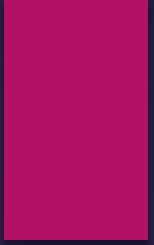




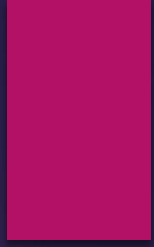
БАРИ



ИТАЛИИ



Аперитив - традиційне вечірнє дозвілля по-італійськи. Полягає він приблизно в наступному: пропустити по келиху вина в кінці робочого дня, але до вечері. В перший момент, більшість Італійських барів для аперитиву починають роботу о 18:00. Безумовно, в великих містах, таких як Рим, Флоренція або Мілан, подібні заклади відкриті з ранку, але в маленьких містечках бари в денний час доби не працюють.



Основні види Італійського алкогольного аперитиву - це:

- **вина:** сухе біле або рожеве вино (звичайне або ігристе) і більш міцні вина - Шеррі, Марсала і Порт;
- **вермут:** в залежності від виду і смаку подається з зеленими оливками, листочками м'яти або скибочками лимона і апельсина;
- **анісовий коктейль:** найбільш відомі та популярні коктейлі під назвою Pernod Ricard і Pastis;
- **пиво:** як аперитив служать практично всі види пива;
- **коктелі різних видів** з додаванням найпопулярніших в Італії напоїв Campari, Aperol, настоянки та інші алкогольні напої. Як правило, їх подають разом з льодом.



Про напої:

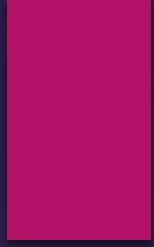
Напої залежать, само собою, від області Італії.

У Венето поширений Спрітц Апероль або просекко, в Емілії-Романьї - Ламбуско, в Фріулі-Венеція-Джулія - піно Гріджо, токай фріулано і місцеві різновиди мерло і Совіньйон, а в Тоскані або Римі - червоні вина з винограду Санджовезе. Однак все ж під час вечірнього аперитиву білі вина і коктейлі на їх основі замовляють частіше, ніж вина червоні. До речі, в деяких барах найпопулярніше вино розливають за допомогою апарату, який в інших країнах використовують для розливу пива.



Як пити?

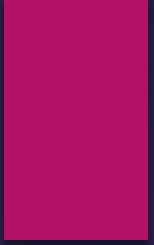
В Італії п'ють в основному на вулицях. Тобто замовляють вино в закладі і прилаштовуються з келихом вина і тарілкою з закусками десь неподалік: на лавочці, біля паркану або ж на кам'яних сходах найближчій церкві (сидіти на каменях тут чомусь шкідливим не рахується). У деяких випадках молодь сидить прямо на асфальті, при цьому вино все п'ють не з пластикових стаканчиків, а з пристойних довгоногих фужерів.



Ще цікавий нюанс, прилегла до барів територія негласно поділена на зони, тому пити і закушувати треба у того бару, де ви зробили замовлення. Коли келих і тарілка спорожніли - залишайте їх там же, працівники закладу свій келих пізнають і заберуть.

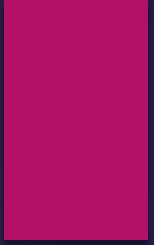
Відрізнити правильний бар для аперитиву дуже просто: за наявністю натовпу на вході. Відвідують подібні заклади люди будь-якого віку та соціального становища: від професорів до студентів, багато хто бере з собою немовлят (поки дорослі розслабляються, малюки сплять в колясках), а ті у кого є собаки, поєднують вечірню прогулянку з чотириногим другом з аперитивом.





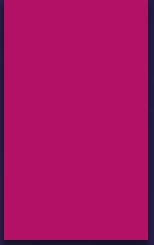
У Мілані найкраще місце для аперитиву – Район Навільї (Navigli): тут біля єдиного збереженого в Мілані каналу розташовано безліч барів, між якими знаходяться антикварні магазинчики і лавки, які торгують речами, витягнутими з бабусиної скрині. У всіх барах є літні веранди, так що сидіти на сходах не доведеться.





Якщо в Навілі вам їхати не хочеться (все-таки район розташований далеко від центру), то непогані бари є і в районі Moscovia, правда, вони досить брудненький, зате класичні (в італійському розумінні) заклади для аперитиву.





У Венеції головним місцем вечірнього аперитиву можна назвати площу Санта-Маргарета і бари навколо моста Ріальто, замовляють тут в основному Спрітц і просекко. Місць в барах мало, тому в будь-який час року молодь з Венеціанського Університету воліє випивати на вулиці.



