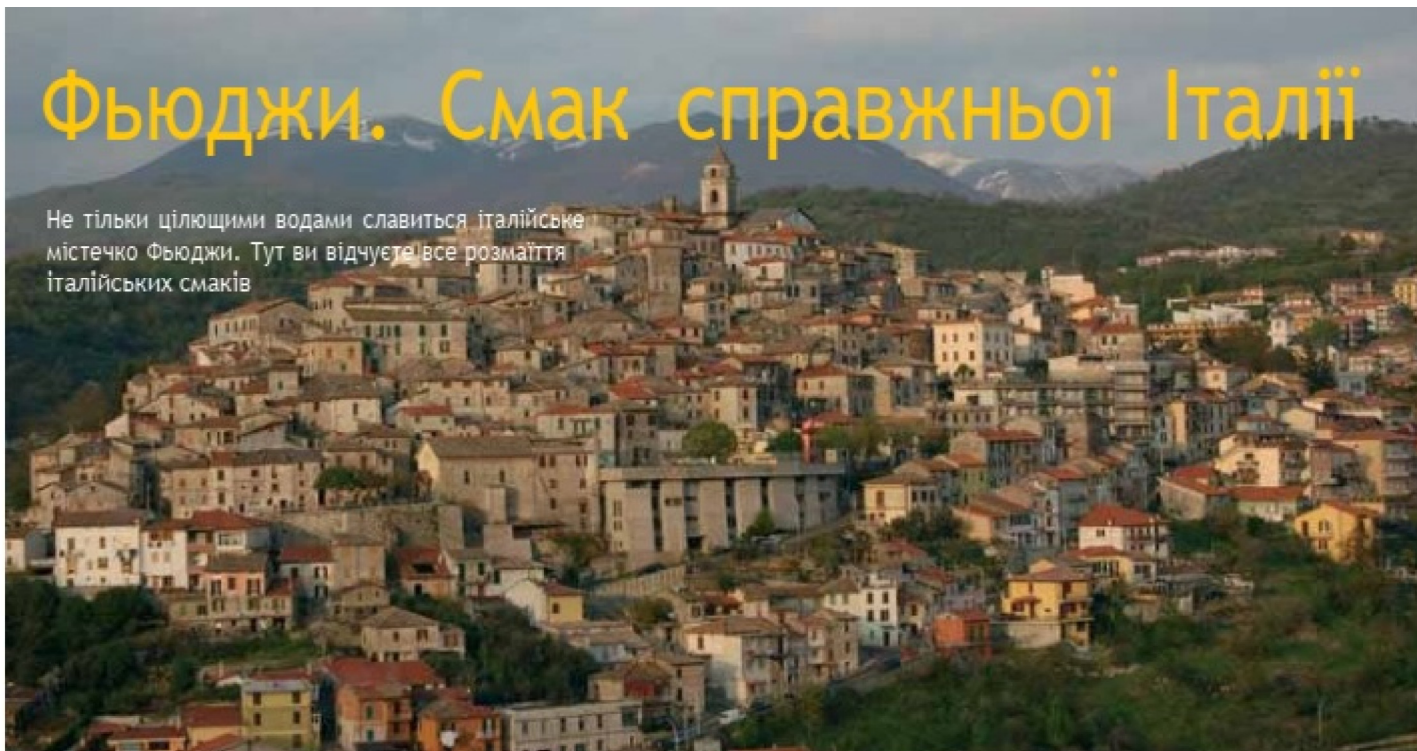


# Фьюджи. Смак справжньої Італії

Не тільки цілющими водами славиться італійське містечко Фьюджи. Тут ви відчуєте все розмаїття італійських смаків



