდონი. პარიზიც ასეთია. ბარსელონაც და საერთოდ ყველა. მაგრამ არც ერთი ამთავანი არასდროს ყოფილა ვენეცია. ვერც ვერასდროს იქნება.

არაფერი ვენეციის მსგავსი დედამიწაზე არ არსებობს და აწი რომ არ იარსებებს, ესეც ხომ ცხადია. ოთხასი წელიწადია, ვენეცია ტურისტებს იღებს. ნეტავ, რას ფიქრობდნენ ის ადამიანები, რომლებიც ამ ქალაქს აშენებდნენ ამ კუნძულებზე? მგონი, არც არაფერს. რა უნდა ეფიქრათ?!

ვენეციაში ყოფნით ერთ დროს არსებული ვენეციის გაგების, მისი საკუთარ გულსა და გონებაში გაცოცხლების, მიღების და ცოცხლად წარმოდგენის ერთადერთი გზა არსებობს. ამ ქალაქში ტურისტად არ უნდა ჩახვიდე, არ უნდა აღიარო, რომ ტურისტი ხარ.

თუ ვენეცია გინდა, იმ დღესასწაულს უნდა გაჩაგრდე და უნდა მიიჩვიო ტურისტების ზრგობას, იფიქრო, რომ ისინი არ არსებობენ და ყველაფერი ნაღვივით, ფრთხილად უნდა დანიშნო. იმისათვის, რომ ვენეცია გაგიცოცხლდეს, არაფერი უნდა გამოტოვო, რადგან ამ გამოსატოვებელი და უნიკალური არაფერია.

ამას ეგებ თვეები დასჭირდეს. ეს ფუფუნებაა. ამას წიგნები, დიდი ბლოკნოტები და მოუღლელობა უნდა. სხვანაირად ყავა ოცი ევრო დაჯდება და აიფონშიც ოციოდე ფოტო ჩაიკარგება. რაღაცის ფოტოები. ლამაზის. რიალტო. ფოსკარი. სანტა მარგარიტა. დორსოდურო. გრნად კანალ. აბრაახუნე სახელები და იყავი.

საქმე ეს არ არის. ვენეცია მოძრაობაშია წარმოსადგენი, სიცოცხლეში. სხვანაირად ის, უბრალოდ, ცოდაა. დიადი ქალაქი, დიადი სახელმწიფო, რომლისგანაც ესლა დარჩა, რომ ერთადერთი იყოს და მის ხიდებზე აიფონგამშვერილი უცხოელები გადი-გამოდდიოდნენ.

ამას ეგებ ის სჯობდა, რომ ქალაქს ის თავისი განთქმული ბაუტა მოერგო და ასე დარჩენილიყო დანარჩენ მსოფლიოში. შენიღბულს, ეგებ უფრო გადაერჩინა თავი მოსერიერების თვალისგან. კი, ის ყოველთვის სასერიო ქალაქი იყო, მაგრამ სანამ ცოცხლობდა, ასეთი რამეები არ ადარდებდა.

ვენეცია, როგორც სახელმწიფო, ორასზე მეტი წლის წინათ გაუქმდა. იმის შემდეგ რას აღარ ეძახდნენ. საბოლოოდ წერდნენ, ზრდასრულთა დისნეილენდიაო, შუასაუკუნეების ღას ვეგასიო, მთელი კოლოფი შოკოლადი რომ შეჭამო და რას აღარ. სულ ნაირგვარი მწერლები ამბობდნენ ასე. ვენეცია კი იმხელა ამბავია, რომ მის გასაცოცხლებლად ძალიან ბევრია საჭირო. მგონი, ეს არავის სჭირდება. რაც არის, საკმარისია. სანამ არ ჩაიძირება. ჩაძირვით კი, დიდხანს არ ჩაიძირება, ასე ამბობენ. ნელ-ნელაო. ესეც შეღავათია ასე დიდებულად დაწყებული ისტორიისთვის.

დიდი მწუხარების ერთ-ერთი უპირატესობა სხვა ტკივილების ჩახშობის უნარია. ეს სასოწარკვეთილების ერთგვარი სახეობაა, რომელიც სულაც არ არის მოკლებული სიამოვნებას. რაღაც ასეთს წერს ჯაკომო კაზანოვა, ვენეციელი. ჰოდა, დღევანდელი ვენეციაც რაღაც ასეთია.



ვენეცია

ვენეცია, ბრწყინვალე და ჯადოსნური, მხოლოდ ქალაქი არ არის, ის ხალხობების მთავარი ნიშანია. ვენეცია და მის გარშემო არსებული უმძველესი ლაგუნა იუნესკომ 1987 წელს კაცობრიობის კულტურულ მემკვიდრეობად აღიარა.
ვენეცია 118 აქსელსონის ბადაჯიოლი, რომელიც ერთმანეთს კატარა ხიდაბითა და მცურავი მონდოლებით სავსე ვინჩო არხებით უკავშირდება.

სან მარკოს მოედანი, სადაც Serenissima-ს (მისი უნეტარესობა, მდღერობითი ფორმა; ასე მოიხსენიებენ ვენეციელები თავიანთ ქალაქს) – მსოფლიოში ყველაზე დიდხანს არსებული ქალაქი-რესპუბლიკის მთავრობის რეზიდენცია მდებარეობდა, ქალაქის 7 ქუჩა გადის. ესენია: Merceria, Frezzeria, Vallaresco, Via XXII Marzo, Campo San Luca, Campo Manin და Campo San Bartolomeo. აქვეა Campo Santo Stefano-ც, სადაც დაუსრულებლად შევიძლიათ ისეირნოთ. ამ გზით უნდა წახვიდეთ Pinault-ის კოლექციის სანახავად Palazzo Grassi-ში (1951 წლიდან იმართება ლეგენდარული გამოფენები) ან Museo Fortuni-ში ვენეციური არისტოკრატის სამკაულების დასათვალიერებლად. აუცილებლად მოინახულეთ San Grigorio Maggiore-ს ბენედიქტური მონასტერი, სადაც Giorgio Cini-ს კულტურული ფონდი მდებარეობს.

კასტელი ვენეციის პოპულარული უბანია, სადაც განთავსებულია ბიენალეს ძირითადი საექსპოზიციო სივრცეები. კასტელი იწყება „ამოსუნთქვების“ ხიდიდან და გრძელდება ჯიარდინისკენ; და შემდეგ სან ზაქარის და სან ჯორჯო დეი გრეჩისკენ, არსენალამდე (ყველაზე დიდი, შუასაუკუნეების პორტი). დღეს ეს ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული სასეირნო მარშრუტია.

კანარაჯიოლი მდებარეობს ევროპაში ყველაზე ძველი გეტო, რომელიც სავსეა უნიკალური ტაძრებით. ფონდამენტა დი მიზერი კორდიას არხი ამ უბნის შუაგულია. მადონა დელ ორტოს ტაძრამდე თუ მიხვალთ, შეგიძლიათ ტემპარტი ვენეციელის, ლეგენდარული ტინტორეტოს საფლავი და მისი ფრესკები მოინახულოთ.

კანალი დორსოდურო სან მარკოს მოედნის პირდაპირ, კანალ გრანდეს არხის შესასვლელთან იწყება და ჯიუდეკას არხამდე მიდის. თავდაპირველად ის ვენეციელი არისტოკრატების ბაღებითა და პარკებით იყო სავსე, შემდეგ კუნძულზე ფაბრიკები აშენდა. ამჟამად დორსოდურო ინტელექტუალების და ხელოვანების,

სან მარკოს მოედანი და ტაძარი

მოედანი უძველესი დროიდან ვენეციის ცენტრალური მინიწელი. მრავალი საუკუნის მანძილზე ის პოლიტიკური და რელიგიური ძალაუფლების დამაბალანსებელი ტერიტორია იყო. მდიდარი წარსული, ფასადისა და ინტერიერის სინატიფე სან მარკოს ბაზილიკას უნიკალურ ძეგლად აქცევს. საუკუნეების განმავლობაში იტალიისა და ევროპის საუკეთესო ოსტატები მონაწილეობდნენ მის შექმნაში. ტაძრის არქიტექტურისთვის დამახასიათებელი ბიზანტიური სტილი ყველაზე თვალშისაცემი ხდება წმინდა მარკომის ცხოვრების, ძველი და ახალი აღთქმის სცენების ამსახველი უზარმაზარი ფრესკების ნახვისას, რომლებიც მოზაიკათა შესრულებული.

მსუბუქი შუქი, რომელიც ტაძარში მაღლიდან აღწევს, თითქოს მიწიერ და ზეციურ სამყაროებს შორის ავლებს ზღვარს და მოზაიკაზე დაკვირვების ოქროსფრად ირეკლება. ნამდვილად ღირს სან მარკოს სამრეკლოზე ასვლა – ეს საუკეთესო ადგილია, საიდანაც შეძლებთ სრულად დატკბეთ ქალაქის ხედი.



2



3

1. სან მარკოს ბაზილიკა
2. სან მარკოს მოედანი
3. სან მარკოს ბაზილიკა, დეტალი
4. სანტა მარია დელა სალუტეს ბაზილიკა
5. არხენაღე
6. რიალტოს ხიდი



4



5



6

მდიდარი უცხოელი მეცენატების პატრონაჟის ქვეშაა. აქ განთავსებულია ოთხი მთავარი მუზეუმი: ფრანსუა პინოს სახელგანთქმული თანამედროვე ხელოვნების ცენტრი პუნტა დელა დოგანა; პეგი გუგენჰაიმის ლეგენდარული, პირადი კოლექციის მუზეუმი; Galleries dell'Accademia და Ca'Rezzonico.

კანალი სანტა კროჩია უნდა ეწვიოთ Ca'Pesaro-ს თანამედროვე ხელოვნების გალერეას და Ca'Corner della Regina-ს, სადაც Prada-ს ფონდია. სან პოლოს რიალტოს ბაზარი ყველაზე ცოცხალი და საინტერესო სანახაობა გრანდ კანალის არხზე; აუცილებლად უნდა ნახოთ ტინტორეტოს ფრესკები Scuola Grande de San Rocco-ში და Basilica dei Frari-ს ინტერიერი.

გატო მინის სახელოსნოებს, რომლებიც სწორედ იმ ტერიტორიაზე მდებარეობდა, სადაც გერმანიიდან ჩამოსული ებრაელები პირველად დასახლდნენ, ადგილობრივ ენაზე „ჯეტოებს“ უწოდებდნენ. ვენეციის გეტო ქალაქის ექვსი კვარტლიდან ერთ-ერთში – სესტიერე კანარეჯოში მდებარეობს. აქ სიძველით გაუღწეველი ატმოსფეროა, განუმეორებელი იერს კი ამ კვარტალს პატარა ქუჩები და მოედნები სძენს. გეტოში იხილავთ ხუთ სინაგოგას, რომელთა ფასადები იმდენად სადაა, რამდენადაც მდიდრულია ინტერიერი. აქვე დააგემოვნებთ ებრაულ-ვენეციური სამზარეულოს დელიკატესებს.



