

Из всех возможных решений выбирай самое доброе

Час на неизведанном пути
Ждут замысловатые сюжеты...



СЮЖЕТ

Содружество Юных Журналистов

январь – февраль 2008 № 2—3 (233—234)

Молодёжное издание

viva, italia!

Само слово **Италия** обладает особой магией и буквально завораживает нас. История и культура этой страны самым причудливым образом переплетается с наследием всего мира. По различным оценкам именно в Италии сосредоточено от сорока до шестидесяти процентов всего мирового культурного достояния.

Только в Италии Вы сможете перейти реку по мосту, построенному еще до Рождества Христова, или, зайдя в первую попавшуюся церквушку, обнаружить работу художника, имя которого вызывает у вас благоговейный трепет. Это родина великих поэтов и художников эпохи Возрождения.



И сегодня здесь живут самые искусные модельеры и делают самые дорогие автомобили. В путешествии по Италии перед нами проходит вся история искусств и удивительная архитектура, воплощенные в работах всемирно известных мастеров. Сюда приезжают любить и

учиться, отдыхать и наслаждаться, сюда приезжают за ощущением, что мир велик и история его вечна.

По своему географическому положению Италия занимает глубоко выдающийся в Средиземное море Апеннинский полуостров, прилегающую к нему с севера Паданскую долину, окаймленную дугой Альп, крупные острова Сицилию и Сардинию, а также целый ряд небольших архипелагов и островов. Площадь Италии составляет 301,262 кв. км, ее протяженность — более 1300 км., а ширина — 600 км. Италия — гористая страна: 78,4% ее территории занимают

горы и холмистая местность, и всего лишь 21,6% приходится на Паданскую равнину и узкие прибрежные низменности. От остального континента Италия отделена самой высокой в Европе дугой Альп, протянувшейся с Запада на Восток на 1200 км.

По своему государственному устройству Италия, начиная с 1948 года, является парламентской республикой, главой которой является Президент, избираемый парламентом на срок до семи лет.



Италия занимает второе место в Европе по числу жителей. Это государство — одно из густонаселенных стран Европы. Национальный состав населения однороден: 98 % его составляют итальянцы. В настоящее время численность населения составляет около 57 миллионов человек.

Особое место в Италии, как и во всех странах мира, занимает столица. Рим расположен в центральной части Апеннинского полуострова, в стороне от моря. Это главный административный, политический и культурный центр страны. Хотя в настоящее время в Риме имеется военная, химическая и некоторая другая промышленность, все же его промышленное значение невелико. Город получил всемирную известность благодаря многочисленным историческим и архитек-

И вновь мы отправляемся в увлекательное путешествие. Вместе с нашими корреспондентами вы уже побывали в Японии, Англии, Индии, Испании, Турции, познакомились с традициями, обычаями, интересными людьми этих стран и научились немного разговаривать на языке местного населения. Сегодня вместе с программой ЮНЕСКО «Культура мира» мы спешим в солнечную и темпераментную **Италию**.



турным памятникам и не случайно является одним из крупнейших центров туризма в мире.

И на самом деле. По данным одного из нижегородских туристических агентств, столицу Италии ежегодно посещают до двух тысяч нижегородцев. Согласитесь, показатель неплохой?! Таким образом, узнавайте, мечтайте и путешествуйте!!!

Яна МИКИТУХА,
школа № 18

ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ

Что прежде всего интересует каждого из нас в рассказе о стране? Конечно же, ее достопримечательности. Именно поэтому совершить маленькое путешествие по Италии не только интересно, но и полезно. Тем более, когда есть возможность посетить самые значимые места этой страны

ВЕЧНЫЙ ГОРОД

Современный Рим для каждого приезжего начинается с осязаемого ощущения вечности. История города не пылится в архивах, а живет на его улицах. Задев рукой какую-нибудь стену, нельзя заранее сказать, к какому столетию она относится. Здесь каждый может полюбоваться красотой фонтана Треви (XVIII век), древностью архитектуры Мавзолея Адриана (II век), который в Италии называют замком Сент-Анджело. Первоначально он служил усыпальницей императоров, а в Средние века был превращен в крепость.



В этом городе настолько сильно переплетены современность и древность, что у приезжих теряется всякое ощущение реальности. Например, идя по современным улицам Рима, не стоит удивляться, увидев арку Тита (81 год) или арку Септимия Севера (203 год), под которыми в былые времена проезжали колесницы императоров.

Но главным символом славы Вечного города, безусловно, является Колизей, превосходящий по своим размерам все когда-либо построенные в Риме амфитеатры. Работа над ним была начата в середине I века.