Провінція Фрозіноне, на території якої розташоване курортне містечко Фьюджи (70 км від Рима), відома також як Чочарія. Ця кумедна для слуху самих італійців назва походить від слова «сіосіє». Так називались шкіряні сандалі - традиційне взуття місцевих мешканців ще за часів античності, яке можна побачити і нині в гостинних сільських тавернах, де пригощають місцевими селянськими стравами, що їх подають на стіл одягнуті в традиційний одяг напрочуд жваві для своєї комплекції дівчата та жінки. Так-так, всупереч стереотипу, який склався у тих, хто переглянув фільм «Чочара» з Софією Лорен у головній ролі, місцеві

жінки невисокого зросту, щільної будови - втілення уявлення про здорову жінку догламурних часів. Саме тому в давнину місцевих жінок охоче брали в якості годувальниць для своїх хворобливих нащадків шляхетні римські сімейства.

Незважаючи на територіальну близькість до Рима, Чочарія і нині зберігає свою неповторну індивідуальність, що й пояснює її популярність як серед італійців, так і серед іноземців, яких вражає незіпсована масовим туризмом самобутність цієї території.

Традиційно туристи зупиняються у курортному Фьюджи, де вдало поєднуються так багато приємних чинників: зручне розташування та транспортне сполучення з Римом, чудовий клімат, розкішна природа, мальовничі пейзажі, цілюща вода, аутентична їжа та відмінне червоне вино, споживання якого лікарі не забороняють навіть під час лікувального питного курсу, а також цікаві місця, які здивують навіть досвідченого мандрівника, що не вперше приїздить до Італії.

Власне, місцеву гастрономію

можна з повним правом виділити у пізнавальний незабутній досвід. У простеньких сільських ресторанах та тавернах в околицях Фьюджи вас нагодують їжею, гідною Цезаря (у давнину мешканці сплачували податки не грошми, а продуктами: овечим сиром «pecorino», шинкою «prosciutto», оливковою олією, червоним вином). Коронна страва - паста, саме так називають італійці свої макаронні вироби. Її місцевий різновид - домашні «феттучіне» з білими грибами. Напрочуд смачне м'ясо, яке готують на відкритому вогнищі, баранячі реберця, шинка, домашні ковбаси, свіжі та витримані сири, а також городина: цикорій, притушкований в оливковій олії з часничком, шпинат, брокколетті, бьєта (схожа на листя нашого буряка, відварюється та обсмажується в оливковій олії зі спеціями). Розмаїття страв, рецептів та сезонних варіацій меню - привід приїхати сюди декілька разів, бо за один раз усього не скуштувати.

Проте «не хлібом єдиним» живе мандрівник, навіть якщо цей хліб, такий смачний та духмяний,

на материнській заквасці, випікають, як у добрі старі часи, у печі на дровах.

Несподівана Італія, як часто називають Чочарію, багата на їжу душевну, естетичну.

До трійки місць, що переносять вас у інший культурний вимір, безперечно, належать:

Монастир Чертозаді Три-зульті - привітний, гостинний, усміхнений; сюди приїздиш, як до батьківського дому, за домашнім теплом, ширістю, душевною рівновагою. За його чудернацьку аптеку та дивовижний садок монастир називають перлиною Чочарії.

Середньовічний замок Фумоне у крихітному селищі, що скидається на декорації до історичного фільму - приватне володіння, відкрите для відвідувань туристами. На даху замку на висоті 800 м над рівнем моря розбито насипний сад площею 3500 м кв. В садку можна погуляти та помилуватись незвичними видами.

Крипта Ананії - підземна церква у соборі Ананії, прикрашена фресками 12-13 сторіччя. Мистецтвознавці називають крипту Ананії Сикстинською капелю Середньовіччя.

А ще печерний монастир Субяко «Сакро Спекко», колиска ордену бенедиктинців, Пастенський карстовий печери, Алатрі - місто циклопів, абатство Казамарі та ціла низка мальовничих містечок та селищ, в яких можна натрапити на справжнісінькі раритети, наприклад, мозаїку Джотто «Голова Ангела» у крихітній сільській церкві у Бовіллі Ерніка.