ლოჯის ვენეციური სასახლე გოტიკური ხელოვნების ნიმუშია. გრანდიოზული არქიტექტურული კომპლექსი უამრავი შენობისა და დეკორატიული ელემენტისგან შედგება. შეგვიძლია გამოვყოთ სამი ძირითადი შენობა, რომელთაც მანამდე არსებული ნაგებობები შთანთქმეს და ყველაფერი განუყოფელი ერთობად აქციეს.

მათგან უძველესია ლაგუნისაკენ მიმართული ფრთა, რომელიც 1340 წელს აშენდა. სწორედ აქ მდებარეობს დიდი საბჭოს დარბაზი. კენჭისყრის დარბაზი კი შენობის იმ ფრთაშია, რომელიც მოედანს გადააყურებს.

ის 1424 წლით თარიღდება. რენესანსის სტილში გამშვენებული ფრთა დოჯის რეზიდენციასა და ხელისუფლების სხვადასხვა ორგანოსთვის განკუთვნილ დარბაზებს იტევს. ის 1483-1565 წლებში გადაუკეთებიათ.



სასახლის კომპლექსში შესვლა მნახველებს ე. წ. ხორბლის ტომარისგან (Porta del Frumento) შეუძლიათ. ამგვარი სახელი მას ახლომდებარე საფურაუე მარცვლეულის დაწეხების გამო ეწოდა.



არქიტექტორის პატივსაცემად სანტი-ავო კალატრავას ხიდს უწოდებენ, 2008 წლის 11 სექტემბერს გაიხსნა. ის პიაცალე-რომას მოედანს სანტა ლუჩიას სადგურთან აკავშირებს. შემდეგი ხიდი – პონტე დელი სკალცი – სადგურთან მდებარეობს.

მომდევნო ხიდი – რიალტო ქვით ნაგებია და მისი შენება 1588 წელს დასრულდა. რიალტოს რაიონშია ცნობილი ბაზარი, რომელიც ყოველდღე მუშაობს. ის სან პოლოს კვარტალში, ხიდის ფუძესთან მდებარეობს. ვენეციელები ბაზარში ყოველთვის დილით დადიან. ამ დროს ეს ადგილი გამოცოცხლებულია: უამრავი ხალხი ირევს, ნაგები დავურავს. ბოლო ხიდი, რომელიც შემოგვხვდება, უძველესია. მას აკადემიის ხიდი ჰქვია და უდიდესი ფუნქცია აკისრია – დორსოდუროსა და სან მარკოს კვარტლებს აკავშირებს ერთმანეთთან. ეს ოთხი ხიდი კანალ გრანდეს გადაკვეთის ერთადერთი საშუალება როდია: თქვენს სამსახურშია გონდოლები, რომლებიც მცირე თანხის სანაცვლოდ მეორე ნაპირზე გადაგიყვანენ. დიდი არხი სან მარკოსთან მთავრდება, სადაც თვალწინ შესანიშნავი ყურე გადაგვმდებარეობს.

დიდი არხი (კანალ გრანდე)

დიდი არხი, იგივე „კანალასო“, ვენეციის მთავარი საწყლოსნო მაგისტრალია. არხი თითქმის 3800 მეტრი სიგრძისაა, მთელ ქალაქს კვეთს და ორ ნაწილად ყოფს. არხის ორივე მხარეს უთვალავი პალაცოა განლაგებული – XII-XVII საუკუნეების შორის აშენებული სასახლეები, მოწმენი იმისა, თუ რამდენად მდიდარი და დიდებული ქალაქი იყო ვენეცია. აქ გადიოდა ვენეციის რესპუბლიკის მთავარი სავაჭრო მარშრუტი შუასაუკუნეების დასრულებამდე. დღეს არხზე ოთხი ხილია, ყველა მათგანი სხვადასხვა ეპოქაში ააგეს. უახლესი – კონსტანტინის ხიდი, რომელსაც

მურანო მსოფლიოში ცნობილი კუნძულია, სადაც ვენეციურ შუმას „ბერავდენე“ XIII საუკუნიდან და დღეს კი, სამწუხაროდ, სავსეა საშუალო დონის პატარა სუვენირების მაღაზიებით. ბურანო მეთევზეების ულამაზესი კუნძულია ფერად-ფერადი მომცრო სახლებით. ის განთქმულია თავისი მაქმანებით და რესტორნით „Da Romano“.





HOTEL MONACO & GRAND CANAL

კაღე ვალეროსზე, ლეგენდარულ „Harry's bar“-ის მოპირდაპირე მხარეს მდებარე ლუქს-სასტუმროს შესასვლელი XVII საუკუნის განთქმული პალაცო დონდოლიდანაა, სადაც, კაზანოვას შემუარების მიხედვით, თავს იყრიდა და კარნავალისათვის კოსტიუმებში იმოსებოდა ვენეციის

არისტოკრატიული საზოგადოება. გრანდ კანალის მხარეს მდებარე სასტუმროს რესტორანი, თავისი ტერასით, დღესაც მაგნიტივით იზიდავს ვენეციის მაღალ საზოგადოებას.

ფასი: 225€-დან.

Calle Vallaresso (San Marco)

HOTEL FLORA

ვენეციის ერთ-ერთი ყველაზე ტრადიციული და მომზადობელი სასტუმრო XVII საუკუნის შენობაშია. ფასი: 150€-დან.

2283/a, via XXII Marzo (San Marco)

AL REALI HOTEL

ვენეციის მუდამ ხალხმრავალ ქუჩებში ჩაკარგული და, ამავდროულად, ცენტრში მდებარე ეს ულამაზესი სასტუმრო არხის მხრიდან ტიპური ვენეციური, ხოლო ქუჩის მხრიდან ტიპური ნეოკლასიკური სტილის ფასადებს აერთიანებს. სასტუმროს აქვს რესტორანი, ბარი და სპა. ფასი: 150€-დან.

Campo della Fava



HOTEL CONCORDIA

თუ ვენეცია თქვენთვის სან მარკოს მოედანთან ასოცირდება, ამ სასტუმროში უნდა გაჩერდეთ და პიაცა დეი ლეონინასა და სან მარკოს უნიკალური ხედვით დატკბეთ. ფასი: 250€-დან.

piazza San Marco 367 (San Marco)



BAUER PALLADIO HOTEL & SPA

ლა ჯიუდეკას კუნძულზე მდებარე სასტუმრო ყოფილი XVI საუკუნის ქალთა მონასტრის, Zitelle-ს ტერიტორიაზეა გაშენებული, რომელიც ტაძართან ერთად დააპროექტა ვენეციის პერიოდის ცნობილმა ვენეციელმა არქიტექტორმა ანდრეა პალადიომ.

ფანტასტიკური მდებარეობა, ულამაზესი შიდა ბაღი, განთქმული რესტორანი l'Ulivo, რომლის ტერასიდან გრანდ კანალისა და სან მარკოს მოედნის ხედები იშლება და არანაკლებ სახელგანთქმული სპა ამ სასტუმროს მაღალ ფასს სრულიად ამართლებს. ფასი: 500€-დან.

La Giudecca 33 (Giudecca)



AL PONTE ANTICO HOTEL

საოცარი გემოვნებით დეკორირებული XVI საუკუნის პატარა სასახლე ცნობილია ტერასით, საიდანაც რეალტოს ხიდი მოჩანს. შესანიშნავი ადგილია კაზანოვას შემუარების გადასაკითხად. ფასი: 350€-დან.

Cannaregio 5768 (Cannaregio)



CLUB DEL DODGE, GRITTI PALACE HOTEL

რესტორანში მოციბლავეთ მომზადობელი ტერასა ზედ გრად კანალზე და შეფ-მზარეულის, დანიელე ტურკოს მარტივი, მაგრამ დაუვიწყარი მენიუ. შევიძლიათ ისიამოვნოთ Pinot Griggio-თი და ვენეციური ანტიპასტების მიქსით. ფასი: 65€-დან.

Campo Santa Maria deal Giglio 2467 (San Marco)



AL COVINO

ვენეციელების საყვარელი ადგილი, ღვინის ბარი-რესტორანი, სადაც უნდა გასინჯოთ ვენეციური მარინირებული სარდინები და სპაგეტი ალა ბოტარგა (სპაგეტი მშრალი ხიზილალით). ფასი: 30€-დან.

ღიაა: 12:00-15:00 / 19:00-01:00.

Calle del Pestrin 3829 (Castello)

CORTE SCONTA

მიირთვით მარინირებული ანჩოუსები, რბილი ან გრძელფეხებიანი კრაბი და კრევეტები პოლენტათი.

Calle del Pestrin 3886 (Castello)



TAVERNA ALLA FENICE

ისტორიული რესტორანი ადგილობრივი კერძებით; გირჩევთ, მიირთვათ რიმოტო „de Secoe“. ფასი: 53 €.

San Marco 1939
Campiello della Fenice



LAVENA

ისტორიული კაფე, რომელიც ამაცობს, რომ ისეთ კლიენტებს მასპინძლობდა, როგორებიც არიან: ვაგნერი, ლისტი, ბალზაკი, როსტროპოვიჩი და მორავია.