Однако не все в Риме столь прекрасно. Вряд ли кого-нибудь обрадуют римские ливни, начинающиеся с мелких капель и перерастающие в настоящие водопады. Хуже всего то, что когда незнакомый с климатом этой страны турист поймет всю тяжесть своего положения, двери всех домов окажутся плотно закрытыми. Это тоже достопримечательность Рима.

Все эти особенности делают Вечный город столь любимым среди туристов, да и самих горожан. Ведь впервые поселения на месте современного города появились в VIII веке до н.э. С этого момента жизнь в нем не прерывалась. Так что Рим и в самом деле вечен.

«ГОРОД МУЗ»



Не менее прекрасна и Флоренция. Этот город смело можно назвать городом муз. Ведь именно здесь жили и творили такие великие люди, как Америго Веспуччи, Галилео Галилей, Данте Алигьери, Микеланджело Буонарроти и другие. Именно поэтому Италия, не знакомая с очередями, стоит в бесконечной очереди в картинную галерею Уффици. Вереница людей движется за спинами каменных статуй известнейших людей мира. Пожив в этом чудесном городе, Америго Веспуччи участвовал в экспедициях по открытию и исследованию Нового Света, и его именем названа огромная часть света — Америка. Придворный философ Галилео Галилей заложил основы современной механики. Франческо Петрарка писал сонеты, поражающие своей красотой и по сей день.

Так в чем же секрет всех этих великих свершений? В Италии существует легенда, что музы живут под куполом собора Санта-Мария дель Фьоре (на фото), который уже более 600 лет является символом и украшением Флоренции. Видно, умеют итальянцы выбирать символы.

КРАЙ КАНАЛОВ И МОСТОВ



Венеция — самый уникальный город мира. Исторический центр его расположен на архипелаге, состоящем из 118 мелких островов, в 4-х км от материка,

с которым он соединен длинным мостом. В V веке здесь селились беженцы из Падуи и других итальянских городов, спасавшиеся от варваров.

Улицами в Венеции служат 150 каналов. Большой канал делит весь город на две части: исторический центр и промышленно-торговую часть. Остальные каналы, как реки, впадают в него. До середины XIX века единственным транспортом в Венеции были гондолы (лодки с грациозно изогнутыми носами и длинным веслом на корме). Теперь они используются только в торжественных случаях или по просьбе туристов.

По обе стороны большого канала высятся изумительные дворцы, главным из которых является Дворец дождей. Этот великолепный памятник готической архитектуры выходит на площадь Сан-Марко — жемчужину города. Одну ее сторону обрамляет собор Сан-Марко, дворец Лоджетта и устремленная ввысь Башня часов, а другая открыта большой лагуне. За фасадами этих зданий раскинулось хитросплетение двух тысяч маленьких улочек с такой запутанной нумерацией домов, что полностью их не удалось упорядочить до сих пор, хотя власти пытаются это сделать с 1801 года.

Утратившая в XVIII столетии былое политическое и экономическое влияние, Венеция сохранила значение одного из культурных центров Европы, а в 1866 году вошла в состав Итальянского королевства. Но и по сей день Венеция является одним из интереснейших городов мира.

ГОРОД МАСКАРАДОВ



На протяжении многих столетий южной столицей Италии по праву считается Неаполь. Это самый крупный и наиболее плотно заселенный город на юге Италии. Он расположен амфитеатром на берегу Неаполитанского залива между холмами Флегрейских полей и конусом Везувия. В Неаполе удивительным образом сочетаются великолепные дома и ужасные трущобы. На Корсо Умберто, главную магистраль города, выходит фасад основного здания Неаполитанского университета — одного из самых старейших в Европе (основан в 1224 году). В этой же части города находит-

ПО ВЕЛИКОЙ СТРАНЕ

вся мирно известный Неаполитанский национальный музей. Там экспонируются скульптура и мозаика древних городов Геркуланума и Помпеи, погибших в I веке при извержении вулкана Везувия.

Еще одной особенностью Неаполя являются театрализованные представления и маскарады. Еще в Средние века музыка и танцы стали неотъемлемой частью жизни как простых, так и придворных. До сих пор в городских кварталах проводятся танцевальные празднества, национальные и международные песенные фестивали. Так что Неаполь — это настоящее театральное сердце Италии.

