

Lifestyle



GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Italia

Autor: **Otilia Cristea**

Publicat: 10 August 2009

Italia, locul unde ne-am oprit astăzi cu serialul ghidurilor de călătorie capital.ro, este poate una dintre țările privite cel mai subiectiv de către turiștii români. Unii o laudă pentru eleganță și farmec, alții o pun la zid pentru naționalismul italienilor și pentru felul nedrept în care îi privesc pe români. Ba e apreciată pentru bucătăria sa unică, ba considerată o țară murdară. Cu un singur lucru ne putem pune cu toții de acord, și acela este faptul că este o țară cu o cultură fascinantă, în care, în orice colț al ei, ai ce să admiri.

Cel mai important aspect luat în considerare de români înainte să-și plănuiască o vacanță în Italia este cel cu privire la siguranță, mai ales după relațiile încordate din ultimul timp dintre localnici și imigranți români. Totuși, vocea majorității spune că românii care vin aici în vizită nu au de ce să se teamă, pentru că italienii au o atitudine pozitivă față de turiști, cu atât mai mult cu cât turismul e un sector foarte important al economiei în această țară.

Pe site-ul [Ministerului Afacerilor Externe](#) găsești o listă întreagă cu sfaturi legate de siguranța personală. Este indicat să eviți periferiile marilor orașe, mai ales noaptea și la sfârșit de săptămână, și să încerci să nu intri în contradicții cu localnicii ori să recurgi la comportamente stridente care să atragă atenția asupra ta. Un comportament discret, fără excese de orice natură, îți va face șederea aici una plăcută.

Drumuri foarte bune, dar costisitoare

MAE are o serie de recomandări și pentru cei care ajung în Italia cu mașina personală. Italia are o infrastructură excelentă, numai că luxul costă: circulația pe autostrăzi se plătește. Pe site-ul [autostrade.it](#) îți poți planifica traseul în Italia în funcție de taxele de autostradă până la destinație. Și la intrarea în centrele marilor orașe, unde există „Zone de Trafic Limitat”, vei fi nevoit să cotizezi dacă vrei să intri. Fii foarte atent la

limitele de viteză, pentru că amenzile pentru depășirea lor te pot costa până la 1.000 de euro și suspendarea permisului de conducere.

Odată ajuns într-un dintre marile orașe ale Italiei, probabil că primul lucru la care te vei gândi va fi să vezi cât mai mult, să vizitezi cât mai multe obiective. Numai că, la fel ca și tine, ceilalți turiști au același itinerar, astfel încât la cele mai importante obiective turistice este o aglomerație de nedescris. De asemenea, tarifele de intrare sunt destul de mari. Trebuie să ții cont și de faptul că prețurile în apropierea atracțiilor turistice sunt foarte umflate la restaurante și magazine.

Nu prea mari vorbitori de limbi străine

Nu doar la obiectivele turistice ai mult de așteptat. Despre italieni trebuie să știi că nu sunt foarte punctuali, la ei timpul fiind foarte relativ, obicei care este valabil și pentru transportul public, așa că e bine să te înarmezi cu multă răbdare înainte de plecare.

Nici la capitolul limbi străine nu stau foarte bine, dar în zonele turistice din marile orașe nu vei avea probleme de comunicare, pentru că, în mare parte, personalul din acest sector cunoaște bine limbile engleză și franceză.

Dacă te îndepărtezi de zonele împânzite de turiști, însă, populația cunoscătoare de limbi străine se împuținează, ceea ce înseamnă că ar fi de folos să înveți câteva expresii uzuale în italiană.

Întrucât limba română se aseamănă destul de mult cu cea italiană, românilor le va fi mai ușor să înțeleagă. Trebuie să ții, totuși, cont că în centrul și sudul Italiei dialectele pot fi diferite. Interesant este că, deși românii înțeleg destul de ușor italiana, italienii nu înțeleg aproape deloc româna.

Șofatul în stil italian

În trafic, șoferii italieni nu sunt prea „cuminți”, deși accidentele rutiere nu se întâmplă foarte frecvent. Este indicat să circuli cu atenție, iar ca pieton să ai grijă la traversare. Trebuie să pari hotărât că treci strada, altfel nu vor opri. De asemenea, așteaptă-te să auzi multe claxoane.