Piazza San Marco 133-134 (San Marco)

CHIOGGIA

კინემატოგრაფიული კაფე.

piazzetta San Marco 8-12 (San Marco).
დოუების სასახლის მოპირდაპირე მხარეს



AL DUCA D'AOSTA

მულტიბრენდული მაღაზია
Calle Larga San Marco 248 (San Marco)

ARNOLD'S & BATTOIS

ვენეციური ოსტატების ხელნაკეთი ჩანთები
Calle dei Fuseri 4271 (San Marco)

ARCO DEL PARADISO

პარფიუმერული კონცეპტ-მაღაზია
Calle del Paradiso 5751 (Castello)

ANNELIE

ლეგენდარული ვენეციური მაქმანი
Vaporetto Ca'Rezzonico (Dorsoduro)

GIORGIO NASON

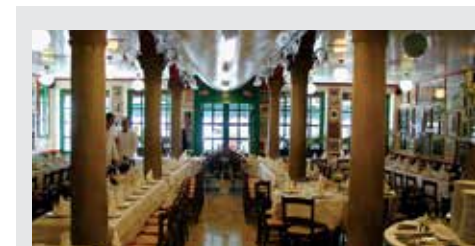
ვენეციური შუშის ნაკეთობანი, სუვენირები
Campo San Gregorio 167/a (Dorsoduro)

IL GRIFONE

ვენეციური ტყავის ნივთები
Fondamenta del Gaffaro 3516 (Dorsoduro)

COSTUME NICOLAO ATELIER

ვენეციური კოსტიუმები
Fondamenta della Misericordia 2590 (Cannaregio)



DA ROMANO

ყველაზე საყვარელი და მნიშვნელოვანი რესტორანი ვენეციის ერთ-ერთ ზღაპრულ კუნძულზე, ბურანოზე მდებარეობს. წლების განმავლობაში აქ სიხარულით იყრიდნენ თავს ვენეციელი და მსოფლიოში აღიარებული მხატვრები, მწერლები, ინტელექტუალები. ფასი: 60€-დან.

via Galuppi 221 (Isola di Burano)



ANTICHE CARAMPANE

ფემენგებულური თევზის რესტორანი კამპო სან პოლოსა და რეალტოს ბაზარს შორისაა ჩაკარგული. თევზის მრავალფეროვანი სახეობები, ფანტასტიკური Gran Fritto Misto (შემწვარი თევზების მიქსი), სპაგეტი კასოპიპა (თევზეულობით), ტალიოლინი „coi zotai“ (sepioline) „თევზის შავი მელნიო“. ფასი: 65€-დან.

Rio Terrè delle Carampane 1911 (San Polo)



L'OMBRA DEL LEONE

Ca' Giustinian-ის სასახლის ზედა სართულებზე ვენეციური ბიენალეს ოფისებია, პირველ სართულზე მდებარე „ლომბრა დელ ლეონე“ კი, ხედით გრანდ კანალზე, საუკეთესო ადგილია აპერიტივოსთვის და, რაც მთავარია, ფასები აქ ვენეციურთან შედარებით უფრო დემოკრატიულია.

Ca' Giustinian, Calle del Ridotto 1364/a



VIZIOVIRTÙ

VizioVirtù-ს შოკოლადის მაღაზია ვენეციის ლაგუნის გულში, სან მარკოს და რეალტოს შორის მდებარეობს – ზუსტად იქ, სადაც მარკო პოლო ცხოვრობდა და სადაც სუნელებით, სანელებლებით, ყავითა და კაკაოს ფხვნილით ვაჭრობდნენ. სწორედ ამ შემადგენლებს იყენებს VizioVirtù თავისი საუკეთესო შოკოლადის დასამზადებლად.

ამ მაღაზიაში ყოველდღე, დილის 10 საათიდან საღამოს 8-ის ნახევრამდე, შეგიძლიათ მიირთვათ მათივე დელიკატესები და გაეცნოთ შოკოლადის ისტორიას; შესაძლებელია შოკოლადის დამზადების გაკვეთილებზე დასწრებაც.

Castello 5988, 30122



ფლორენცია



1. სანტა მარია დელ ფიორე (დუომო)
2. პალაცო ვეკიო
3. უფიციის გალერეა
4. სანტა მარია დელ ფიორე (დუომო)
5. ნეპტუნის შადრევანი
6. სანტა კროჩეს ბაზილიკა
7. სინიორიის მოედანი. ფრაგმენტი
8. ბობოლის ბალები
9. ბაზილიკა სანტა მარია ნოველა
10. პონტე ვეკიო

ტაძრის მოედანი – არქიტექტურულ შედევრთა შორის უპირობოდ პირველ ადგილზეა ტაძარი სანტა მარია დელ ფიორე (დუომო), რომელსაც გვირგვინად ფლორენციის სიმბოლო, ბრუნელესკის ქმნილება – სახელგანთქმული გუმბათი ადგას. გვერდით კი ბაპტისტერიუმი, რომელსაც ბრინჯაოს „სამოთხის კარიბჭე“ და ჯოტოს სამრეკლო ამშვენებს.

სამრეკლო სხვადასხვა ფერის მარმარილოთა მოპირკეთებული და ამ ადგილიდან ქალაქის შესანიშნავი ხედი გადაგეშლება თვალწინ.

სანიორიის მოედანი – აქ იხილავთ ისეთ ცნობილ შენობებს, როგორცაა პალაცო ვეკიო – ქალაქის ხელისუფლების სამუშაო ადგილი. აქვე დაათვალიერებთ უფიციის გალერეასაც.

გინდათ, იხილოთ ჭეშმარიტი შედევრების მუზეუმი ღია ცის ქვეშ მასინ პალაცო ვეკიოს ფასადის მარჯვნივ მდებარე ლანცის ლოჯია მოინახულოთ.

დიდებული თაღების ქვეშ რამდენიმე უმშვენიერესი ქანდაკება დგას, მათ შორის, ჩელინის „პერსეუსი“ და ჯამბოლონის „საბინელი ქალების მოტაცება“. პალაცო ვეკიოს შესასვლელთან კი სტუმრებს მიქელანჯელოს „დავითის“ ასლი ეგებება.



7

8



პონტა ვეკიო ყველაზე ძველი ხიდა, რომელიც ფლორენციაში მდინარე არნოს კვეთს. 1565 წელს არქიტექტორმა ჯორჯო ვაზარიმ ხიდის აღმოსავლეთ ნაწილში, იქ სადაც სავაჭრო რიგები იყო, ააშენა საიდუმლო დერეფანი, რომელიც დაახლოებით ერთი კილომეტრი სიგრძისაა და მედიჩების ძველ რეზიდენციას (პალაცო პიტის) ახალთან (პალაცო ვეკიოსთან) აკავშირებს.

პალაცო პიტი და ჯოჯოლის ჯაღი – პალაცო პიტი ტოსკანელი ჰერცოგების რეზიდენცია იყო. როცა მისი მშენებლობა დასრულდა, პალაცო პიტი ყველაზე გრანდიოზულ და მდიდრულ საგებობას წარმოადგენდა ფლორენციულ სასახლეებს შორის. სასახლეში სხვადასხვა კოლექცია ანუ მუზეუმების მთელი კომპლექსია. პალატინის გალერეაში შეგიძლიათ იხილოთ რაფაელის, ტიციანისა და სხვა დიდი ოსტატების შედევრები. აქვეა კოსტიუმების გალერეა, სადაც უძველეს ტანისამოსს შეავლებთ თვალს. ასევე, ფაიფურის მუზეუმი, ეტლების მუზეუმი და მრავალი სხვა სანახაობა თქვენზე დაუფიქრებლად შთაბეჭდილებას მოახდენს. პალაცო პიტის შენობის უკან ბობოლის მონუმენტური ბალებია გადაჭიმული. ეს ერთ-ერთი ყველაზე ელეგანტური და ფართო პარკი, რომელიც მედიჩების



9



10



ბრძანებით აშენდა, იტალიურ სტილშია შესრულებული და კიდევ ერთი განუყოფელი მუზეუმი ღია ცის ქვეშ: სტუმრებს ბაღში ანტიკური ეპოქიდან XVII საუკუნემდე შექმნილი ქანდაკებების დათვალიერება შეუძლიათ.

სანტა მარია ნოველა – სანტა მარია ნოველას ბაზილიკა 1246 წელს დომინიკელების ორდენისთვის აშენდა. ეს ფლორენციის ერთ-ერთი უმაღლესი და ულამაზესი ტაძარია, რომელიც ამავე სახელწოდების მოედანს ამშვენებს. მარმარილოს გოთიკური ფასადი ლეონ ბატისტა ალბერტის მიერაა დაპროექტებული, შიგნით კი არაჩვეულებრივი შედევრების მთელი კასკადია: მამაროს „სამება“, გირლანდაიოს მიერ მოხატული ტორნაბუონის კაპელა და ორი ჯვარცმა, რომლებიც ჯოტოსა და ბრუნელესკის ეკუთვნის.

აქადამიის გალერეა – დამთავლიერებელთა რაოდენობა მოწმობს, რომ აკადემიის გალერეა ყველაზე პოპულარული იტალიური მუზეუმი მსოფლიოში. აქ იხილავთ მიქელანჯელოს ისეთ შედევრებს, როგორცაა: „მონები“, „მათე მასარებელი“ და, რა თქმა უნდა, „დავითი“, რომელიც მუზეუმში 1873 წელს გადმოიტანეს.



1. მადონა დელ გრანდუკა. რაფაელი
2. ვენერას დაბადება. ბოტიჩელი
3. წმინდა ოჯახი (მადონა დონი). მიქელანჯელო
4. მადონა დელა როსა (მადონა ვარდით). პიეტრო დი ჯოვანი ტედესკო
5. ხარება. ლეონარდო და ვინჩი
6. ისააკის მსხვერპლშეწირვა. კარავაჯო
7. პაპ ლეო X-ის პორტრეტი. რაფაელი



ორსანიქადა

უნიკალური ფორმის ტაძარი 1337-1404 წლებში აშენდა, ის მარცვლეულის შესანახად გამოიყენებოდა.

მუზეუმში ნახავთ დონატელოს (წმ. გიორგი, წმ. მარკოზი, წმ. პეტრე), ლორენცო გიბერტის (წმ. იოანე ნათლისმცემელი, წმ. მათე, წმ. სტეფანე), ანდრეა დელ ვეროკიოს (ქრისტე და წმ. თომა) შესანიშნავ ქანდაკებებს. თავად ეკლესიაში მდებარეობს პიეტრო და ჯოვანი ტედესკის უნიკალური ქანდაკება „მადონა ვარდით“.



4

5

6

7



SAN FIRENZE SUITS AND SPA

სასტუმრო მდებარეობს პიაცა დელა სინიორიას გვერდით და ბარგელოს მუზეუმის მოპირდაპირე მხარეს, ისტორიული ფლორენციის შუაგულში. ფასი: 200€-დან.

Piazza di Asanishvili Firenze 3a



ST. REGIS

ლუქს-სასტუმრო საოცარი ხედით მდინარე არნოზე XV საუკუნის პალაცოს შენობაში მდებარეობს. ფასი: 500€-დან.

Piazza Ognisanti 1



PALAZZO NICCOLINI AL DUOMO

დუომოს მოედანთან მდებარე XVI საუკუნის სასახლე უნიკალური ისტორიული ინტერიერით. ფასი: 250€-დან.

Via dei Servi 2



UNA HOTEL VITTORIA

პონტე ვეკიოსთან ახლოს მდებარე თანამედროვე სასტუმრო, რომლის დიზაინის ავტორიც ფაბიო ნოვემბრეა. ფასი: 150€.

