

Итальянский вояж: как сэкономить и отдохнуть

Италия притягивает путешественников, как магнит. Многие хотят побывать в стране пиццы, пасты, темпераментных жителей и знаменитых художников. С чего же начать планировать путешествие? Мы собрали некоторые советы туристов, которые уже успели побывать в этом колоритном государстве.

Когда ехать в Италию?



Начнем с того, что в крупные города стоит приезжать весной. Во-первых, застанете период цветения, во-вторых, в это время года туристов здесь мало, а значит никто не будет толпиться у достопримечательностей и цены на отели, билеты будут значительно ниже. Не забывайте учитывать расположение города: чем он южнее, тем раньше можно туда ехать. Например, в Рим стоит отправиться в начале марта, в Милан - в апреле.

Если хотите отдохнуть на море в апреле, можно податься в Неаполь. Однако мы предлагаем дождаться бархатного сезона. В сентябре-октябре на итальянских побережьях туристов в два раза меньше, чем летом и весной, а вода все еще теплая. Красивые атмосферные города, деревени можно найти по ключевой фразе: *I borghi piu belle della Italia*. Вбиваете ее в поисковик и можно выбирать.

Время и транспорт



Начнем с транспорта. В Италии хорошо развита система общественного транспорта - в основные туристические места вы спокойно доберетесь на поезде или автобусе. За пределами же туристической зоны скрываются красивейшие деревушки, в которые можно попасть только на машине. Поэтому, если собираетесь туда попасть, найдите себе попутчиков заранее (свяжитесь через соцсети с местными жителями), либо арендуйте машину на пару дней.

Запомните, жители Италии щепетильно относятся ко всему, что касается еды. В питании они придерживаются особого расписания. Завтракают до 11:00 капучино (латте) и бриошью (круассан с классической начинкой). Обедают с 12:00 до 14:00. Если не успеете попасть на обед, вполне возможно, что придется терпеть до ужина, либо довольствоваться фастфудом (остальные местные кафе будут закрыты). С 18:00 и до 20:00 - время аперитива, с 19:00 начинается ужин.

Где вкусно поесть?



В итальянских городах, как и в городах других стран, не стоит обедать/ужинать в ресторанах около достопримечательностей и главных площадей. Обратите внимание на заведения, в которых едят местные жители. Если решите перекусить там, точно не ошибетесь. Еще стоит присмотреться к местному street food и agriturismo.

Agriturismo - старинная ферма, переделанная под ресторан и гостиницу. Обычно такие заведения находятся рядом с деревнями и небольшими городами. Еда там всегда свежая, от местных фермеров, готовят вкусно, по-домашнему. За приятную цену здесь можно попробовать разные традиционные блюда итальянской кухни.

Что попробовать?



Большинство из нас привыкло, что Италия - это обязательно пицца и паста. Однако местная кухня на этом не заканчивается, в каждом регионе, городе страны есть свое коронное блюдо. К примеру, в регионе Эмилия-Романья обязательно надо попробовать пьядину - лепешку с начинкой из сыра и различных видов салями. В Риме и Лацио - пасту, в Милане - ризотто. В Неаполе стоит заказать пиццу: там она будет самой правильной и вкусной. В Лигурии можно попробовать фокаччу - лепешку из теста с оливковым маслом и морской солью. На Сицилии закажите граниту - толченый лед с сиропом (фисташковый, кофейный, лимонный).

В горных регионах берите колбасы, сыры и молочные продукты. Если возникнут затруднения с выбором, обратитесь к местным жителям. Они с удовольствием вам расскажут о традиционной кухне, подскажут какие блюда стоит попробовать и где можно купить продукты подешевле.

Как сэкономить на кофе



Италия - страна кофейная. Здесь хороший вкусный и недорогой терпкий напиток можно купить практически везде. Ловите лайфхак: пейте кофе как итальянцы - только у барной стойки. В этом случае вам не придется переплачивать за сервис за столиком.

Помните, что местные пьют кофе с молоком только утром, в остальное время - американо или эспрессо.

ФОТО ИЗ ОТКРЫТЫХ ИСТОЧНИКОВ

Автор: Виктория Британская © Babr24.com ТУРИЗМ, МИР 👁 9591 09.08.2018, 14:18 🔄 1223

URL: <https://babr24.com/?ADE=179599> Bytes: 4346 / 3919 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: kraasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)