

THE SPECIALTIES OF ITALIAN CUISINE • AZ OLASZ KONYHA KÜLÖNLEGESSÉGEI

Tropical

Travel & Lifestyle

ITALY, AS YOU HAVEN'T SEEN BEFORE

Olaszország, ahogy még nem láttad

Flavors, Love, Rome

Ízek, szerelem, Róma

www.tropicalmagazin.hu

€5
1390 HUF
\$5

ISSN 2064-6534

19027

9 772064 653003



LILLAFÜREDI
MINERAL WATER

A LILLAFÜREDI ÁSVÁNYVÍZ
ELISMERT, TERMÉSZETES
ÁSVÁNYVÍZ, ÖSSZETÉTELÉVEL
ÜDÍTŐEN FRISSÍTŐ HATÁST NYÚJT.

+36 46 501 378

+36 30 895 2000

f lillafurediasvanyviz

lillafurediasvanyviz

www.lillafuredi.hu



**VARÁZSLATOS AFRIKAI ÉLMÉNYEK
EGER MELLETT A BÜKK KAPUJÁBAN**



WWW.BAMBARAHOTEL.HU

Tropical[®]

Travel & Lifestyle

www.tropicalmagazin.hu

Made in Italy!

by Roland SZABÓ,
Editor in-chief

Italy is about the Eternal City, the Leaning Tower and soccer above all. As the country has been one of the most popular destinations in the world since ancient times, we know a lot about it and the Italians themselves. The sights and popular destinations are almost considered a cliché. However, beyond the unquestionable beauty, Italy is one of the most prominent vine-producing countries in the world. Three thousand years of viticulture history makes this experience unforgettable.

Open a bottle of Italian wine and let our magazine amaze you with colorful articles and beautiful pictures.

BUON DIVERTIMENTO!

Made in Italy!

Szerző: SZABÓ
Roland, főszerkesztő

Az Örök Város, a Ferde torony és foci mindenekelőtt.

Az ország már ősidők óta a világ egyik legnépszerűbb úticélja, ezért róla és magukról az olaszokról is sokat tudunk. Nevezetességei, legfontosabb látnivalói már-már közhelyszámba mennek, de Olaszország minden kétséget kizáróan szépségén kívül még a világ egyik vezető bormagyhatalma is, amit háromezer éves szőlőművelési múltja tesz feledhetetlenné.

Nyisson ki egy üveg olasz bort és engedje meg, hogy magazinunk elkápráztassa színes cikkeivel és gyönyörű képeivel.

BUON DIVERTIMENTO!

CONTENTS 2019



12

MUST SEE

Italy, as You Haven't Seen Before
Olaszország, ahogy még nem láttad



22

INTERESTING

5 Interesting Facts You Didn't Know About Italy

5 érdekesség, amit nem tudtál Olaszországról



28

HOW TO

Milan, Where the Whole World is a Catwalk

Milánó, ahol kifutó az egész világ



32

COUNTRY IMAGE

The Verdurous North
A zöldellő észak



38

CULTURE

Pinocchio: More Than a Fairy-tale
Pinokkió: több mint egy egyszerű mese

42

TROPICAL CHECKLIST



44

FASHION

Pastel Dream: Flóra Kniezl and the Flor Florance Fashion

Pasztelszínű álom: Kniezl Flóra és a Flor Florance Fashion

50
DELUXE

Luxury Hotels in Italy
Luxushotelek Olaszországban



56

FOOD AND DRINKS

Tuscany and Its Wine Regions
Toszkána és borvidékei



60

CULINARY ARTS

The Specialities of Italian Cuisine
Az olasz konyha különlegességei



64

EVENTS

World-famous Events in Italy
Olaszország világhírű eseményei



Tropical
Travel & Lifestyle

2019/XXVII.

HU ISSN 2064-6534

PUBLISHER

GLOBO Média Zrt.
1023 Budapest, Ürömi utca 19. 1.

EDITORIAL STAFF FOUNDER

Sándor BALOGH

EXECUTIVE DIRECTOR

Roland SZABÓ

COMPANY GROUP EDITOR IN CHIEF

Dr. Róbert Richard KISS

EDITOR IN CHIEF

Roland SZABÓ

EDITORIAL STAFF

Sándor BALOGH
Klaudia BALOGH
Imre DOBOS
Mária FINCZICZKI
Dr. Róbert Richard KISS
Eva SZERBIN

JOURNALISTS

Adrienn BÁRDÖSSY
Judit BRÉCZ
Giovanni FREGONESE
Dr. Pál GÖRBE
Dr. Róbert Richard KISS
Emese KOMJÁTI
Eszter MADARÁSZ
Petra SÁROSSY
Kata SZABÓ
Anita SZABÓ-KÖRÉ
Tamás SZÜCS
Cseperke Orsolya TIKÁSZ

SALES MANAGER

Imola ROSTÁS
sales@tropicalmagazin.hu

FASHION EDITOR

Anita SZABÓ-KÖRÉ

PHOTOGRAPHER

Kristóf BALOGH

LAYOUT EDITOR:

László BODOLAI

TRANSLATION:

Szonja BALOGH

MAKER-UP

Alfa Press Design Kft.

PRESS:

Premier Nyomda Kft.

DISTRIBUTOR

Lapker Zrt

SPREADING/ TERJESZTÉS

LAPKER Zrt – in the shops of Relay/Inmedio/Auchan/Tesco/Kaisers/ Spar/Interspar networks. The magazine comes out every two months. You can subscribe to the magazine at the address of the editorial of ce and on the following e-mail address: info@tropicalmagazin.hu

LAPKER Zrt./Relay/Inmedio/ Auchan/Tesco/Kaisers/ Spar/ Interspar hálózatok üzleteiben. Megjelenik kéthavonta. Előfizethető a szerkesztőség címén és az alábbi e-mail-címen: info@tropicalmagazin.hu.

ALL RIGHTS RESERVED/ MINDEN JOG FENNTARTVA!

Tropical magazine is a registered brand and property of Globoport Media Holding Kft. The published content and the photos must not be used without the publisher's prior written consent. The publisher assumes no responsibility for the advertisements published in the magazine.

The publisher assumes no responsibility either for any manuscript or photograph sent to us unsolicited.

SALES PARTNER

LifeTime Media Kft.

A Tropical magazin bejegyzett védjegy a Globoport Média Holding Kft. tulajdona. A lap teljes vagy részbeni tartalmának, illetve a lapban leközölt képeknek bármilyen utánközlése kizárólag a kiadó előzetes írásbeli hozzájárulásával lehetséges. A lapban leközölt hirdetések tartalmáért a kiadó semmiféle felelősséget nem vállal. A meg nem rendelt kéziratok és képek megőrzéséért a kiadó nem vállal felelősséget.

COLLABORATION:

ahu.hu, kozepsuli.hu, gastrokonyha.hu, pikanteria.hu, sarkoziakos.com, cyberpress.hu, lokal.hu, Onigo.hu, olimpiajatekok.eu, blikk.hu, life.hu, minap.hu, szeretlekmagyarorszag.hu, i.szallas.hu, vizipolo.hu, visitvisegrad.hu



ITALY

by Dr. Róbert Richard KISS,
Company Group Editor-in-chief

Dear Readers.

The figures of recent years show that more and more Hungarian tourists are traveling to southern Italian areas. Bibione, Caorle, Tarvisio have always been popular, but nowadays the streets of Rimini are full of Hungarians during the tourist season. Furthermore, more and more tourists visit the southern region of the Italian peninsula, from Lecce all the way to Otranto.

As for me, I visit Italy every year. The multitude of cultural treasures and the unparalleled collection of natural wonders fascinate me year after year. I have already concluded a thorough exploration of the Adriatic coast, as well as many visits to Rome. My favorite is Tuscany, where men can get great shoes in Siena. In Florence, there is a store between the Pitti Palace and the Old Bridge, where a unique collection of neckties is on sale. No, I did not forget about the magic of the Uffizi Gallery or the Leaning Tower, but in the last twenty years I was able to pay attention to the delicacies too.

Anyone who may do so, should have a look at the fairy-tale-like houses built on the hillside of Cinque Terre at least once in a lifetime. After La Spezia, you can reach the local settlements in the area on a winding

mountain road. The other option is a train ride, which is even more comfortable, because the harbors are in short walking distance from the stops.

Positano, Amalfi, and the big brother, Sorrento Naples, are surrounded by mountains. The nearby island of Capri also attracts visitors. At the corner of the boot, we find a beach called the Italian Maldives, whose turquoise water is mesmerizing. Since we are talking about white sand, in the Mediterranean basin, the island of Sardinia has the whitest sand. Sicily is also a must-see destination because of the charming Etna as well as Taormina which is famous for Csontváry's paintings.

How strange; I have just listed some of my favorite places in Italy, not even half of them, and I have already run out of characters intended for the introduction. Don't be discouraged. Rather, read about these wonders in detail in the Tropical magazine. There is something you shouldn't forget: there are so many tourists in Venice that you will have to pay a daily fee in the city center if you do not have a reservation for accommodation - so you should do it quickly!

Have a pleasant stay and have fun!

RECOMMENDATION

OLASZORSZÁG

Szerző: Dr. KISS Róbert Richard, cégcsoport-főszerkesztő

Kedves Olvasók!

Az utóbbi évek adatai azt mutatják, egyre több magyar turista utazik délebbi olasz területekre. Bibione, Caorle, Tarvisio mindig is népszerű volt, de manapság már Rimini utcái is magyar szótól hangosak a turisztikai szezon idején, és egyre többen keresik fel a csizma talpát is, Leccétől Otrantóig.

Jómagam minden évben elmegyek Olaszországba. A kultúrkincsek sokasága, a természeti csodák páratlan tárháza évről évre elbűvöl. Túl vagyok már az Adriapart alapos felfedezésén, sok-sok Róma-látogatáson. A kedvencem Toszkána, ahol Sienában remek férficipőket lehet kapni, Firenzében pedig az Öreg híd után a Pitti palotánál egyedi nyakkendőket. Nem, nem feledtem az Uffizi képtár vagy a ferde torony varázsát, csak az elmúlt húsz évben már tudtam figyelni a finomságokra is.

Cinque Terre hegyoldalba épített mesebeli házait nézze meg egyszer az életben, aki teheti. La Spezia után kacsaringós hegyi úton juthatunk el az itteni településekig, vagy vonattal – ez még kényelmesebb, hisz a megállóktól csak kis séta mindenütt a kikötő.

Positano, Amalfi, és a nagy testvér, Sorrento Nápolyhoz közeli települések, a hegyek ölelésében. A közeli Capri szigete szintén mágnesként vonzza a látogatókat. A csizma sarkánál pedig az olasz Maldívnak nevezett strandot találjuk, türkiz vize szinte megbabonáz. Ha már a fehér homoknál tartunk: a Földközi-tenger medencéjében Szardínia szigeténél a legfehérebb a homok. Szicília pedig az Etna varázsa és a Csontváry híres festményéről is ismert Taormina miatt kihagyhatatlan úti cél.

Milyen fura, csak hirtelen felsoroltam néhány általam kedvelt olasz turistaparadicsomot, még a felénél se tartok, mégis elfogyott már a bevezetőre szánt karakterszám. Ne csüggedjenek, inkább olvassanak részletesen erről a sok csodáról a Tropicalban. S ne feledjék: Velencében már olyan sok a turista, hogy belépőt kell fizetni hamarosan a belvárosban, ha nincs szállásfoglalásunk. Úgyhogy nem árt sietni.

Jó pihenést, jó szórakozást!



Flavors, Love, Rome...

by Anita SZABÓ-KÓRÉ, Fashion Editor



The moment is fascinating, when you sense a scent, a flavor, a rhythm or touch a fabric and it revives deeply engraved memories in your consciousness. The other day, while my husband was browsing an old photo album, he mentioned that the scent of the perfume I used on the day we first met is still in his nose. It was more than 16 years ago... Our most memorable experiences and episodes are engraved somewhere deep within us, as if we lived them through again in our mind, locking out the outside world.

The same thing happened to me a few days ago. The "Anyukám Mondta" (literally translated: My mother told me) is a widely famous restaurant, and they made a real tiny-Rome in the downtown of Miskolc. I loved the original restaurant very much, so I could not resist. The "Pizza, Kávé, Világbéke" (literally translated: Pizza, Coffee, World Peace) is just brilliant. The first time I entered the place and experienced the first scent, I already knew that it would be one of my favorite places. I adore Italy, Rome is eternal for me too. The "World Peace" and its cuisine recalled the sheer Italian sensation in me.

Ízek, szerelem, Róma...

Szerző: SZABÓ-KÓRÉ Anita, divatszerkesztő

Érdekes, hogy egy illat, egy íz, egy dallam, vagy akár egy anyag érintése milyen régi emlékeket tud felszínre hozni az ember tudatában... Férjem pont a minap említette pár régi fotóalbum nézegetése közben, hogy a mai napig az orrában van az az illat, amit a megismerkedésünk napján viseltem. Pedig ennek már több, mint 16 éve... Mintha a számunkra legfontosabb dolgok, események körüli tapasztalatok mélyen elraktározódnának valahol bennünk, belénk égnének, és egy emlék

felidézésakor a külvilágot kizárva gondolatban ezeket újra átélhetnénk, újra érezhetnénk.

Ez történt velem pár napja is. Miskolc belvárosában a méltán híres "Anyukám Mondta" egy igazi kis Rómát hozott létre. Az eredeti éttermet is nagyon szeretem, így ezt sem hagyhattam ki. A "Pizza, Kávé, Világbéke" egyszerűen leírva: zseniális. Már a bejáratnál az illatokból tudtam, hogy a kedvenc helyeim közé fog tartozni. Imádom Olaszországot, Róma számomra is örök. A "Világbéke" és a



Last summer, we spent our holiday in Rome - again. If someone asked me where I would like to go tomorrow, I would instantly choose an Italian city once again. I just love everything there; the vibration, the noisy cars, the cuisine, the people, the streets and the long walks. I do not take the bus or the metro. I want to see and experience everything, even if I have to stop every 5 minutes to visit a tavern. I often chat with the waiter to learn new pasta names (because I still find new ones on the menu cards), while having a drink and enjoying the essence of the Italian way of life. I just want to sit and observe the gestures of the people shouting in Italian, enjoying the Mediterranean sunshine. Before I visit the stores on the Via dei Condotti, I love to walk around the Colosseum, having an ice-cream or some fruit.

I am obsessed with arts and my husband is addicted to history. In Rome, you can literally touch both of them. This is why we love to visit the city from time to time. We don't have to worry about missing something because of the lack of time. We simply enjoy to be free. We are stunned over and over again during our visit to the Pantheon. As usual, we have a pasta in the restaurant located in front of the entrance. We just sit there talking while the world is rolling around us, the street musicians run out of their repertoire, the waiter lights a candle and we just sit. Together. This is the place to sit back, to put everything aside. We simply appreciate to have each other. Maybe this is why the experience is so precious to me. On our first trip, we traveled to Rome together, hence this may be a "deeply engraved memory" in my consciousness, to revive old memories and feelings. Feelings unchanged in the past 16 years. Such feelings may even get stronger when we escape from the dull weekdays. Our alliance perhaps is like the city itself, eternal.



pizzája pedig ezt a hamisítatlan olasz érzést idézte fel bennem.

Tavaly nyáron is Rómában voltunk nyaralni, de ha most megkérdezné valaki, hogy ha holnap indulhatnék, hová szeretnék menni, akkor is azonnal valamelyik olasz várost választanám. Mindent szeretek ott. A pezsgést, a dudáló autókat, az ételeket, az embereket, az utcákat, a hatalmas sétákat. Nem szállok metróra vagy buszra, mindig mindent látni akarok, mindent tapasztalni, ha kell 5 percenként leülni egy taverna teraszára és meginni egy italt, megélni az olasz életérzést, beszélgetni egy-egy felszolgálóval (közben megtanulni a tézsfajták neveit, hiszen még mindig talállok újat némelyik étlapon). Csak ülni és nézni a zsongást, hallgatni és figyelni az olaszul hangoskodó emberek gesztusait, élvezni a mediterrán napsütést. Körbesétálni a Colosseumot, útközben fagyit és gyümölcsöt enni, aztán persze bejárni a Via dei Condotti üzleteit.

Férjem a történelemért, én a művészettörténetért vagyok oda, Rómában pedig mindkettő kézzel fogható. Ezért is szeretünk visszajárni. Már nem kell azon aggódnunk, hogy valamit nem látunk, nem fér bele az időbe. Egyszerűen élvezzük a szabadságot, újra és újra bemegyünk a Pantheonba, ami minden egyes alkalommal ugyanúgy lenyűgöz mindkettőnk, majd szokás szerint rendelünk egy tézstát a bejáratnál szemben található étteremben. És órákat ülünk, beszélgetünk, körülöttünk minden pörög, az utcazenészek már a repertoár végén járnak, besötétedik, a pincér gyertyát gyújt az asztalon, de mi csak vagyunk. Egymással. Ezen a helyen ki tudunk kapcsolni, félre tudunk tenni mindent, és csak élvezzük, hogy vagyunk egymásnak. Lehet ezért is ilyen fontos ez nekem. Rómába utaztunk legelőször együtt, kettesben, így talán ez is egy olyan "tudatalattimba elraktározott tapasztalat", mely régi emlékeket, érzéseket is felidéz. Olyan érzéseket, amelyek a 16 év alatt szinte semmit sem változtak, csak a szürke hétköznapiakból kiszakadva ilyenkor talán még jobban felerősödnek. Talán kettőnk szövetsége olyan, mint Róma... Örök.



ITALY,

as You Haven't Seen Before

by Tamás SZŰCS, Journalist specialized in foreign politics

Italy overwhelms us with a plethora of choices. There is no such small town whose Renaissance center, medieval church or castle and the vineyards would not be of major importance in any average Central-Eastern European country. In case we are cruising on Italian rural roads, we can stop at any time, and it is likely that we will encounter an abbey founded back in the 12th century, a manor-house where frescoes were painted by a well-known baroque artist or a picturesque garden. That is how it is; it must be accepted that Italians were born under a more fortunate constellation. Still, the majority of these places are not very popular among tourists. The center of Florence is overcrowded because

of the visitors. Only 30 kilometers from Florence, we may visit a Medici villa where the guard is the only living soul in the building, besides us. In Venice, restrictive measures had to be introduced concerning the number of tourists. Just a few dozen kilometers from Venice, we may find a place where the locals kindly hand over the keys for the ancient catacombs, since we will bring it back for sure. We will not find anyone else in the tunnels. It only takes half an hour from the shores of Sicily to run into a pizzeria in a charming little town where the locals have not seen a foreigner before. Since everyone knows Florence, Venice and Taormina, let us introduce these somewhat remote but wonderful places.

OLASZORSZÁG, ahogy még nem láttad

Szerző: SZŰCS Tamás, külpolitikai újságíró

Itáliában a bőség zavarával szembesülünk – szinte nincs olyan kisváros, amelynek reneszánsz városközpontja középkori temploma, kastélya és szőlőbirtokai ne lennének kiemelkedő fontosságú műemlékek akármelyik átlagos Közép-Kelet európai országban. Ha csak úgy cél nélkül megyünk egy olasz vidéki úton, bármikor megállhatunk, és nagy valószínűséggel utunkba

kerül egy 12. századi alapokkal rendelkező apátság, egy olyan udvarház, ahol a freskókat egy jól ismert barokk festő készítette, vagy egy festői szépségű tájképi kert. Így van ez, el kell fogadni, hogy ők valahogy szerencsésebb csillagzat alatt születtek. Mégis a turisták ezek nagy részére ügyet sem vetnek – Firenze turistákkal zsúfolt központjától 30 kilométerre járhatunk olyan Medici villában, ahol kettesben vagyunk a teremőrrel, Velencétől,

ahol már szabályozni kellett a belépők számát alig pár tucat kilométerre találunk olyan helyet, ahol kedvesen odaadják az ókori alagutak kulcsát, majd úgy is visszahozzuk, egyedül leszünk ott, és Szicília tengerpartjától fél órányi útra befuthatunk egy bájos kisváros pizzériájába, ahol még nem láttak külföldit. Firenzét, Velencét, Taorminát mindenki ismeri, mi most ezeket a kissé félreeső, de csodálatos helyeket ajánljuk.

IVREA

Ivrea has everything that makes a classic Italian town beautiful. There is an immense river with a Roman bridge, a pretty old town and an old church. However, that is not the reason why tourists visit Ivrea, but – even though it sounds strange – they come here to see the architecture of the twentieth century. Ivrea is not just any city, as the Olivetti factory was founded here in the early twentieth century. In the last century – up until the nineties – it was one of the world's leading

manufacturers of typewriters and then computers. The Olivetti not only provided the elegant design of the products, but also made sure that their employees lived and worked in the best and most beautiful environment possible. Although the factory has long gone bankrupt, the former modernist buildings form a sort of modern open air museum, where we can get to know the great century of Italian industry.

IVREA

Ivrea-ban minden megvan ugyan, ami egy klasszikus olasz kisvárost széppé tesz – drámai folyó római kori híddal, csinos óváros, régi templom – de mégsem ezért jönnek ide a turisták, hanem – bármilyen furcsa is – a huszadik századi építészet kedvéért. Ivrea ugyanis nem akármilyen város, a huszadik száza elején itt alakult meg az Olivetti gyár, a múlt században – egészen a kilencvenes évekig – a világ egyik vezető írógép, majd számítógép gyára volt. Az Olivettik pedig nem csak a termékek elegáns dizájnjára adtak, hanem arra is, hogy dolgozóik a lehető legjobb és legszebb környezetben éljenek, dolgozzanak. Mára gyár már rég csődbe ment, de az egykori modernista épületek pedig egyfajta modern skanzenet alkotnak, ahol sétálva ismerhetjük meg az olasz ipar nagy századát.



SACRO MONTE DI VARALLO

There are 45 chapels, over 400 statues and over 4,000 frescoes on the Sacred Mountain of Varallo. New Jerusalem is a very special experience, away from the popular hiking trails in the mountains of Piedmont. Varallo itself is a regular and pretty little town. Nevertheless, the mountain that raises above the town makes the scenery epic. The "Holy Mountain" is also a

place of pilgrimage. This site was the first among the Holy Mountains of Piedmont and Lombardy, since its construction began in 1491. This place is charming and picturesque at the same time. A walk around the well-kept gardens, small chapels and churches is lovely and beautiful. It is always in our liking to hang around a bit at every corner and that is

dramatically emotional. In the chapels, the bearing of the cross comes to life in life-sized and amazingly realistic statue compositions. We see not only the Roman soldiers and the inhabitants of Jerusalem, but also the dogs and camels. The scenes are enchanting as we look at the small windows. It's like seeing a hundred-year-old historical role play.



SACRO MONTE DI VARALLO

45 kápolna, több mint 400 szobor, és több mint 4000 freskó – Varallo Szent Hegye – az Új Jeruzsálem egészen különleges élmény, távol a jól bejárt turistaútvonalaktól, Piemont hegyei közt. Maga Varallo átlagosan csinos kis város, de a hegy, ami felette magasodik igazán drámaivá teszi a látványt – a hegyen pedig a „Szent

Hegy”, a búcsújáró hely. Az első volt ez Piemont és Lombardia Szent Hegyei közül – 1491-ben kezdték az építését. Egyszerre bájos, festői, ahogy a kisebb nagyobb kápolnák, templomok, köztük a szépen gondozott kertek közt sétálunk minden fordulónál kedvünk támad elidőzni – és drámaian patetikus. A kápolnában életnagyságú, és

elképesztően élethű szoborkompozíciókban elevenedik meg a keresztút. Nem csak a római katonákat és Jeruzsálem lakóit látjuk, de a kutyákat és tevéket is. A jelenetek magukkal ragadnak, ahogy a kis ablakokon nézünk be, mintha egy sok száz éves történelmi szerepjátékot látnánk.



