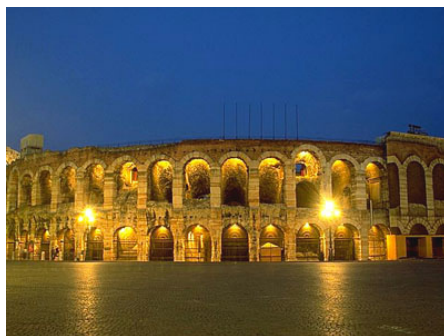


Озеро Гарда

Достопримечательности



Добро пожаловать!

Городок Мальчезине находится на восточном побережье озера Гарда у основания горы Монте Бальдо.

Этот городок удобно расположился в верхней части озера в живописной бухточке, на фоне которой величественно возвышаются утесы горного массива Монте Бальдо. Город, площадь которого 62 кв. км., состоит из двух районов – Кассоне и Навене.

Одна из характерных особенностей пейзажа – замок Скалиджеро с его высокой башней, откуда открывается потрясающий вид на озеро. В историческом центре города неподалеку от замка расположен Особняк Капитанов в стиле венецианской готики с его фресками, а также небольшой садик, находящийся прямо над водой; музей Скалиджеро, портик, а также живописная прогулочная дорожка, идущая вдоль озера.

Этот удивительный городок на озере Гарда чудесным образом сохранил милое очарование старины в каждом своем проявлении. Исторический центр города представляет собой причудливое сплетение улочек, на которых расположены магазины, художественные лавки, скульптурные мастерские, таверны, бары и кафе. Умеренный климат и чистый воздух способствуют пешим прогулкам и экскурсиям на природе по горному массиву Монте Бальдо, который часто называют «Ботаническим садом Европы», благодаря необычайному разнообразию видов растений.

Это место вот уже на протяжении многих и многих лет характеризуется туристической направленностью. В летние вечера здесь проходят многочисленные культурные мероприятия как в самом городе, так и на берегу озера.

Географическое расположение Мальчезине и близость к таким городам, как Верона, Мантуя, Венеция, Виченца, позволяют с легкостью до них добраться как для обычных беззаботных прогулок, так и организованных экскурсий от туристических фирм. Профессиональные гиды, отличные комфортабельные автобусы, прекрасный сервис и разумные цены – все это сделает ваше пребывание незабываемым.

Особый интерес представляет собой Амфитеатр в Вероне, внесенный в число памятников Всемирного наследия и известный по всему миру своими концертными и оперными постановками. Это самая масштабная оперная площадка в мире, принимающая ежегодно сотни тысяч зрителей.

В непосредственной близости расположены Музей современного искусства Роверето и Тренто, Палаццо Форти (Галерея современного искусства) и Витториале а Гардоне (дом Габриэле д'Аннунцио). Рядом расположились парки развлечений «Гардаленд» и «Канева», а также один из самых необычных и живописных садов в мире «Парк Сигурта».

Практически по всему городу до позднего вечера ходит автобус – от Кассоне ди Мальчезине до Кампаньола и Навене.



Знаете ли Вы, что...

В городе Кассоне ди Мальчезине протекает самая короткая река в мире. Называется она Арил. Ее длина 175 м.

Канатная дорога Мальчезине – Монте Бальдо – единственная в мире дорога с вращающимися на 360° кабинками. Она соединяет городок Мальчезине с перевалом Тратто Спино (1800 м) в северной части горного массива Бальдо.

В новом сезоне начала свою работу 20 декабря 2009.

Яхт-клуб города Мальчезине совместно с Итальянской ассоциацией парусников класса J80 и Международной ассоциацией парусников класса J80 с гордостью представляют Чемпионат Европы по парусному спорту 2010, который пройдет в Италии, на озере Гарда, в городе Мальчезине с 21 по 26 июня 2010.

В программе чемпионата заявлены 80 судов из всех стран Европы.

Итальянская ассоциация парусного спорта известна большим опытом в организации и проведении международных соревнований. Кроме того, место соревнований славится своими бризами, которые дуют здесь постоянно вне зависимости от времени суток.

Мальчезине и верхняя часть озера Гарда известны по всему миру как родина парусного спорта.

Кое-что из местной кухни ...

Карпаччо из форели с розовым перцем.

Ингредиенты:

Филе форели 300 гр.

Мелко порубленный лук-шалот

30 гр. сушеного розового перца

Бокал сухого красного вина

Сок одного выжатого лимона

Мелкая соль

Оливковое масло холодного отжима

Тонкие дольки нарезанного огурца

Тонко нарезанная краснокочанная капуста

Петрушка

Тонко нарезать филе форели. Выложить дно кастрюли мелко порубленным луком-шалотом, добавить часть вина и выжатого лимонного сока, посолить и добавить немного розового перца.

Выложить тонко нарезанную форель, добавить оставшееся вино, лимонный сок, соль и перец. Плотно закрыть кастрюлю прозрачной пленкой и мариновать в холодильнике в течение получаса. Выложить на тарелки капусту и маринованную рыбу, приправить перцем из маринада и оливковым маслом. Украсить края тарелки огурцами и петрушкой. Подавать с домашними гренками.

*Рецепт Ринальдо Баралди
"Рецепты с берегов Гарды"*