ОСТРОВ МАФИИ



Сицилия... Уже несколько веков название этого острова наводит ужас на всю Европу. Сицилия всегда ассоциируется с итальянской мафией. И действительно, являясь одной из беднейших областей Италии, Сицилия стала своеобразным центром преступности и криминала. Обусловлено это, в первую очередь, недостатком работы. Поэтому волей или неволей люди попадают в преступные группировки, пытаясь хоть как-то заработать себе на жизнь.

Однако мафия — далеко не самая главная достопримечательность Сицилии. С древнейших времен этот прелестный уголок с благодатным климатом и плодородными землями привлекает к себе разные народы. Кто только ни жил на этом острове: древние греки, римляне, византийцы, арабы, норманны, французы и испанцы. Все это наложило особый отпечаток на остров. Так, в крупнейшем городе Сицилии **Палермо**, основанном в VIII веке до н.э., глубокая старина сочетается с современностью. Соборы и церкви, возведенные норманнами в XII веке, сосуществуют с новыми домами XX века. Улицы Палермо забиты автомобилями, и в то же время любой желающий может вызвать конный экипаж (такси), правда оснащенный современным счетчиком.

Но истинной гордостью Палермо является **Археологический национальный музей**, где собраны богатейшие коллекции древнегреческих, римских и этрусских экспонатов.

В Италии даже мафия прекрасно соседствует с музеями и прелестными ландшафтами.

БОЖЕСТВЕННАЯ СТРАНА



Конечно же, каждый слышал про **Ватикан**. Но что это такое? Ватикан — это крошечное, но могущественное государство в пределах Рима — столицы Италии. Уникально оно не только из-за своей формы государственного правления. Это демократическая монархия, то есть в Ватикане и светская, и духовная власть принадлежит одному человеку — Папе Римскому. Вся жизнь в этом государстве сосредоточена вокруг персоны Папы. Большая часть населения, которое едва превышает одну тысячу человек, состоит из кардиналов и легатов — приближенных Папы. Покой Ватикана и его главы охраняют гвардейцы. Раньше по традиции, сложившейся еще в Средние века, их набирали из швейцарцев. Сейчас в гвардии могут служить люди любой национальности, но католики по вероисповеданию. Официально государство Ватикан было создано лишь в 1929 году, когда фашистскому правительству Италии потребовалась поддержка церкви.

Однако несмотря на столь юный возраст, Ватикан, как и любое государство, имеет свои достопримечательности. Например, главный католический собор мира — **собор Святого Петра**, с пышным и красивым убранством. На службе в нем могут присутствовать одновременно несколько тысяч верующих. Однако первое, что видят приезжающие в Ватикан, — великолепный фонтан на площади перед собором Святого Петра.

Заслуга римских Пап состоит в том, что они еще со времен эпохи Возрождения собирали произведения древнего и античного искусства. Так возник крупнейший в Европе музей **Пинакотека**. А к оформлению своих резиденций Папы приглашали таких великих мастеров, как Микеланджело Буонарроти и Рафаэль.

До сих пор Ватикан привлекает не только верующих со всего мира, но и туристов.

СЕМЕЙНОЕ ГОСУДАРСТВО

История возникновения республики **Сан-Марино** поражает людей до сих

пор. В 64 году, когда Рим был уничтожен грандиозным пожаром, император Нерон обвинил в этом христиан и подверг их мучительным гонениям. Предание гласит, что в 301 году член одной из первых христианских общин — каменотес Мирино с друзьями — нашел убежище на Апеннинах, на вершине горы Монте-Титано. Вскоре община провозгласила независимость. Так на итальянской земле возникло самое древнее европейское государство. Впоследствии Мирино был причислен к лику святых.

Почти все коренные жители этой крошечной страны — родственники по браку, по крови или просто хорошие соседи. По традиции два раза в год главы семей встречаются, чтобы в неформальной обстановке обсудить семейные проблемы.



Главами государств в Сан-Марино являются два капитана-регента. С давних пор установилась традиция, что каждый сан-маринец, обращаясь даже к одному из соправителей, должен был употреблять множественное число. По мнению лингвистов, именно из Сан-Марино распространился по всей Европе обычай употреблять местоимение «Вы» для вежливого обращения. Из-за повсеместного кровного родства судебная система в Сан-Марино очень оригинальна. Полицейскими и судьями здесь могут работать только иностранцы.

Население этой крошечной страны занято на мелких машиностроительных и химических производствах, в сельском хозяйстве и обслуживании туристов, которых бывает в стране до трех млн в год.

Так что иногда из одной семьи разрастается целое государство.