VALLEY OF NOTO – RAGUSA AND MODICA

In 1693, an earthquake destroyed the eastern part of Sicily. The cities were then restored according to a unified plan, and they were almost forgotten. Ragusa, Modica and the others are now in different states of picturesque decay. The slightly crumbling pink and yellow walls, the narrow streets, the stairs that climb up to the hillside make them even more picturesque than a usual Italian picturesque small

town. Ragusa is better known among foreign tourists, while the Italians prefer the neighboring Modica. The lovely small town is not only beautiful for the eyes, but also for the taste buds. Here they make the best of the Sicilian sweets – cassata siciliana, zuppa ingelese, canelloni – that are famous all across Italy. The very first chocolate factory in Sicily was opened here. Nobody leaves hungry.



A NOTO VÖLGYE - RAGUSA ÉS MODICA

1693-ban egy földrengés elpusztította Szicília keleti részét, és a városokat ezután egységes terv szerint állították helyre – majd szinte ott is felejtették őket. Ragusa, Modica és társaik most a festői lepusztultság különböző állapotában vannak, itt-ott kicsit málló rózsaszín és sárga falaik, szűk utcáik, a hegyoldalakra felkúszó lépcsőik még a festői kisvárosairól híres Itáliában is a különösen festői kisvárosok közé emelik őket. A külföldi turisták között, ha valamelyik, hát Ragusa az ismertebb – az olaszok viszont inkább a szomszédos Modicát szeretik. A festői kisváros ugyanis nem csak a szemnek szép – hanem az ízlelőbimbóknak is. Itt készítik legjobban az Itália-szerte híres szicíliai édességeket: a cassata siciliana-t, a zuppa ingelese-t, a canellonit, no meg itt nyílt Szicília első csokigyára. Éhesen senki nem távozik.

BAGNOREGIO

This is the non plus ultra of the picturesque but destructed places of the “post-human world”. More precisely, the Umbrian small town used to be one of those places. The city was built on a limestone cliff and already survived an earthquake in the modern times. However, the earthquake shook it so bad – in the strictest sense of the word – that

the rock began to crack under the town. By the nineties, most of the inhabitants were evacuated. Maybe a dozen old people stayed among the stagnant houses. Only a small bridge leads to the small town, and only donkeys could pass through it. Tourists at that time were lucky to visit the place. The houses are mostly uninhabited and the windows

are broken at many places. It can be seen how the edge of the gardens have fallen into the depths. However, tourism found its way back to Bagnoregio, the rock was strengthened, a new bridge was built, and more and more restaurants were opened. Some are pleased with it, others feel that the city's body has got preserved, but its soul got lost.



BAGNOREGIO

Az ”ember utáni világ” festőien pusztuló helyeinek non plus ultrája – illetve leginkább az volt – az umbriai kisváros. Egy mészkősziklára épült, és az újkorban már túlélte egy földrengést, amely azonban úgy megrázta – a szó legszorosabb értelmében – hogy a szikla a városka alatt elkezdett repedezni. A kilencvenes évekre már

kiköltöztették a lakókat –talán egy tucat öreg maradt csak a málladozó házak közt. Csak egy kis híd vezetett a kisvároshoz, amin az emberek mellett csak szamarak haladhattak át. Szerencsés volt, aki ekkor járt erre. A házak ma is lakatlanok – nagyobb részt –az ablakok sok helyen betöredezték, és lehet látni még, ahogy a

kertek vége már leomlott a mélybe. De Bagnoregiót megtalálta a turizmus, a sziklát megerősítették, új hidat építettek, és egyre több az étterem. Van, aki örül, és van aki úgy érzi, a város testét ugyan megőrizték, de a lelke elveszett.

CIVIDALE DEL FRIULI

Nowadays, Friuli is a sleepy little town. Nevertheless, it was a real capital in the Venezia Giulia province. The truth is that the city possessed this status at times when Italy sank into the troubled centuries of early Middle Ages. Cividale became the capital of one of the Lombard dukes. The Germanic conquerors ruled Northern Italy from here. This was not the brightest period

for Cividale. They built few and small things only. The most important monument of this era is the Tempietto Longobardo, a little church that is only slightly larger than a room. It is part of a group of monasteries. Even though the church is a World Heritage Site, it attracts few tourists. This place is not as spectacular as the ancient remains of the nearby Aquileia. Despite all this,

it is really worth visiting Cividale. It is a pleasure to walk around the narrow streets of the old town, knowing that we are the tourists in the city on that day. There are many more smaller and bigger interesting places, such as an ancient underground church and the largest puppet museum in Italy, where we will certainly spend hours in case there are children in our group.



CIVIDALE DEL FRIULI

Manapság álmos kisváros Friuli – Venezia Giulia tartományban, pedig egykor igazi főváros volt. Igaz, pontosan azokban az időkben, amikor Itália a korai középkor zavaros századaiba süllyedt. Cividale akkor lett az egyik longobárd hercegség fővárosa – a germán hódítók innen kormányozták Észak-Itáliát. Nem volt ez túl fényes időszak – kicsi dolgokat építettek,

abból is keveset. A korszak legfőbb emléke egy szobánál alig nagyobb templomocskára – a Tempietto Longobardo – egy kolostoregyüttesben. Világörökségi címet kapott – mégis kevés turistát vonz. Messze nem olyan látványos, mint a közeli Aquileia ókori maradványai. De ennek ellenére igazán érdemes elmenni Cividaleba – már az is élmény, ha csak úgy bo-

lyongunk az óváros szűk utcáiban, és tudjuk, aznap mi vagyunk a turisták a városban. De van ott még számos apróbb-nagyobb érdekesség – ókori földalatti templomtól, Olaszország legnagyobb bábmúzeumáig, ahol, ha kiskorúval érkezünk, bizonyosan órákat el fogunk tölteni.

SUBIACO

In ancient times it was called Sublaqueum, and it was a resort for emperors. It is understandable because Subiaco is not far from Rome, yet the small town lies among the mountains, in a wonderful natural environment. We must say again that the small town itself is spectacular. However, this is not the reason why this place is a popular pilgrimage site. The word pilgrimage has to be taken literally, since the monastery of Subiaco is a destination of pilgrimage as the founder of Catholic monastic life, Saint Benedict, lived here for a while. A mountain road surrounded by huge trees leads to his monastery. The sacred place preserves many valuable and interesting frescoes. In one place, we can see the devil by looking through a hole.

ORTO BOTANICO DI PADOVA

Those who are in Padua will certainly visit the Scrovegni Chapel. It is worth admiring the famous frescoes of Giotto. If you have time, you should also visit St. Anthony's Basilica. Nevertheless, very few people visit the first botanical garden in

the world, although the small but beautifully groomed garden is a place of peace, tranquility, history and knowledge. It was founded in 1545 and was a great help for the scientists of the age to discover useful, healing herbs.



Az ókorban Sublaqueumnak hívták, és császárok nyaralóhelye volt – érthető is, Rómától nincs messze, mégis a hegyek közt, csodás természeti környezetben fekszik a kisváros. És ismét azt kell mondanunk, hogy a kisváros magában is látványos – de nem ezért zárandokolnak el oda a turisták. A zárandokolnak szót pedig most tessék szó szerint érteni, Subi-

aco kolostora zárandokhely, hiszen itt élte le élete egy részét Szent Benedek, a katolikus kolostori élet megalapítója. Az ő kolostorához hatalmas fák övezte hegyi út vezet fel, a szent hely pedig számos értékes, érdekes freskót őriz – egy helyen pedig egy lukon átnézve megláthatjuk magát az ördögöt is.

ORTO BOTANICO DI PADOVA

Aki Padovában jár, bizonyosan ellátogat a Scrovegni kápolnába (és jól teszi), hogy megcsodálja a Giotto híres freskóit, és talán, ha ideje van, akkor a Szent Antal bazilikát is útba ejti. De vajmi kevesen mennek el a világ első botanikus kertjébe – pedig a kicsi, de csodásan ápolt kert békét, nyugalmat, a történelem és tudás levegőjét árasztja. 1545-ben alapították, és hatalmas segítségére volt a kor tudósainak a hasznos, gyógyító erejű növények megismerésében.

THE ISLAND OF ASINARA

The Island of Donkeys where there are in fact many donkeys, include special white species. Reaching this island only takes a short boat ride from the island of Sardinia. It's like entering a different world. There are no noisy

cities, elegant beaches, restaurants or bars. Besides us, there is only nature, tall grass, thistle, and of course donkeys. It seems like an idyllic place until we see the first abandoned and crumbling building. Those who once

lived here during and after the First World War, did not come here for idyll. They were Austro-Hungarian prisoners of war, including many Hungarians, who were not happy with the sun and the blue sea.



ASINARA SZIGETE

A Szamarak szigete – ahol valóban sok számár él, köztük különleges fehér példányok – egy rövid hajóútra van Szardínia szigetétől – de mintha egy másik világba lépnénk be. Nincsenek nyüzsgő városok, elegáns

strandok, éttermek és bárak. Csak mi vagyunk, és a természet, a magas fő, a bogáncs, és persze a szamarak. Idilli helynek látszik – egészen, míg meglátjuk az első elhagyott omladozó épületet. Akik egykor – az első világ-

háború alatt és után – itt éltek egyáltalán nem az idill kedvéért jöttek ide. Osztrák-magyar hadifoglyok voltak, köztük sok magyar is, akik egyáltalán nem örültek a napfénynek és a kék tengernek

OLASZORSZÁG...,
elvegyülni a városi forgatagban és
a történelemben, leruccanni a közeli
tengerpartra, pizzát enni és Aperolt vagy
Chiantit inni, élvezni a nyüzsgést egy
trattoria teraszáról és túlélni a forgalmi
dugókat, amit ép ésszel
leginkább egy robogó
vagy motor nyergében lehet.

Egy olyan motor nyergében, ami végtelenül szórakoztatóvá teszi mind a hétköznapi, mind a hétvégi gurulásokat és a **CB500F** minden szempontból a legjobb választás.

Kompakt méretéből és barátságos viselkedéséből fakadóan nyugodt cirkálásra éppúgy ideális, mint önfeledt kanyarvadászatra. A minimalista, agresszív új stílus kiemeli a soros, kéthengeres motort. A széles, elkeskenyedő alumínium kormányrúd a streetfighter gépek stílusát idézi. Az áttervezett üzemanyagtartály nagyobb kapacitással rendelkezik, így egy tankolással hosszabb távot tehet meg. Tehát üzemeltetési költsége roppant kedvező, mindennapi használatra is tökéletes választás, bejárhatjuk vele Rómát, Firenzét, Bolognát, de akár a dombos Toszkán vidéket is. Ha esetleg éjszakai motorozásra támad kedve, a **CB500F** LED világítása egyrészt nagyobb biztonságot ad az utakon, másrészt optimális hatékonyságot biztosít, kevésbé terheli meg a motor teljesítményét.



Amennyiben ennél gyorsabban szeretne eljutni egyik pontból a másikba az autópályán, az új **CB500R** az ideális választás, melyek állítható futóművét a körülményekhez igazíthatja. A motor tervezésénél különösen nagy hangsúlyt kapott a tömegközéppontosítás, hiszen ez a fordulékonyosság és a könnyű kezelhetőség záloga. A 41 mm-es teleszkópvillák sima és biztonságos utazást biztosítanak és úgy tervezték meg, hogy nagy sebességnél is optimális manőverezhetőséget biztosítson.

Mi másra lenne szüksége egy itáliai kirándulásnál, mint a **CB500F**-re vagy a **CB500R**-re, ami puszkagolyóként lő ki a lámpáknál és gátlástalanul falja a serpentinek kanyarjait? A precíz, hatfokozatú váltóval felszerelt két Honda nyergéből egész Olaszország könnyen felfedezhető.



5 Interesting Facts You Didn't Know About Italy

by Kata Szabó, Journalist

Beyond pizza, pasta and Michelangelo, Italy has many interesting things to offer that are less known or maybe a bit strange. We'll present you with 5 of them from the land of Tuscany and red Ferraris.

1 The number 17 and the hat on the bed

It is not just a coincidence if you don't find the 17th floor in an Italian building, or room number 17 in a hostel. Italians really believe that the number 17 brings bad luck, therefore they try to avoid even mentioning it, for the sake of safety. This concern can be traced back to the fact that the number 17 written with Latin numbers is XVII, and this number mixed is

7-es szám és kalap az ágyon

Senki se lépődjön meg, ha egy olasz házban nincsen 17. emelet, vagy a hostelben hiányzik a 17. számú

5 ÉRDEKESSÉG, AMIT NEM TUDTÁL OLASZORSZÁGRÓL

Szerző: SZABÓ Kata, újságíró

Pizzán, pastán és Michelangelón túl vannak Olaszországnak olyan kevésbé ismert és furcsa érdekességei, amikről kevésbé hallunk. Íme 5 tudnivaló a napfény, Toszkána és a piros Ferrarik hazájából.

an anagram results in VIXI, which means "I have lived" and is a symbol of death. You will not succeed either if you are willing to find this number on the planes of the Italian national airline, Alitalia. Another example of how they are trying to avoid this number is when Renault introduced its model "R17" as "R177" to save its superstitious customers from bad luck. Another similarly strange and interesting superstition according to the Italians is to put a hat on the bed. That also brings bad luck. This belief erupts from the fact that when priests came to a house to give the dying the last rites, they took off their hat and put it on the bed. Therefore, if you visit Italy don't you ever forget to leave your hat in the hallway, and when counting, after 16 immediately jump to 18.



szoba. Az olaszok kifejezetten szerencsétlen számnak tarták a 17-est, ezért a biztonság kedvéért legtöbbször elkerülik. Ez oda vezethető vissza, hogy a 17 római számmal írva XVII, amit anagrammaként megkeverve a VIXI jön ki, ami pedig latinul azt jelenti, hogy „éltem”, és a halál szimbólumának tekintik. Az Alitalia, az olasz nemzeti légitársaság járatain se keressük ezt a szerencsétlen számot, mert nem fogunk sikerrel járni. A Renault például „R177”-ként vezette be az „R17”-es

modelljét, hogy megmentse babonás olasz vásárlóit a balszerencsétől. Hasonlóan furcsa és egyben érdekes babona, hogy az olaszok szerint ha egy kalapot helyezünk az ágyra, akkor is bal szerencse várható. A hagyomány szerint amikor a papok házhöz jöttek, hogy megadják a haldoklóknak az utolsó kenetet, kalapjukat levették és az ágyra rakták. Így ha Olaszországba látogatunk, a legjobb ha a kalapot az előszobában hagyjuk, és a számolásban 16 után rögtön 18-ra ugrunk.

Nem csak a canellonit köszönhetjük az olaszoknak

Amikor a wellness szállóban a jacuzzi felé vesszük az irányt, átfutott-e már az agyunkon, hogy egy olasz találmány felé tartunk? 1948-ban Candido Jacuzzi találta fel a buborékos fürdőt, amit eredetileg nem kikapcsolódásra, vagy

luxusszállodák kellékének szánta, hanem a fiának, aki reumától szenvedett. Zenei területen is nagyot alkotott az olaszok, gondoljunk csak az első zongorára, amit 1698-ban Bartolomeo Cristofori talált fel. A felsorolásból a kulináris élvezeteket sem szabad kihagyni. Tehát miután egy napos vasárnapon kiszálltunk a jacuzziból, és utána elzongoráztuk a sono italiano-t, az olasz feltalálókra emlékezve menjünk el egy tölcsér fagyit megenni, hiszen a fagyti tölcsért is egy olasz úriembernek köszönhetjük, aki 1896-ban New Yorkban készítette el az első tölcsért.

It is not only cannelloni we are thankful for to the Italians

Have you ever thought about when heading towards a Jacuzzi in a wellness hotel, that it is actually an Italian invention? The bubbling bath was invented by Candido Jacuzzi in 1948.

Originally it wasn't created for relaxing or as a part of a luxury hotel, but was made for his son who was suffering from rheumatism. The Italians have written history also in the field of music. Just think about the first piano,

invented by Bartolomeo Cristofori in 1698. Culinary delights can no way be missed from this list. So I suggest, that after getting out of the Jacuzzi on a sunny Sunday and playing

sono italiano on the piano, we should remember the Italian inventors and go for a cone of ice cream, as the ice-cream cone is also a creation of an Italian gentleman, who made the first one in New York, in 1896.

A világ első víz alatti farmja – Nemo kertje

Néhány évvel ezelőtt egy csapat olasz bűvár Liguriából elkezdett víz alatt növeszteni fűszereket, zöldségeket és gyümölcsöket: paradicsomot, epret, bazsalikomot. Ezeket

pedig egy átlátszó, levegővel teli buborékban növesztik a víz mélyén. Ez a világon az első és legnagyobb víz alatti farm, amiben több mint 700 növény növekszik. Nemo kertje 2012 óta létezik, amikor is Sergio Gamberini a barátaival egy tengerparti séta során egy bűvárokhoz képest szokatlan témáról, a kertészkedésről kezdett beszélni. Azon gondolkodtak, hogy lehetőség-e tökéletes körülményeket teremteni a legnépszerűbb helyi fűszer, a bazsalikom termesztéséhez. Fontos téma ez a helyieknek, hiszen a pesto fő hozzávalójáról beszélünk. A víz alatti kert megépítésével az olasz vállalkozó két szenvedélyét, a bűvárkodást és a kertészkedést ötvözi és termeli az olasz pestos tézsa nélkülözhetetlen és tökéletes hozzávalóját méterekkel a víz felszíne alatt.

The world's first underwater farm Nemo's Garden

A few years ago a bunch of Italian divers from Liguria started growing spices, vegetables and fruits: tomato, strawberry, basil, under water. They are grown deep down in the water in a transparent, air-filled bubble. This is the first and the biggest underwater farm with over 700 plants. Nemo's Garden has existed since 2012, when the diver Sergio Gamberi, during a walk on the beach with his friends, started chatting about a topic very unusual to

divers - gardening. They were lamenting on whether it was possible to create the perfect circumstances for growing the most popular local spice, basil. By building the underwater garden, this Italian entrepreneur combined his two passions; diving and gardening. He is still producing the essential and perfect ingredient for the Italian pasta with pesto, several meters under the surface of the water.

INTERESTING

The special rice ball, the arancino is the favourite fast food in Southern Italy, especially in Sicily. You can order the breaded rice balls with all kinds of flavouring, that can be bought from Messina, through Palermo, till Cefalu on the Island of the Godfather. You can have them with minced meat or different Italian cheeses

Special rice balls



There is a red wine fountain in Central Italy, in Caldani di Ortona, which never dries up. This should already be enough motivation to visit the not-so-popular central Italy. Anyone can drink from this fountain despite the fact that it was originally created for soothing the thirst of the participants of the Camino di San Tomasso pilgrimage.

Non stop red wine fountain



Különleges rizsgolyók

Az arancino Dél-Olaszország, de főként Szicília kedvenc gyors étele. Mindenféle ízesítéssel kérhetjük a panírozott rizsgolyókat, amiket Messinától Palermón át Cefalúig bárhol beszerezhetünk a Keresztapa szigetén. Töltelékként kérhetünk darált húst, és különböző olasz sajtokat is. A vegetáriánusoknak sem kell aggódniuk: nekik a legjobb választás a négysajtos arancino, az arancino quattro formaggi. Az arancinokat különböző formában találják, de a legjellemzőbbek a kúp alakúak. Vigyázzunk a mennyiséggel, mert olyan bőséges és tömény az arancino, hogy akár már egygel is teljesen jól lehet lakni.

Non-stop vörösbor szökőkút

Caldani di Ortonában, Közép-Olaszországban a van egy szökőkút, amiből a vörösbor sosem apad el. Ha másért nem is, ez elég motiváció lehet arra, hogy a kevésbé népszerű Közép-Olaszországba is ellátogassunk. Mindenki ihat a szökőkútból annak ellenére, hogy eredetileg azt a célt szolgálta, hogy a Camino di San Tomasso zarándoklaton részt vevők csillapíthassák belőle szomjukat.



www.boyarsvodka.ru

A huligánok Vodkája

Taste of Russia



Forgalomba hozza:



+36 46 501 378

info@miskolcilikorgyar.hu

boyarsvodka

MILAN, Where the Whole World is a Catwalk

by Emese KOMJÁTI, Journalist



Milan is Italy's second largest city and also its economic capital. Still, it is fashion and architecture that have made it so famous. We don't even have to walk great distances to meet these two in one place. The square above the Duomo subway station is one of the meeting-points of the city, at which we may encounter the statue of Victor Emmanuel II of Italy as well as the Milan Cathedral. The Piazza del Duomo (Duomo Square) is the heart of Milan as well as its geometric center, dominated by the massive dome. This impressive building has already won its recognition with its dimensions. The capacity of 40,000 people, 135 apexes, and 3200 statues

decorating the roofs and facades provide an unmatched look. A bit of trivia: the vault above the high altar hides a relic which is a nail that, according to legend, comes from the cross of Christ.

Anyone who has looked closely at the dome will surely head towards the north side of the square in order to enter the Victor Emmanuel II Gallery, also referred to as Milan's salon. Walking through the passage, we meet the beautiful luxury shops of the world's most prominent brands: Louis Vuitton, Gucci, Prada, and Swarovski are all available.

We can admire the impressive building of the Gallery while strolling

MILÁNÓ, ahol kifutó az egész világ

Szerző: KOMJÁTI Emese, újságíró

Milánó Olaszország második legnagyobb városa – és egyben gazdasági fővárosa is –, mégis a divat és az építészet tette oly híressé. Nem is kell sokat sétálnunk ahhoz, hogy ez a kettő egy helyen felbukkanjon, hiszen a Duomo metrómegálló feletti téren, amely a város egy nagy találkozási pontja, a II. Viktor Emánuel-szoborral és a világhírű milánói dómmal találjuk szembe magunkat. A Piazza del Duomo (Dóm tér) Milánó szíve és egyben geometriai kö-

along beautiful display windows and elegant cafés. In addition, the only 7-star hotel in Italy, TownHouse Galleria, is found here.

Fashion for One Week

In case the number of shops proved to be not enough, fashion lovers should visit the Italian city during the world-famous Fashion Week! Fashion Week is one of the events in the fashion world that allows designers along with the fashion industry to present their latest collection on the catwalk and potential buyers to take a look at the latest trends. The most prominent

zéponti, amit a dóm hatalmas tömege ural. Ez a lenyűgöző épület már méreteivel is kívánná magának az elismerést, hiszen 40 ezer fős befogadóképessége, 135 csúcsa, és 3200 tetőt és homlokzatot díszítő szobra páratlan látványt nyújt. Külön érdekesség, hogy a főoltár feletti boltozat egy ereklyét rejt magába, egy szöveget, amely a legenda szerint Krisztus keresztyéből származik.

Aki alaposan megnézte már a dómot, biztosan a tér északi oldala felé veszi az irányt, hogy belépjen a II. Viktor Emánuel Galériába, amelyet Milánó szalonjaként is emlegetnek. A passzázt végigjárva a legnagyobb világmárkák gyönyörű, luxus üzleteivel találkozunk: Louis Vuitton, Gucci, Prada, Swarovski mind megtalálható.

Elegáns kávézók, és szebbnél szebb kirakatok között sétálhatunk, miközben a Galéria lenyűgöző épületét is megcsodálhatjuk, továbbá itt tekinthető meg Olaszország egyetlen 7 csillagos szállodája, a TownHouse Galleria is.

Egy hét divat

Ha az üzletek sokasága mégis kevésnek bizonyulna, akkor a divat szerelmesei a világhírű Fashion Week alatt látogassanak az olasz városba! A divathét a divatvilág egyik eseménye, ami lehetővé teszi a tervezők és a divatipar számára, hogy bemutathassák legújabb kollekciójukat a kifutón, a potenciális vásárlóknak pedig, hogy vethessenek egy pillantást a legfrissebb trendekre. A legkiemelke-

HOW TO

events are held in the fashion capitals of London, Paris, New York and, of course, Milan.

Fashion Weeks take place half-yearly. From January to March, designers introduce their autumn and winter collections to the world. Meanwhile, the collections for the spring and summer are presented in September, October and November. The series of events starts in New York, and Milan is the third venue.

Ciao, Bella! - The Secret of Italian Women

In case you visit one of the capitals of fashion, you may want to look at the style of Italian women. These women wear red lipstick on weekdays. They also drive Vespas in high-heels, and they always appear in a dress that suits the occasion.