Via Pisana 59 (Piazza Pier Vettori);



ZEB GASTRONOMIA

ოჯახური სამზარეულოს ტრადიციას შეგიძლიათ გაცნოთ თანამედროვე სივრცეში. შეფ-მზარეული ალბერტო ნავარი და დედამისი ჯიუზეპინა ხალისით გაგაცნობენ დღის კერძებს.

ფასი: 40€-დან.
ლიაა: 12:00-15:30 / 19:30-22:30.

via San Miniato 2

SIMON BOCCANEGRA

XVI საუკუნის პალაცო სალვატინის პირველ სართულზე განთავსებულ ცნობილ რესტორანში აუცილებლად მიირთვით ფლორენციული სტიკი. რესტორანი განთქმულია თავისი ღვინის მარნით! ღიაა: 12:30-14:30 / 19:00-24:00.

via Ghibellina 124/r (Santa Croce)



IL LATINI

ეს არის ნამდვილი ტოსკანური ტრატორია; უმჯობესია წინასწარ დაჯავშნოთ.

ფასი ერთ პერსონაზე – 50€-დან.

ლიაა: 12:30-14:30 / 19:30-22:30.

via dei Palchetti 6



IL SANTO BEVITORE

მაღალი კლასის რესტორანი ნარჩევ სემონური პროდუქტებით. ფასი ერთ პერსონაზე – 75€-დან. ღიაა: 12:30- 14:30 / 19:30-23:30.

via di Santo Spirito 64/66



CRUCINA TORCICODA

ეს მულტიფუნქციური სივრცე მოიცავს შოკოლათერიას, პიცერიას, ოსტერიასა და რესტორანს. ოთხივე უმაღლესი ხარისხის ენოგასტრონომიული სამოთხეა.

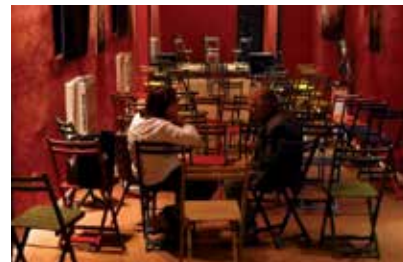
ღიაა: 12:30-15:00 / 19:00-23:00; კვირას დაკეტულია.

Via Torta 5 (Santa Croce)

MERCATO CENTRALE

ძველი ფლორენციული ბაზრის ტერიტორია თანამედროვე „გურმე“ ცენტრად გარდაიქმნა. შეგიძლიათ დააგემოვნოთ უნიკალური ტოსკანური პროდუქტები. აქვეა შესანიშნავი პიცერია „ტოსკა“ და რესტორანი. ღიაა: 10:00-24:00.

piazza San Lorenzo



CAFFÈ LETTERARIO

XV საუკუნის ისტორიული ციხის, Le Murate-ს სვედიანი წარსულის საპირწონედ ფლორენციელები კვირის ბოლოს საოცრად მხიარულ მულტიფუნქციურ სივრცეში იკრიბებიან აპერიტივზე ან მუსიკის მოსასმენად. ღიაა: 09:00-01:00.

piazza delle Murate



GROM

უზარმაზარი რიგი ბოჰემიანობის მაჩვენებელია, რადგან ნაყინის ინგრედიენტები, შოკოლადისთვის კაკაოს მარცვლები კოლუმბიდან და ვენესუელიდან, ხოლო ფსტის – სიცილიიდან და სირიიდანაა ჩამოტანილი.

via del Campanile /Via delle Oche (Duomo)

ENOTECA PITTI GOLA E CANTINA

ბობოლის ბაღების ძირში განთავსებულ შესანიშნავ ენოთეკაში გაცნობით მრავალფეროვან ტოსკანურ ღვინოებს და ნარჩევ ტოსკანურ ძეგვეულს. ღიაა: 13:00-24:00.

piazza de'Pitti 16 (Oltrarno)

VOLPI E L'UVA

მოკირწყლულ მოედანზე მდებარე პატარა, მყუდრო ენოთეკაში შეგიძლიათ დააგემოვნოთ საუკეთესო ღვინოები. ღიაა: 11:00-19:00.

piazza dei Rossi 1r (Oltrarno)

1 PASTICCERIA GIORGIO

ყველაზე განთქმული ფლორენციული ტორტი Dolc. **Via Ducca Boninsegna 36**

2 LA BOTTEGA DEL CIOCCOLATO

ცნობილია შესანიშნავი ყავითა და კრუსანებით. **Via de' Macci 50**

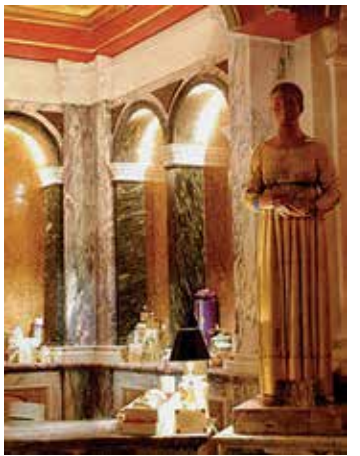
3 GELATERIA DEI NERI

ნაყინის გემოების ფართო არჩევანი, მათ შორის, ვარდის და გორგონზოლასი. **Via dei Nerri 9/11**

OFFICINA PROFUMO-FARMACEUTICA DI SANTA MARIA NOVELLA

უნიკალური ისტორიული ფლორენციული პარფიუმერიის სახლი (1612 წლიდან) და აფთიაქი (1221 წლიდან). ნატურალური პროდუქტები საოცრად ლამაზად არის ბრენდირებული; რამდენიმე საუკუნეა დიზაინი არ შეცვლილა. ღიაა: 09:00-20:00.

via della Scala 16



GUCCI

მაღაზია 1921 წელს გაიხსნა. კონცეპტ-მაღაზიის სტილში გაკეთებული მუზეუმი ვთავაზობთ ბრენდის ისტორიის უნიკალურ ექსპოზიციას; აქვე აუცილებლად მოინახულოთ კაფე.

Piazza Della Signoria 10



SALVATORE FERRAGAMO

შუასაუკუნეების პალაცოში ფლორენციული ბრენდის, „ფერაგამოს“ მაღაზია და უნიკალური მუზეუმი აუცილებლად უნდა მოინახულოთ.

Piazza Santa Trinita 5



LUISA VIA ROMA

ცნობილი შოპინგ საიტის სათავო მაღაზია, სადაც წარმოდგენილია ყველა მნიშვნელოვანი საერთაშორისო ბრენდი. **Via Roma 19-21**

RASPINI

ფლორენციელების საყვარელი ისტორიული შოპინგ მოლი **Via Martelli 5/7r**

MARIE ANTOINETTE

უნიკალური ვინტაჟ-მაღაზია **Piazzetta dei del been 6/5**

DONATO ZACCARO

ფლორენციული სკოლის საოქრომჭედლო

IL MICIO

მამაკაცის უმაღლესი ხარისხის ხელნაკეთ ფეხსაცმელებს კერავს იაპონიაში დაბადებული და ფლორენციაში მუშაობს ოსტატობას დაუფლებული ფუკაია ხიდეტაკი. შეკვეთით დამზადებული ფეხსაცმელების ფასი: 3000€-დან იწყება.

Via dei Federighi 6





მსოფლიოში ერთ-ერთი ყველაზე დიდი და მნიშვნელოვანი Piazza del Campo ნიუარის ფორმის არქიტექტურისა და მოხიბვლო ფარის მოქმედება. ცხრა საათობრად დაყოფილი სივრცის მაღალ ნატივში მდებარეობს ისტორიული მდარევის – Fonte Gaia-ს სასი.

ტორა დე პანის მოედანზე მდებარე მაღალ კოშკზე ასვლისას, 400 საფეხურის ავლის შემდეგ ტოსკანის წარმტაცი ხედი გადაგეშლება თვალწინ.

სანტა მარია დელა სკალა (XIII ს.) სამუხეუმო კომპლექსია ძველ საქველმოქმედო საავადმყოფოში, სადაც უპატრონო ბავშვებზე, მიუსაფარ ადამიანებსა და პილიგრიმებზე ზრუნავდნენ. 1330 წელს სანტა მარია დელა სკალას შენობის ინტერიერი ფრესკებით მოიხატა. მუზეუმი მოიცავს არქეოლოგიურ და საბავშვო ხელოვნების მუზეუმებს, ფოტოგალერეას და ბიბლიოთეკას.

პატიცხარია (1325 წ.) ქალაქის წმინდა ადგილია უნიკალური ფრესკებით, პომპეური ბრინჯაოს და მარმარილოს სანათლაავით. ბილეთის ღირებულება 4 ევროა.

სანტა მარია ასუნტას კათედრალი 1215-1263 წელს აშენდა



ჯოვანი და ნიკოლა პიზანოების მიერ. გოტიკური კათედრალი განთქმულია მარმარილოს შავ-თეთრ ზოლებიანი ფასადით და ჭრელი მოზაიკური იატაკით. მას XIV-XVI საუკუნეებში 40 საუკეთესო სიენელი მხატვარი ქმნიდა. კონსერვაციის მიზნით, პანელების ძირითადი ნაწილი წლის განმავლობაში შეფუთულია. ყველა მათგანი მხოლოდ პალოს დოლის დღეს იხსნება.

წელს, ივნისის დასაწყისიდან სექტემბრის შუა რიცხვებამდე საშუალება გექნებათ, იხილოთ 56 შედეგი. აქვეა ბერნინის მიერ ლურჯ-ოქროსფრად მოხატული გუმბათი, დუჩიო დი ბონინსენიას მრგვალი ვიტრაჟი (მსოფლიოში ყველაზე ადრეული), ნიკოლა პიზანოს მიერ კარარის მარმარილოზე ამოტვიფრული „განკიცხვის დღის“ სცენები (1268), დონატელოსა და ახალგაზრდა

ძველი ქალაქი სამ ბორცვზე გაშენებული:
TERZO DI CITTA – აქ მდებარეობს piazza Postierla, მსოფლიოში ყველაზე პატარა ფანჯარა; via di Castelsenio, სადაც ლევენდის მიხედვით, თავი შეაფარა რომულუსმა; Capella Della Ceneri di Sant'Ansano, სადაც აწამეს ქალაქის პირველი წმინდანი; ევროპის ერთ-ერთი პირველი ჰოსპიტალი და palazzo delle Papese.
მეორე ბორცვზე (**TERZO DI CAMOLLIA**) მთავარი სავაჭრო ქუჩა via Banchi di Sopra; ორი შესანიშნავი მოედანი (piazza Salimbeni და piazza Tolomei), ბაზილიკები და შთამბეჭდავი ციხესიმაგრე Fortezza. აქვეა Santuario di S. Caterina, სადაც ინახება ტაძრის მთავარი სიწმინდე – სიენის მფარველი წმინდანის, კატერინას თავი.
TERZO DI S. MARTINO კი ქალაქის პოლიტიკური და სოციალური ცხოვრების ცენტრია.