УБЕЖИЩЕ ОТ МОРСКИХ ВОЛН

В 93-х км к югу от острова Сицилии находится Мальтийский архипелаг, включающий острова Мальта, Гоцо и Комино и еще два необитаемых. Они

Окончание на с. 4

Окончание.
Начало на с. 2—3



образуют островное государство Мальта. Название происходит от финикийского слова «мелите» («убежище от морских волн»). Археологи считают, что острова были заселены около 4,3 тысяч лет назад.

Мальта стала независимой республикой 31 декабря 1974 года, но ее народ сформировался гораздо раньше. Мальтийцы — потомки иберов и финикийцев, а мальтийский язык относится к семитской ветви афразийских языков и близок к тунисскому диалекту арабского языка. Пишут на островах не арабской вязью, а латинскими буквами. Хотя 98 % населения мальтийцы, наряду с мальтийским языком государственным является и английский.

Климатические условия Мальты нельзя назвать благодатными. Недостаток воды, скупость почв — все это наносит большой урон государству. В старину на Мальте даже была особая пошлина для иностранных судов — они должны были привозить землю с материка.

У столицы **Валлетты** далеко нестоличный вид. Двухэтажные дома, первые этажи которых заняты магазинами, стоят вплотную друг к другу. Единственными достопримечательностями Валлетты являются монументальные здания национальной библиотеки, исторического музея и церкви Сан-Джовани.

Но несмотря на скудность красивых памятников архитектуры, Мальта была и остается одной из самых посещаемых туристами стран мира.

Ну вот и все. Имея такой багаж знаний об Италии, нужно обязательно посетить эту страну. Тем более там есть, на что посмотреть, какой бы из ее уголков ты не выбрал.

**Юлия
ВАСИЛИШИНА,**
штатный корреспондент

Образование в Италии

Система образования в Италии отлична от российской. Когда для маленького итальянца кончается период младенчества, его ждет следующий путь.

Сначала они посещают то, что в России называется детским садом, а в Италии la scuola Materna. Там дети играют, учатся общаться друг с другом, что очень пригодится для будущей школы. Нередко такие детские сады находятся при церквях, а монахини выполняют роль воспитателей, закладывая в детях основы христианства и миропонимания. В эти детские сады маленькие итальянцы ходят с трех до шести лет.

В начальную школу (la scuola Elementare) дети идут с шести лет и учатся там пять лет. На этом этапе они познают основополагающие предметы: математику, историю, итальянский язык, географию, иностранный язык, а также ходят на физкультуру, которую очень любят.

С 11 до 13 лет итальянцы идут в среднюю школу (la scuola Media), которая подразделяется на:

- музыкальные, где детей учат играть на музыкальных инструментах;
- языковые, где учат два иностранных языка, обычно английский и французский;
- языковые, где учат один язык.

После этого идет высшая школа (la scuola Superiore), в которую ходят итальянцы с 14 до 18-19 лет. Эта школа отличается от всех предыдущих, потому что с данного этапа происходит существенное разделение в обучении детей. Существуют вот какие школы:

- Классический лицей (il liceo classico), где упор делается на изучение итальянского языка;
- Языковой лицей (il liceo linguistico), где усиленно изучают иностранные языки;
- Профессиональные школы (istituti per lo studio tecnico) — это что-то вроде профтехучилищ в России;

— Коммерческие школы, где учат финансовым дисциплинам для будущей работы в финансовой сфере.

Существуют и другие типы школ, как, например, музыкальные и спортивные. Часть лицеев не выдает выпускникам дипломов, потому что подразумевается, что те, кто закончил такие лицеи, будут продолжать обучение и пойдут в университет, который и выдаст диплом.

Екатерина КЛЮШЕНКОВА,
школа № 160



КАРНАВАЛ



Во многих областях Италии сразу после Нового года начинается подготовка к **карнавалу**. Точно фиксированной, единой для всей страны даты его проведения нет — каждый город устанавливает свою. Это чисто народный праздник, знаменующий прощание зимы и встречу весны. Еще в Средние века он получил в Италии нео-

бычайное и яркое выражение. В прошлом песни, танцы, шутки, гулянья в карнавальных костюмах носили ритуальный характер, обещая благополучие и процветание на весь следующий год.

Главный герой карнавала — «король» — занимает обычно самое почетное место на праздничной повозке или подмостках.



Со всех сторон его окружает множество масок, но наибольшей популярностью пользуются Арлекин, Пульчинелла, Нотариус и

Доктор. В свое время они пришли на площади итальянских городов из профессионального театра масок (комедия дель арте).