Their secret, among other things, is that these women always emphasize a particular piece of clothing. Whether it is a colorful designer bag, vivid high-heels or a fancy skirt, the rest of the garment and accessories will remain almost invisible, creating a very sophisticated look.

They are not afraid of venturous dress-patterns, they dare to wear these on weekdays as well. Italian fashion dictators never keep their clothes for the "right occasion". According to them, every day is special, so they may pick high heels with the little black dress even on Monday morning.

They love high-quality materials and exciting shapes. Trendsetters apply the principle of "less is more". Therefore, they try to develop their garments from basic pieces, making sure they are timeless. No wonder why the city is full of shops of prominent brands.

Fast fashion items do not have much chance here.

döbb rendezvények a divat fővárosaiban kerülnek megrendezésre, Londonban, Párizsban, New Yorkban, és természetesen Milánóban.

A divathetek féléves események, januártól márciusig a tervezők az őszi/téli, szeptember-október és november hónapokban pedig tavaszi/nyári kollekciójukat mutatják be a világ előtt. Az rendezvénysorozat New Yorkban kezdődik, Milánó az utolsó előtti helyszíneként mutatkozik be.

Ciao, bella! - Az olasz nők titka

Ha már a divat egyik fővárosában járunk, érdemes egy pillantást vetni az olasz nők stílusára is. Ők azok a nők, akik vörös rúzszt viselnek a hétköznapiakon is, túsarkúban is felpattannak egy Vespára, és mindig alkalomhoz illő ruhában jelennek meg. A titkuk többek között az, hogy öltözködésükben mindig egy adott darabot hangsúlyoznak. Legyen az egy színes designer táska, egy élénk magassarkú, vagy egy díszes szoknya, a többi ruhadarab és kiegészítő szinte láthatatlan marad, így alkotva egy nagyon kifinomult képet.

Nem félnek a merész mintáktól és szabásvonalaktól, a hétköznapiakon is bátran viselik. Az olasz divatdiktátorok sosem teszik el ruháikat a „megfelelő alkalomra”, úgy gondolják minden nap különleges, így akár hétfő reggel is felhúzzák a magassarkút, és a kis feketét.

Szeretik a minőségi anyagokat, és izgalmas formákat. A kevesebb olykor több elvét alkalmazzák, igyekeznek alapidarabokból összeállítani a ruhatárukat, figyelve arra, hogy az időtálló legyen. Nem csoda hát, ha a nagy divatmárkák üzletei ott tobzódhatnak, a fast fashion daraboknak bizony nem sok esélyük van.



Előfizetési kedvezmény

1 évre 10.440 Ft • 2 évre 19.600 Ft*



Név: _____

Cím: _____

Tel.: _____

☐ 1 évre 10.440 Ft ☐ 2 évre 19.600 Ft Befizetés: ☐ csekk ☐ átutalás

☐ Visszamenőleg, az első lapszámtól kérem az előfizetést

Tropical
Travel & Lifestyle

Előfizetések megrendelése:
info@tropicalmagazin.hu • +36 30 851 0000
facebook.com/tropicalmagazin • www.tropicalmagazin.hu

* A nagykövetségek, turisztikai ügynökségek, és utazási irodák 40% előfizetési kedvezményre jogosultak.

The Verdurous North

by Adrienn BÁRDOSSY, Journalist

When we approach Italy from our little country's direction, most precisely from Slovenia, it feels like we have arrived in a fairy tale. It looks as if the whole scene adopted the dolce vita spirit: amazing mountains, the untouchable nature and typical little Italian villages.

COUNTRY IMAGE

A ZÖLDELLŐ ÉSZAK

Szerző: BÁRDOSSY Adrienn, újságíró

A gyönyörű Itália határát kis hazánk irányából, vagyis Szlovéniából, átlépve úgy érezhetjük, mintha egy valódi mesébe csöppentünk volna. Pont, mintha a táj is átvenné a dolce vita életérzést: csodálatos hegyek, közöttük az érintetlen természet és a jellegzetes olasz városkák.





After you have gazed through all the wonders of the landscape, maybe you have drunk an amazing espresso at the petrol station (I mean really, how on earth is it possible that even vending machines offer amazing coffee?), you deserve to have the most precious gem of the country laid in front of you: Venice.

The city, sometimes called as the City of Water, is located in the lagoons of the North Adriatic Sea on the top of pillars raised by human hands. Therefore, its streets are covered with water, you can commute on them by boat or the romantic gondolas. The centre of the city, Saint Mark Square with the Dome, the Bridge of Sighs with its sad story and the hundreds of cultural monuments associated with the name of the city are threatened by floods and sludge however. Perhaps

this is the reason why we can bump into tourists at any time of the year. There is no reason to worry, the MOSE barrier system is soon to be ready to protect the city from 2022, though it is being built with typical Italian pace.

Traveling about 46 km to the heart of the country, we reach Padua, the city with a population of 210,000, which is known, among many things, for its university. The picturesque Padua is located at the southernmost part of Veneto region, next to the Brenta river. For culture lovers the must-see sight here is the Basilica of St. Anthony where the earthly remains of the namesake are kept. In addition to this, an unforgettable experience is offered by Italy's largest, and one of Europe's largest squares, Prato della Valle, situated on 90,000 m² green island in the heart of the city. Those who come here as tourists can

Majd ha már kitartóan végig ámultad a táj csodáit, netán a benzinkúton bedobtál egy isteni eszpresszót (de tényleg, hogy lehet, hogy itt még a gépi kávé is finom?), akkor megérdemled, hogy az ország eléd tárja egyik legbecsesebb kincsét: Velencét.

A víz városának is becézett ékkő az Adriai-tenger északi részének lagúnaiban helyezkedik el, emberi kéz által emelt cölöpökön. Utcáit ennek köszönhetően víz fedi, melyeken csakis csónakokkal, vagy a már-már túlságosan is romantikusnak vélt gondolákkal lehet közlekedni. A város központját, a Szent Márk teret, a rajta elhelyezkedő Dózse-palotát, a szomorú múltjáról elnevezett Sőhajók hídját és a város nevéhez fűződő több száz kulturális emléket azonban

az áradások és az iszaposodás fenyegetik. Talán ennek is köszönhető, hogy a környéken lépten nyomon turistákba botlunk az év bármely szakában. Azért aggodalomra nincs ok, ugyanis olaszos kényelemmel ugyan, de készülni látszik a MOSE gátrendszer, mely 2022-től hatékonyan meg tudná védeni a várost.

Alig 46 kilométerre az ország szíve felé továbbhaladva elérjük Padovát, a többek közt egyeteméről elhíresült 210 ezer főnyi lakosságú várost. A festői Padova Veneto tartomány legdélebben fekvő része, a Brenta folyó partján helyezkedik el. A kultúra kedvelőinek kötelező látnivaló a Szent Antal Bazilika, ahol a névadó szentjének földi maradványait őrzik. Ezen kívül felejthetetlen élményt nyújthat Olaszország legnagyobb, és egyben Európa egyik legnagyobb tere, a 90 ezer négyzetméteren elterülő Prato della Valle, a zöld sziget a városka szívében. Aki turistaként érkezik ide, könnyen elveszhet a csodálatos műemlékek és zöldellő parkok egyvelegében, ám azt javasolnánk, hagyjon még időt más helyeknek is.

Például, az északi és déli régió egyik összekötőpontjaként szolgáló Bolognának. Bár mi magyarok keveset

tudunk erről a varázslatos városról, sokkal többet kínál Bologna, mint a róla elhíresült húsos-szószosz tésztaétel. Az itt élők azt állítják, akkor érték igazán haza, mikor megpillantják a város melletti dombon található Szent Lukács templomot, mely őrangyalként tekint le a bolognaiakra. A város központja a Piazza Maggiore, vagyis a főtér, melyen a Basilica di San Petranio, a központi könyvtár és a Palazzo Comunale is megtekinthető. A bolognaiak, mint ahogy az olaszok általában, nem precizitásukról és munkakedvükről híresek. Mi sem bizonyítja ezt jobban, mint az előbb említett bazilika, melyet félig építettek meg, majd pénz és pápai jóváhagyás híján sokkal egyszerűbben fejeztek be, vagy a Le Due Torri (két torony), amely tornyok közül a második építését egyszerűen abbahagyták, amikor rájöttek, hogy az erősen dől.

De nem is ezért szeretjük őket, hanem az egyedülálló ételeikért, melyek nélkül a világon bárhol szegényebb lenne a gasztronómia, az árkaos utcáikért, melyek lehetővé teszik, hogy zápor idején is esernyő nélkül tudjunk sétálni, és a hangulatos fiatalos belvárosukért, mely a világon több ezer egyetemista kikapcsolódását szolgálja.





easily be lost in the mix of wonderful monuments and lush parks but we would recommend leaving some time for other places too.

For example, Bologna, the connection point of the northern and southern region. Even though Hungarians know very little about this magical city, Bologna can offer more than the namesake pasta. People living here claim they really arrived home when they see St. Luke's Church on the hill next to the city, who looks over at Bologna as a guardian angel. The city centre is Piazza Maggiore, the main square with the Basilica di San Petronio, the Central Library and the Palazzo Comunale. Bologna residents, like the Italians in general, aren't famous for their precision and work drive. Nothing could prove this better than the aforementioned basilica, which was built halfway, then in the absence of money and papal approval was finished in a much easier way, or Le Due Torri (Two Towers), whose second tower's building was simply stopped when they realized that it heavily falls to the side.

However, it's not why we love them but for their unique meals, without which the world of gastronomy would be poorer, their arcaded streets, which make it possible for us to walk around in the rain

without an umbrella or their festive city centres, which entertain thousands of university students.

We don't have to stay only in Bologna, there are many more interesting locations in the neighbourhood. Our next destination is Florence. The Tuscan capital, known for its romantic hillsides and scenic wine regions, is worthy of the widespread image. However, the city can be proud of not only its culture: Dante Alighieri, Francesco Petrarca, Michelangelo Buonarroti and many more famous discoverers, artists and scientists were born here. Florence has been one of the trade and cultural centres of Italy since the middle ages. It was led by the Medici family for centuries, the flourishing of the city was due to them. Florence is an important point in history: among many others, renaissance and the opera was established here.

If you are here, you must visit the Basilica, one of the oldest churches of Florence and don't miss the Galleria dell'Accademia Museum where the world-famous David sculpture is located.

A week, or even a month is too short to discover these cities, to immerse in the arts - the gems of Italy deserve much more.

Na de kár is leragadnunk Bolognánál, hisz megannyi gyönyörű helyszínt lelünk még a környéken. Következő úticélunk a festői Firenze. A romantikus lankákról és festői borvidékekről híres toszkán régió székhelye méltó a róla elterjedt képhez. Ám nem csupán kultúrájára lehet büszke a város, itt született Dante Alighieri, Francesco Petrarca, Michelangelo Buonarroti és még megannyi híres felfedező, művész és tudós. Firenze a középkor óta Olaszország egyik központjának tekinthető kereskedelmi és kulturális értelemben is. Évszázadokon át a Medici-család uralta, akiknek részben a város felvirágzása volt köszönhető. Firenze fontos pont a történelemben: többek között itt született meg a reneszánsz, illetve az opera is.

Ha itt jársz, mindenképp látogass el a bazilikához, mely Firenze egyik legrégebbi temploma, valamint ne felejtse ki a Galleria dell'Accademia múzeumot sem, ahol a világhírű Dávid szobor található.

Az említett városok bejárására, a művészetekben való átszellemülésre egy hét, de akár egy hónap is kevés. Itália gyöngyszemei ennél jóval többet érdemelnek.



Érdekli egy FRANCHISE-lehetőség? Legyen a partnerünk!

Interested in a FRANCHISE opportunity?
Become our partner!

- | | |
|---|---|
| <p>Előnyök:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HTCC-képviselő az Ön országában • Tagság a folyamatosan bővülő hálózatunkban (több mint 20 iroda világszerte) • Hozzáférhetőség a magyar és európai termékek széles skálájához • Új lehetőségek a kereskedelem, oktatás és a kultúra terén az Ön országában • Kedvező működési költség | <p>Benefits:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Represent the HTCC in your country • Membership in our constantly growing network (20+ offices worldwide) • Access to a wide scale of Hungarian and EU products • New possibilities with trade, education, culture in your country • Favorable operational cost |
|---|---|

The world is yours

Hungarian Trade & Cultural Center • Tel.: +36 1 785 4316 • info@htcc.org.hu • www.htcc.org.hu

hungariantradeandculturalcenter

Pinocchio: More Than a Fairy-tale

Pinokkió: több mint egy egyszerű mese

by Orsolya Cseperke TIKÁSZ, Journalist

Who remembers the Walt Disney cartoon, Pinocchio? I have to admit that I have always found it very scary, not just as a child, but even as an adult. Of course, I know that those early Disney cartoon films are based on horror stories. I am also aware that these terrifying fairy-tales have burst out of the fountain of some folk traditions. Still, this is not the case with Pinocchio. Let us try to dig into the deep!

Szerző: TIKÁSZ Cseperke Orsolya, újságíró

Emlékeznek a Walt Disney rajzfilmre, a Pinokkióra? Bevallom, nemcsak kisgyerekként, de tizenévesen is roppant félelmetesnek találtam. Persze közsímet, hogy a korai Disney rajzfilmek rémtörténeteken alapulnak. Ahogy az is, hogy ezek a rémségek bizonyos néphagyományok mélységes mély kútjaiból fakadnak. A Pinokkióval viszont más a helyzet. Bogozzuk hát ki a szálakat!

The author, Carlo Collodi began publishing his sequential story named "The story of a puppet" (Storia di un burattino) in a magazine for children called Giornale per i bambini. The adventures of Pinocchio became very popular quite soon and created a massive reader fan club, who were waiting for the new episodes faithfully, up until its last issue that appeared in January 1883.

The first issue was printed less than 11 years after the union of Italy. At that time Italy as one country only existed on paper, it was a written illusion. However, it was the main aim of the author – originally called Carlo Lorenzini – to create a strong and fair Italy. When he was young, he participated in the 1848 national uprising, and then, ten years later he was fighting as a soldier of the Piedmont army against the Austrians.

Although he was working in administration for a few years, he was a journalist. After declaring the Union, he criticized regularly the leading politicians because of their corruption and scandals, and for ignoring the real values of people. Being so straightforward and honest, he received more and more attacks; therefore, he turned towards the more innocuous children's literature. He became interested in how to include social problems into fairy-tales, as allegories.

This is why, after the story of the two Florentine (Minuzzolo and Gianettino), the useless and disobedient figure of Pinocchio was born. Instead of changing the wooden puppet into a good boy, Collodi burnt his leg and, in the last chapter, he lynched and hung him. The reason for writing such an end was that rogues convinced Pinocchio that from gold coins a golden tree would grow. Pinocchio was not only convinced but also started spreading this belief to everybody. Then, when the truth was revealed, he was devastated by the public anger.

This horror story is usually interpreted in two ways. In one opinion, this is the way Collodi wanted to educate badly behaving children: if you are acting badly, you will be punished. According to the other opinion, the

story reflects the shameful situation of Italy: it is a story criticising the injustice against the lower social strata.

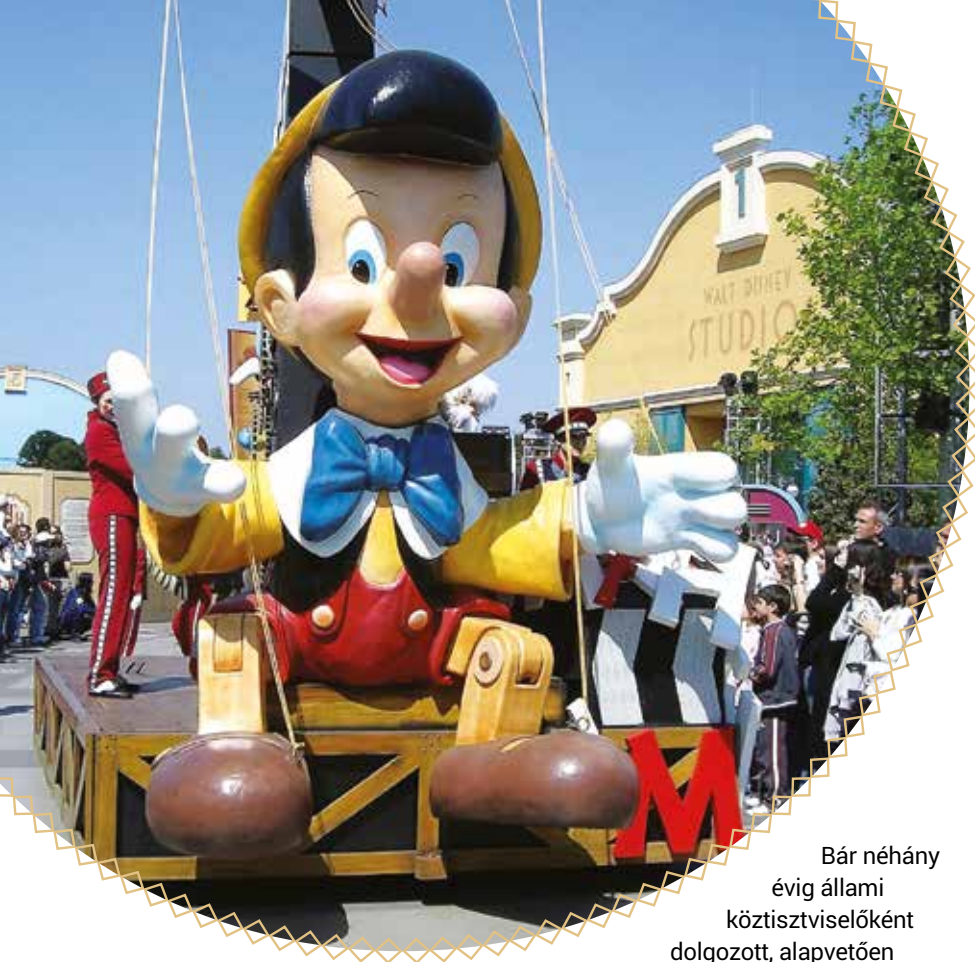
However, the readers were not satisfied with this unhappy ending. Under the pressure of the children and of course his editor, Collodi wrote 21 more chapters. Therefore, in the last issue, published in 1883, Pinocchio turned into a real and of course a good boy with the help of the blue fairy.

This extended version was drawn by Walt Disney in 1940. Even this version had to be refined in order to become morally acceptable and fun for the whole family. Not only the American genius, but also the Russian-Soviet Alexey Tolstoy and many others created a remake from the story of the wooden puppet. In 2007, Jonathan Dove created an opera version of it in

Carlo Collodi 1881 júliusában kezdte publikálni az Egy bábu története (Storia di un burattino) című folytatásos meséjét a Giornale per i bambini című gyermekfolyóiratban. Pinokkió kalandjai hamar népszerűvé váltak és az olvasótábor hűségese várt az epizódokat, egészen az 1883 januárjában megjelent utolsóig.

Az első rész alig 11 évvel az olasz egyesítés után került nyomtatásba, amikor az olasz társadalom még csak papíron volt egységes. Márpedig a szerző, eredeti nevén Carlo Lorenzini, mondhatni egész életében egy erős, igazságos Olaszországért fáradozott. Fiatalon részt vett az 1848-as nemzeti felkelésben, majd jó tíz évvel később a Piemonti hadsereg katonájaként is harcolt az osztrákok ellen.



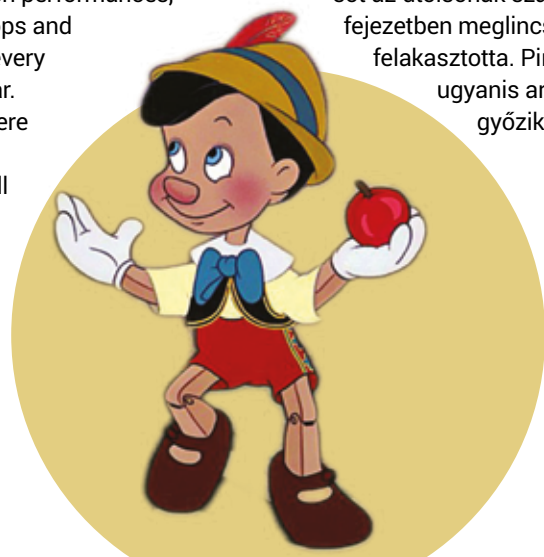


Bár néhány évig állami köztisztviselőként dolgozott, alapvetően

England. There was only one remake version that shocked the fans of the Disney film, made by the Oscar award winner Roberto Benigni, as the director was following the original Collodi story and created a much scratchier film that was more appealing to the Italians.

Once you are in Italy, Pinocchio souvenirs are inevitable. But if you are not satisfied with only objects, there is the Pinocchio fun park in Collodi, Tuscany (www.pinocchio.it/en).

This is the town where the author was raised and also gave him the idea to choose his pen-name later. In the park you can find not only toys inspired by the book, but a museum, a virtual library, you can watch performances, take part in workshops and can be entertained every single day of the year. This is the place where you find the world's biggest, 19-meter-tall Pinocchio statue, which was offered for the Declaration of the United Nations Children's Rights in 2008.



újságírásból élt. Az egység kikiáltása után írásaiban rendszeresen kritizálta a vezető politikai rétegeket korrupciós ügyeik és botrányaik miatt, illetve amiért figyelmen kívül hagyják az emberek valódi érdekeit. Mivel szókimondásáért egyre több támadás érte, fokozatosan az ártalmatlanabb gyermekirodalom felé fordult. Egyre komolyabban foglalkoztatta, hogyan lehet allegóriaként történetekbe foglalni a szociális és társadalmi problémákat.

Így született meg két firenzei története (Minuzzolo és Gianettino) után a kifejezetten haszontalan és szófogadatlan Pinokkió. Collodi nemhogy jókisfiúvá nem változtatta a fabábút, de elégette a lábát, sőt az utolsónak szánt 15. fejezetben meglincolta és felakasztotta. Pinokkiót ugyanis arról győzik meg

szélhámosok, hogy az aranypénzből aranyfa nő, amit ő rögtön tovább ad a helyieknek. Amikor pedig kiderül az igazság, felülkerekedik a népharag.

A rémtörténetet kétféleképpen értelmezik. Egyesek szerint Collodi így akarta jó magaviseletre nevelni a gyerekeket, mondván a rosszak bizony pórul járnak. Mások viszont az akkori Olaszország nem éppen dicső helyzetét látták bele a történetbe, amely közvetetten kritizálta az alacsonyabb társadalmi rétegekkel szembeni igazságtalanságokat.

A szomorú véggel azonban nem voltak elégedettek az olvasók. Így a gyerekek és persze szerkesztői nyomásra Collodi további 21 fejezetet írt még. Pinokkió pedig igazi és nem utolsósorban jókisfiúvá változott a kék tündér segítségével az 1883-ban publikált utolsó részben.

A már kiegészített változatot rajzolta meg aztán Walt Disney 1940-ben. Persze azon is sokat finomítva, hogy könnyen fogyasztható és erkölcsileg is vállalható egész estés mozi nézhessen a család. Az amerikai zseni mellett az orosz-szovjet Alekszej Tolsztoj és még nagyon sokan feldolgozták a fabábú történetét. Sőt, operában is feldolgozta az angol Jonathan Dove 2007-ben. Az Oscar-díjas Roberto Benigni 2002-es Pinokkiója azonban meglepte a Disney-változat rajongóit. A rendező ugyanis Collodi eredeti történetéhez híven egy karcosabb és az olaszoknak inkább tetsző filmet készített.

Olaszországban járva a pinokkiós-szuvenírek kikerülhetetlenek. Ha azonban ennyi nem elég, jó választás a Pinokkió vidámpark (www.pinocchio.it/en) a toszkán Collodiban. (Ebben a városban gyerekeskedett a szerző és írói nevét is innen választotta.) A parkban a könyv ihlette játékok mellett múzeum, virtuális könyvtár, előadások és workshopok szórakoztatnak az év minden napján. Szintén itt áll a világ legmagasabb, a több mint 19 méteres Pinokkió-szobra, amelyet az ENSZ gyermekjogi nyilatkozatának ajánlottak a készítőik 2008-ban.