მიქელანჯელოს ქანდაკებები, სასწაულ-მოქმედი ხატი Madonna Del Voto.

შესვლის საათებია: 10:30-17:00; ბილეთის ღირებულება – 7 ევრო. ამავე ტერიტორიაზე არსებული **პიკოლომინის ბიბლიოთეკის** დასათვალიერებლად დამატებითი საფასური 2 ევროა.

პინაქოთეკა ნაციონალი (via San Pietro, 29) ეროვნული გალერეაა, სადაც განთავსებულია XII-XVII საუკუნეების სიენელი მხატვრების ღირსშესანიშნავი კოლექცია.

შესვლის საათებია: 8:15-19:15 (სამშაბათი – კვირა), 8:15-13:30 (ორშაბათი); ბილეთის ღირებულება – 4 ევრო (18 წლამდე უფასოა).



შუასაუკუნეების ძლიერ ქალაქ-სახელმწიფოში 1472 წელს შეიქმნა ევროპის ერთ-ერთი პირველი ბანკი Monte dei Paschi, რომელიც დღემდე მოქმედებს.
უნივერსიტეტი კი 775 წლის წინათ დაარსდა. კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის მიზნით, ქალაქის ცენტრი ავტომობილებისათვის 1966 წელს დაიკეტა.



პუჩო დეი ოპერა დეი დომოს დაუთავსებელ კათედრალში ინახება ამ ტაძრისათვის შექმნილი ხელოვნების ნიმუშები; მათ შორისაა სიენელი ფერმწერის, დუჩოს (Duccio) ორმხრივი ხატი, რომელიც შუასაუკუნეების ერთ-ერთ ყველაზე მნიშვნელოვან ნამუშევრადია მიჩნეული.

ღიაა: 10:30-16:30; სამშაბათს დაკეტილია. ღირებულება 7 ევროა.



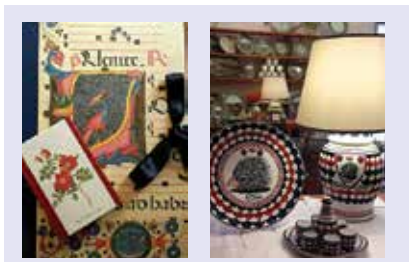
- 1. დელ კამპოს მოედანი
- 2. ტორე დელ მინას კოშკი
- 3. სანტა მარია დელა სკალა
- 4. პიკოლომინის ბიბლიოთეკის ტერიტორია
- 5. ორმხრივი ხატი. დუჩო
- 6. სანტა მარია ასუნტას კათედრალი



დუომოს მოედანზე მდებარე ხუთივე ისტორიული ძეგლის დასათვალიერებლად შეგიძლიათ შეიძინოთ საერთო ბილეთი (OPI pass), რომელიც 15 ან 20 ევრო ღირს.

პალეო პუბლიკოს (XIII ს.) შენობაში დღესაც ქალაქის მერიის განთავსებული. ყველაზე მნიშვნელოვანია Sala dei Nove (ცხრათა დარბაზი), მუზეუმის მთავარი საგანძური, რადგან აქ მდებარეობს მსოფლიოში ცნობილი უნიკალური ფრესკები.

დათვალიერება შეგიძლიათ 10:00-19:00 სთ, ბილეთის ღირებულება 9 ევროა (11 წლამდე ბავშვების შესვლა უფასოა).



- ხელით მოხატული კერამიკა შეგიძლიათ შეიძინოთ მაღაზიებში: Bianco e Nero di Staccioli Sonia, via die fusari 21; Gift Shop 5, piazza San Giovanni 5.
- ტყავგადაკრული და ხელით მოხატული წიგნაკები: La Stamperia di Nanni Mario, via Camollia 126.
- ხელით მოქარვული თეთრეული: Siena Ricama, via di Città 61.
- მაღალი ხარისხის იტალიური ქაშმირის ტანსაცმის: Dolci Trame, via del Moro 4.
- შერეული იტალიური ბრენდები: Mag, via dei Termini 49
- ტოსკანური სოკო: Siena Tartufi, vicolo dei Pollaiuoli 6/8.
- ადგილობრივი პროდუქტები იყიდება ანტიკური აფთიაქის ტერიტორიაზე მდებარე მაღაზიაში: Drogheria Marganelli, via di Citta 71/73.
- საუკეთესო ყავასა და ტოსკანურ დესერტებს შეიძენთ ისტორიულ ცენტრში: Pasticceria Nannini, via Banchi di Sopra 22/24.



PALIO

ლევანდარული კოსტუმირებული დიდი წელიწადში ორჯერ, 2 ივლისსა და 16 აგვისტოს იმართება პიაცა დელ კამპოზე. დიდი იმავე ტრადიციებით ტარდება, როგორც 1656 წელს. ბილეთები რამდენიმე წლით ადრეა გაყიდული და ფასი 250-500 ევროა.

მხედრები უხელოდ, ალკამზულობის გარეშე მართავენ ცხენებს. გამარჯვებულს ჯილდოდ ერგება ხელით მოხატული აბრეშუმის დროშა (ფულადი პრემია არ არსებობს) და უფლება, მთელი წლის განმავლობაში ქალაქში ამაყად იჯრიოთ.



მყუდრო ოჯახური რესტორანი **DA TROMBICCHE** (via del Terme 66) საუკეთესო ადგილია ლანჩისთვის. აქ დააგეგმონებთ სოსისებს, პროშუტოს, პანცანელას (ტოსკანური სალათა) და შესანიშნავ ოჯახურ ღვინოს.



- **TERZI** (via dei Termini 7) გთავაზობთ ტიპურ ტოსკანურ კერძს (Bistecca Fiorentina), გრილზე მომზადებულ ფლორენციულ სტეკს, რომელსაც უხდება წითელი ტოსკანური ღვინოები: Brunello di Montalcino, Montepulciano და Chianti.
- **LA TAVERNA DI SAN GIUSEPPE** (via g. Duprè 32), ასევე, ტოსკანურ მენიუს გთავაზობთ: Pici ხელით მოხედილი სპაგეტია ხორცის და პომიდვრის სუსით; Ribollita ბოსტნეულის წვნიანია; Gnocchi კარტოფილით მოხედილი მრგვალი პასტა; Fiorentina di Chianina კი განსაკუთრებული ჯიშის ძროხის ხორცის კერძია.

- **GRAND HOTEL CONTINENTAL**; via dei Banchi di Sopra 85
- **CAMPO REGIO RELAIS**; via della Sapienza 25
- **PENSIONE PALAZZO RAVIZZA**; via dei Mantellini 34
- **B&B PALLAZO BRUCHI**; via Pantaneto 105



XIII საუკუნის კალაბრიტ ბარბაროსული სან ჯიმიანიო შუასაუკუნეების შთაბეჭადავ აბომოსფაროს დღემდე ინახავს. XIV-XV საუკუნეებისათვის ტიკური ნაგებობები, რომლის ხალოვების ნიშნები, იუნაკოს მსოფლიო მემკვიდრეობის ნუსხაშია შესული. სან ჯიმიანიო შუასაუკუნეების ქალაქი – კომუნის იხვითი მახალითია. მის ბანაეორაბელ იარსახის ქმინა ცისკან აზილური დიდაბული კოშკები და ცინესიამბრაები.



1



2

- 1. პალაცო დელ პოპოლო
- 2. ტორე გროსის კოშკი
- 3. ფრესკის ფრაგმენტი, ბარტოლო დი ფრედო
- 4. სან ჯიმიანიოს კათედრალური ტაძარი

XIV საუკუნის შუა ხანებამდე სან ჯიმიანიო აყვავებული ეკონომიკითა და ბობოქარი შემოქმედებით ცხოვრებით გამოირჩეოდა. მისი სიმდიდრის წყაროს ვაჭრები და მოგზაური-მომლოცველები წარმოადგენდნენ, რომლებიც ე. წ. „ფრანკების გზას“ კვეთდნენ. ეს უძველესი „მაგისტრალი“ ქალაქს დღესაც ორ ნაწილად ყოფს. სან ჯიმიანიოს არქიტექტურაზე გავლენა მოახდინა მდიდარ სავაჭროლოთა შორის გაკვირება-დაპირისპირებამ: ვინც უფრო მაღალ კოშკს აღმართავდა, ის მეტად მნიშვნელოვანი პერსონა იყო. თუმცა, უმაღლეს ნაგებობად უნდა დარჩენილიყო რომიონას კოშკი, რომლის პირველობას კანონი იცავდა.



4



3

ფრესკებითაა მოხატული. ტაძრის შესასვლელთან, ცენტრალურ ნაწილზე ბენეციო გოცოლის ფრესკაა – „წმინდა სებასტიანის წამება“, იქვეა იაკობო დელა კვერჩის ხის შთამბეჭდავი ქანდაკებები. ცენტრალური ნავის ზედა იარუსი დამშვენებულია სამინელი სამსჯავროს სცენებით ტადეო დი ბარტოლოს მიერ. ტაძრის ნამდვილი მარგალიტა მარკვენა ნაგებობა მდებარე წმინდა ფინის სამლოცველო (1468 წ.), რომელიც დომენიკო გირლანდოს მიერაა მოხატული. არ გამოვჩინებ ბენედეტო და მაიანოს მიერ შექმნილი ჩინებული საკურთხეველი (1475 წ.).

ტორე გროსი – 1298 წელს აშენებული კოშკი ერთადერთია, რომელიც ღიაა ტურისტებისთვის.

1300 წ. ქალაქში 70 ამგვარი ნაგებობა იყო, ზუსტად იმდენი, რამდენიც მდიდარი ოჯახი. მათგან დღემდე მხოლოდ 13 შემორჩა.