Сейчас карнавалы зрелища ежегодно устраивают от 50 до 100 крупных и мелких населенных пунктов страны, и уже не одно столетие в их организации лидирует **Венеция**. К концу карнавального шествия своей кульминации достигает не только веселье, но и интерес к еде. Во многих городах еще не угасла традиция продавать прямо на улицах ритуальную карнавальную пищу — огромные пше-

ничные лепешки, испеченные на сале.

**Ульяна
СКВОРЦОВА,**
специальный корреспондент

Francesco Petrarca

Lassare il velo o per sole o per ombra,
 Donna, non vi vid'io
 Poi che in me conosceste il gran desio
 Ch'ogni altra voglia d'entr'al cor mi sgombra.
 Mentr'io portava i be' pensier celati
 Ch'anno la mente desiando morta,
 Vidivi di pietate ornare il volto;
 Ma poi ch'Amor di me vi fece accorta,
 Fuor i biondi capelli allor velati,
 E l' amoroso sguardo in se raccolto.
 Quel ch' i' piu desiava in voi, m' e tolto;
 Si mi governa il velo,
 Che per mia morte, et al caldo et al gielo,
 De' be' vostr'occhi il dolce lume adombra.

Франческо Петрарка

Ни вечерами, ни в полдневный час
 С тех пор, как вы однажды
 Проникли в тайну негасимой жажды,
 Я без фаты уже не видел вас.
 Покуда, госпожа, вы знать не знали,
 Что сердце тайной к вам исходит страстью,
 Лицо светилось ваше добротой.
 Но выдал бог любви меня, к несчастью,
 И тотчас вы, предав меня опале,
 Надменно взгляд сокрыли под фатой.
 И то, из-за чего я сам не свой,
 Я потерял при этом:
 Нет больше солнца ни зимой, ни летом.
 И я умру, не видя ваших глаз.

Перевод неизвестного автора

Te gettare italiano? (Вы говорите по-итальянски?)

Прежде чем ехать в какую-либо страну, нужно обязательно познакомиться не только с традициями народа, но и с его языком. Без этого не обойтись. Только представь: ты приехал в Италию и даже не знаешь, как поздороваться с жителями. Конечно, можно использовать услуги переводчика, но это опять же лишние затраты. А в Италии и без этого ты найдешь, на что потратить свои финансы. Так что давай учить язык.

В случае, если ты пришел в кафе:

— Buon pomeriggio! (бон помериджио). — Здравствуйте!

— Buona sera! (бона сэра). — Добрый вечер!

— Da mangiare? (да мангьяре). — Что вы будете есть?

— Spremuta di frutta, arrosto, yogurt per favore. (спремута ди фрукта, арросто, йогурт пэр фавбрэ). — Пожалуйста, фруктовый сок, жаркое и йогурт.

— Quarto d'ora. (куарто д'ора). — Подождите 15 минут.

— Grazie. (граци) — Спасибо.

Невозможно уехать из Италии без покупок, а вот как их сделать?

— Buongiorno. Mi piace magliane, complete. (бонджорно. Ми пьяче магльоне, комплэтэ). — Доброе утро. Мне понравился этот костюм и пуловер.

— Quaranta € (куаранта евро). — Сорок евро.

— Grazie. (граци). — Спасибо.

Вот так в чужом городе можно и пообедать в кафе, и пройтись по магазинам, не прибегая к помощи переводчиков. Теперь тебе не страшно нигде.

Юлия ВАСИЛИШИНА,
штатный корреспондент



осложняется: магазины закрыты, и не всегда можно найти даже самое необходимое. Зато те, кто уезжают, изо всех сил стараются воссоздать городскую суету в местах отдыха. Соответственно, в городах жизнь замирает и становится трудно найти какого-либо специалиста, если вдруг приспичило. Не исключено, что за стоматологом придется ехать на море.

Другие широко отмечаемые праздники у итальянцев: **8 Марта**, когда женщины

Традиции и праздники

Многие традиционные праздники в Италии носят религиозный характер.

Рождество итальянцы справляют дома, а **Пасху** — с друзьями: «Рождество поближе к родне, Пасху можно на стороне». Хотя в пасхальный понедельник (итальянцы его называют «Pasquetta» (паскэтта) — «Малая Пасха» — обычно устраивают большой семейный пикник. И ничего, если в этот день льет дождь (в пасхальное новолуние обычно портится погода), пикник все равно не отменяется.

Каждый город и деревня к тому же отмечают день своего святого: Милан — Амвросия, Турин — Иоанна, Неаполь — Януария, Рим — Петра.