Élet & Stílus

Life&Like



www.eletstilusmagazin.hu

*Merjen
valaki lenni,
éljen
stílusosan!*

www.eletstilusingatlan.hu

Élet & Stílus

ingatlan

Az Élet&Stílus Ingatlaniroda egyet jelent a megbízhatósággal, szakértelemmel, odafigyeléssel.



**Ingatlanját
a legmagasabb áron értékesítjük**

+36 30 691 0908

Tropical checklist

by Anita SZABÓ-KÓRÉ,
Fashion Editor

Szerző: SZABÓ-KÓRÉ Anita,
divatszerkesztő

© anitaszk

↓ **ALEXANDER MCQUEEN** ↘
HOUNDSTOOTH WOOL BLAZER
WWW.MYTHERESA.COM

↓ **ALEXANDER MCQUEEN**
HOUNDSTOOTH STRAIGHT
WOOL PANTS
WWW.MYTHERESA.COM



↑ **LOUIS VUITTON** ↗
SPEEDY 30 DAMIER
AZUR CANVAS
WWW.LOUISVUITTON.COM

↓ **BALENCIAGA**
TRIPLE S SNEAKERS
WWW.BALENCIAGA.COM



↙ **CELINE**
CAT EYE SUNGLASSES
IN ACETATE
WWW.CELINE.COM



↖ **BALENCIAGA**
SOUVENIR XS
LEATHER BELT BAG
WWW.BALENCIAGA.COM



↑ **VALENTINO**
VLTN T-SHIRT
WWW.VALENTINO.COM



↑ **VALENTINO**
VLTN SKIRT
WWW.VALENTINO.COM



↖ **DOLCE&GABBANA**
LEOPARD-PRINT
SILK-BLEND
CAMISOLE
WWW.DOLCEGABBANA.COM



↑ **BOTTEGA VENETA**
KNOT SATIN AND SNAKESKIN CLUTCH
WWW.MYTHERESA.COM



↑ **DOLCE&GABBANA**
SATIN AND LACE PENCIL SKIRT
WWW.DOLCEGABBANA.COM

↓ **VALENTINO GARAVANI**
ROCKSTUD LEATHER SANDALS
WWW.VALENTINO.COM



Pastel Dream:

Flóra Kniezl and the Flor Florance Fashion

by Anita SZABÓ-KÓRÉ, Fashion Editor

Flóra Kniezl is a young and energetic girl full of ideas and plans. Despite her young age, she is an excellent businesswoman, talented photographer and fashion designer. As a model, she had a career in Italy, and now she is building her own brand of clothing to reach the top. At the time of Flor Florance Fashion's foundation, it was an important aspect to create something new and unique. In addition to fashion and photography, travel is a huge passion for her. This is how the idea of naming each of her dresses after a city was born. Thus, each piece invite the wearer to a mental journey to remote lands.

PHOTO:
Vivien ARATÓ

MAKEUP:
Orsolya SCHUMI -
Maccosmetics

HAIR:
Evelyn SZABÓ -
Remington

DRESSES:
Flor Florance

PASZTELSZÍNŰ ÁLOM: KNIEZL FLÓRA ÉS A FLOR FLORANCE FASHION

Szerző: SZABÓ-KÓRÉ Anita, divatszerkesztő

Kniezl Flóra fiatal, energikus lány, tele ötletekkel és tervekkel. Fiatal kora ellenére kiváló üzletasszony, tehetséges fotográfus és divattervező. Modellként megjárta Olaszországot, jelenleg pedig saját ruhamárkáját repíti a csúcsra. A Flor Florance Fashion megalapításánál fontos szempontnak találta, hogy valami újat, egyedit alkothasson. A Divat és a fotózás mellett hatalmas szenvedélye az utazás, ezért született meg benne az a gondolat, hogy ruháit egy-egy városról nevezi el, így minden egyes darab gondolatban távoli vidékekre repíti viselőjét.

FOTÓ:
ARATÓ Vivien

SMINK:
SCHUMI Orsolya -
Maccosmetics

HAJ:
SZABÓ Evelyn -
Remington

RUHÁK:
Flor Florance



- When did you become a fashion lover?

- My enthusiasm towards fashion was already clear in my childhood. I often participated in business trips with my mom and dad. Hence, the immeasurable love towards dresses and trends manifested in me early. I was about 3 years old when I picked my own sets for my time in the kindergarten. It was a big struggle, but I did not let my parents tell me what to wear. In my teen age, my taste and style became more sophisticated. Many girls loved rock bands at this time, however, I was glowing in pink, just like a pretty Barbie girl. Perhaps this was the point when I started to regularly go through fashion magazines and observe the latest online collections every day.

- When did you decide to start your own brand?

- As a little girl, I drew a lot and loved to dress my dolls. I was about 15 years old when my great desire was fulfilled, because I got my first camera from my parents. It was soon proven that my favorite theme in photography was fashion and people. After graduating from high school, there was no doubt about continuing my studies in the direction of fashion and photography. During this time, my mom made a lot of dresses that I designed, and my friends were literally fighting over them. So after a while I realized this was really my way. One and a half years ago, we began the establishment of my own brand. In the beginning, my mom made the show-pieces and the ordered dresses. However, when we were already suffering from lack of time, we realized it was a superb opportunity to start a new business. We started looking for dressmakers', where it was possible to manufacture the dresses that I had dreamed of in greater – but still limited – quantities.

- How was Flor Florance born?

- The birth of the Flor Florance brand has always been a joyful and happy moment for me. A few years ago, I got up on a summer morning, and I told my mom proudly: if I ever have my own brand, it will be called Flor Florance. I think it sounds great. It refers to my nickname as well as the Provencal style



- Mikor lettél a divat szerelmese?

- A divat iránti rajongáson már kiskoromban megmutatkozott. Anyukám és Apukám sok alkalommal vittek magukkal az árubeszerző körútjaikra, így hamar kiforrott bennem a ruhák, trendek iránti mérhetetlen nagy szerelem. Talán 3 éves voltam, mikor már saját magamnak válogattam össze a szettjeimet óvodába, hatalmas harcok árán, nem sok beleszólást engedve a szüleimnek. Tini koromban az ízlésem és a stílusom egyre jobban kifinomodott. Sok lány ebben az időben rock bandákért rajongott, én

azonban Barbie babaként csinosan, pink színekben tündököltem. Talán itt kezdtem el rendszeresen lapozni a divatmagazinokat, és nap, mint nap figyelni az interneten a legújabb kollekciókat.

- Mikor döntötted el, hogy saját márkát alapítasz?

- Kislányként rengeteget rajzoltam és imádtam a babáimat öltöztetni. 15 éves lehettem, mikor nagy vágyam teljesült, hiszen az első fényképezőgépet megkaptam szüleimtől. Hamar bebizonyosodott, hogy ebben is a kedvenc témám a



that is close to me. In the first round, my photographer's page was created under the name of Flor Florance Photography. Then Flor Florance Fashion became another branch in the brand.

- What gives you inspiration in design?

- Plenty of things inspire me during the design process. Sometimes inspiration comes when I am very tired. Occasionally, I just daydream while sitting in the garden. Nevertheless, it happens that the idea comes to me while driving my car. In this case, I immediately grab paper and pencil

and I draw and design. I try to record my ideas right away. I love different textures, paired with clean elements.

- How would you define your own style?

- I would say that my style has become completely mature in the last few years. I always consider current trends, but, at the same time, I stick to my own ideas. I love elegant, feminine and sexy pieces. This is also reflected in my own brand. I like elegant dresses that can be combined with high heels and also perfect for a meeting, but they can be worn with sporty shoes during an event in the afternoon. My favorite

divat és az emberek megörökítése lett. A középiskola elvégzése után nem is volt kérdés számomra, hogy a divat és a fotózás irányában folytatom tanulmányaimat. Ez idő alatt anyukám rengeteg általam megálmodott ruhát varrt nekem, amiért a barátnőim szó szerint versengtek. Így egy kis idő elteltével rájöttem nekem tényleg ez az utam. Másfél éve neki is láttunk saját márkám megalapításának. Kezdetben anyukám elkészítette a mintadarabokat és a megrendelt ruhákat, viszont amikor már rendszeresen időhiányban szenvedtünk, felismertük, ez egy szuper lehetőség egy újabb vállalkozás beindításához. Belevágtunk varrodák felkutatásába, ahol már nagyobb, de limitált darabszámban elkészítik az általam megálmodott és lerajzolt darabokat.

- Hogyan született a Flor Florance?

- A Flor Florance márka megszületése mindig is egy örömteli boldog pillanat számomra. Jó pár évvel ezelőtt egy nyári reggelen felkeltem, és anyukámnak büszkén újságoltam, ha lesz egy márkám, annak a neve Flor Florance lesz. Szerintem szuper hangzása van, a becenevem, illetve a hozzám közel álló provance-i stílusra is utal. Első körben a fotós oldalam jött létre Flor Florance Photography néven, majd a brand másik ágazata a Flor Florance Fashion lett.

- Kik inspirálnak a tervezésben?

- A tervezés folyamatában rengeteg dolog inspirál. Van, hogy akkor jön az ihlet, amikor a legfáradtabb vagyok, van, hogy a kertben ülök elmélázva, de előfordult már az is, hogy menet közben az autóban jött az ötlet. Ilyenkor papír, ceruza azonnal elő, és rajzolok, tervezek. Igyekszem azonnal lejegyezni az elképzeléseimet. Imádom a különböző textúrákat, a letisztult elemeket párosítani.

- Hogyan határoznád meg a saját stílusodat?

A stílusom az eltelt néhány év alatt mondhatom teljesen kiforrottá vált. Az aktuális trendeket mindig figyelembe veszem, viszont a saját elképzeléseimhez ragaszkodom. Imádom az elegáns, nőies, szexi darabokat. Ezt tükrözi saját márkám is. Szeretem az olyan elegáns darabokat, amelyek egy tárgyalásra magassarkúval

colors are white, black and powder. Sometimes, when I get seduced in the summer, I wear more vivid and colorful pieces too.

- Whom do you recommend your dresses to?

- I would recommend my dresses to women who love unique, clean pieces. Those who wear Flor Florance Fashion are characterized by balance, clarity, purposefulness and endurance. It is important for us to make our dresses easy to wear and easy to combine. They are suitable for an elegant event, wedding, dinner or even a short walk. We try to give our customers the feeling of luxury, because we consider it important to use the right quality materials. Our products are therefore made in limited quantities so that the wearer does not see an identical piece in the street.

- Do your dresses always reflect your taste, or do you consider unique requests?

- The clothes, of course, completely reflect my own taste and world. However, we also do unique requests. For us, it is important that the client's dress should be exactly what she imagined. Therefore, we work closely together from the beginning of the design process to the delivery of the final product.

- You also dress up celebrities for important events. How was the first such cooperation born? Which one are you most proud of?

- It would be hard to get one out of many, because the current one is always my favorite. Each piece fills me with great excitement and tingling. I love the fact that, this summer, many brides wearing Flor Florance said yes at the altar so this way, I was with them on that "big day". It is a great honor for me that several celebrities wore my pieces at notable events such as the Glamour Gala and the Story Gala. Nevertheless, I have been designing clothes for TV shows as well as for clients abroad. Thanks to social media, my first collaboration became known very soon. From then on, one request came after the other. It's important for a brand to evolve and to be open to new things.



is tökéletesek, de akár lapostalpú, sportosabb cipővel is viselhetőek egy délutáni programra. A kedvenc színeim a fehér, a fekete és a púder színek. Néha azért nyáron elcsábulok, és rajtam is lehet látni élénkebb, színeesebb ruhákat.

- Kiknek ajánlod a ruháidat?

- Ruháimat leginkább olyan nőknek ajánlanám, akik szeretik az egyedi, letisztult darabokat. A Flor Florance Fashion viselőit kiegyensúlyozottság, letisztultság, céltudatosság, kitartás jellemzi. Fontos számunkra hogy ruháink hordhatók, jól kombinálhatók legyenek és megfeleljenek egy elegáns rendezvényre, esküvőre, vacsorára vagy akár egy laza sétához is. Igyekszünk vásárlóinknak a megfelelő luxus érzését nyújtani, mivel fontosnak tartjuk a megfelelő minőségű

anyagok használatát. Termékeink ezért is limitált darabszámban készülnek, hogy viselője ne találkozzon szembe vele az utcán.

- A ruhák minden esetben a te ízlésedet tükrözik, vagy figyelembbe veszel kéréseket is?

- A ruhák természetesen az én ízlésemet, világomat tükrözik teljes egészében, viszont egyedi kéréseket is teljesítünk. Számomra fontos, hogy a megrendelő ruhája olyan legyen, mint amit elképzelt. Ezért, már a tervezés folyamatától a végtermék elkészültéig szorosan együttműködünk.

- Nagy eseményekre sztárokat is öltöztetsz. Hogyan született az első ilyen együttműködésed? Melyikre vagy a legbüszkébb?

- How does it feel to see your own creations on the red carpet?

- I think I'm drifting to another dimension and suddenly have a lot of energy. I just cannot describe the joy. Words cannot express this feeling. It has to be experienced!

- Your new collection will come out in April. Would you tell me about that?

- I always say that my current collection is my favorite. This time, however, it really is my favorite. Maybe because I love sweets. If I could, I would eat chocolate and candies for breakfast, lunch, and dinner. That's why the name of the collection is Candy, which is about the world of sweets. The palette will include the colors of PEZ, macron and cotton candy: baby blue, baby pink, white or whitish baby-pink, white-blue stripes as well as the colors of a twisted lollipop. In addition to the bow, the collection will feature a frill, a simple and clean line that has become a trademark since the beginning. Naturally, the dresses will be named after cities, just like before. The Candy collection will be introduced in a fashion show on April 27, where guests will be taken to a trip into the sticky world of candy. In addition to dresses and makeups, the hairstyles and accessories will also reflect the girly world of candy and dolls. I am lucky, because many people supported me. They provide a lot of help for the first such event of my life, and I am very grateful for that.

- What are your plans for the future?

- One thing is certain about me: I always have a plan, and it is accompanied by great endurance. I would like more women to wear our dresses happily. Also, I would love to see my pieces appear in the cities they were named after. It would be a great pleasure for me if I managed to create my own showroom and shop. In addition, I would like to introduce Flor Florance Fashion as part of larger presentations. That's why one of my favorite mottos suits me: "Dare to dream big!"

- Nehéz lenne egyet kiragadni a sok közül, mert mindig az aktuális a kedvencem. Minden egyes darab hatalmas izgalommal, bizsergéssel tölt el. Imádom, hogy az idei nyáron már több menyasszony is Flor Florance-ban mondja ki a boldogító igent, és így picit én is ott lehetek velük a „nagy napon”. Hatalmas megtiszteltetés számomra, hogy olyan neves eseményekre, mint a Glamour Gála és a Story Gála több hírességet is öltöztethettem. De terveztem már ruhát tv műsorokban történő megjelenéshez és külföldre is. Az első együttműködésem a szociális médiának köszönhetően hamar berobbant a köztudatba. Innentől kezdve pedig az egyik megkeresés jött a másik után. Fontos egy márkánál, hogy építsük, nyitottak legyünk új dolgokra.

- Milyen érzés látni a saját kreációdát a vörös szőnyegen?

- Szerintem ilyenkor egy más dimenzióba kerülök és hirtelen rengeteg energiám lesz. Majd kicsattanok az örömtől. Szavakkal elmondani lehetetlen, ezt érezni kell!

- Új kollekcióval jelentkezel áprilisban. Mesélnél erről?

- Mindig azt mondom az aktuális kollekcióm a kedvencem, de ez most tényleg a kedvencem. Talán azért is, mert rajongók az édességért. Ha tehetném reggelire, ebédre, és vacsorára is csokit, cukrot ennék. Ezért is az egész kollekció neve Candy, témája a cukorka, az édesség világa lesz. A színek a púderes Pez cukorka, a macaron, a vattacukor színei lesznek: babakék, babarózsaszín, fehér vagy a fehér-babarózsaszín, fehér-babakék csíkos, csavart nyalóka színek. A kollekcióban jelen lesz a kezdetek óta védjeggyünkkel vált fodor, masni mellett az egyszerű, letisztult vonal. A ruhák természetesen most is városok neveit fogják kapni. A Candy kollekció egy divatbemutató keretein belül mutatkozik be április 27-én, ahol a vendégeket egy ragadós cukorka világba repítjük el. A modelleken a ruhák mellett a sminkjükben, a hajukban és a kiegészítőikben is jelen lesz a babás, nagyon csajos cukorka világ. Szerencsés vagyok, hiszen sokan mellém álltak, és életem első ilyen jellegű rendezvényének

lebonyolításához hatalmas segítséget nyújtanak többen, amit ezúton is nagyon köszönök nekik.

- Mik a jövőbeni terveid?

- Egy biztosan elmondható rólam, tervem az mindig van, amihez hatalmas kitartás is társul. Szeretném, ha még több nő viselné boldogan ruháinkat, illetve azokban a városokban is megjelennének, amelyekről nevüket kapták. Nagy öröm lenne számomra, ha sikerülne saját showrooomot és márkaboltot létrehoznom, és nagyobb bemutatók keretében is bemutatkozhatna a Flor Florance Fashion. Ezért is igaz rám az egyik kedvenc mottóm: “Merj nagyot álmodni!”



Luxury Hotels in Italy

by Judit BRECZ, Journalist

LUXUSHOTELEK OLASZORSZÁGBAN

Szerző: BRECZ Judit, újságíró



Address:

Corso Di Porta Nuova 1, 20121 Milan

The glamorous luxury hotel is situated in the heart of Milan's fashion district. It awaits customers with modern but classically elegant suites, a beautiful garden and a terrace, and a luxurious spa. In the hotel, a fine dining restaurant and the Caffè Parigi confectionery awaits customers with several luxury brand shops (Cartier, Gucci, Tiffany & Co., Hermes, Louis Vuitton) nearby. The Milan Cathedral is situated 1,5 km away.

Milan Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa

01

Cím:

Corso Di Porta Nuova 1, Milánó városközpontja, 20121 Milánó

A patinás luxushotel a milánói divatnegyed szívében található, modern, egyben klasszikusan elegáns lakosztályokkal, gyönyörű kerttel és terrasszal, luxus wellnessrészleggel várja vendégeit. A szállodában fine dining étterem és a Caffè Parigi cukrászda várja a vendégeket, több luxusmárka (Cartier, Gucci, Tiffany & Co, Hermès, Louis Vuitton) üzletével a közelben. A milánói dóm 1,5 km-re helyezkedik el.



Address:

Viale Machiavelli 18, 50125 Florence

A 19th century building is home to the Villa Cora, equipped with a park and an outdoor pool; it is situated 2 km away from the city center of Florence and the Santa Maria Novella railway station, and the Uffizi Gallery is 20 minutes away on foot. The beautiful Villa Cora's classical-style rooms are furnished with antiques. In the spa a sauna, a Turkish bath and a fitness center ensure that customers are recharged.

Florence Villa Cora

02

Cím:

Viale Machiavelli 18, 50125 Firenze

A parkkal és szabadtéri medencével rendelkező Villa Cora egy 19. századi épületben kapott helyet, 2 km-re helyezkedik el Firenze központjától és a Santa Maria Novella pályaudvartól, az Uffizi Képtár pedig 20 perces sétára található. A gyönyörű Villa Cora klasszikus stílusú szobáit antik bútorokkal rendezték be, a wellnessrészlegen szauna, törökfürdő és fitness központ gondoskodik a feltöltődésről.



Address:

Riva Degli Schiavoni 4149, Cas-
tello District, 30122 Venice

The Hotel Metropole is situated 350 m
from Saint Mark Square, and offers luxurious
rooms complete with antique furniture and
soft sheets. The hotel has a view of the
lagoon of Venice and awaits visitors with a
modern restaurant, a lounge bar and a citrus
garden. Royal treatment, imperialistic pomp,
and a Michelin-star restaurant. The Bridge of
Sighs is a five-minute walk away.



Venice
Hotel
Metropole

03

Cím:

Riva Degli Schiavoni 4149, Cas-
tello negyed, 30122 Velence

A Hotel Metropole a Szent Márk tértől
350 méterre található, és antik bútorokkal
és finom szövetekkel ellátott luxusszobákat
kínál. A velencei lagúnára néző szálloda
modern étteremmel, lounge bárral és
citruskerttel várja látogatóit. Királyi ellátás,
uralkodókra jellemző pompa, Michelin-
csillagos étterem. A Sôhajok hídja 5 perces
sétára található.

Address:

Via del Corso 126, Spagna Distri-
ct, 00186 Rome

A historical building, renovated in 1860,
is home to the hotel, situated on the popular
shopping street of Via del Corso. It is featured
in numerous famous movies. It awaits
customers with 2 panoramic terraces and
rooms with Carrara marble, 350 m from the
Spanish Steps. It has retained its spellbinding
Mongiardino interior design, and, amongst
others, its unique Salone delle Feste
ballroom as well.



Rome
Grand
Hotel Plaza

04

Cím:

Via del Corso 126, Spagna ne-
gyed, 00186 Róma

A szálló egy 1860-ban felújított történelmi
épületben található, a Via del Corso népszerű
bevásárlóutcájában. Számos híres filmben
szerepel. 2 panorámas terasszal és Carrara-
márvánnyal rendelkező elegáns szobákkal
várja vendégeit, 350 méterre a római Spanyol
lépcsőtől. Megőrizte lenyűgöző Mongiardino
belső kialakítását, és többek közt egyedülálló,
Salone delle Feste báltermét is.

Address:

Via Partenope 45, Lungomare Ca-
racciolo District, 80121 Naples

The hotel, located on the beach, has a
view of the Bay of Naples, the island of Capri,
and Mt Vesuvius. An indoor pool, a fitness
center, jacuzzi, sauna, and steam baths can
be found in the hotel. The hotel is situated in
the historical Santa Lucia district, in front of
the Castel dell'Ovo castle. Ships set sail to the
islands of Capri and Sardinia from the nearby
port.



Naples
Grand
Hotel Vesuvio

05

Cím:

Via Partenope 45, Lungomare Ca-
racciolo negyed, 80121 Nápoly

A tengerparton épült hotel a Nápolyi-
öbölre, Capri szigetére és a Vezúvra nyújt
kilátást. A hotelben beltéri medence, fitness
központ, pezsgőfürdő, sauna, gőzfürdő
található. A szálloda a történelmi Santa Lucia
negyedben, a Castel dell'Ovo várral szemben
helyezkedik el. A közeli kikötőből hajók
indulnak Capri és Szardínia szigetére.

Address:

Via Corsica 4, 16128
Genova

The building of the five-star design hotel
is situated on an avenue bordered by trees,
in the heart of Genova, 10 minutes on foot
from the city center, only 600 m away from
the Fiera di Genova exposition center, and a
5-minute walk from the Santa Maria Assunta
church. A pool, a spa, and a Turkish bath
awaits customers.



Genova
Meliá
Genova

06

Cím:

Via Corsica 4, 16128 Genova

Az 5 csillagos designhotel épülete egy
csendes, fákkal szegélyezett sugárúton,
Genova szívében, 10 perces sétára a
városközponttól, a Fiera di Genova kiállítási
központtól mindössze 600 méterre,
a reneszánsz Santa Maria Assunta-
templomtól pedig 5 perces sétára található.
Úszómedence, wellnessközpont, törökfürdő
várja a vendégeket.

Address:

Via Indipendenza 8, 40121 Bologna

Bologna

Grand Hotel Majestic gia' Baglioni

The Grand Hotel Majestic gia' Baglioni is an 18th century palace furnished with antique paraphernalia, is situated in the center of Bologna, next to the Palazzo Fava building, and only 250 m away from the Piazza Maggiore and the famous two towers. Its rooms are decorated with unique frescos and antique furniture. Three hundred types of wine are on offer in its historical cellar.