კალაჯო დი პოპოლო სან ჯიმიანიოს უთავრესი ძეგლია, რომელშიც დღეს ქალაქის მუზეუმი განთავსებულია. აქაური ექსპოზიციის ძირითად ნაწილს წარმოადგენს XII-XIV საუკუნეების ფლორენციული და სიენური სკოლის წარმომადგენელთა ნამუშევრები, რომელთა შორისაა კოპო დი მარკოვალდოს

სან ჯიმიანიოს კათედრალური ტაძარი ტოსკანის რომანული არქიტექტურის გამორჩეული ძეგლია, რომლის კედლებიც ძველი და ახალი აღთქმის თემებზე ბარტოლო დი ფრედის



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
ღვინის მუზეუმი ვილა როკა დი მონესტა-ფოლიში მდებარეობს. აქ მოგიყვებიან ყველაფერს სან ჯიმიანიოს მხარის საუკეთესო ღვინოებზე და მათი წარმოება-დაყენების უძველეს ტრადიციებზე.
via della Rocca 1



UN MONDO DI SAPORI
ენოთეკაში სან ჯიმიანიოს საუკეთესო ღვინოების დაგემოვნება შეგიძლიათ აუცილებლად მისაყოლებელ ტოსკანურ კროსტინებთან ერთად.ღიაა: 11:30-18:30.
via San Martino 51



PERUCA
ქალაქის საუკეთესო რესტორანში უგემრიელეს ნიოკის დააგემოვნებთ ძეხვეულით, ასევე გირჩევთ, მიირთვათ პასტა pappardelle Cinghiale.
via Capassi 16

ისტორიული ნაგებობების სიმრავლით ვერონა იტალიაში მართა აღმშენებლობის ხანაში. აქ მდებარეობს რომის იმპერიის ბრწყინვალე პერიოდის ანტიკური აფიტივატორი, მდინარე ადოჯაზე გადებული ქვის ხიდი, ტრიუმფალური თალი და ქალაქის კარიბჯა.



1

ვერონა



2



4



5

აფიტივატორი „არენა“ ვერონის მთავარი ძეგლია, სადაც დღეს ფართომასშტაბიანი კონცერტები და ფესტივალები იმართება. ეს ანტიკური თეატრი სიდიდით მესამეა დღემდე შემორჩენილია შორის, რომის კოლიზეუმისა და კაპუეს ამფითეატრის შემდეგ. „არენა“ ჩვენს წელთაღრიცხვამდე I საუკუნეში, ავგუსტუსისა და კლავდიუსის მმართველობის პერიოდშია აშენებული, ელიფსისეური ფორმისაა და გარშემო 27 ორმაგი ქვის თალი ერტყმის. ანტიკურ ეპოქაში აქ გლადიატორთა ბრძოლები, დუელები, საცეკვაო და საცირკო წარმოდგენები იმართებოდა; აქვე ანიჟინერებდნენ ხარებს. 1993 წლიდან „არენაზე“ ღია ცის ქვეშ ტარდება ყველაზე დიდი საოპერო ფესტივალები.

ზრას პოლანოვა აუცილებლად უნდა მოინახულოთ პალაცო ბარბიერი და პალაცო დელა გრან გვარდია, „ალბური შადრევანი“, საფეხმავლო ხიდი „ლისტონი“ და მის მახლობლად მდებარე არისტოკრატთა სასახლე, ვისკონტების მმართველობის ეპოქის კედლები, ვიტტორ ემანუელ II-ის მემორიალი და ხუთწახნაგვანი კოშკი.

პონტა დი პიატრას ხიდი ჩვენს წელთაღრიცხვამდე პირველ საუკუნეშია აშენებული. ეს ყველაზე ძველი და ლამაზი რომაული ნაგებობაა ქალაქში და, ამასთანავე, ვერონის ერთ-ერთ სიმბოლოს წარმოადგენს.



3

დაზარტის კოშკი სასახლის ზემოთ მდებარეობს. ის 1172 წელს ლამბერტის დინასტიამ ააგო. კოშკზე ასვლა კიბით ან ლიფტითაა შესაძლებელი. აქედან ძველი ვერონის დაუვიწყარი ხედი გადაგეშლება თვალწინ. პელირალის ქუჩის გადაკვეთაზე არაჩვეულებრივი შენობა „დომუს მერკატორუმი“ დგას, რომელიც 1301 წელს აშენდა ქალაქის სახელისწილების მმართველობისთვის, მაშინ როცა მოედანზე ახალი ბაზარი გაიხსნა.

ღვთისმშობლის მიძინების სახლობლის ვერონის კათედრალი ყველაზე მშვენიერი და მდიდარია ქალაქის ტაძრებს შორის. ის პაპმა ურბან III-მ 1187 წელს აკურთხა. კათედრალის არქიტექტურაში ერთმანეთს ერწყმის რომანიკა და გოთიკა.

პორტალს ამშვენებს წმინდანთა და ცხოველთა მოსახლეობები, ფერადი ბარელიეფი – ღვთისმშობელი ქრით მოგვება და მწყემსებთან ერთად.

ვერონაში სავაჭრო „ოქროს ლერბად“ მიიხვევა **via Mazzini**, რომელიც piazza Bra-სა და piazza delle Erbe-ს შორის მდებარეობს. იტალიური მოდის სახლების ძვირადღირებული ბუტიკების მაცდური ვიტრინები 24 საათის განმავლობაში იხმობს ტურისტებს.

Corso Santa Anastasia, რომელიც ქალაქის ანტიკვარული მექა, სიძველეებისა და პატარა სუვენირების მოყვარულებს მოეწონებათ.

ღვთისმშობლის მიძინების სახლობლის ვერონის კათედრალი

- **II DESCO** (via Dietro S. Sebastiano 7) – ძველი ქალაქის ვიწრო ქუჩაზე ზღვის პროდუქტებისგან საუკეთესო კერძებს ამზადებენ. რესტორანი დღისით იკვებება.
- **RESTORANTE GREPIA** (vicolo Samaritana 3) – მარმარილოთი მოპირკეთებული სივრცე, ქვის სვეტები და თალები უცხო სამყაროში გაცრძობინებთ თავს. კერძები დახვეწილია, დესერტები კი – მრავალფეროვანი.
- **12 APOSTOLI** (corticella San Marco 3) – ისტორიული რესტორანი მრავალფეროვანი ტრადიციული სამზარეულოთი, რომელშიც ძველი ქალაქის განწყობას შეიგრძნობთ.
- **BARRAKA** (via Legnago 120) – მოდერნიზებულ ძველ ინტერიერში ტყავის დივანებითა და ფერადი ბალიშებით შექმნილი სიმყუდროვე ძალიან უხდება აქაურ ორიგინალურ კერძებს.

ვერონის კარიბჯის მთავარი დუნიკაბატის ცხენის ხორცია (Cavall), რომლის მასინჯვა ნაშვლიად ღირს.



ჯულიეტას სახლი XIII საუკუნის ნაგებობაა და დიდი სივერსითაა მოხატული, აქვეა სკამები, ხნის განმავლობაში დელ კაპელოს ოჯახს ეკუთვნოდა. და ა.შ. გზის სიღრმეში გადმოცემის თანახმად, დედამიწაზე ყველაზე ცნობილი შეყვარებულების



ისტორია სწორედ აქ ვითარდებოდა. ფასადს ცნობილი აივანი ამშვენებს, ინტერიერი კი XV საუკუნის სტილია აღდგენილი: კედლები ფრესკებითაა მოხატული, აქვეა სკამები, სკივრები, აგურის ბუხრები და ა.შ. გზის სიღრმეში ნერეო კონსტანტინის მიერ შენობის რეკონსტრუქციის ქანდაკება დგას.

როცა ქარი ზღვის სურნელს პოიტანს



ქუჩებში, ზემოთ, რაველოსკენ, სადაც „გრანდ“ სასტუმროების წყება საღამოობით მუსიკალური ფესტივალის სტუმრებს და შვით მოთენთილ ათასობით უსაქმურს მასპინძლობს.

პრიანო, ამაღვი, პოზიტანო, მაიორი. ხომ ჟღერს სიმღერასავით?! ამაღვის ყველაზე პირველად გაღმერთებული, რიგითაც პირველი გაჩერება გზაზე, იტალიური ზაფხულისკენ – სორენტოა. მართალია, სორენტო ფორმალურად ნეაპოლის ყურის კიდეში მდებარეობს, ამაღვისკენ სვლა მაინც აქედან იწყება.

სანამ სოლერნოს ყურის თბილ წყლებში გადაინაცვლებდნენ და მებადურთა სოფლებს შეესოფნდნენ, დიდგვაროვანმა ტურისტებმა ჯერ სორენტო დაიპყრეს და თავიანთ მექად აქციეს. აქვე იყო ნეაპოლი და მოსანახულებლად აუცილებელი პომპეი და ჰერკულანუმი, აქვე სძინავს მეფური ძილით ვეზუვის. სორენტოს კლდოვანი სანაპირო, რომელიც მოწყვეტით ეშვება ლაჟვარდოვანი ზღვისკენ, სავსეა სასტუმროებით, რომლებიც „ჯადოსნური მთის“ სამხრეთული ვერსიის ჰაერით სუნთქავენ.

ამ სასტუმროებში ბაირონი, გოეთე და იბსენი დააბიჯებდნენ. ბევრ მათგანს დღემდე აქვს შერჩენილი წარსული სული და დიდება.

1817 წლის ერთ მშვენიერ დღეს ფლორენციაში, სანტა კროჩეს ბაბილიკაში ერთ ფრანგ მამაკაცს თავბრუ დაეხვა და გული აუჩქარდა, მოკლედ, გული შეუწუხდა მაკიაველის, მიქელანჯელოს და გალილის საფლავებთან სიახლოვის გამო. ემოციური ფრანგი მწერალი სტენდალი იტალიაში მოგზაურობის შესახებ ერთ-ერთი პირველი წიგნის ავტორი იყო. მან ძალაუვნებურად საფუძველი ჩაუყარა ორ საინტერესო მოვლენას – კულტურულ ტურიზმსა და ფსიქოსომატურ დარღვევას, ჰიპოკულტურემიას. ეს უკანასკნელი, რომელსაც სტენდალის სინდრომით მოიხსენიებენ, ხელოვნების ნიმუშებსა და წარსულის დიდებასთან შეხებით გამოწვეულ თავბრუხვევასა და გულის აჩქარებას – მსუბუქ შემთხვევებში, რთულში კი – კულტურულ-ემოციური შოკის მდგომარეობას გულისხმობს.

სტენდალმა სამხრეთშიც იმოგზაურა და თავისი წიგნით გზა გაუკვალა არაერთ ადამიანს. ვისაც სტენდალისეული იტალიის შეგრძნება გსურთ, **GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA**-ში უნდა გაჩერდეთ რამდენიმე დღით, ან ვაყისთვის მაინც.