O variantă de deplasare la îndemână în Italia o reprezintă transportul în comun. Dacă alegi această opțiune, trebuie să cumperi bilet și să-l compezi. Aceeași regulă se aplică și în cazul în care mergi cu trenul: biletul trebuie compostat înainte de urcarea în tren, la compeziunile aflate pe peron. Dacă vrei să iei taxiul, trebuie să le cauți mașini aparținând unor companii oficiale.

Respectul cuvenit lăcașelor sfinte

Chit că vizitezi celebrele Capela Sixtină și Basilica San Pietro din Vatican, Domul din Milano, Bazilica San Marco din Veneția, Catedrala Santa Maria del Fiore din Florența sau orice alt lăcaș sfânt din Italia, trebuie să ții cont că există o conduită care se cere respectată. Nu mânca sau bea pe stradă în apropierea bisericilor, în Florența acest gest fiind considerat chiar o ofensă.

Înăuntru, trebuie să fii îmbrăcat adecvat, cu umerii și genunchii acoperiți, iar vocea trebuie menținută la nivelul șoaptelor. Dacă să mănânci în fața bisericii este un obicei urât, să faci acest lucru în biserică este inadmisibil. În plus, nu vei avea voie să faci poze peste tot. În unele locuri ți se va cere să închizi blitzul, pentru că expunerea unor obiecte de artă la o lumină puternică le poate afecta.

O bucătărie importată de toată lumea

Emanuel Ciocu, editorul site-ului cevabun.ro, îți face o mică introducere în complexa, completa și savuroasa bucătărie italiană.

Formarea și diversificarea bucătăriei italiene ține de istoria și geografia Italiei, de descentralizarea ei vreme de secole. Practic, până la formarea statului italian, fiecare cetate a avut propria administrație, dezvoltare și cultură, inclusiv culinară. Motiv pentru care e la fel de imposibil să cuprinzi bucătăria italiană într-un articol precum e să o cunoști într-o vacanță.

Mâncarea pe regiuni

În fapt, există atâta varietate încât corect ar fi să vorbim nu despre una, ci despre mai multe bucătării: bucătăriile italiene (romană, milaneză, toscană, napoletană, piedmoneză, liguriană, valledostană, siciliană etc), fiecare cu rețetele, vinurile și chiar cu ingredientele ei specifice. De exemplu, mâncărurile toscane specific florentine conțin spanac, cele napoletane roșii și sardele, și așa mai departe. Orice urmează după un „alla” dintr-o rețetă, desemnează originea ei, un soi de „ca la” (ex. Risotto „alla milanese”)

Există, cu toate acestea, și caracteristici generale, șlefuite în ultimele decenii, care dau note specifice. În primul rând, italienii știu să gătească și să vândă ceea ce gătesc, de fiecare dată râzând sau chiar cântând.

Structura mesei la italieni (așa cum o vei vedea și pe meniurile restaurantelor) conține: antipasti (aperitive), primi piatti (felul 1), secondi piatti (felul principal), contorni (garnituri), formaggi e frutta (brânzeturi și fructe), dolci (deserturi), caffè și digestivi.

Cafeaua, mai scumpă dacă stai pe scaun

Cafeaua este cult. Espresso, religie. Italienii beau cam patru-cinci cafelele pe zi. Repede, din picioare. Fie că beau un ristretto (espresso scurt – 7 grame de cafea la 20

ml de apă) sau un cappuccino (doar dimineața), italienii sunt atenți unde o beau. Fii și tu! Cafeaua în picioare, la bar, e cea mai ieftină, cam 1 euro, la masă, în interior cam 1,5 euro, iar pe terasă până la 2,5 euro.

Aperitivele (antipasti) – reci sau calde - sunt la mare căutare în toată Italia. Insalata di tonno con cipolla e fagioli (salată de ton cu ceapă și boabe de fasole albă), bruschetta (felii de pâine prăjită) con pomodoro (roșii), basilico (busuioc) și anșoa, măslinile negre (de multe ori umplute) sunt doar câteva dintre ele.

