

ИЮНЬ 2017

Robb Report.



ПОРТРЕТ ИНТЕРЬЕРА

ЭКСПОНАТЫ МИЛАНСКОЙ ВЫСТАВКИ ДИЗАЙНА



17006



9 771811 173009

16+



1

Кухня на полуострове преимущественно морская, в ресторан Argentario Resort свежую рыбу привозят местные рыбаки.

2

Гости Argentario Resort могут попробовать местные продукты у окрестных виноградарей и сыроделов.

1

празднует весь город. В Caffè dell'Oro звёздный шеф Питер Брюнель подавал меню, полностью построенное на тосканском трюфеле. Даже шоколадный фондан благосклонно принял в себя благородный гриб. Благородство и аристократизм во Флоренции – не пустые восхищённые эпитеты, эти слова сохранили первоначальное значение. Микеле Бонан, оформлявший отель Portrait Firenze, – аристократического рода, основательница Pitti Сибилла делла Герардеска – из древнего рода синьоров Пизы, соперничавших с Медичи. Аристократизм города передаётся и еде: белая фасоль равна по утончённости ожерелью.

Холмы, город... Но Тоскана – это ещё и море. Едем по побережью к Монте-Арджентарио, полуострову, соединённому с континентом тонкой косой. Здесь всего два городка,

Порто-Эрколе и Порто-Санта-Стефано. Море видно отовсюду – то благоустроенные, то дикие пляжи. На одном из них умер в нищете и безвестности художник Караваджо, хулиган и проклятый церковью участник кровавой

дуэли. В местной церкви сохранились записи о том, как в больнице он ждал папского прощения и разрешения вернуться в Рим. Свой пляж, правда, без тени прошлых драм, есть и у отеля Argentario Golf Resort & Spa, к которому ведёт спрятанная от сторонних глаз дорога, заросшая диким шиповником.

Стоит заехать на территорию, взору открываются поля для гольфа, оливковая роща, сады и вилла посреди деревьев. Её можно снять, если хочешь жить уединённо и пользоваться бассейном, рестораном и прочими услугами отеля. На огромной территории строится несколько

**КУХНЯ В МОНТЕ-АРДЖЕНТАРИО
ПРЕИМУЩЕСТВЕННО РЫБНАЯ:
РАКУШКИ ВСЕХ СОРТОВ,
ОТ СЕРДЦЕВИДОК ВОНГОЛЕ ДО
«НОЖЕЙ», КАРАКАТИЦА И АНЧОУСЫ
СОРЕВНУЮТСЯ В КАЖДОМ МЕНЮ**

вилл на продажу – две уже ушли в руки наших соотечественников, как сообщают здесь по секрету, ещё 8 ждут своего часа. Жить у себя дома и одновременно как в отеле – сочетание идеальное, тем более что ресторан заслуживает особого внимания. Продукты поступают с полей фермеров и рыбацких лодок. Самому поехать к дарам «от земли» или «от моря» тоже возможно – отель с радостью даёт адреса сыроваров, виноделов и прочих своих поставщиков. Кухня в Монте-Арджентарио, конечно, преимущественно рыбная, соответствующая пейзажу: ракушки всех сортов, от сердцевидок вонголе до «ножей», каракатица и анчоусы соревнуются в каждом меню. Выбрать невозможно, и еду заказывают в трёх, а то и четырёх видах. Отель приходит на помощь и предлагает все виды спорта, которыми можно заниматься на свежем воздухе, от голь-

фа и конного спорта до велосипеда и плавания. Архитектура здесь совсем иная, чем в Fonteverde, – современная, сочетающая прозрачные стены с дизайнерской мебелью и современной скульптурой. Тем не менее она так же удачно вписана в пейзаж, как ренессансное здание у подножия Сан-Кашано или Portrait Firenze – в городскую среду Флоренции. Это тоже тосканское искусство: соединить пейзаж с рукотворными творениями и едой, созданной одновременно природой и человеком.

Монте-Арджентарио – это прощание с Тосканой. Отсюда всего час до Рима и его аэропорта. По дороге мы пропустили Сиену, мелкие тосканские города с ресторанами на покатых церковных площадях. Всю Тоскану не увидеть никогда, но одна из её тайн разгадана. Лучшая точка обзора – за столом.