Во многих местах проводится так называемая «sagra» (сагра), то есть неделя чествования какого-либо композитора, неделя сбора винограда, спортивное событие, присуждение премии имени местного поэта или политика. Эти мероприятия иногда принимают национальный размах, как, например, «palio» (палио) — скачки в Сиене, а порой остаются на местном уровне, когда все жители данного населенного пункта могут предаться своему любимому занятию — поесть и выпить вволю в приятной компании.

Период отпусков почти у всех приходится на август, когда предприятия в северных городах закрываются, поскольку жить летом в городе совершенно невозможно. Целыми семьями итальянцы отправляются в горы или к морю — освободиться. Жизнь остающихся значительно



ны дарят друг другу желтую мимозу и гордятся своим высоким званием Женщины; **1 Мая**, когда одна половина трудящихся празднует в стиле первых причастий, другая — в стиле первых рабочих парадов, и **1 Ноября**, когда большинство итальянцев оказывает почести предкам и посещает кладбища, где те покоятся в многоярусных могилах.

Дни перед постом, который начинается в пепельную среду, посвящены празднованию **масленицы** с карнавальными шествиями и гуляньями, что продолжают вплоть до "Martedì Grasso" (масленного вторника); самые пышные празднества происходят в Венеции и Виареджо. Обычай праздновать масленицу восходит в Италии к временам языческих обрядов — сатурналий и луперкалий. Многие на карнавале наряжаются Арлекинами и Полишинелями или же наряжают детей и ведут их на шествие под фанфары. Но даже без маски в эти дни можно позволить себе всякие чудачества.

Любовь ШПАК,
редактор

МОСКИНО: ВЕЛИКИЙ И УЖАСНЫЙ

Он называл моду «вампиром» и «безукоризненным монстром», да и сам был ее «enfant terrible». Уникальный итальянский дизайнер **Франко Москино** и поныне шокирует публику, хотя его уже более десяти лет нет в живых.

Делом его жизни был один большой спектакль, который он создавал для себя и для других. «Мне хотелось расписывать мадонн и встречаться с ангелами. Все стали уверять меня, что ничего из этого не выйдет, но я все-таки отправился туда... И вот я стою на облаке с золотой кистью в руке, которой я рисовал звезды на небесно-голубом покрывале Богородицы...» — фантазировал Москино в автобиографии.

Он родился 27 февраля 1950 года неподалеку от Милана. Отец, занимавшийся чугуно-литейным производством, умер, когда Франко был маленьким, поэтому талантливому ребенку во всем поддерживала мать. Его маниями были большие города, и в 17 лет он отправился искать счастья во второй столице Италии. Юноша мечтал стать художником и поступил в миланскую Академию изящных искусств.

Он начал создавать коллекции для модных домов, в первую очередь для старинного Cadette, где запустил свою молодежную линию.

В 1983 году он совершил два больших самостоятельных шага: создал собственную компанию **Moon Shadow** и провел показ своей первой коллекции женской оде-



жды в знаменитом выставочном комплексе Fiera Milano. Во время демонстрации моделей сидящий в зале Москино сам был ошеломлен увиденным. Газеты верно отреагировали на то, что было явлено на подиуме, навсегда приклеив Москино ярлыки «Мистер Придворный Шут», «плохой парень» и «enfant terrible» («ужасный ребенок») моды.

Но зрители были без ума от моделей

Чтобы оплачивать учебу, он брался за любую работу. Но главным его занятием стало сотрудничество с журналами мод, для которых Москино делал рисунки: *Harper's Bazaar*, *Linea Italiana*. Графические работы Москино однажды увидел Джанни Версаче и в 1972 году пригласил молодого иллюстратора помогать ему в оформлении рекламных кампаний.

Тогда-то мир моды и предстал перед Москино во всей своей красе — шуршащий тканями, тоненько стучащий шпильками, одуряющий ароматами духов. Не подпасть под очарование этой капризной дамы — Моды — было невозможно. И Франко стал дизайнером одежды, на-



одежды Франко. После этого показа он прославился — как выяснилось, больше, чем на всю жизнь. О нем узнали за пределами Италии. А через

каких-то два года Москино уже участвовал в выставке «Италия: гении моды».

Постепенно Москино стал заниматься буквально всем — от вечерних платьев до спортивных курток, от джинсов до шляп и обуви, от детской одежды до парфюмерии. В 80-е годы он почувствовал, что в индустрии высокой моды образовалась ниша именно для такого дизайнера, как он.

Москино брал самые распространенные предметы одежды — костюм в стиле «шанель», куртку-бомбер, тренчкот — да все что угодно, и делал из них нечто неузнаваемое и смешное до колликов. Неистовый Франко мог приклеить на платье невероятную аппликацию, на «обеденный костюм» — нож и вилку, юбку сшить из галстуков, шляпку — из плюшевых медвежат, пиджак — из перьев, а кнопки для куртки сделать в виде яичниц или ветряных мельниц.