სორენტოს სანაპირო ზოლზე განლაგებული თითქმის ყველა სასტუმრო 5-ვარსკვლავიანია და ნეაპოლის ყურეზე დაუვიწყარი ხედის გარდა, საკუთარ პლაჟსაც სთავაზობს სტუმრებს, რაც



- 1 **GRAND HOTEL EXCELSIOR VITTORIA**
Via Papa Leone X, 84011 Amalfi SA
- 2 **BELLEVUE SYRENE**
Piazza Della Vittoria 5, 80067 Sorrento
- 3 **GRAND HOTEL AMBASCIATORI**
Via Califano 18, 80067 Sorrento



ჯერ ზღვის სურნელს იგრძნობთ. მერე გზის სერპანტინზე, ანტიკური თეატრის სტატიკებივით, არაბუნებრივი წესრიგითა და სამხრეთული ბრწყინვალეობით, გამოჩნდებიან განებივრებული კვიპაროსები და კედრები. გზის გასწვრივ გაფურჩქნული ოლეანდრების ყვავილების ფერი უფრო მკვეთრი გახდება. აი კიდევ ერთი მოსახვევიც და... გამოჩნდება ის, „დოლჩე ვიტას“ აკვანი – **ამაღვის სანაპირო**. არანაირი სიტყვები არ კმარა იმისთვის, რომ ამ გზისა და სანაპიროს მშვენიერება აღწეროს. ერთი ვიცი მხოლოდ: თუ ამ ხედის დანახვისას სუნთქვა არ შეგეკრათ და თავბრუ არ დაგეხვათ ბედნიერებისგან, სასწრაფოდ უნდა გადახედოთ თქვენს ცხოვრებისეულ პრიორიტეტებს.

ამაღვი ყველაზე გამოცოცხლებული სანაპიროა იტალიაში, ალბათ იმის გამოც, რომ ეს არ არის ერთი ქალაქი. ეს არის მთაზე მერცხლის ბუდეცხვით მიკრული ფერადი პატარა სოფლების და კლდის ქიმებზე წამოჭიმული კასტელოების წყება, რომელიც სორენტოს მე-19 საუკუნის ტურიზმის ნოსტალგიით იწყება და სოლერნოს პორტით მთავრდება. სწორედ ამიტომ, ამაღვის სერპანტინზე უწყვეტად, იტალიურ რიტმში მოძრაობს კაბრიოლეტებისა და სკუტერების რიგი. იმიტომ, რომ ამაღვი ზღვის ლურჯი ნაპირი და კოქტეილი „ბელინი“ არაა – ამაღვი სწორედ ეს „მოძრაობაა“. მუდმივი დინება.



პოზიტანოს სანაპიროზე გარუჯული, შავი ქვიშით დამძიმებული ნაჭრის ესპადრილების და მოწნული თეთრი ჩალის ქუდების სვლა გლიცინიით გადახურულ

იშვიათობაა, ვინაიდან სორენტოს სანაპირო ციფაბო და კლდოვანია. ზღვასთან ჩასვლა კიბით ან ლიფტით მოგიწევთ. სამაგიეროდ ხედს, რომელიც თქვენ თვალწინ გადაიშლება, ვერაფერი შეეძრება, მაგრამ თუ ქვიშის სანაპიროზე ნებვირობაზე ოცნებობთ, ალბათ აქ შეჩერება არ ღირს.

ამაღვის სანაპიროზე ჩასვლა მანქანით ჯობს, მოგზაურობის საწყის პუნქტად ნეაპოლი შესანიშნავად გამოდგება. სამი საათის ულამაზესი გზა და... პოზიტანოში ხართ. გარდა ამისა, სადაც არ უნდა გაჩერდეთ ამაღვიზე, ადრე თუ გვიან, აუცილებლად მოგიწევთ მოგზაურობა მემობელ სოფლებსა თუ ქალაქებში.

სამოგადოებრივი ტრანსპორტით სარგებლობა აგვისტოს სიციხეში – კამიკაძის ხვედრია. ახლაც მასოვს პოზიტანოს პაწია ავტობუსში კიდევ 100 ადამიანთან გატარებული „სიახლოვის“ ერთი საათი, ამიტომ დაბეჯითებით გირჩევთ, მანქანა იქირაოთ. ეს გაცილებით მეტ თავისუფლებას მოგცემთ, მაგრამ გაითვალისწინეთ, რომ პარკირება ზაფხულში იტალიის სანაპიროზე დიდი გამოწვევაა და უპირატესობა პატარა მანქანას მიანიჭეთ. ამაღვის სანაპიროს ყველაზე პოპულარული

სოფლები ნამდვილად პოზიტანო და ამაღვია. როცა დაინახავთ, მიხვდებით რატომ. თუმცა ამაღვის ყველაზე დიდი კეთილმოწყობილი ქვიშისანი სანაპირო აქვს, პოზიტანოს კი – შედარებით მცირე. აქ ყველაფერი იმ ყურის ზომით განისაზღვრება, რომელშიც სოფელი მდებარეობს.

პლაჟების დიდი ნაწილი ფასიანია და საშუალოდ 10 ევრო ღირს, რაშიც ქოლგა და შეზღონგი შედის. თუ თქვენს სასტუმროს საკუთარი აუზი ან სანაპირო ზოლი არ გააჩნია, რაც 4-5-ვარსკვლავიან სასტუმროთა უპირატესობაა, გირჩევთ, ყველაზე დიდ პლაჟთან ახლოს დაბანადეთ. ეს არ არის რთული, ვინაიდან ამაღვის სანაპიროზე ყოველი მეორე სახლი ან სასტუმროა, ან ქირავდება.

მთაზე შეფენილი ულამაზესი სახლებისა და ფერადი კრამიტით დახურული ეკლესიების გუმბათების გარდა აქაურობა უგემრიელესი რესტორნებითაცაა სახელგანთქმული.

განსაკუთრებული ადგილების გახსენებაში ჩემი მეგობარი, კულინარიის ექსპერტი და, უბრალოდ, საუკეთესო „პოზიტანოლოგი“ – ქეთი ბაქრაძე დამეხმარა.



LE SIRENUSE

ეს არის უმაღლესი კლასის სასტუმრო, რომელსაც განუმეორებელი ხედების, საკუთარი აუზისა და სპა სალონის გარდა შესანიშნავი რესტორანი აქვს, სადაც ტერასიდან საღამოს მთელი პოზიტანოს ხედი იშლება. აქ პოზიტანოში საუკეთესო „როსინის“ ამზადებენ. აქვეა მალაზია, სადაც პლაჟისთვის და რელაქსაციისთვის საჭირო ყველა ნივთი და ულამაზესი ტანსაცმელი იყიდება.

via Cristoforo Colombo 30, 84017 Positano (SA)

ამალფის სანაპიროს ზემოდან რამდენიმე შესანიშნავი სოფელი გადმოჰყურებს. ამ სოფლებამდე მანქანით ასაღწევად 5-იდან 10 წუთამდე დაგჭირდებათ. ზღვასთან უშუალო წვდომის არქონის კომპენსაციას საოცარი ხედი ახდენს. თუ ბავშვთან ერთად ისვენებთ და უფრო მშვიდი გარემო გსურთ, გირჩევთ, სკალაში ან რაველოში დაბინავდეთ. რაველო პატარა, მაგრამ სრულყოფილი ქალაქია თავისი პალაცებით, განუმეორებელი სილამაზის ვილებითა და მოედნით. არაფერს ვამბობ იმაზე, რომ ყოველი მეორე სურათი, რომელიც ამალფის სილამაზეს გვიჩვენებს, რაველოს სახელგანთქმული „ვილა ჩიმბრონეს“ (Villa Cimbrone) ბაღიდან გადაღებული ხედა, რომელსაც ანაკაპრიდან გადაშლილი პანორამა თუ შეედრება. ამ ვილაში რაველოს ერთ-ერთი ულამაზესი სასტუმროა განთავსებული, რომელიც რომანტიკული ქორწილების გასამართად საოცნებო ადგილია.



HOTEL PALAZZO MURAT

ეს კიდევ ერთი სასტუმროა საოცარი ბაღით და ულამაზესი რესტორნით. თავად სასტუმრო პოზიტანოს ღირსშესანიშნაობაა. ბაღში მოხვედრა სახელგანთქმული გლიციანი და ფარული ქუჩიდანაა შესაძლებელი.

აქ დღე ყავის დაღვევა ძალიან სასიამოვნოა, მაგრამ თუ მუდამ საცურაო კოსტუმით სიარული მოგბეზრდათ და გსურთ, საღამო ლამაზ კაბაში გაატაროთ, სასტუმრო „მიურატის“ რესტორანი ამისთვის საუკეთესო ადგილია.

via dei Mulini, 23

BELMOND HOTEL CARUSO

რაველოს ყველაზე ცნობილი სასტუმრო „კარუზო“, რომელიც ევროპის ერთ-ერთი ულამაზესი აუზის გარდა (თითქმის ცას და შორეულ ზღვას რომ ერწყმის), ულამაზეს ბაღში განთავსებული რესტორნითაცაა ცნობილი. სანამ ვახშამს შეექცევით, შეგიძლიათ ბარში უგემრიელესი „ბელინი“ მიირთვათ, შემდეგ ღამის ყურის ხედით დატკბეთ და ლობსტერს შეექცეთ.

piazza San Giovanni del Toro 2



თუ მიშლენის ვარსკვლავის მფლობელ რესტორანში შესანიშნავი ვახშამი და იტალიაში საუკეთესო მარანი გაინტერესებთ, შეგიძლიათ რესტორან „კარაველას“ (LA CARAVELLA) ეწვიოთ. აქ ღვინის შესანიშნავ კოლექციასთან ერთად, შეფხმარებული ქეთი ბაქრაძის აზრით, „სავალდებულოა“ მივირთვათ შავი რავიოლი ლობსტერით. სამშაბათობით რესტორანი დაკეტილია. ღანჩის დრო 12-იდან 14:30 საათამდეა, ვახშამობა კი 19-იდან 23 საათამდე შეგიძლიათ.

DA ARMANDINO, რესტორანი რომელიც The Marina di Praia-ზე, კლდის ძირას მიეყულება, ტიპურია არა მარტო ამალფის სანაპიროსთვის, არამედ მთლიანად იტალიური საოჯახო რესტორნების ბიზნესისთვის.

უგემრიელესი ახალი ზღვის პროდუქტები და არმანდინოსა და მისი ცოლის, კარმელას საოცარი კულინარიული ხელოვნება ერთი დიდი სიამოვნება და წმინდა იტალიური გამოცდილებაა. რიზოტო კრევეტებით და პასტა ზღვის პროდუქტებით ნამდვილი სასწაულია. გირჩევთ, დესერტად აუცილებლად გასინჯოთ ლიმონის ნამცხვარი.