Cím:

Via Indipendenza 8, 40121 Bologna

Az antik bútorokkal berendezett Grand Hotel Majestic gia' Baglioni 18. századi palotaépülete Bologna központjában, a Palazzo Fava épülete mellett található, a Piazza Maggiore térről és a híres két toronytól mindössze 250 méterre. Tágas szobáit egyedi freskók és antik bútorok díszítik, történelmi pincéjében 300 féle bor kóstolható.

Address:

Salita Belmonte 43, 90142 Palermo

Palermo

Grand Hotel Villa Igiea Palermo

With a panoramic view of the Palermo Bay, the Grand Hotel Villa Igiea – McGallery Collecion is situated 2 km from Palermo's port. The hotel awaits customers with an open-air pool, a tennis court, and elegant rooms and suites.

Each one of the hotel's rooms is custom-designed. A gym, a solarium and massage rooms await customers in the luxury hotel.

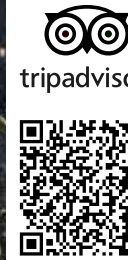


Cím:

Salita Belmonte 43, 90142 Palermo

A Palermói-öbölre panorámás kilátást nyújtó Grand Hotel Villa Igiea - McGallery Collection szálláshely 2 km-re található Palermo kikötőjétől. A szálloda szabadtéri úszómedencével, teniszpályával, ezen kívül elegáns szobákkal és lakosztályokkal várja vendégeit.

A szálloda minden szobája egyedi tervezésű, a luxusszállodában edzőterem, szolárium és masszázsszobák várják a vendégeket.



57
RESTAURANT

Tel.: +36 1 325 6078
+36 30 1957 000

1025 Budapest, Pusztaszeri út 57.
E-mail: cafe57@cafe57.hu
fcafe57BP Instagramrestaurant57

Nyitvatartás: Hétfő-Péntek: 8:00-23:00
Szombat-Vasárnap: 9:30-22:00

Open: Monday to Friday 8:00-23:00
Saturday to Sunday 9:30-22:00

www.cafe57.hu

TUSCANY

and its Wine Regions

by Dr. Pál GÖRBE, Gastro Blogger

The title refers to the northern part of Italy, which is easy to reach by car from Hungary, therefore we can enjoy the Italian feeling of life. The center of Tuscany is Florence, where you will find many attractions, such as the

magnificent architectural masterpiece, the Florence Cathedral, which is surrounded by a lively European city. In Florence, everything is found that characterizes the Italians so you don't need to travel to Rome for that.



TOSZKÁNA

és borvidékei

Szerző: Dr. GÖRBE Pál, gasztroblogger

Olaszország északi részét jelöli ez a megnevezés, ahová mi magyarok egyszerűen autóval is eljuthatunk, így élvezhetjük az olasz életérzést. A toszkán térség központja Firenze, ahol rengeteg látványosság tárul elénk, mint például a pompás építészeti remekmű, a Firenzei Dóm, amely környezetében egy igazi nyüzsgő európai városban találhatjuk magunkat.

Firenzében minden megtalálható, ami az olaszokat jellemzi, így nem kell Rómaig utaznunk emiatt.



Firenzében járva olyan nagy mennyiségű műalkotást tekinthetünk meg a Pitti Palotában, amely Olaszország legnagyobb múzeumegyüttese. Létrejöttét a Medici családnak köszönhetjük, ugyanis ők vásárolták meg az épületeket a belvárosban, és alakították át. A Pitti-képtárat Raffaello, Bartolomeo, Tiziano, Dürer, Perugino, Sarto, Reni, és egyéb olasz mesterek művei alkotják. A reneszánsz művészet kedvelői számára kihagyhatatlan. A Modern Művészetek Múzeumában, ami nem is annyira modernnek a művészeti alkotások, 1784-1924 közötti neoklasszikus, és romantikus kiállítási tárgyak tekinthetők meg, köztük a Macchiaoli csoport alkotásai is. Ezüstmúzeum, kocsimúzeum, ruhamúzeum, porcelánmúzeum, és a rendkívül díszes királyi lakosztályok is a komplexum részét képezik.

While visiting Florence, you may see a great deal of artwork at Pitti Palace, since it is Italy's largest museum complex. Its foundation is due to the Medici family because they bought the buildings in the city center and transformed them. The Pitti Gallery features works by Rafael, Bartolomeo, Titian, Durer, Perugino, Sarto, Reni, and other Italian masters. For the lovers of Renaissance art, this place is a must. The works of art in the Gallery of Modern Art are not that modern at all. Neoclassical and romantic exhibits can be seen from the period from 1784 to 1924, including works by the Macchiaoli group. Silver museum, car museum, clothing museum, porcelain museum, and highly ornate royal suites are also part of the complex.

Built in 1345 in Florence, Ponte Vecchio is one of the most famous bridges in the world. This is evidenced by the remaining medieval workshops that initially were used by butchers and blacksmiths. Then, the less noisy and stinky goldsmiths started to use them, and use them even today.

Lovers of gastronomy should not worry at all. In Florence, there are not only museums and galleries, but also excellent restaurants where you can taste the masterpieces created by true Italian chefs. Although there are many impressive restaurants in the city center, it is advisable to have lunch in restaurants along secluded streets because the ones on the main streets are very expensive. For me, the mandatory tip of nearly €20 was a huge disappointment, since it was not indicated on the menu and we just found it on the bill. Obviously, we would have left a tip in addition to the final amount of the bill. However, if we had known in advance that the final price would include an increased amount, we would have had a different approach. As for the size of the meals, we should not expect that we will eat till we are full. However, it must be said that the food provides an unparalleled culinary experience for the guests.

When I was there, I was fortunate enough to visit the surrounding towns, because the Italian railway is famous on far afield for being

cheap but also modern and clean. For a couple of euros, we can reach the beach in a matter of hours, or visit the picturesque town of Pisa. In contrast to public belief, it's not only the Leaning Tower of Pisa which is a spectacular sight, as there is a dome right next to it, as well as lots of sculptures and ornamental gardens in the city.

Tuscany is also famous for its wine regions and gastronomy. The most famous wines are those from the Chianti region, as well as the Vino Nobile di Montepulciano and Brunello di Montalcino. The main ingredient of the wines is the Sangiovese, whose local variations are also known as Prugnolo Gentile and Morello di Scansano. Other important crops in agriculture are wheat, corn, olives and tobacco.

Az 1345-ben épült Firenzében a Ponte Vecchio, a világ egyik leghíresebb hídjaként számon tartott építmény. Ezt jelzik azok a megmaradt középkori műhelyek, amiket kezdetben hentesek, patkolókovácsok, majd az ezektől kevésbé zajos és bűzös aranyművesek használtak, és használnak ma is.

A gasztronómia szerelmeseinek sem kell aggódnia, Firenzében nem csak múzeumok, és képtárak vannak, hanem kiváló éttermek is, ahol igazi olasz mesterszakácsok műremekeit kóstolhatjuk meg. Habár a belvárosban járva jó pár impozáns éttermet találunk, mégis ajánlott kicsit félreeső utcákban ebédelni, mert a fő utcákon található éttermekben az árak igencsak borsosak, illetve számomra óriási negatívum volt a közel 20 eurós kötelező borraivaló, amit csak a

számlán találtunk meg feltüntetve, ugyanis az étlapon nem szerepelt. Nyilván magunktól is hagytunk borraivalót a számla végösszegéhez képest, de ha előre tudjuk, hogy a végösszeg már egy megemelt összeget tartalmaz, akkor másképp állunk a dologhoz. Adagok tekintetében sem számíthatunk arra, hogy itt fogjuk degeszre enni magunkat, de védelmük érdekében szóljon, hogy az étel páratlan ízélményt biztosít a vendégek számára.



Ottjártamkor volt szerencsém körbejárni a környező városokban, mivel az olasz vasút messziföldön híres arról, hogy olcsó, de egyben modern, tiszta. Pár euróért néhány óra alatt a tengerparton lehetünk, vagy elugorhatunk a festői szépségű Pisa városába, ahol a közhiedelemmel ellentétben nem csak a ferde torony a látványosság, hiszen rögtön mellette is van egy dóm, illetve rengeteg szobor, és díszkert található a városban.

Toszkána a borvidékeiről és gasztronómiájáról is nevezetes. A borok közül a leghíresebbek a Chianti vidékéről származók, valamint a Vino Nobile di Montepulciano és a Brunello di Montalcino). A borok alapanyaga a vidék fő szőlőfajtája, a Sangiovese, melynek helyi variánsai ismertek Prugnolo Gentile, illetve Morello di Scansano néven is. Mezőgazdaságának jelentős terményei még - többek között - a búza, a kukorica, az olívbogyó és a dohány.



57

RESTAURANT

BUSINESS MENÜ

Munkanapokon
12:00 - 15:00

Every working day
12:00 - 15:00

Tel.: +36 1 325 6078
+36 30 1957 000

1025 Budapest, Pusztaszeri út 57.
E-mail: cafe57@cafe57.hu
[f](#)cafe57BP [i](#)restaurant57

Nyitvatartás:

Hétfő-Péntek: 8:00-23:00
Szombat-Vasárnap: 9:30-22:00

Open:

Monday to Friday 8:00-23:00
Saturday to Sunday 9:30-22:00

www.cafe57.hu

CULINARY ARTS

The Specialities of Italian Cuisine

by Dr. Pál GÖRBE, Gastro Blogger

Every family has someone whose favourite is Italian cuisine. And let's admit it isn't accidental. The tradition of the Italian flavours, the seasoning and the pastry makings' tradition made the boot-shaped peninsula famous world-wide.



CULINARY ARTS

AZ OLASZ KONYHA KÜLÖNLEGESSÉGEI

Szerző: Dr. GÖRBE Pál, gasztroblogger

Minden családban van legalább egy személy akinek a kedvence az olasz konyha. És valljuk be nem véletlenül van ez. Az olasz ízvilág, a fűszerezés, a tészta elkészítésének hagyománya világhírűvé tette a csizma alakú félsziget lakóit.



I will never forget when, during my Italian studies, we had to memorize the name of every pasta type's exact name and how they look like as they were listed among the exam questions. The other area the Italians are exceptionally good at is coffee, in addition to their well-known wine regions.

In addition to the main courses, I would highlight the appetizers since we are thankful for them for different reasons. The fastest and best finger food is Caprese salad, which is so simple that you don't even have to pay attention while preparing it; it's enough to cut the mozzarella and the tomato to the same-sized slices. If we want to put in a bit more work, focaccia, the Italian flat bread with olives or dried tomatoes could be a good choice for finger food.

We must admit that the gastronomical diversity isn't accidental, since there is great soil where wheat, tomato, basil and grapes are grown. Then there is plenty of pasture for the peaceful grazing buffalos so that Mozzarella di Bufala could be prepared from their milk.



Olasz tanulmányaim során sosem fogom elfelejteni, amikor a nyelvvizsga tételék között szerepeltek az ételek, és kívülről tudnunk kellett, hogy melyik tészta típusnak mi a pontos neve, és hogyan néz ki. A másik témakör egyébként a kávé volt, amiben szintén jeleskednek az Olaszok, a híres borvidékeiken felül.

A főételek előtt persze előételeket is kiemelném, hiszen többet is köszönhetünk nekik, amik közül a leggyorsabban elkészíthető, illetve a legnagyobb vendégváró fogás is egyben, a caprese saláta, ami már annyira egyszerű, hogy szinte nem is kell odafigyelni rá miközben készítjük, maximum arra, hogy egyforma szeletekre vágjuk a mozzarellát és a paradicsomot. Viszont ha kicsivel több munkát szeretnénk ráfordítani, akkor a focaccia az olasz lepénykenyér, amiben általában olíwabogyó vagy szárított paradicsom van, szintén remek választás lehet vendégváró fogásként.

Lássuk be nem véletlen a gasztronómiai sokszínűség, hiszen van jó termőföld nálunk, ahol terem búza, paradicsom, bazsalikom és szőlő, mellette pedig jut hely bőven a békésen legelésző bivalyoknak, hogy utána a tejükből elkészítsék a bivaly mozzarellát. Gyakorlatilag az olasz konyha alapjai ezek, hiszen a pizzák koronázatlan királynője a Nápolyi pizza, extra vékony, kövön sült finomság, amely nem bővelkedik feltétekben. Ennek miértjére két magyarázat is fennmaradt, és ha jobban végig gondoljuk realitása mindkettőnek van, hiszen egyik

Basically these are the basics of the Italian cuisine since the undisputed champion of the pizzas is Pizza Napoletana, which is an extra-thin delicacy baked on stone, and is not rich in toppings. There are two explanations for it and if we think it through, both of them could be equally true. According to the first, the pizza was the poor man's meal thus there is only tomatoes, and basil and on better days parmesan instead of mozzarella as topping.

According to the second theory, Pizza Margherita, gleaming in the colours of Italy, was first made by a Neapolitan chef, honouring Queen Margherita, with a tomato base, mozzarella and fresh basil leaves. The Queen was so impressed by the meal that it did not take long for it to spread all over Italy. Then, with the help of tradesmen it became world famous. Tourists might even notice that there are no more than three - four toppings on the famous Italian meals.

Hungarians are particularly sorry for the small number of toppings. When we see on the menu that the number of toppings is six or less, we feel that we are missing out and immediately order some more. It would also sound unbelievable



for our Italian friend that in Hungary fried eggs and pineapple are among pizza toppings.

However, Italians don't revolve around pizza either: there are a lot of delicious pastas like Spaghetti Bolognese, Macaroni Milanese, gnocchi - the king of stuffed pasta, ravioli, and carbonara made with cream that is sticking out of the line a bit.

Italians don't have to be ashamed at the end of the meal either: among the desserts I would like to emphasize my personal favourite, the unique Italian mascarpone cream cheese tiramisu. This is a dish from which you can actually eat your heart out because it's an extra light, soft cream, sponge cake dipped in coffee, crowned with unsweetened cocoa powder on top.

We can't miss profiterole from the list, which is getting more and more popular in Hungary. It is really hard to resist this tempting sweetness that originates back to the Renaissance. It is a pastry filled with whipped cream or cream and covered with chocolate. We can be sure that in every Italian restaurant in Hungary it is offered, as well as tiramisu but we can find it in confectioneries more and more often. It is really delicious and easy to make. As a matter of fact, we have known it for a very long time, although served in a different form. It is the old Hungarian éclair, at least the pastry is the same.

alapján a pizza eredetileg a szegény emberek eledele volt, így kapott feltétként paradicsomot, bazsalikomot, és jobb napokon parmezánt, mozzarella helyett.

A másik teória alapja az olasz színekben pompázó Margherita pizza, amit a nápolyi séf először Margherita királyné tiszteletére készített, paradicsomos alapon mozzarellával és friss bazsalikom levelekkel. A fogás rögtön el is nyerte a főméltság tetszését, így nem kellett sokat várni vele, és egész Olaszországban, majd onnan a kereskedők révén világszinten is ismertté vált. Fel is tűnhet a külföldi turistáknak, hogy három - négy feltétnél nincs több a minden bizonnyal leghíresebb olasz ételen.

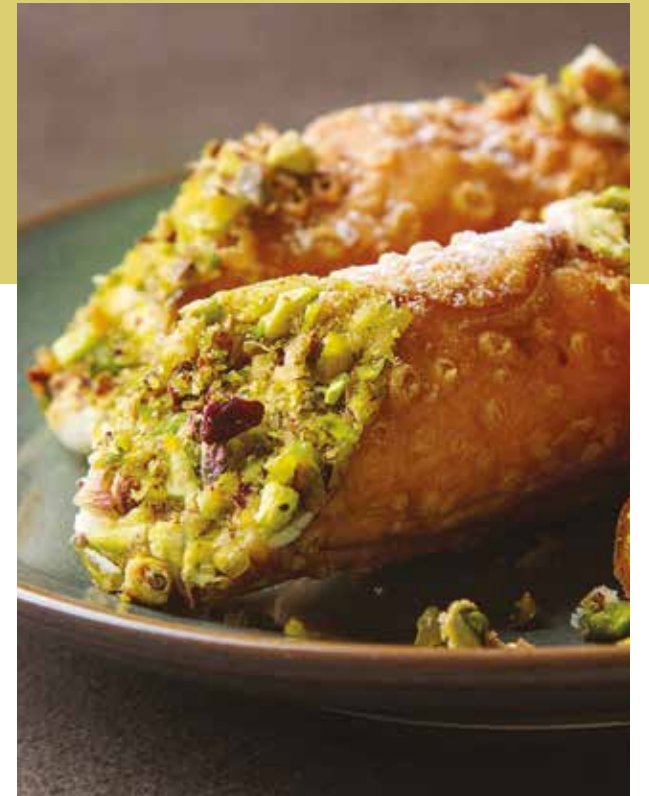
A magyarok különösen fájjalják is a feltétek számának hiányát, hiszen nálunk ha azt látjuk az étlapon, hogy a pizzánkra kerülő feltétek száma hat vagy hét alatt van akkor hiányérzetünk lesz és pakoltatunk még az alapra. Illetve ha egy igazi olasznak elmesélnénk, hogy nálunk a pizza feltétek között szerepelhet tükörtojás és akár ananász is, biztosan nem hinne nekünk.

Viszont nálunk sem minden a pizza körül forog, nagyon sok finom tészta ételt köszönhetünk nekik, hiszen ott a bolognai

spagetti, a milánói makaróni, a számtalan formában elkészíthető gnocchi, a töltött tészták királya a ravioli, illetve kicsit kilóg a sorból a tejszínes alapon készülő carbonara.

Az étkezések végén sem kell szégyenben maradniuk, ugyanis a desszertek közül pedig a személyes kedvencemet emelném ki, az utánozhatatlan olasz mascarpone krémsajtos tiramisut. Ez egy olyan fogás, amiből az ember gyakorlatilag degeszre tudja enni magát, mivel extra könnyed, lágy krém, kávéba merített piskóta alapokon, a tetején cukrozatlan kakaóporral megkoronázva.

A felsorolásból pedig nem maradhat ki a már nálunk is egyre népszerűbb profiterol. Nehéz ellenállni ennek a csábító édességnek, mely a reneszánsz idején született meg. Krémmel vagy tejszínnel töltött tészta csokoládéval leöntve. Minden hazai olasz étteremben biztosak lehetünk, hogy a tiramisu mellett ezt is kínálják, de a cukrászdákban is egyre gyakrabban találkozhatunk vele. Nagyon finom, és elég egyszerű is megcsinálni. Tulajdonképpen ismerjük is már régen, kicsit más formában találva. Ez bizony a mi jó öreg képviselőfánkunk, legalábbis a tésztája, az égetett tészta ugyanaz.



World-famous Events in Italy

by Petra SÁROSSY, Journalist

OLASZORSZÁG VILÁGHÍRŰ ESEMÉNYEI

Szerző: SÁROSSY Petra, újságíró

A plethora of events and festivals await locals and tourists alike in Italy from the beginning of the year. We can acquaint ourselves with the culture of Italy, its original flavors, and their sumptuous celebratory customs.

Olaszországban már az év kezdetétől rendezvények és fesztiválok sokasága várja a helyieket és a turistákat. Megismerhetjük az olasz kultúrát, az eredeti itáliai ízeket és a pompázatos ünneplési szokásaikat.



Italy's legendary opera house, the Teatro La Fenice, awaits customers year-round. Located in the San Marco quarter, the opera house has been restored to its original splendor despite being burned down twice and being rebuilt both times from scratch. An opera ticket includes a museum visit. Its heyday was in the 19th century, when it was chosen as the venue for numerous

famous opera premiers.

The Viareggio Carnival is one of the country's most famous events, held every year on the boardwalk of the beachside resort, Viareggio. It celebrates its 147th anniversary this year. The procession begins on the 9th of February and continues on the 17th and then on the 23rd. Finally, it ends on the 3rd and 5th of March. In general, 150,000 people participate in

Olaszország legendás operaháza, a Teatro La Fenice egész évben várja vendégeit. A San Marco negyedben található operaház ma már ugyanolyan fényűző, mint új korában, pedig kétszer is leégett és mind a kétszer a semmiből építették fel. A látogatók a jegyük mellé egy múzeumi látogatást is kapnak. Fénykorát a 19. században élte, amikor is számos híres opera premierhelyszínének választották.

Az ország egyik legismertebb rendezvénye a Viareggio Karnevál, amit minden télen megrendeznek a tengerparti üdülhelyen, Viareggio parti sétányán. Idén ünnepeli fennállásának 147. évét. A felvonulás február 9-én kezdődik, majd 17-én és 23-án folytatódik. Végül március 3-án és 5-én ér véget. Egy karneváli napon átlagosan 150.000 ember vesz részt. Viareggio jelképei a hatalmas papírmásé figurák, így természetesen ezekből sem szenvednek hiányt a látogatók. Az út két kilométeres szakaszán a felvonuló kocsikon találkozhatunk óriás bohócokkal, sárkányokkal, katonákkal, sőt olyan ikonikus szobrokkal is, mint Freddie Mercury vagy éppen Donald Trump. A legnagyobb óriásfigurák akár 40 tonna súlyúak is lehetnek.

A világhírű velencei karnevál ősi hagyományokra épül a gondolák



the carnival per day. Gigantic papier maché figures comprise the symbols of Viareggio, therefore, naturally, the carnival-goers are treated to plenty of them. On the cars driving on the two-kilometer-long part of the road, we can come across clowns, dragons, soldiers, or even iconic statues of Freddie Mercury or Donald Trump. The largest giant-figurines can weigh up to 40 tons.

The world-famous Venice Carnival is built on ancient traditions in the city of gondolas. The carnival begins two weeks before Ash Wednesday and ends on Shrove Tuesday. On this day, the inhabitants of the city board boats and rafts and stay on them day and night. Everybody eats lunch and dinner on the water. One has to await dawn on water too, since, according to tradition, only those who cross themselves with the waters of the Adria on the dawn of the "redentore" will not fall sick in the coming year. In comparison with the Carnival of Rio, the latter is louder and more spectacular, while the Venice Carnival is a focused, well-orchestrated thing. Colorful masks and costumes of different shapes and sizes comprise an indispensable part of the parade.

The main celebration is an open-air one held on the Saint Mark Square. The whole thing is a huge play where everything is permitted, and the spectators are an indispensable part of the show. At this event, it is permitted



városában. A karnevál hamvazószerda előtt két héttel kezdődik és húshagyókedden ér véget. Ezen a napon a város lakói csónakokra és tutajokra szállnak és nappal, illetve egész éjszaka ott tartózkodnak. Mindenki a vízen ebédel és vacsorázik. A hajnalt is a vízen kell megérni, hiszen a hagyomány szerint csak az mentesül egész évben a betegségektől, aki „redentore hajnalán” Adria vizével vet magára keresztet. A riói karnevállal összehasonlítva, Rió hangosabb és látványosabb, míg a velencei karnevál egy összeszedett, jól megkomponált

műfaj. A parádé elengedhetetlen részei a különböző formájú, méretű színes állarcok és jelmezek. A főünnepséget a híres Szent Márk Téren rendezik meg a szabad ég alatt. Az egész egy hatalmas színjáték, ahol mindent szabad, és a nézők is szerves részei az előadásnak. Ilyenkor engedélyezett, hogy a maszkot viselők berontsanak magánházakba és tojáást dobáljanak a felvonulókra, főként nőkre. Frisset a szépekre, megzápultat pedig a csúnyákra. A turisták között a legnépszerűbb nap a karnevál utolsó napja, ami egyben a csúcspontja





is, a húshagyó kedd. Ezen a napon jelképesen megölik a karnevált, hogy búcsúztassák a telet és köszöntsék a tavaszt. Ekkor fájó búcsút vesznek a karnevál hercegétől, akinek az első nap mindent odaadtak, és akitől most mindent el is vesznek. Az egész olyan, mint egy valódi temetés. A tömeg elkíséri utolsó útjára a herceget és még meg is siratják. Persze ezek nem igazi könnyek, inkább színészi játék az egész. Végül máglya általi halálra ítélik, és egy jelképes szalmabábút égetnek el. Az esemény egyik fontos jelképe a tűz, amely megszabadítja az embereket bűneik alól, és feloldozást nyernek.