«Хорошего вкуса не существует!», «Если вы не можете быть элегантным, будьте хотя бы экстравагантным!» Это лишь небольшой список

его лозунгов-афоризмов. Своей молодежной и раскрепощенной по духу линией Москино дал дерзкое и необычное название **Cheap & Chic** — «Дешево и шикарно». И доказал, что эти два понятия совместимы.

Москино был очень оригинален в идеях. Однажды предложил зрителям выразить отношение к своему творчеству напрямую — во время дефиле забрасывать помидорами тех манекенщиц, одежда которых не понравится. Но объектом его негодования и насмешек оставалась мода и ее почитатели. На показе своей коллекции 1989 Couture! Москино прервал шоу на середине и запустил видеоролик на тему «показы мод могут быть опасными для вашего здоровья!» Москино отчаянно боролся со скукой традиционных дефиле, с глазами, навязываемыми глянцевыми журналами. «Мода мучает вещи, а вещи — это энергия и свобода творчества. Они становятся жертвами этого безукоризненного монстра».

Москино был уникален и не останавливался на достигнутом эффекте. Показ его коллекции осень/зима 1988-89 годов проходил в ночном клубе Милана «Роллинг Стоун» и был превращен в цирковое шоу с участием клоунов, шутов, акробатов и гремевшим оркестром. Открытие своего первого бутика он украсил костюмированным парадом с феями, арлекинами, танцем фламенко и неаполитанскими песнями. Серьезность, доведенная до абсурда, сначала шокировала публику, а потом заставляла смеяться. Смеяться, в сущности, над собой. Даже после его смерти последователи Москино продолжали развлекать публику — теперь уже в память о мастере. В 1995 году в Милане прошла акция под лозунгом *Moschino Forever* — «Москино навсегда»: по всему городу были расставлены большие скульптуры, изображавшие его любимые образы — сердце, корову и знаменитую «Улыбку».

«Улыбка» — это символ фонда Франко Москино, потратившего огромную часть своего состояния на благотворительность. Он хотел изменить мир к лучшему, поэтому естественно проделал путь от человека, чуждого социальным проблемам, до неустанного помощника больным детям, щедрого мецената и ярого защитника природы.

После его смерти в 1994 году (Франко умер от рака) ничего не изменилось: все так же работает его марка, все то же чувство юмора в одежде Moschino. Его бунтарство было одновременно наполнено консерватизмом — по сути, он ничего особенного не изобрел, он просто по-новому использовал вещи или украшал их. Поэтому в основе его коллекций всегда лежала классика. Франко был умным бунтарем, и всего за десять лет, которые были отпущены Маэстро на реализацию своих идей, сделал главное — снискал любовь у простых людей, которых научил быть свободными.

Марина МАКАРОВА,
школа № 122

Знаменитые модельеры — итальянцы

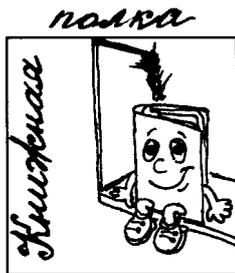
Валентино. Его стиль — роскошь, роскошь и роскошь. А также элегантный крой, вышивка и красный цвет.

Джорджо Армани. Это минимализм, изысканность, приглушенные цвета и классический костюм, подходящий для обоих полов.

Джанни Версаче. Высокие каблуки, глубокие вырезы, короткие узкие юбки — все чересчур и слишком.

Доменико Дольче и Стефано Габбана. Эти двое итальянцев ввели моду на драные джинсы и все прозрачное.

Роберто Кавалли. Корсеты, этнический стиль, массивные украшения и шикарная обувь.



У каждого сицилианца есть два отца — родной и крестный: то, что не может сделать для своего чада первый, обязательно сделает второй. У крестного отца может быть много «сыновей», но это не значит, что один чем-то лучше другого.

Дон Вито Корлеоне был человеком, к которому каждый приходил за помощью, и никто не возвращался разочарованным. Было не важно, являетесь ли вы его другом, не имело значения и то, могли ли вы расплатиться с ним за его услуги. Требовалось только одно: чтобы вы, вы лично, признали себя его ДРУГОМ. И тогда, каким бы бедным и незначительным ни был проситель, дон Корлеоне принимал его проблемы близко к сердцу... Его награда? Дружеское расположение, уважительный титул «дон» да иногда, в качестве более теплого приветствия, — крестный отец... Подразумевалось, просто как проявление хорошего тона, что вы считаете себя его должником и что он имеет право в любое время обратиться к вам за маленькой услугой, чтобы вы могли вернуть ему свой долг.