Spaghete cu chiftele, nu în Italia

Multe dintre pastele pe care le atribuim Italiei sunt, de fapt, meritul emigranților din New York și și-au dobândit popularitatea în filme.

Cele mai cunoscute paste: con frutti di mare (cu fructe de mare), con funghi porcini (cu hribi), bolognese (cu sos ragu pe bază de carne tocată și roșii), arabiatta (picante, cu roșii și busuioc), olio e peperoncini (simple, cu usturoi, ulei codimentat cu ardei iute), carbonara (cu ou, parmezan și prosciutto). Totul, cu mult parmezan și piper proaspăt măcinat.

Pizza, vedeta turiștilor

La fel ca și pastele, pizza nu este considerată o mâncare în sine decât de către turiști. Adevărata pizza italiană are un aluat foarte subțire și puține ingrediente. Baza unei adevărate pizza italiene veritabile este margherita, un blat cu un sos simplu de roșii cu busuioc. Tot ca primi piatti se servesc și supele – zuppa sau minestrone.

Felurile principale sunt extrem de variate și pot fi pe bază de carne sau pe bază de legume. Unele din cele mai cunoscute sunt osso bucco (rasol de vită, fiert îndelung cu legume), pollo alla cacciatore (pui vânătoresc cu legume, vin Chianti și oregano), lasagna (straturi din foi de paste făinoase, intercalate cu umplutură de sos ragu), baccala alla Vicentina (cod uscat servit cu mămăligă), vitello gorgonzola (vită în sos de brânză gorgonzola). Și lista ar putea continua mult timp.

Dulciurile bucătăriei italiene sunt minunate. Tiramisu, pannacotta sau panettone au ajuns să fie cunoscute foarte populare și la noi. Ca să nu mai vorbim de faimoasa înghețată preparată artizanal – gelato.

Nu se omoară cu băutura

Băutura. Ca toate popoarele gurmande, italienii sunt băutori de vin, pe care îl consumă în cantități moderate. Alege vinul casei la restaurant, are un preț bun, reflectă caracterul local și, de regulă, este o alegere inspirată.

Cea mai populară bere în Italia este Nastro Azzurro. Alcoolul distilat din fructe poartă numele de grappa, iar cel aromat cu anason, de sambuca. Cel mai popular lichior, fabricat atât industrial, cât și „în casă”, este limoncello, un lichior din aromat cu coajă de lămâie.

Pentru a vă familiariza cu bucătăria italiană puteți vizita secțiunea dedicată bucătăriei italiene de pe cevabun.ro.

La terasă, în trafic

Îngustele străduțe, presărate cu terase cochete, din marile orașe italiene, pot avea și dezavantajul expunerii, mai ales că pe multe dintre ele circulă și mașini care trec la centimetri distanță de farfuria da cu paste.

Italienii nu sunt prea generoși de felul lor cu bacșișurile. Cei care așteaptă câte o atenție de la turiști sunt în general membri ai personalului din hoteluri, chelneri, sau taximetriști. În localuri, „servizio” este inclus în nota de plată, dar, după disponibilitate, se mai poate lasă ceva bacșiș, însă nu trebuie să te simți presat, mai ales dacă felul în care ai fost servit lasă de dorit.

Programul magazinelor și instituțiilor este pe sistemul siestei mediteranene, în miezul zilei cam toate coborându-și obloanele pentru odihnă.

Băncile sunt deschise de la 8.30 la 13.30 și de la 15.30 la 16.30. Bisericile își deschid porțile dimineața devreme, iar după pauza de la prânz rămân deschise până la 18.00. Multe muzee sunt închise o zi pe săptămână, iar de multe ori acea zi este luna. Farmaciile, de asemenea, sunt închise la prânz, dar au program ceva mai lung, până la 20.00.

Magazinele de haine sunt, de obicei, închise luni dimineața, iar programul lor merge tot pe principiul siestei, dar, în funcție de cât de turistică este zona, programul lor diferă, unele ținând deschis chiar și toată ziua.

DEZBATERE:

Ai fost în Italia ca turist? Spune-ne părerea ta despre această țară!

DETALII:

Campania GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO va continua vineri cu Cipru.