A világ második legrangosabb kerékpáros körversenye a Giro D'Italia, melyet minden év májusában rendeznek. A 3 hetes túrán a kerekések elsősorban Olaszországot járják be, de néhány környező országot is érintenek. A verseny 21 szakaszból áll, a versenyzőknek pedig 23 nap alatt kell teljesíteniük a távot, mindössze 2 pihenőnappal. Az egyéni összetettért folytatott harcon kívül, más versenyek is vannak, például pontverseny a sprintereknek, hegyiverseny és csapatverseny. A pontversenyek élén állók, más-más színű trikót viselnek. Aki a legrövidebb időn belül teljesíti a távot, felveheti a rózsaszín pólót.

Olaszország leghíresebb zenei eseménye, a Sanremo dalfesztivál,

for mask-wearers to break into private properties and throw eggs at participants, especially women; fresh ones at the pretty ones, and addled ones at the ugly ones. The last day of the carnival is the tourists' favorite, and it is also the high point thereof: Shrove Tuesday. On this day, they symbolically kill the carnival to say goodbye to winter and welcome spring. On this day, they also bid a painful farewell to the prince of the carnival, whom they

have given everything to on the first day, and who will be stripped of all of it on this day. It is like a real funeral. The crowd accompany the prince on his last voyage and even cry for him. Naturally, these are not real tears; it is more like play-acting. Finally, he is sentenced to death by burning, which will free men of their sins and grant them absolution.



The world's second most prestigious bicycle circuit is the Giro D'Italia, held annually in May. During the three-week-long tour, the cyclists first explore Italy but also touch on several neighboring countries. The race comprises 21 sections, and the participants have to complete the race in 23 days and are only allotted 2 days of rest. In addition to the fight for this title, there are other races, such as point-based races for sprinters, mountain races and team

competitions. Those heading the point-based races wear different colored tops. The one who finishes the race the fastest gets to put on the pink T-shirt.

Italy's most famous musical event is the Sanremo Music Festival where only Italian composers are allowed to perform their songs in Italian. Participants can compete in two categories. The already known performers compete in the "Big" category, and the up and coming young composers do likewise in the "Giovani" group. The winners are decided by adding up both the jury's and the spectators' votes. In addition to local stars, performers like Queen, Cher and Robbie Williams have also graced the stage of the Sanremo Music Festival.

Florence is the place to be in the spring, for the Gelato festival begins at this time. We can taste irrevocably delicious ice cream creations in 12 cities until October. Festival-goers can vote for the best flavor and can also get a taste of ice cream-making.

ahol csak olasz zeneszerzők olasz nyelven előadott dalaikkal léphetnek fel. A résztvevők két kategóriában versenyezhetnek. A már ismert előadók a "Big" és a feltörekvő fiatalok "Giovani" csoportban. A győzteseket a zsűri és a közönség szavazatának összesítése alapján hirdetik ki. A színpadon a helyi sztárok mellett pedig olyan előadók is megfordultak már, mint a Queen, Cher vagy Robbie Williams.

Tavasszal Firenzében a helyünk, ugyanis ekkor kezdődik a Gelato fesztivál. Összesen 12 olasz városban kóstolhatunk finomabbnál finomabb fagyalt kreációkat egészen októberig. A látogatóknak lehetőségük van szavazni a legjobb ízre, illetve belekóstolhatnak a fagyí készítésbe is.



Sicily

by Eszter MADARÁSZ, The Hungry
Hungarian Girl, Lifestyle Blogger



Sicily, Italy's largest region, is perfect for a weekend getaway, as it is easily accessible from Hungary, being only a two-hour plane ride away from Budapest. Those who want a several-week-long vacation, either as a couple or as a family, are recommended to travel by car, which makes it possible to visit Italy's most stunning landscapes in the span of a few weeks. Its short winters and mostly spring-like weather enables us to enjoy the Italian sunshine almost year-round.



SZICÍLIA

Szerző: MADARÁSZ Eszter, The Hungry
Hungarian Girl, életmód blogger

Egy hétvégi kikapcsolódás gyanánt is tökéletes lehet Olaszország legnagyobb területű régiója Szicília, hiszen hazánkból nagyon könnyen megközelíthető, Budapesttől kétórányi repülőútra található. Akik pedig egy többhetes kikapcsolódásra vágnak kettesben, vagy akár a családdal, azoknak érdemes autóval elindulni, így pár hét alatt be lehet járni Olaszország leggyönyörűbb tájait. A rövid tél és hosszú tavaszias időjárás pedig lehetővé teszi, hogy szinte egész évben élvezni tudjuk az olasz napsütést.

Székhelye Katánia, amitől nem messze tőle található Európa legmagasabb vulkánja, ami a mai napig aktív és egy közkedvelt látványosság. Ha tavaszi hónapokra esik a látogatás időpontja, akkor már találkozhatunk erősebb napsütéssel, viszont az Etna tetejét még mindig hótakaró fedi. Nagyon fontos időben elindulni és tudni, hogy az idelátogatóknak számolniuk kell egy legalább fél napos túrával, de választható egész napot kitöltő látogatás, mert kár lenne kihagyni például a lávabarlangtúrát. A parkolótól libegő segítségével lehet feljebb jutni, de fontos, hogy időben elinduljunk, ugyanis korán lezárják.

Elég hosszú és kanyargós út vezet fel és egy extra pulóver mindenképp szükséges, hiszen a hőmérséklet 3329 méteren már nem annyira meleg. Tiszta levegő és csodás panoráma fogad minket, lefelé tekintve pedig a füstölő kráter. Akik pedig nem a túra szerelmesei, de elég bátrak, mindenképp próbálják ki a helikopteres túrát.

Katániára egy fantasztikusan hangulatos olasz város, ahol az utcákat járva a frissen pörkölt kávé illat keveredik az erkélyeken teregetett ruhákéval. Érdekesség, hogy az Etna korábban már párszor lerombolta ezt a várost, viszont napjainkban már



Its county seat is Catania, not far from Europe's tallest volcano, which is active to this day and constitutes a popular attraction.

If the date of our journey is in the spring months, we can encounter stronger sunshine, but the top of Mt. Etna will still be covered by a blanket of snow. It is very important to leave on time and to know that visitors have to foresee at least a half-a-day tour, but a day-long visit can also be chosen, because it would be a pity to miss out on a lava-cave-tour. We can get from the car park to the summit with the help of a funicular, but it is important to get there on time as it closes early. A long and winding road leads up there and a jumper is indispensable, as temperatures above 3329 m are not too warm. Those who aren't great fans of tours but are sufficiently brave should try the helicopter tour.

On the topic of Catania, it is an Italian town with a fantastic ambience, where the smell of freshly roasted coffee mingles with that of clothes hung up to dry on terraces. A bit of trivia: Mt. Etna has previously destroyed this town on several occasions, but these days we can marvel at the baroque buildings with uniquely ornate facades.

My friend described the streets as "chaotic." The general hubbub of the streets can indeed be chaotic for many, but it is undoubtedly a characteristic of Italian culture. Tables without tablecloths and plastic chairs on the squares. During my travels, I have learned that I'm not going to find the best restaurants by searching on the Internet, but by asking locals for help. In Hungary, we only encounter suchlike sights at festivals but in Catania, this is an everyday occurrence. No one should miss going to Choisco Sicilia Seltz, which is a stand-up café where we can taste coffee poured on almond sorbet.

If we choose to stay in an apartment, we might require fresh food, which is recommended to acquire during a morning visit to the market, being a local attraction in itself, not to mention the array of fresh vegetables and fruit,



az egyedülállóan díszes homlokzatú barokk épületeket csodálhatjuk meg.

Kaotikus!- fogalmazott barátnőm, amikor az utcáról beszélt. Kicsit káosz hangulatú lehet sokak számára az a nyüzsgés, ami az utcákon történik, de ez mindenképpen jellemzi az olasz kultúrát. Terítő nélküli asztalok és műanyag székek a tereken. Én az utazásaim során már megtanultam, hogy a legjobb éttermeket nem az internetet kutatva fogjuk megtalálni, hanem a helyi emberek segítségét kell kérni. Itthon csak fesztiválokon fogad ilyen látvány viszont Kataniában ez mindennapos. Nem szabad kihagyni Choisco Sicilia Seltz nevű talponálló kávézóját se, ahol kipróbálhatjuk a

mandula sorbetre öntött kávét.

Ha apartmanban szállunk meg, akkor szükség lehet friss ételekre, amit egy délelőtti piacozás alkalmával érdemes beszerezni, ami maga egy helyi látványosság, nem beszélve a friss zöldség és gyümölcs kínálatról, amely kiváló minősége a mediterrán éghajlatnak köszönhető.

Ha az utcákat bejártuk és egy kis fürdésre vágyunk, akkor tökéletes lehet a Gallo és Pellegrino hegyek közti fekvő Mondello, az egzotikus tengerparti falu, amit az olasz Karib-térségnek is szoktak emlegetni. Égszínű, kristálytisza víz és világos homok. Semmiképp sem hasonlítható

the impeccable quality of which is due to the Mediterranean weather of the area.

If we feel like taking a dip after exploring the streets, we might find the exotic beachside village, Mondello, located between Mt. Gallo and Mt. Pellegrino, perfect for it; it is also called the Italian Caribbean. Sky-blue, clear waters and light-colored sand. It can by no means be compared to Catania, as this is a much quieter and calmer area, where life begins only after sunset. Due to its shallow waters, it might be an appropriate choice for those travelling with family, too.

For the lovers of Italian gastronomy, it is recommended to take home culinary miracles like delicacies made from pistachio. Moreover, pistachio is also called the gold of Sicily; it is also put to excellent use in various dishes, no matter whether we are talking about ice cream, pasta, cakes, or even pesto!



Katániához, hiszen ez egy sokkal csendesebb és nyugodtabb térség, ahol csak naplemente után kezdődik az élet. Sekély vize miatt a családoknak is megfelelő választás lehet.

Az olasz gasztronómia szerelmeseinek pedig érdemes a

bőröndbe pakolni pár kulináris kis csodát, például piztáciából készült különlegességeket. Egyébként Szicília aranyaként is emlegetik a piztáciát, amit kitűnően felhasználnak különböző ételekben. Legyen szó fagyiról, tésztáról, tortáról vagy épp pesztórol.

GLOBS
GLOBAL AFFAIRS & TRADE

MEGÉRKEZETT!

A 2019/02 szám már elérhető az Inmedio és Relay üzletekben is országszerte.

f in  G+

www.globsmagazine.com





It started in Naples...

by Anita SZABÓ-KÓRÉ,
Fashion Editor

Exiting the terminal of the airport in Naples, a tropical summer night greeted us. The Italian bustle and the hot, humid air promptly told me that eight wonderful days were waiting for me. My husband caught a taxi, and in 15 minutes I was on the 23rd floor of the NH Ambassador Hotel. I was watching the sea, the castles, and the contour of the Vesuvius fading in the dark. „Vedi Napoli e poi muori...” or „See Naples and die...” I came to understand this Italian proverb at that moment. Though I knew it was just the beginning!

The receptionist lady marked the recommended night walking path on a map. I just could not resist: I had to see the city, even if it was only a tiny part. The Southern Italian feeling of life and curiosity drove me. We were sipping an Aperol Spritz among noisy cars, loud teenagers, and bustling merchants. Hours passed and we were still watching the nightlife in Naples beating together with the rhythms of Reggaeton.

The next morning, we set off to Pompeii with the Circumvesuviana train heading to Sorrento. About forty-five minutes later, we arrived at Pompei Scavi station. After a few-minute-walk, we arrived at the entrance to the archaeological park. Since I was a child I have been interested in the history of this ancient city. In my high school of art, one of my favorite teachers told me a lot about it. Therefore, I was enchanted even more. So my old desire was fulfilled that day. My heart was racing. I felt like we were on a time travel. It gave me goosebumps when I became aware that culture flourished at this place thousands of years ago and I was walking on the stones where people who got perished in 79 lived their everyday life. In spite of the scorching heat, we breathed in history for several hours at the foot of Mount Vesuvius. It was a dreadful and fascinating sight. On the way back, we were still stunned by the experiences. Our thoughts were interrupted only by the loud singing of musicians traveling with us in the same wagon.

In the evening, we had dinner in the Spanish District. We reserved a cozy table in Trattoria Speranzella, where we ordered pasta with clams. There was a pleasant breeze in the humid air, and I was waiting for the next morning with childlike excitement.

After a short wait, we finally boarded the ship heading to Capri Island. The trip took one and a half hours. The salty scent of the sea and the wild waves touched me. While I was watching the dazzling blue sea, I was waiting for the rocks around the island to appear. In the harbor, after leaving the deck, I stood for a few minutes and tears ran into my eyes. The atmosphere of the

NÁPOLYBAN kezdődött...

Szerző: SZABÓ-KÓRÉ Anita, divatszerkesztő

A nápolyi repülőtér termináljából kilépve fülledt nyári éjszaka fogadott. Az olasz nyüzsgés és a forró, párás levegő azonnal tudatta velem, hogy csodás 8 nap vár rám. Férjem taxit fogott és 15 perc múlva már az NH Ambassador Hotel 23. emeleti szobájának ablakából kémleltem a tengert, a várakat, és a Vezúv sötétbe burkolózó körvonalát. „Vedi Napoli e poi muori...” vagyis „Nápolyt látni és meghalni...” Abban a pillanatban megértettem ezt az olasz mondást. De tudtam, ez még csak a kezdet!



small island is simply indescribable. I immediately fell in love with it. I felt like Alice when she entered Wonderland. A world previously unknown to me was unfolding. Everything was different than usual. There were open-top taxis, tiny buses, tons of flowers, cacti, lemon trees, and seemingly happy and carefree people. In the next five days, I felt that way too: carefree.

Capri is indeed the island of dreams. I have never met this many kinds of people and so many beauties. This is a

Térképen rajzolta be nekünk a recepció hölgy az ajánlott éjszakai sétáutvonalat, hiszen nem nyughattam, azonnal látni akartam a várost, még ha csak egy kis szeletét is. Vonzott a dél-olasz életérzés és a kíváncsiság. Dudáló autók, hangoskodó fiatalok, és nyüzsgő árusok között Aperol spritzet szolgáltak fel nekünk, és órákon keresztül néztük, ahogy a Reggaeton dallamaira lüktet a nápolyi éj. Másnap reggel Pompeii-be indultunk

a Sorrento felé tartó Circumvesuviana vonattal. Nagyjából háromnegyed óra múlva érkeztünk meg a Pompei Scavi állomásra, ahonnan pár perc sétát követően már a régészeti park bejáratánál voltunk. Gyermekkorom óta érdekelt ennek az ókori városnak a története. Művészeti középiskolámban bővebben mesélt róla egyik kedvenc tanárom, és akkor még jobban magával ragadott. Így régi vágyam teljesült azon a napon. A szívem a torkomban dobogott, úgy éreztem időutazáson veszek részt. Libabőrös lettem, mikor tudatosult bennem, hogy ott vagyok, ahol több ezer évvel ezelőtt virágzott a kultúra, és azokon a köveken sétálok, ahol a 79-ben szerencsétlenül járt emberek éltek a mindennapjaikat. A perzselő forráság ellenére több órán keresztül szívtuk magunkba a történelmet a Vezúv lábánál. Félelmetes, és egyben lenyűgöző látvány volt. Visszafelé a vonaton csöndben dolgoztuk fel magunkban a rengeteg élményt, gondolatainkat csak a velünk egy vagonban utazó zenészek hangos éneke törte meg. Este a Spanyol negyed peremén, a Trattoria Speranzella egyik hangulatos kis asztalánál téstát ettünk kagylóval. A párás levegő kellemes szellővel párosult, és én gyermeki izgalommal vártam a következő reggelt.

Rövid várakozás után végre felszállhattunk Capri szigetére tartó hajónkra. Másfél órás út volt, a sós tenger illata és a vad hullámok elringattak, közben a vakítóan kék vizet figyeltem, és vártam, mikor pillanthatom meg a szigetet ölelő sziklákat. A kikötőben, a fedélzetet elhagyva percekig álltam, és könnyek szöktek a szemembe. A kis sziget hangulata egyszerűen leírhatatlan. Első látásra menthetetlenül beleszerettem. Úgy éreztem magam, mint ahogy Alíz érezhette magát, mikor belépett Csodaországba. Egy eddig számomra ismeretlen világ tárult elém. Minden más volt, mint a megszokott. A nyitott tetejű taxik, a liliputi méretű buszok, a rengeteg virág, a kaktuszok, citromfák, az egytől egyig vidám, látszólag gondtalan emberek. A következő öt napban én is így éreztem magam: felhőtlenül.



Capri valóban az álmok szigete. Sosem találkoztam még egy helyen ennyi kedves emberrel, és ennyi szépséggel. Egy valóban más világ, mintha csak álmodtam volna. Szállodánk a városközponttól öt perc sétára volt, hihetetlenül szédítő kilátással. Érkezésünk után a medence partjáról néztem a végtelenbe, majd nyakunkba vettük a várost. Az óratorony tövében a főtéren frissítőt ittunk, később pedig a kis utcák felé indultunk. A virágok illatában, az apró, szűk macskaköves járdákon, a megszokottnál sokkal kisebb, de annál gyönyörűbb épületek között elvesztem. A Hold már magasan járt az égen, mikor a Villa Verde teraszán vacsoráztunk. A zenekar a Tu Vuó Fa' L'Americano-t játszotta, a felszolgálók Limoncelloval kínáltak, végül a méltán híres dél-olasz desszerttel, a babá-val koronáztuk meg az estét.

Nagyon vártam, hogy a Marina Piccola sziklával körülvett kis partján végre a tengerbe vethessem magam, ám első találkozásom a vízzel elég viccesre sikerült. Nem vagyok jó úszó, ezért arra gondoltam, hogy a derékig érő vízben tökéletesen fogom magam érezni, de ezt az elképzelésemet egy pillanat alatt elmosta egy – a megszokottnál nagyobb – hullám. Férjem hangos nevetésére bújtam elő a víz alól, majd a segítségével partra küzdöttem magam. A vadul csapkodó tenger délutánra megszeliődött, én pedig újra bemerészkedtem, immár több sikerrel! Később bejártuk a partot, és hideg olasz sört kóstoltunk az egyik kedves kis étterem tengerre néző asztalánál.

Capri szigetén két város található: Capri és Anacapri. A különleges méretű buszra felszállva mindössze 10 perc alatt Anacapriban értünk. Rengeteg ajándékbolt és árus fogadott minket, akik mind saját kézműves termékeiket mutatták büszkén. Szébbnél szebb kézzel festett porcelánok, citrom és majolika mintás tányérok, tálak és csempék sorakoztak. A kis éttermekbe kedves, elegáns pincérek hívogattak, a kalapos bácsinál pedig óráig tudtam volna válogatni. Felfedeztük a várost, majd a Villa San Michele bámulatos



really different world, it seemed as if I had only dreamed it. Our hotel was five minutes from the city center, where the view was unbelievably dazzling. After our arrival, I was looking into infinity from the edge of the pool. Then, we started exploring the city. We had some refreshments on the main square which was at the bottom of the Clock Tower. Afterwards, we headed towards the narrow streets. The scent of flowers, the tiny and cobbled sidewalks, and the smaller than usual but gorgeous buildings enchanted me. The moon was already high in the sky when we had dinner at Villa Verde's terrace. The band was playing "Tu Vuó Fa' L'Americano",

and the waiters served Limoncello. Finally, our night was crowned by the famous Southern Italian dessert called "babà". I was really looking forward to jumping in the sea on the rocky shore of Marina Piccola but my first encounter with the water turned out to be quite funny. I am not a good swimmer, so I thought it was just going to be just fine in the shallow water. However, my idea got quickly washed away by a wave that was bigger than usual. My husband was laughing loud when I appeared again. Then, he helped me out from the water. The wild sea calmed down in the afternoon, and I gave it another

shot. This time, I was successful! Later, we went to explore the beach and tried some cold Italian beer sitting at a sea-facing table of a lovely restaurant.

There are two towns on the Island of Capri: Capri and Anacapri. By taking a peculiar-sized bus, we reached Anacapri in ten minutes. Plenty of souvenir shops and merchants greeted us boasting their handcrafted products. Stunning hand-painted porcelains, plates, dishes and tiles with lemon and majolica patterns were lined up. Nice and elegant waiters were inviting us to the small restaurants, and I could have spent hours at the hat-merchant. After exploring the city, we took a rest in the amazing garden of Villa San Michele, among hydrangeas, Egyptian relics and Roman artifacts.

Dinner did not mean the end of our evenings. In such a wonderful place, I felt that time should not be wasted with sleeping. We explored the shops that were open even late at night. We immersed in each other's words, while we were eating gelato. The small streets beginning at the main square are crowded with boutiques, and most of the designer brands are present here too. We visited almost every one of them. Locally-made bags and hats are promoted by models on the streets. Almost every brand attracts fashion lovers with an exclusive Capri collection. The Dolce&Gabbana store enchanted me; it was the most beautiful one I have ever seen. The iconic majolica pattern originates from the island so there was no room for doubt: I got seduced immediately.

After our long evening walks, dinner seemed quite far so every night we visited a family grocery shop where a lovely old couple packed fresh arancini, ham and bruschetta. I am a big fan of such places!

Unfortunately, time was flying, and I knew I would have to say goodbye to Capri soon. The last day we visited Augustus' Garden. On the terrace of the Rooftop, we clinked our glasses filled with Bellini. Then, we said goodbye to the three rocks named Saetta, Stella and Scopolo.

kertjében hortenziák, egyiptomi ereklyék és római műalkotások között pihentünk meg.

Az estéket nem zártuk le a vacsorával, úgy éreztem egy ilyen csodás helyen nem szabad alvásra pazarolnom az időt. Az éjszakába nyúlóan nyitva tartó üzletekben nézelődtünk, közben gelatot ettünk, és egymás szavaiba merültünk. A főtértől kanyargó kis utcák zsúfolásig vannak butikokkal, és a legtöbb designer márká is képviselteti itt magát. Szinte mindenhová benéztünk. A helyi készítésű táskákat és

kalapokat modellek népszerűsítik az utcákon, és szinte minden divatház Capri kollekcióval hívogatja a divat szerelmeseit. A Dolce&Gabbana üzlet elvarázsolt, a legszebb, amit valaha láttam. Az ikonikus majolica minta a szigetről származik, így nem is volt kérdés, azonnal elcsábultam. A hosszúra nyúlt esti séták után a vacsora már távolinak tűnt, így minden éjjel betértünk egy kis családi közértbe, ahol kedves idős házaspár friss arancini-t, sonkát és bruschetta-t csomagolt. Rajongok az ilyen helyekért.



Sajnos az idő repült, és tudtam, hamarosan búcsút kellennem Capritól. Utolsó nap még Augustus kertjébe látogattunk, majd a Rooftop teraszán Bellinivel koccintva búcsúztunk el a Saetta, Stella és Scopolo nevű sziklák triumvirátusától.

Nápolyba visszatérve a jacht kikötőben kagylót ettünk és proseccot ittunk, olasz slágereket hallgattunk a La Nuit bárban, majd nyugovóra tértünk az első két estéről már jól ismert szállodánkban. A repülőnk csak késő este indult, így minden pillanatot kihasználva, utolsó Dél-Olaszországban töltött napunkat is tartalmassá tettük. Dél körül, két órás várakozás után végre felcsendült egy hangos "ottantanove" kiáltás a L'Antica Pizzeria da Michele bejárata előtt. Ez azt jelentette, hogy mi következünk, és megkóstolhatjuk az eredeti, hamisítatlan nápolyi pizzát. Nem is akárhol, a világ legelső pizzériájában. Az ajtó melletti tábla dátuma szerint 1870 óta ugyanitt, ugyanúgy készítik ugyanazt a két féle pizzát, amit még Julia Roberts is megkóstolt az Ízek, imák, szerelmek című filmben. És valóban megérte várni. A pizza fogalma itt új értelmet nyert. Túlságosan is jóllakottan indultunk tovább, így taxi helyett inkább a gyaloglást választottuk. Kis utcákon, néhány sikátoron és egy piacon keresztül végül megtaláltuk a Chiostrí di Santa Chiara-t, mely bazilika és kolostor egyben. Legszebb része az egyedülálló kolostorudvar, melynek padjai és oszlopai kézzel festett 14. századi majolikatéglákkal vannak kirakva. Lenyűgöző látványt nyújt. Visszafelé még babà-t vettünk egy utcai árustól, majd bőröndjeinket a taxi csomagtartójába pakoltuk, és elbúcsúztunk ettől a nyüzsgő, hangos, izzig-vérig dél-olasz várostól. A repülőn még álmodtam kicsit erről az utazásról, és azóta sem tudom kiverni a fejemből.