დილის 10 საათისთვის სანაპიროზე ჩაიხაროთ და მოძიანათ ნავი ნითალი თაჯით. ეს ნავი რასტორან და ადოლფოს ყურაში ნამიყვანთ. იქ სხვადასხვა ვერ მოხვდებით. ნავის მომსახურება რასტორან DA ADOLFO-ს კლიენტებისთვის უფასოა და უკან, პოზიტანოში 4 საათზე დაბარდებით.



კაპრი

უცნობია, რამ მოხიბლა იმპერატორი ტიბერიუსი, როცა ქრისტეშობამდე 27 წელს რომის იმპერიის მართვა კაპრიდან განიზრახა, მაგრამ ფაქტია, რომ ამ კუნძულის მომზადებელი სილამაზე დღემდე ატყვევებს ნებისმიერს.

კაპრისთან ყველას საკუთარი ისტორია აკავშირებს. ეს კუნძული, რომელიც ამალფის სანაპიროსთან ამოზრდილა, ძალიან უცნაურ ემოციებს იწვევს ჩემში. არ არის გასაკვირი, რომ კაპრი დასასვენებელ ადგილად რომის იმპერიის დროს ჩამოყალიბდა, რაზეც იმპერატორი ტიბერიუსის ვილა მეტყველებს და რომელიც ისტორიკოსი ტაციტუსი მოწმობს, რომელიც აღნიშნავს, რომ კაპრიზე 12 ვილა აშენდა.

ეს თბილი კუნძული ისეთი იქნება, როგორც თავად ვინდა, რომ იყოს. ინტიმური, ბუგენვილიების ჭახტახა ფერში ჩაფლულ თეთრ ვილაზე მეგობრებთან ერთად გატარებული მშვიდი საღამოებით, ან ვია კამერელეზე, ანაკაპრის მთავარ ქუჩაზე გამოტყუებული 5-ვარსკვლავიანი სასტუმროს ბარის გუგუნით. ვის არ ნახავთ via Camerelle-ზე, კაპრის ყველაზე ელეგანტურ ქუჩაზე, სადაც მსოფლიოს ყველა ცნობილი ბრენდის მალაზია და საიუველირო ნაწარმის ყველა ბუტიკია ჩამწყვილებული! ნაომი ქემპბელიდან დაწყებული, დაშა ჟუკოვათი დამთავრებული (აბრამოვიჩმა ანაკაპრიზე ერთ-ერთი ყველაზე ძვირად ღირებული ვილა შეისყიდა); ფერად-ფერად ტუნიკებში გამოწყობილი მსოფლიოს უმდიდრესი ადამიანები ამ კუნძულის სილამაზითა და ალერსიანი მზით ტკბებიან.

თუ კაპრიზე გაჩერებას არ აპირებთ, შეგიძლიათ ერთდღიანი ექსკურსიით შემოიფარგლოთ. კაპრიზე მოხვედრა პოზიტანოდან ბორნის ან დაქირავებული იახტის მეშვეობითაა შესაძლებელი, თუმცა თუ ზღვის ავადმყოფობა გაწუხებთ, გირჩევთ, ისევ ბორნით ისარგებლოთ. როცა კაპრის სანაპიროს მიადგებით, ტაქსი-კაბრიოლეტების მთელი ლაშქარი დაგხვდებათ და 200-250 ევროდ კუნძულის დათვალიერებას შემოგთავაზებთ. ეს გადაადგილების და განსაკუთრებით ანაკაპრიზე ასვლის კარგი შესაძლებლობაა. ექსკურსიაში შედის ცისფერი მღვიმის

(Grotta Azzurra) მონახულებაც, რაც კაპრის ერთ-ერთი ღირსშესანიშნაობაა.

თუ ცნობილი ადამიანების ვილები და სასტუმროები ნაკლებად გაინტერესებთ, შეგიძლიათ საყიდლებით გაერთოთ, მაგრამ ანაკაპრიდან გადაშლილ ხედს აუცილებლად უნდა გადმოხედოთ.



- 1 TIBERIO PALACE
via Croce 11 - 15, Capri
- 2 PALACE HOTEL & SPA
via Capodimonte 14, Capri
- 3 HOTEL QUISISANA
via Camerelle 2, Capri
- 4 HOTEL EXCELSIOR PARCO
via Provinciale Marina Grande 179, Capri
- 5 HOTEL VILLA BRUNELLA
via Tragara 24, Capri



MONTEROSSO AL MARE
 ● VERNAZZA
 ● CORNIGLIA
 ● MANAROLA
 ● RIOMAGGIORE

ჩინკვეტირა

ფილმი „ნიჭიერი მისტერ რიპლი“ თუ გინახავთ, შეგიძლიათ წარმოადგინა შეიქმნათ ჩინკვეტერეს შესახებ. ეს არის იტალიურ სანაპიროზე, ლიგურიაში მეთევზეების პატარა ქალაქების შემონახული უნიკალური წყება. თუ მანქანების გამონაბოლქვისა და ხმაურისგან დასვენებაზე ოცნებობთ, თანაც მზად ხართ, ასობით კიბე ფეხით დალაშქროთ, მაშინ ჩინკვეტერე სწორედ თქვენთვისაა შექმნილი.

მიუწვდომლობის მიუხედავად (აქ მანქანით მოძრაობა თითქმის შეუძლებელია სამანქანო გზის არარსებობის გამო) ტურისტები მაინც აღწევენ ფერად-ფერადი სოფლების ვიწრო ქუჩებსა და პატარა ყურეებში; თამამად დასვენდნენ ასობით კიბეს და ნამდვილი იტალიური სოფლის ცხოვრებით ტკბებიან.

სოფლებს შორის გადაადგილება მატარებლით ჯობს, ან შეგიძლიათ 2012 წელს აშენებული ვიწრო და არცთუ კომფორტული გზით ისარგებლოთ და სოფელ ვერნაცამდე მიაღწიოთ, თუმცა იქაც მოგიწევთ მანქანის სადგომზე დატოვება და შემდეგ ფეხით უნდა გაისეირნოთ. ამიტომ თუ საკუთარი იახტა არ გყავთ, რაც ნამდვილად გადაადგილების საუკეთესო საშუალებაა ამ მიდამოებში, გირჩევთ, სოფელ ლა სპეცისთან გააჩეროთ მანქანა და შემდეგ მატარებლით იმოძრაოთ. ლა სპეციაში შეგიძლიათ გენუიდანაც ჩააღწიოთ მატარებლით. ეს 2 საათს წაგართმევთ, თითქმის იგივე დრო სჭირდება მანქანასაც.

ჩინკვეტერეს ცხოვრებისეული დეტალები ზღვიდან მართლაც უკეთესად ჩანს. თავის დროზე ყოველ სახლს სხვადასხვაფერად იმიტომ ღებავდნენ, რომ მეთევზეებს ზღვიდან მალევე ამოეცნოთ მშობლიური კარ-მიდამო და თვალი შეეგლოთ, რას საქმიანობდნენ მათი ოჯახის წევრები. სოფლიდან სოფელში გადაადგილება შეგიძლიათ მატარებლით ან ფეხით.

ჩინკვეტირა, რაც იტალიურად 5 პინას ნიშნავს, 5 სოფლისგან შედგება: MONTEROSSO AL MARE, VERNAZZA, CORNIGLIA, MANAROLA, RIOMAGGIORE.

მატარებლით ეს 5-10-წუთიანი მოგზაურობებია და შესაძლებელია მთელი დღის ულიმიტო ბილეთით სარგებლობა. Corniglia-ს გარდა ყველა სოფელში შეგიძლიათ ბორნითაც მიაღწიოთ, რომელიც დიდ დროს არ წაგართმევთ.

Corniglia-ში ასაღწევად 368 კიბის დალაშქვრა მოგიწევთ. მიუხედავად არასახუმარო ფიზიკური დატვირთვისა, გზებს, რომლებიც სოფლებს ერთმანეთთან აკავშირებს, რომანტიკული სახელები აქვს. სიყვარულის ან ფირუზისფერ გზაზე სეირნობით არადადგების ბოლოს შესაშურ ფორმაში იქნებით.

საკვების მოპოვებისთვის ფიზიკური დატვირთვა არ იქნება საჭირო – ყველა სოფელს საკმარისი პროდუქტი აქვს მომარაგებული მსუნავი ტურისტების დასაპურებლად.

ბუნებრივია, რომ მეთევზეთა სოფლებში მთავარი კერძი თევზია. ევროკავშირმა მონტეროსოს ანიზუსებს სპეციალური სტატუსიც კი მიანიჭა.

ჩინკვეტერეს ტერასებზე უხვად ხარობს ვაზი, ზეთისხილი და ბოსტნეული. აქ მოყვანილი ბაზილიკით, ყველი პეკორინოთი, ნივრითა და ზეითუნის ზეთით სახელგანთქმული პესტო მზადდება, რომელიც ლიგურიის საფირმო სოსუსია.

კორნილიის ცნობილ ნაყინს აქაურივე თაფლის გემო აქვს. ფოკანაც, იტალიური პურის სახეობა და ლიგურიული სამზარეულოს განუყოფელი ნაწილი, ჩინკვეტერეს საცხოვრებელ უხვად მოიპოვება.



1 Hotel Porto Roca
Via Corone 1, 19016
Monterosso al Mare

2 Hotel La Posada B&B
Via Alla Stazione 11,
Corniglia

3 Hotel La Torretta
Via Vico Volto 20,
Manarola



1 Gambero Rosso
Piazza Marconi 7,
Vernazza
(*ორშაბათს დაკავშირებულია*)

2 La Gambusa
Via Roma 6,
Monterosso
(*ორშაბათს დაკავშირებულია*)

MARELLA

KARLIE KLOSS
LONG ISLAND, NEW YORK
SEPTEMBER 2015
MARELLA.COM

TBILISI
PUSHKINI STREET 15
T 032200042



ჩვენი ლაუნჯი სტამბულში
უფრო დიდია, ვიდრე ზოგიერთი აეროპორტი

2 სართული. 5900 m². 12 ბარი.

სპირალური კიბე. აქ დაკარგვაც კი სიამოვნებაა.



SKYLINE RESIDENCE

თბილისის პირველი პრემიალური პროექტი

თავბრუნდამხვევი ხედი 1500 - წლიანი ისტორიის მქონე ქალაქზე...



ექსკლუზიური 19-ბინიანი საცხოვრებელი სახლი თბილისში უნიკალურ ადგილას დაიდებს ბინას - სოლოლაკი, მთაწმინდის პარკის გზის მიმდებარედ, შ. შაყაშვილის ქუჩის ჩიხი N3.

სიახლოვეს განთავსებულია სასუიერხო ბილიკები, მთაწმინდის პარკი და ბოტანიკური ბაღი.

2 444 111 | www.skyline.ge