Вина і регіони в барах Італії:

- Prosecco: Тревізо;
- Піно Гріджіо і Токай-Іріуланно :
Іріулі-Венеція-Джулія;
- Amarone і soave: Верона;
- Спрітц: Венеція і Падуя;
- Граппа: Венето;
- Chianti и Brunello: Тоскана;
- Falanghina, Fiano di Avellino, Greco di Tufo: Неаполь;
- Franciacorta: Ломбардія;
- Dolcetto D'alba, Nebbiolo: Турін;
- Lambrusco: Емілія-Романья;
- Nero D'avola: Сіцілія;
- Primitivo: Апулія;
- Мирто: Сардинія.



Бари "Pasticceria" і "Gelateria"

(в першому можна попиту чаю або кави з тістечками, печивом і іншим, а в другому поїсти морозива). У цих барах, які, як правило, є невеликими приватними підприємствами, можна не тільки посидіти всередині, але купити продукцію додому. Все робиться тут же, тому вся продукція найсвіжіша;



Традиційний "Bar caffe"

У цьому барі невеликих розмірів в основному подається кава еспресо, капучіно, чай і кондитерські вироби до них, які, найчастіше, випікаються тут же в цьому барі;



В "Paninoteca"

ви зможете знайти велику різноманітність різних бутербродів. Готуються вони тут же і на смак дуже непогані. Тут же часто можна купити шматочок піци, булочку, тістечко і запити все це безалкогольним напоєм. Втім, часто в "Paninoteca" можна купити і келих вина або кухоль пива;



Бары "Tabacchi"

Помимо того, что можно выпить чашечку кофе, в этого рода барах можно купить сигареты, открытки, телефонные карточки, марки (в том числе, которые клеятся как доказательство оплаты взносов на официальные документы) и прочую мелочевку. А также съесть булочку или бутерброд.



Кафе-бар "del Teatro"

Розташований на Площі Республіки в історичному центрі Ези, кафе-бар del Teatro вважається кращим місцем в місті, де можна випити коктейль або прийти на вечірній аперитив, за старою італійською традицією. Пізно ввечері тут буває не прошовхнутися - місце популярне і, як водиться, душевне. Днем перед баром часто грають вуличні музиканти, а відвідувачі цілком можуть забігти то поїсти або перекусити під їхню музику.



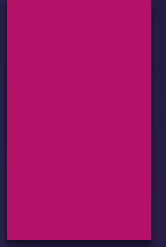
Бар "Parole di Birra"

Невелика бар з гарним вибором крафтового пива місцевих мікропивоварень. У магазині при барі - великий вибір пляшкового пива.



Twist Bar

Якщо вам набридло вируще життя в центрі міста, варто відправитися на узбережжя, де на пляжі Поетто знаходиться безліч барів і пляжних клубів. Найпопулярніший з них - Twist Bar - пропонує своїм гостям розслаблену атмосферу на великій веранді. У залі зі скляними стінами, вечорами можна танцювати, а також курити кальян і милуватися заходом сонця над Середземним морем.



Бар "Рере Роза"

Це невелике і дуже затишний заклад, де жителі Феррари люблять пропустити чарочку-другу перед вечерею. Рере Роза спеціалізується на аперитив і відкривається о 4 годині дня, в так звану «аперативну годину». До алкогольних напоїв подають різні нехитрі закуски - в основному оливки, рибу і морепродукти.



Бар-ресторан "Епо"

«Їжа, вино, мистецтво, культура та спілкування» - девіз цього стильного бару-ресторану, винна карта якого складається з 200 найменувань вин з усіх регіонів Італії. Інтер'єр в приглушених тонах натурального каменю від охри до бордо, тепле освітлення створюють затишну і дружню атмосферу. Стіни служать фоном для оригінальних картин і фотографій. Також тут звучить жива музика і проводяться дегустації, презентації, літературні читання. Що стосується кухні, то молоді кухаря закладу шанують локальні традиції, використовують місцеві сезонні продукти і не забувають про інновації.



Бар "San Calisto"

Ті, хто знає «Sanca», знають свою основну, застрявшу в часі атмосферу і дешеві ціни (пиво від € 1,50). Це приваблює всіх інтелектуалів, справжніх римлян, і американських студентів. Він славиться своїм шоколадом; гарячим шоколадом з вершками взимку і шоколадним морозивом влітку. Це чудове місце для посиділок з чашечкою пива чи гарячого шоколаду теплим літнім вечором.



Бар "Birrificio Udinese"

Відмінний ресторан для тих, хто любить смачно поїсти і випити пиво звареного за особливими рецептами, характерним для цієї зони. Ціни Вас порадують, а особливо порції.