Ez szerelem lett, mely Nápolyban kezdődött...

Caprin beteljesült.

This is love that began in Naples...

and it was fulfilled in Capri.



Returning to Naples, we ate clams and drank Prosecco in the yacht harbor. In the La Nuit Bar, we listened to Italian hit songs. Then, we went to sleep in our hotel.

Our flight was scheduled to late in the evening. So, taking advantage of every moment, we could spend our last day in Southern Italy meaningfully. Around noon, after two hours of wait, a loud "ottantanove" cry was heard at the entrance of the L'Antica Pizzeria da Michele. This meant that we were the next ones to taste the original and genuine Naples pizza, in the very first pizzeria of the world. According to the date sign next to the entrance, the same two types of pizzas have been made here since 1870. Even Julia Roberts tasted these pizzas in Eat Pray Love. It was worth waiting for. The concept of pizza has gained new meaning here.

We had way too much to eat, so instead of a taxi ride we chose walking.

After crossing small streets, a few alleys and a market, we finally found the Chiostrí di Santa Chiara, which is a basilica and a monastery in one. The most beautiful part of the monastery is its unique yard, whose benches and columns are decorated with hand-painted majolica bricks from the 14th century. It was a stunning sight.

On the way back, we bought another babà from a merchant on the street. Then, we put our bags into the luggage compartment of the taxi cab, and said goodbye to this bustling, loud and authentic Southern Italian town.

On the plane, I had a dream about this trip. I just cannot get it out of my mind since then.



MILLIÓK NÉLKÜL A MILLIOMOSOK SZIGETÉN

Szerző: SZŰCS Tamás, külpolitikai újságíró

Szardínia, mint nyaralóhely, talán arról a legismertebb, hogy itt van háza Silvio Berlusconi-nak, és itt szokott nyaralni Vlagyimir Putyin is. No meg az olasz és európai politikai és gazdasági elit számos más tagja. Ebből ugye egyértelműen következik, hogy Szardínia nem valami olcsó hely. Ez azonban senkit ne tántorítson el – a milliommosok szigetére el lehet jutni olcsón is, és ott is lehet kimondottan olcsón nyaralni. Persze nem lesz olyan házunk, mint Berlusconi-nak, aminek külön tengeralattjáró-bejárata is van, de azért jól fogjuk magunkat érezni.

On the Island of MILLIONAIRES Without Millions

by Tamás SZŰCS, Journalist specialized in foreign politics

Sardinia as a holiday destination is best-known for Silvio Berlusconi having a house here and Vladimir Putin coming for holidays too. And so do other members of the Italian and European political and business community. So it seems obvious that Sardinia is not a cheap place. However, it shouldn't discourage anyone: it is possible to travel to the millionaires' island cheap and to enjoy a holiday there is definitely cheap too. Of course we won't have a house like Berlusconi's, which has its own submarine entrance, but we will have a great time there.

Sardinia is a unique place within Italy: we can feel like arriving at Italy's last colony. Life is slower, there is no such thing as traffic jam or insane speed like on the majority of the Italian roads, and the houses are two-storey or mostly single-storey buildings, except the capital of the island and you can see old women in national clothing. The language is different: the locals do not even speak Italian but a language which has the same origin as Italian, Latin, still, it is very different.

Sardinian language is the most archaic among all the new Latin languages in many aspects. The island was forgotten for many centuries: in the early Middle Ages the local judges ruled their lands almost totally independently - the island was so dropped out of the world. It was handled as wild land even before: people were sent here as punishment during the Roman Empire time. And even later, the unifying governments of Italy grew more concerned only because of their mineral treasures. So how, why has this hidden,

Szardínia egészen különleges hely Olaszországon belül is. Kicsit úgy érezhetjük magunkat, mintha Olaszország utolsó gyarmatára érkeztünk volna. Lassabb az élet, nincsenek forgalmi dugók az utakon, nincs az az örült tempó, amit az olasz utak többségén látni, a házak legfeljebb egy emeletesek, de inkább földszintesek a sziget fővárosát kivéve, és még a helyi diszkóban is láthatunk néniket népviseletben.

wild land has become a luxurious holiday resort? Mostly because it is as it is - wild, unique and beautiful. And the second half of the 20th century considerably revalued the island, especially the north shore, the so-called Emerald Coast. The riches of Italy bought holiday houses there and the international jet set members go there too. Of course if we want to see the Berlusconi estate, where sultry erotic bunga-bunga parties would be held (maybe not that long time ago), it's worth a trip there but if you want to see the wild beauty of the

A nyelv is más, a helyiek nem is olaszul beszélnek, hanem egy olyan nyelven, ami ugyan egy töről, a latinból, ered az olaszal, de attól nagyon eltér. A szárd nyelv sok szempontból a legarchaikusabb az összes újlatin nyelv közül. A szigetről évszázadokon át egyszerűen elfeledkeztek, a korai középkorban a helyi bírók teljesen függetlenül kormányozták a birtokukat, annyira kiesett a világból a sziget. Korábban is vad tájként kezelték, a Római Birodalom idején inkább csak büntetésből küldtek ide embereket. És később is inkább csak ásványkincsei miatt figyelték rá fel az egységesülő Itália kormányai. De hogyan, miért lett ez az eldugott, vad vidék luxus üdülőhely? Hát leginkább azért, mert olyan, amilyen - vad, különös és szép. És a huszadik század második felében ez már jócskán felértékelte a szigetet, különösen annak északi partját az úgy nevezett Smaragd partot. Ott vettek nyaralót Olaszország leggazdagabbjai, és oda járnak a nemzetközi „jet set” tagjai is. Persze ha be akarunk lesni a Berlusconi-birtokra, ahol a fülledten erotikus bunga-bunga partik voltak egykor (tán nem is olyan rég), akkor érdemes ide is elmenni, de ha csak a sziget vad szépségét akarjuk élvezni, akkor a Costa Smeraldától kicsit távolabb sokkal barátságos árakon élvezhetjük a nyarat.

AZ UTAZÁS

Ma már fapadossal meglehetősen olcsón eljuthatunk a szigetre akár Budapestről, akár mondjuk Pozsonyból - a gépek jórészt a sziget északi felére Algheroba repülnek. Érdemes viszont mérlegelni, hogy nem járunk-e jobban azzal, ha levezetünk egészen odáig. Elsőre talán rémesnek tűnik, de vannak nagy előnyei. Igaz ugyan, hogy összességében biztosan két nappal megdobja az út hosszát - körülbelül egy nap alatt érünk el Civitavecchiáig, ahonnan a kompok Olbia felé indulnak, de nem biztos,

hogy árban rosszabbul jövünk ki. A kompjegyek - ha elővételben vesszük több hónappal az indulás előtt, nem különösebben drágák (igaz még így is kerülnek annyiba, mint egy család számára a fapados repülőjegyek oda-vissza), viszont így megspórolhatjuk a kocsibérlés költségeit, ugyanakkor nem leszünk kötve a - lassú és megbízhatatlan - helyi tömegközlekedéshez. És így - tulajdonképpen - a szálláson is sokat spórolhatunk. A sziget belsejében ugyanis, a hagyományörző kis falvakban egy-egy felújított parasztházat meglepően jó áron tudjuk kivenni, akár egész hétre is, például az Airbnb-nel. Az ár a szállodai árak töredéke és azzal az előnnyel is kecsegtet, hogy egy hagyományos szárd falu életébe kapcsolódik bele - vásárolhatunk helyi termékeket a helyi vegyesboltban, elmehetünk a helyi étterembe, ahol biztosan a tradicionális szárd konyha remekeit találjuk, és kis szerencsével akár valamelyik védőszent ünnepét is kifoghatjuk, ahol a különös hagyományok mellett, például a világ szellemi-kulturális örökségébe tartozó pásztordalokat is hallhatjuk.

Azt ugye mondanom sem kell, hogy a helyi boltok kínálata mennyivel olcsóbb, mint az, amit a Berlusconi-villa környékén láthatunk. Így, Szardínia akár a szárazföldi Olaszországnál olcsóbb is lehet, hiszen a diszkókban, a helyi éttermekben kimondottan barátságos az árak, sőt még a benzin is olcsóbb, mint mondjuk az autópályák mentén.

A NYARALÁS

No de mit is csináljunk az idő alatt, míg a szigeten vagyunk? Adja magát a nap és a tenger élvezete. Ez pedig ingyen van. Szó szerint. Ellentétben az olasz strandok nagy részével, ahol már a belépésért nem keveset fizetnünk kell, a sziget partjain szinte mindenütt ingyen merítkezhetünk meg a vízben, akár olyan különleges helyen is, mint a Putzu Idu rózsaszín





island, you will need to enjoy the summer a bit further from Cosa Smeralda on a lower budget.

The trip

Nowadays we can get to the island with a low-cost airline even from Budapest or Bratislava, the flights mainly arrive at Alghero, the north side of the island. It is worth to consider whether we are better off driving down there. It might be shocking to hear it first but it has some big perks. True that it makes the trip two days longer in total – we can reach Civitavecchia in a day where the comps leave towards Olbia, however, we may not be getting a worse price. The ferry tickets, if we get them in some months' advance before the travel, are not particularly expensive (they cost as much as a family's return tickets would be on a low-cost airline) but we would spare the car rental

costs and we wouldn't be attached to the slow and unreliable local public transport. This way we could skimp on the accommodation costs too. We can rent a local farmhouse in a traditional village in the middle of the island at a great price, even for a whole week for example with Airbnb. It is just a fraction of the hotel prices and we get the big advantage of ending up in the middle of traditional Sardinian village-life: we can get local products in the local shop, we can try a local restaurant to try traditional Sardinian meals and with a little luck, we can arrive during a festival of a patron saint, where, together with the special traditions, we can also hear pastoral songs that are part of the world's spiritual and cultural heritage.

It is also needless to say how much cheaper are the local shops compared to the ones around the Berlusconi villa. So, Sardinia may be cheaper than the Italian mainland as in the local restaurants and shops the prices are extremely friendly

homokos strandja. Cserébe persze vállalnunk kell, hogy az infrastruktúra is hiányosabb, mint a csizma szarán. A strandok nagy része csak a tengert és a homokot adja - meg néhány hevenyészett, de annál jobb konyhával rendelkező halélettermet. Minden mást, például napágyat, napernyőt, vinnünk kell magunkkal, ha kényelmesebben akarunk napozni.

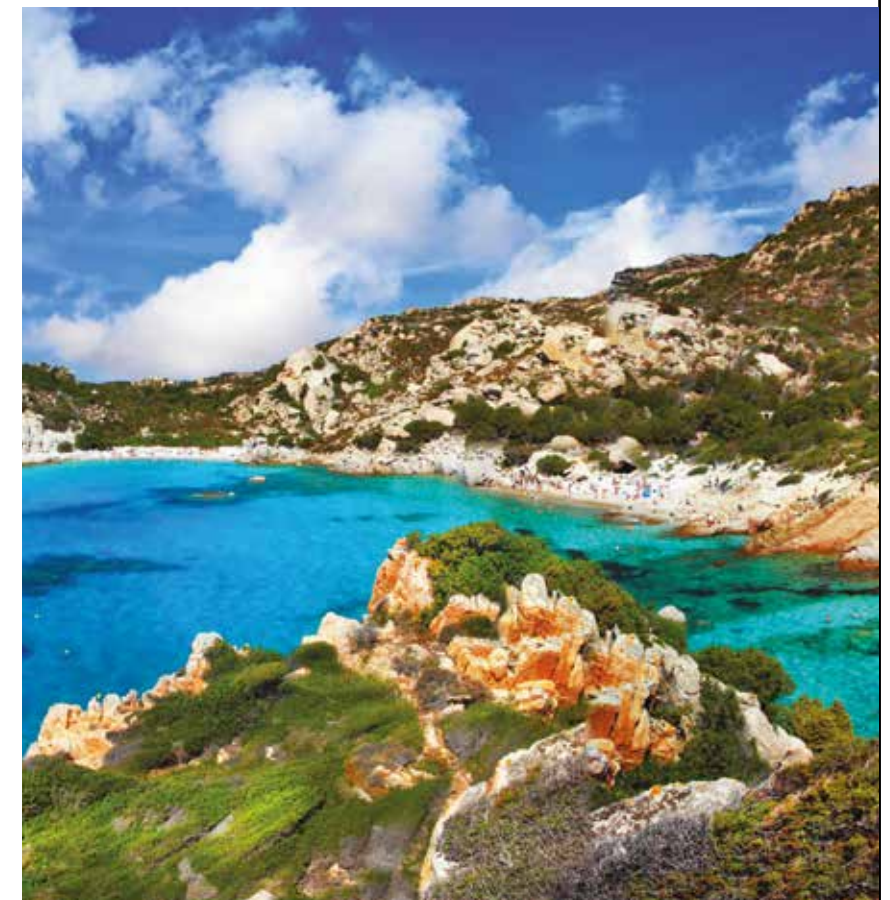
De érdemes néhány napra felkelni a tenger mellől - a sziget ugyanis egészen különleges látványosságokat kínál. Abból van itt sok, amiből Itália más tájain kevés van, és abból van kevés, amiből ott sok. Ha nem akarunk talányosan fogalmazni - például egészen elképesztő a természet. A sziget keleti partjain túrázni, hegyet mászni lehet, a nyugati partokon viszont a kis tavacskákban, tengerparti lagúnákban igazi vízi mesevilág fogad - csapatostul élnek ott a rózsaszín flamingók. És, tenném hozzá, ez is ingyenes program,

and even petrol is cheaper than, let's say, along the highways.

The holiday

But what should we do while we are on the island? Enjoying the sun and the sea is given. And that is free. Literally. Unlike on the majority of the Italian beaches, where you have to pay big time for entrance, we can swim free every day on the island, even at such unique places like the pink sanded beach of Putzu Idu. In exchange, we need to deal with the lack of infrastructure, worse than at the middle of the country. The beaches consist of only the sea and sand and some makeshift sea food restaurant. If we need anything else, for example sun beds, sunshades, we have to bring them ourselves if we want to sunbathe more comfortably.

It is worth to leave the sea for a couple of days because the island offers some special sights to visit. Sardinia has few





of what the inland has a lot and, it offers a lot of what other parts of Italy has only few. To be more precise: nature is really amazing here. We can go hiking and climbing on the eastern shores of the island, but on the western shore we are welcomed by a fairy tale: in the small ponds and coastal lagoons pink flamingos live. And this is also a free program, although the infrastructure here has to be overcome, the national park's lookout stairs are missing here and there but if we climb up with outstanding courage, we can see as many flamingos as nowhere else in Europe. Here, there are no historical landmarks like in Italy, full of Roman ruins, baroque old towns. However, there is an ancient stone building, Su Nuraxi, as old as the Egyptian pyramids and nearly as spectacular, there are Neolithic tombs that we can go into, there are small early-medieval churches and here the island has the only remaining Punic city of Europe, where we can also see the traces of the altar where, according to legend, the first-born children were once sacrificed.

bár az infrastruktúrával itt is meg kell küzdeni, a nemzeti parki kilátó lépcsői itt-ott hiányosak, de ha halált megvető bátorsággal felmászunk, annyi flamingót láthatunk, amennyit Európában sehol másutt. Történelmi látványossággal pedig pont az nincs, amivel Itália teli van - római romokat, barokk óvárosokat alig találunk. Van viszont helyette az egyiptomi piramisokkal egyidős, és közel olyan



látványos ókori kőépület - a Su Nuraxi - vannak neolit sírok, amikbe le is mehetünk, vannak kis kora-középkori templomok, és itt a szigeten van például Európa egyetlen megmaradt pun városa, ahol még annak az oltárnak a megmaradt nyomait is láthatjuk, ahol - a legendás szerint - egykor az elsőszülött gyerekeket áldoztak fel.



A helyes megfejtést beküldők közül 3 szerencsés nyertes 5000 Ft értékű Lillafüredi vízcsomagot nyerhet! Nem kell más tenni, mint a Facebookon bejelölni a Lillafüredi ásványvíz Facebook-oldalunkat, és a helyes megfejtést elküldeni. a lillafuredi@lillafuredi.hu e-mail-címre. **Beküldési határidő: 2019. május 31.**

3 x 5000 Ft értékű ásványvízcsomag!

SZINTEN	MEGFEJ-TENDŐ	BOLGÁR HEGYCSÜCS	↓	SZEMÉLYES NÉVMÁS	ANIKÓ BECÉZVE	TÉRD-IZÜLET	↓	ZENEI HANG	NEM MELLETTE	↓	ARATNI AKAR	ÁRKUS	ONFEJÜ	↓
→	↓	MEGFEJ-TENDŐ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
JEGY-VIZSGÁLÓ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
ONÁLLÓSULT NŐI NÉV	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
ÁGNES BECÉZVE	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
MEGFEJ-TENDŐ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
ORSZÁGOS TERVHIVATAL	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
NYÁRI IDŐJÁRÁS	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
VASÚTI KOCSI	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
CSELEKEDETE	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
KÉT TÉI	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
NÉVELŐ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
MEGFEJ-TENDŐ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
MEGFEJ-TENDŐ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
SHAKESPEARE KIRÁLYA	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
ELEK!!!	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
HOLNAP ELŐTT	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
KINAI NŐI NÉV	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
FED, TAKAR	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
→	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
MOTOLLA	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
MEGFEJ-TENDŐ	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓

Hungarian Herdsmen at the Siege of Palmanova

by Roland SZABÓ, Editor in-chief

Palmanova is not particularly well-known, even among tourists who regularly visit Italy. Even those who know the name of the city have only heard of the huge outlet center just outside the city, lying along the highway. Nevertheless, nowadays – as well as in 1615 – Hungarian soldiers played an important role at the edge of the city.

On 363 days of the year, Palmanova is a rather sleepy Italian town. Although the city is not far from the sea – Grado, the elegant resort with a rich historical background, lies less than 30 kilometers away in the south – and there are two World Heritage Sites in the immediate vicinity of the Palmanova – Aquileia's Ancient Christian Basilica and Cividale di Friuli's Lombard Temple –, there are in fact few visitors here. A few years ago, the city itself also possessed the World Heritage title as part of the "Venetian Works of Defense" sites. The existence of the city is due to Venice, since Palmanova lies on the edge of the former Republic of Venice, 100 kilometers in the south-west from the former capital. The border was not always peaceful. From the direction of the Austrian Dukedom in the north, the German emperor was threatening the state, while Turkish armies were coming from the east. Doge Leonardo Donato ordered the construction of a fortress in 1593. The most advanced urban planning and fortress design principles were taken into account at the time of construction. One of the best architects in the Republic, Marc'Antonio Martinego, led the construction.

He wanted to create a city that is

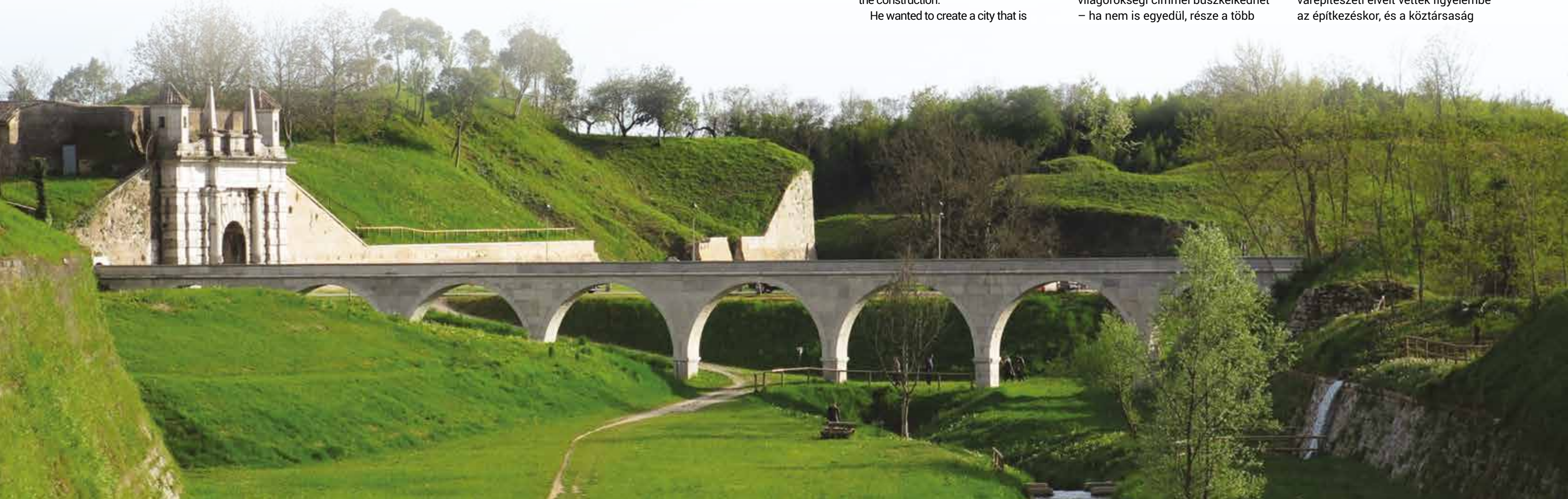
MAGYAR HAJDÚK PALMANOVA OSTROMÁNÁL

Szerző: SZABÓ Roland, főszerkesztő

Palmanováról meglehetősen kevesen hallottak, még azok közül is, akik rendszeresen járnak Olaszországba. Aki ismeri a nevét, azok is általában, csak a város határában, az autópálya mellett épült hatalmas outlet centrumról hallottak. Pedig most – és anno 1615-ben is – fontos szerepe volt a magyar hadfiaknak a város határában.

Az év 363 napján Palmanova meglehetősen álmos olasz kisváros. Bár nincs messze a tengertől – Grado, a gazdag történelmi múlttal is rendelkező elegáns üdülőhely kevesebb, 30 km-re fekszik délre – és van a város közvetlen közelében két világörökségi helyszín is - Aquileia ókeresztény bazilikája és Cividale di Friuli longobárd temploma – Plamanovába kevesen térnek be. Pedig néhány éve maga is világörökségi címmel büszkélkedhet – ha nem is egyedül, része a több

országon átívelő „Velence védművei” helyszínnek. A város létét ugyanis a jó 100 kilométerre, a délnyugatra fekvő Velencének, illetve a Velencei Köztársaságnak köszönheti, amelynek egykor keleti határán feküdt. A határ pedig nem mindig volt nyugodt – északról, az osztrák hercegség felől a német császár, keletről, pedig a török fenyegette a köztársaságot. Leonardo Donato dózse 1593-ban rendelte el az erődváros építését. A kor legmodernebb város, és várépítészeti elveit vették figyelembe az építkezéskor, és a köztársaság



MEN’S CHALLENGE

not only a fortress, but is also the manifestation of the concept of the “ideal city”. From above, the shape of the fortress town resembles a seven-pointed star, and each ray of the star signifies an Italian bastion. There are three gates to enter the city. The roads connecting the gates and bastions with the main square are settled evenly in radial arrangement. The central church, the palace of the governor and the other public buildings are on the main square, which seem rather oversized considering the scale of the city. Although Palmanova was a beautiful, elegant settlement that was considered modern in the past, it was not very attractive for some reason. Craftsmen and merchants did not want to settle down here, so after a while prisoners were forced to populate the city.

What once was a problem has now become an advantage. Palmanova did not extend beyond its original city walls. Nowadays, it is a small town with only 3300 inhabitants. Therefore, it practically remained as it once was imagined. If we were to see people dressed in baroque clothes on the streets instead of cars, we would feel like we were in the time of the Venetian Republic.

egyik legjobb építész, Marc’Antonio Martinego vezette a munkálatokat.

Olyan várost akart alkotni, amely nem csak erődként bevehetetlen, de meg is felel az „ideális városról” alkotott elképzeléseknek. Hétágú csillagra emlékeztet felülnézetből az erődváros formája, a csillag sugarait egy-egy olasz bástya alkotja. Három kapun lehet belépni a városba, - a bástyáktól és a kapuktól szabályos sugaras szerkezetben futnak az utak a főtér felé. A – város nagyságához mérten – eléggé túlméretezettek tűnő főtéren van a központi templom, a kormányzó palotája és a többi középület. Bármilyen szép, elegáns, és a korban modernnek számító hely is volt Palmanova, valamiért nem volt túl vonzó. A mesteremberek, kereskedők nem akartak idetelepülni – így egy idő után erőszakkal telepítettek ide rabokat.

Ami egykor gond volt, mára előny lett – Palmanova nem terjeszkedett túl eredeti városfalain, ma is kis város, alig 3300-an lakják, így gyakorlatilag megmaradt olyannak, amilyennek egykor megálmodták. Ha barokk ruhákba öltözött embereket látnánk



However, the question is not “whether” but “when”. A few days a year, the Republic of Venice moves back to Palmanova. On the first weekend of September, harsh military men fill the streets of the city with muskets on their shoulders and carrying long swords on their sides. They march under different flags, in a variety of colorful uniforms. In harmony with the tradition, the troops are accompanied by camp-followers, jesters and kitcheners. At the edge of the city, where defense barriers still stand, hasty barricades are built and cannons are deployed between the bastions and the rampart, as if they were expecting a besieger army. Finally, the army arrives also in colorful uniforms, equipped with rifles, swords and canons. Instead of the winged lion of the republic, their flag carries the insignia of the imperial two-headed eagle. We can participate in an imaginary journey back in 1615 when the war that had trembled the founders of Palmanova broke out. The emperor invaded the territory of the Republic with great force. Naturally, there were many

kinds of people among the imperial soldiers, such as Hungarian Herdsmen, Austrian heavy horsemen, Croats, Czechs, Imperial troops. However, the defenders were also diverse in terms of nationalities. Venice had allies, such as the Netherlands, and there were mercenaries there. History repeats itself, since our fellow countrymen are among the harsh imperial soldiers. Several Hungarian traditionalist groups are also involved in the combat.

As we learned from the members of the Falkonetta Company, life in a military camp is not easy even today. The preparation and acquisition of the contemporary uniforms and weapons take a lot of energy, time and money. They show up exactly like the Hungarian herdsmen in the 17th century. Moreover, they bring a small canon called the falkonetta which also provided the name of the group. The rifles and cannons are, of course, not properly loaded, since they only pop while emitting smoke without shooting a projectile. However, the swords

MEN’S CHALLENGE

az utcákon az autók helyett, bizony úgy érzünk magunkat, mint anno a Velencei Köztársaság idejében.

De hát ez a ha, nem ha, hanem amikor. Évente néhány napra ugyanis Palmanovába visszaköltözik a Velencei Köztársaság. Minden szeptember első hétvégéjén zord hadfik töltik meg a város utcáit, muskétákkal a vállukon, oldalukon hosszú karddal. Különböző zászlók alatt vonulnak, sokféle – színebbnél színebb – egyenruhában. Ahogy illik, hatalmas csődület kíséri a csapatokat, markotányosnők, mutatóványosok, konyhások. A város határában, ahol még a védművek is állnak, a bástyák és a földsánc között hevenyészett barikádok épülnek, felvonulnak az ágyuk – mintha bizony várnák az ostromló sereget. És az meg is érkezik – szintén színpompás ruházatban, puskákkal, kardokkal, ágyukkal felszerelve, csak éppen a zászlókon nem a köztársaság szárnyas oroszlánja, hanem a császári kétfejű sas látszik. 1615-be álmodhatjuk vissza magunkat, amikor is kitört az a háború, amitől Palmanova megálmodói tartottak. A császár nagy erővel benyomult a Köztársaság területére. A császári hadak közt persze sokféle-fajta ember volt, magyar hajdúk, osztrák nehézlvasok, horvátok, csehek, birodalmi csapatok. De a védők közt sem csak a környék népfelkelőit látjuk – Velencének voltak szövetségesei is, például Hollandia, és voltak ott is zsoldosok. A történelem pedig megismétli magát – a marcona hadfik között most is ott vannak honfitársaink is – persze a császári oldalon. Több magyar történelmi hagyományőrző csapat is részt vesz a harcokban.

Ahogy a Falkonetta Kompania tagjaitól megtudjuk, a tábori élet ma sem könnyű. A korbács egyenruhák, fegyverzet elkészítése, beszerzése sok energiát, időt, és nem kevés pénzt igényel. Ők 17. századi hajdúk képében jelennek meg itt is, és hozzák magukkal, a csapatnak nevet adó kis ágyút, a falkonettát. A puskák, ágyuk természetesen nincsenek rendesen megtöltve, csak durrannak

are completely real, and they can cause injury in case of carelessness. The goal is to make the battle authentic, without hurting anyone. Unlike in the old days, nobody is allowed to join the fight under the influence of alcohol. When the fight is over, wine is available for everybody on the main square. Just like the case of Italian territorials, German mercenaries and Czech knights, the civilian profession of the Hungarian herdsman is something completely different. There are all kinds of people like teachers or ministerial clerks, among them. The love of history and a kind of adventurousness is what connects them.

The battle itself begins each year on the first Saturday of September before eventide. Luck comes and goes for both sides. At first, the defenders broke out, but later the imperials outnumber them.

Meanwhile, negotiations are held several times. Finally, the defenders retreat behind the walls, but they hold fast and the imperials fail to capture Palmanova. The narrator reveals that, although the war kept going for a long time, eventually, Venice had the upper hand.

The soldiers – attackers and defenders alike – retreat to the main square which does not seem that big, since it is now filled with hundreds of soldiers. The participating teams will receive their certificates of honor, and then the festival keeps going until dawn. In the main square, only contemporary dishes, such as sausages, cabbage noodles and polenta, are served. Old music is heard from several directions, and the sounds of bagpipes and drums fill the place. Warriors and tourists alike, enjoy the festival until morning.

és füstölnek – de lövedéket nem lőnek ki. A kardok viszont teljesen valódik, és – ha nem vigyáznak – sebesülést is tudnak okozni. A cél persze az, hogy a csata hiteles legyen – de senki se sérüljön meg. Így, arra például mindig vigyáznak, hogy – ellentétben a régi időkkel – ma már senki ne induljon harcba kápatosan. Csata után azért legurulhat néhány kupa bor. A hajdúk – akárcsak az itáliai népfelkelők, a német zsoldosok, a cseh lovagok, civilben valami egész mással foglalkoznak: van köztük a pedagógustól a minisztériumi hivatalnokig mindenféle ember. Ami összeköti őket az a történelem szeretete és egy fajta kalandvágy.

A csata maga minden évben szeptember első szombatján napszálla előtt kezdődik. Váltakozó szerencsével folyik, előbb a védők törnek ki, majd a császári túlerő érvényesül. Közben többször tárgyalásokra is sor kerül. Végül a védők visszavonulnak a falak mögé – de kitartanak. A császáriaknak nem sikerül elfoglalni Palmanovát. És az már a narrátor szövegéből derül ki, hogy a háború ugyan még sokáig tartott – de végül Velence megerősödve került ki belőle.

A hadfik pedig – támadók és védők példás egyetértésben – visszavonulnak a főtérre, amely így már sok száz katonával telve nem is látszik túlzottan nagynak. A résztvevő csapatok megkapják díszokleveleiket, aztán kezdődhet a hajnalig tartó mulatság. A főtéren ilyenkor csak korabeli ételeket szolgálnak fel – kolbászt, káposztás tésztát, polentát – és több helyről is régi zene hangjai szólnak meg, dudák, dobok hangja tölti be a teret. A harcosok – és a turisták – pedig vígan mulatnak reggelig.



TERMINI

Beach Hotel & Suites ****

On the beautiful golden beach of Jesolo Lido, directly opposite a gently sloping blue sea, particularly suitable for children, is the TERMINI Beach Hotel & Suites. Here, your days will be full of new experience.

Feel relaxed right from the beginning of your day with a healthy breakfast in the lovely light-filled dining room. Laid out for you is an extensive buffet with a large variety of jams, cereals, warm croissants, plum cake, cold cuts and cheeses, boiled eggs, bacon, fresh fruits, fresh fruit salad, prunes, yoghurt, orange and grapefruit juice. And of course, there is tea, coffee and hot milk or chocolate. No need to worry if you got in late the night before or you fancy a lie-in, breakfast is served until 10:30 and if you're later still, you can have a speedy breakfast at the bar until 11:30.

From midday to 1 o'clock, in the relaxing atmosphere created by the garden and pools with spectacular seafront views, all our guests are offered a delicious first course, which you can enjoy in the shade of the pine trees wearing just your swimwear! On the menu, you'll find tempting salads, toasted sandwiches and quickly prepared dishes!

Sun, sea, entertainment, relaxation, reading, sports - choose the ingredients that you prefer to season your afternoon with at the TERMINI Beach Hotel & Suites in Jesolo.

The pools and jacuzzi, sun loungers and beach umbrella are all completely free. No need to book whether you want to enjoy a sun lounger in the garden or on the beach. On the hotel's seventh floor, the Sun terrace -Solarium, „7th Heaven”, you can catch the sun in complete peace, while enjoying a breathtaking 360° view out over the beautiful city of Jesolo.

From 18:30 in the cool, elegant dining room overlooking the sea, dinner is served, so that you could have more time available to stroll along the longest pedestrian zone or the celebrated „Lungomare delle Stelle”, which in the section by the TERMINI Beach Hotel & Suites dedicated to the famous Italian actress Gina Lollobrigida.

You're certainly never going to be bored in Jesolo where an extensive program of events will keep you busy every day. There are cultural and folklore exhibitions, open-air concerts, cabaret, poetry and classical and light music recitations, high-level sporting events - this is Jesolo by night!

A never-ending row of shops, pubs, pizzerias, restaurants and fashionable clubs will definitely make you forget the stress of everyday life, taking you to a

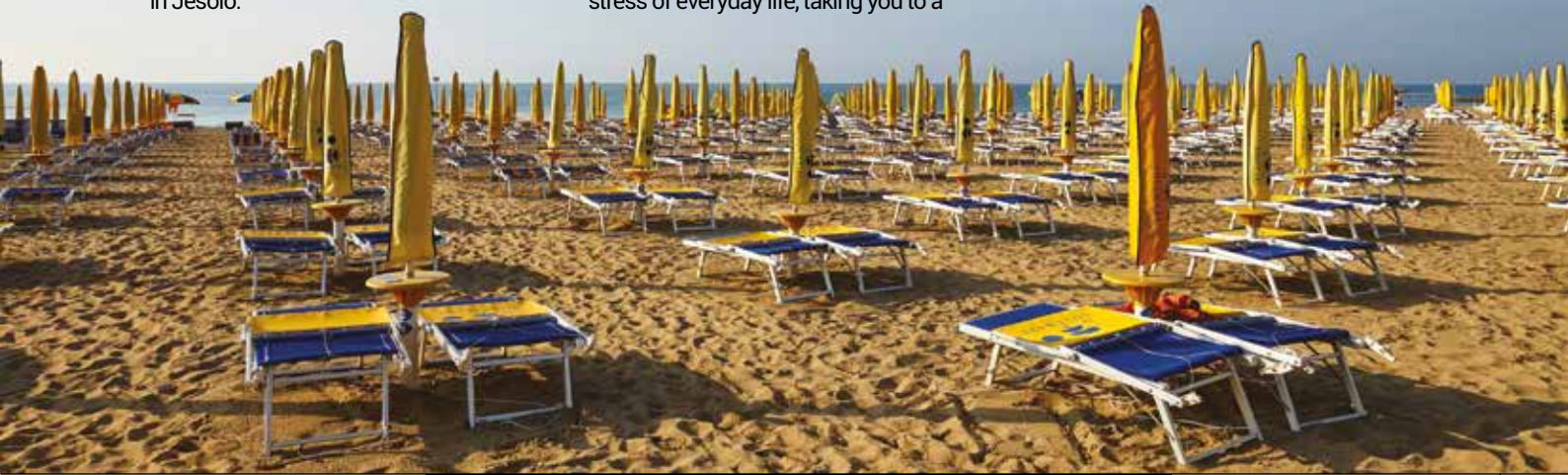
world that is yours to discover. In Jesolo you can do everything you want!

Remember that you are not tied to a timetable when it comes to returning to the hotel at night. The night porter will be happy to let you in at any time of the night, so you can enjoy yourselves carefree without having to keep an eye on the time. By day, if you are an art and culture lover, take one of our bikes and go and explore the natural and artistic beauty on offer in Jesolo.

Elena, Giovanni e Famiglia Fregonese!

Il Gatto che Ride JESOLO: RESTAURANT & PIZZA

A few steps from the lively Piazza Milano, along the main street, you will find the new Gatto che Ride, restaurant & pizza. A good cuisine based on meat and fish and Pizza, fragrant, tasty and made of only excellent ingredients. Try the Regina prepared with buffalo mozzarella DOP “Casamadaio” and sweet cherry tomatoes. There are also „gluten-free” proposals.



TERMINI BEACH HOTEL & SUITES
VIA ALTINATE 2* ACCESSO AL MARE
JESOLO - VENEZIA
www.hoteltermini.it
info@hoteltermini.it
+39 0421 9601

RUHL BEACH HOTEL & SUITES
VIA ALTINATE 1* ACCESSO AL MARE
JESOLO - VENEZIA
www.hotelruhl.it
info@hotelruhl.it
+39 0421 362370

IL GATTO CHE RIDE
RISTORANTE & PIZZA
VIA ALTINATE 35 JESOLO - VENEZIA
www.ilgattocheride.com
info@ilgattocheride.com
+39 0421 363226

LONG EASTER-WEEKEND WITH SUPER “BRIDGE” FOR 21 MILLION ITALIANS

by Giovanni FREGONESE

21 MILLIÓ OLASZ HÚSVÉTI HOSSZÚ HÉTVEGÉJE

Szerző: Giovanni FREGONESE



Despite the economic difficulties, our tourism continues to produce positive results.

This year for Easter, more than 21 million Italians will get out from home. The Easter holiday, in which there has been a growth of almost 13% compared to last year, up to the entire sequence of the bridges (in Italy if someone “building a bridge” means for example that Monday and Wednesday are bank holidays, and they take also Tuesday as a day off, and this way they build a bridge between the two days), the trend points all the way forward.

This happy economic situation – says Giovanni Fregonese, Vice President of Young Italian Hotel Owners - has allowed the majority to plan a longer trip. The spring season directs travelers’ choices,

especially in the cities of art, forward to the sea and the mountains. While abroad, it is always the great European capitals which dominate the preferences.

With this Easter time, enhanced by the bridges that the calendar has given us, I would say that 2019 seems to have started well; that being the case, everything suggests that next summer we can record an excellent performance.

We are in a crucial moment so that we can outline the right scenario for our sector. With the European elections, we are faced with an extremely competitive context in which the Mediterranean countries are awakening powerfully, it will be essential in view of the upcoming challenges to allocate resources to the tourism sector, combat illegal activities and evasion, incentivize investments protecting operators in the sector.

A gazdasági nehézségek ellenére az olasz turizmus továbbra is pozitív eredményeket produkál.

Ebben az évben a húsvéti ünnepek alatt több mint 21 millió olasz mozdul ki otthonról. A húsvét ideje alatt a tavalyi évhez képest közel 13%-kal nőttek a turisztikai bevételek, ami köszönhető annak is, hogy „hidak” egész sorozatával voltak teletűzdelve ezek a napok. (Olaszországban az a kifejezés, hogy valaki „hidat épít” azt jelenti, hogy ha mondjuk, hétfő és szerda munkaszüneti nap, akkor a keddi napot szabadnapnak kiveszik a dolgozók, így „hidat” építenek a két nap közé). A trendpontok tehát erőteljes emelkedést mutatnak.

Ez a boldog gazdasági állapot - nyilatkozta Giovanni Fregonese, az Fiatal Olasz Hoteltulajdonosok

The slight increase in the average duration of the holidays and consequently of the planned spending for the days of celebration are part of this picture: today travelers are increasingly demonstrating that they consider the journey a primary asset and therefore indispensable.

I think we can look at these results with some satisfaction.

Our desire to grow and to become truly competitive must necessarily be accompanied by concrete support from the political party. Our intent is to give and produce a future for our children and therefore for Italy.

EASTER AND EASTER WEEKEND

About 11 million and 450 thousand Italians will be traveling on Easter holidays, registering a +12.7% compared to last year. Of these, 6,2 million (54,2%) will focus their holiday on Easter and

szervezetének alelnöke - hosszabb út megtervezését tette lehetővé a pihenni vágyók többségének. A tavasz az utazók iránytűjét főképp a művészeti értékekben gazdag városok, a tenger és a hegyek felé irányítja, míg külföldi utazás esetében mindig a nagy európai fővárosok dominálnak a turisztikai célpontok között.

Ezzel a húsvéti ünnepi héttel - telis-tele hosszú hétvégékkel - úgy tűnik, hogy 2019 elég jól indult; és minden jel arra mutat, hogy a következő nyár alatt rekord teljesítményt fogunk majd elérni.

Abban a kritikus pillanatban vagyunk, hogy körvonalazhatjuk a megfelelő forgatókönyvet az ágazataink számára. Az európai parlamenti választásokkal a háttérben és a rendkívül versenyképes

környezetben - ahol a mediterrán országok erőteljesen ébredésbe kezdtek - elengedhetetlen lesz az erőforrások az ágazat számára történő kiosztása, a törvénytelen tevékenységek és az adócsalás elleni küzdelem beindítása, a beruházások ösztönzése, a piaci szereplők védelme.

Az ünnepek átlagos időtartamának enyhe növekedése miatt az ünnepnapok tervezett kiadásai is növekednek. Ma az utazók egyre biztosabbak abban, hogy utazni elsődleges fontosságú, és ezért elengedhetetlen.

Azt hiszem, minket meglepéssel tölthetnek el ezek az eredmények.

Szükségünk van arra, hogy növekedjünk, és valóban versenyképessé váljunk a politikai

TOURISM

the Easter weekend, 3,6 million (31,9%) will also spend 25 April in the living room and 1,6 million (13,9%) will enjoy a long vacation starting from Easter to 1st May.

FAVORITE DESTINATIONS

87% of respondents will remain in Italy (vs. 91% in 2018), while 13% will choose a foreign location (compared to 8% last year). The preferred destinations for travelers who will remain in Italy will be the art cities (31,1%), the sea (27,6%), the mountain (14,9%) and, later, the lakes (6,0%) and the spa resorts (3,3%). A preference is also reserved for cruises (2,3%). For those who will instead go abroad, the great European capitals come first (72,9%), followed closely by marine locations in general (10,2%) and by cruise trips (5%).

THE EXPENSES

The average per capita expenditure incurred for the holiday (including transport, accommodation, food and entertainment), will be equal to 394 euros, against the 353 euros of 2018 with an increase of 11,6%. Those who stay in Italy, spend an average of 344 euros, while spending doubles for those who spend a holiday abroad (694 euros).

LODGING

The preferred accommodation facility will be the home of relatives and friends (28,6% vs 33% in 2018); followed by hotels with a 26,1%, bed & breakfasts (15,2%) and owned houses (13%). The holiday will have an average duration of 4,5 nights compared to 3,5 in 2018.

TOURISM AND NETWORK

68% of those interviewed booked or will book the accommodation to spend their Easter holidays by contacting the accommodation directly (to do so, 35% use the hotel website while 33% contact them through e-mail or telephone). 59,3% of those interviewed stated that they use social media and the network to decide or at least find out about the offer in different locations, prices and interest structures (vs. 53,4% in 2018).



párt tényleges támogatásával. Célunk, hogy jövőt teremtsünk gyermekeinknek és így Olaszországnak is.

HÚSVÉT ÉS A HÚSVÉTOT KÖVETŐ HÉTVEGE

Körülbelül 11 millió 450 ezer olasz tölti a húsvéti szünetet utazással, ami 12,7%-os emelkedést jelent a tavalyhoz képest. Ezek közül 6,2 millió (54,2%) húsvétkor és húsvét hétfőjén tervezi az utazást, 3,6 millió (31,9%) tölti otthon az ünnepet és 1,6 millió (13,9%) pihen egy hosszabb nyaralás keretében húsvét és május 1-e között.

KEDVENC ÚTICÉLOK

A válaszolók 87%-a marad beföldön, Olaszországban (ehhez képest 2018-ban 91%), míg 13% választ külföldi helyszínt. A kedvelt úticélok az utazók számára Olaszországon belül még mindig a művészetben gazdag városok (31,1%), a tenger (27,6%), a hegyek (14,9%) és utolsó helyen a tavak (6%) és a spa resortok (3,3%) szerepelnek, 2,3% pedig a hajóutakat (5%) választja. Azok között, akik inkább külföldre mennének, a nagy európai fővárosok egyike az első választás (72,9%), a tengerparti városok jönnek másodikként (10,2%) majd a hajóutakat választók következnek (5%).

KÖLTSÉGEK

A nyaralások alatt az egy főre jutó átlagos kiadás (ami tartalmazza az utazás, szállás, étkezés és szórakozás költségét is) 394 eurót tesz ki, s ez kisebb emelkedést mutat a 2018-as 353 euróhoz képest (11,6%). Azok, akik Olaszországban maradnak, átlagosan 344 eurót költenek, míg azok, akik külföldre mennek, ennek a dupláját (694 eurót).

SZÁLLÁS

A legkedveltebb szállás elsősorban a rokonok és barátok otthona (idén 26,8% és 2018-ban 33%); másodikként szállodát választanak (26,1%), harmadikként (15,2%) bed and breakfast szállást és negyedikként (13%) magán szállást keresnek az utazók. A nyaralások átlagosan 4,5 napig tartanak, ami emelkedést mutat a 2018-as 3,5 estéhez képest.

TURIZMUS ÉS HÁLÓZAT

A megkérdezettek 68%-a húsvéti nyaralásuk szállását közvetlenül a szállodától foglalja (35%-uk a szállodák honlapján keresztül, 33%-uk emailben vagy telefonon keresztül). A meginterjúváltak 59,3%-a használt valamiféle social media forrást arra, hogy döntsön a lehetőségek között, vagy lehetőséget keressen különböző helyszínek, árak és érdeklődési szempontok szerint (ez 2018-ban 53,4% volt).

Trópusi üdítők

bárho... bármikor...

PonLamaiTrade

100% natúr kókuszlé

100% aromás kókuszlé

99.9% grillezett kókuszlé

licsi aloe vera kockákkal

aloe vera almalével

THAIFÖLD KINCSE A GYÜMÖLCSE

PonLamaiTrade Kft.

Tel: 06 20 944 2003

E-mail: info@ponlamaitrade.hu

www.ponlamaitrade.hu

**DÖNTSE EL MA,
HOGY MILYEN
MOTOROS
SZERETNE LENNI
HOLNAP!**

CBR500R
CB500F



MIKÉNT SZERETNE MOTOROZNI?

Hunyja le szemét, és képzelje el, ahogy sorra fűzi a kanyarokat és próbálgatja saját határait! A CB500F és CBR500R egyaránt végtelenül kifinomult, soros, kéthengeres erőforrásra épül, amit a maximális menetbiztonság jegyében váltóasszisztenssel és nyomatékhatárolós tengelykapcsolóval szereltünk fel. A modern, folyadékkristályos műszeregység és a minden elemében LED-es világítás szintén mindkét modellnél alapfelszereltség, mégis egészen más személyiségekről beszélhetünk. Míg a CB500F kőkemény streetfighter, a CBR500R egy szuperagresszív, pályagépek mintájára készülő sportmotor. Önhez melyik áll közelebb? www.honda.hu