Роман Марио Пьюзо «Крестный отец» впервые был опубликован в 1969 году и имел оглушительный успех. Как показало время, сага о клане дона Вито Корлеоне до сей поры остается лучшим произведением о мафии, а экранизация с великолепными Марлоном Брандо в роли Вито и Аль Пачино в роли сына «дона» Майкла стала классикой мирового кинематографа, увенчанной не одним «Оскаром».

Предположение о том, что мафию олицетворяют трое рекламных гангстеров с несвязной речью и без капли интеллекта в глазах далеко от правды: об этом свидетельствует повествование о семье могущественного дона. Железной рукой управляет делами гла-

Мафия (италь. mafia) — организованная преступная группа, извлекающая доходы из незаконной деятельности. Возникла как тайная организация на Сицилии в конце XVIII века, до сих пор существующая в Италии. В XX веке этим словом стали называть преступные (гангстерские) организации в США и других странах.

Большой толковый словарь
русского языка

— Дружба — это всё. Дружба важнее, чем талант.
Она важнее, чем правительство.
Она важна почти так же, как семья...

КОЗА НОСТРА

ва семейства, мечтающий отдать свой бизнес (легально — это экспорт оливкового масла и операции с недвижимостью) одному из троих сыновей. Но старший, Санни, слишком вспыльчив, Фред сентиментален и мягок, а Майкл выбрал карьеру военного. С дипломатическим тактом ведет переговоры и решает, казалось бы, безвыходные проблемы дон Вито: «улаживает» крестнику роль в Голливуде, «приструняет» избежавших правосудия маменькиных сынков, «пробивает» американское гражданство для жениха дочери пекаря... Не сам, а с помощью людей, которым он однажды имел честь оказать услугу.



...О справедливости мы должны на коленях просить у дона Корлеоне.
...И есть только один человек, который может устроить это дело. Крестный отец. Дон Корлеоне.

... Я пойду к человеку, обладающему не только властью, но и мудростью, любовью. К своему крестному отцу, дону Корлеоне.

Марио Пьюзо
«Крестный отец»

Семейные ценности, слово чести и верность дону являются незыблемыми правилами, отступить от которых не имеет право ни один член клана, как правило, имеющий итальянские корни. Если он выполняет все поручения главы семьи, то не только он, но и вся его родня будут неплохо обеспечены до конца своих дней. Но каждый их день может стать последним. Могущество дона настолько сильно, что распространяется на все сферы жизни, а слоган «мафия бессмертна» наверняка придумал какой-то финоссю (ит. слабак), который проливает слезы от жалости к себе.

Любознательный читатель на страницах романа узнает для себя много нового. Например, познакомится с законами «омерта» (кодекс молчания), поэтапными звеньями вступления на почетную должность консильере (советник дона), функциями инфорсера (члена гангстерской банды) и работой капореджме (глава боевой группы в итальянской мафии). Самые отчаянные захотят на Сицилию...

Любовь ШПАК,
редактор

В стране аппетитных запахов

Наконец-то удалось выбраться за границу и посетить замечательную страну Италию! Но как только вы вдохоль нагулялись по улицам одного из городов Италии, а затем посетили несколько увлекательных экскурсий, вам наверняка захочется перекусить, а может, и плотно пообедать.

Интересно, каковы же национальные блюда Италии? Особая роль в итальянской кухне отводится закускам — **Antipasto**. Дело в том, что ватиканский библиотекарь католической церкви Барталмео Сакки благословил развитие римских закусок Antipasto. В 1775 году он издал свой труд «Об истинной радости и хорошем самочувствии», где рекомендовал римлянам вопреки традиции начинать любую трапезу с фруктов. Римляне решили последовать советам Барталмео. Так появилась роскошная закуска из кусочков окорока с дыней, инжиром или персиками.

Но, конечно же, еще со времен античности одну из

главных ролей в итальянской кухне занимают макаронные изделия или **pasta**. Разнообразностей «пасты» довольно много — это и рожки со шпиком, стручками паприки и сыром **fagioli** с белыми бобами. Приготовить настоящую «пасту» в Италии — это кулинарное искусство. Итальянцы так сильно любят ее, что в Риме даже создан музей, посвященный этому блюду. Но ошибается тот, кто считает, что итальянцы питаются только макаронами!

В их меню всегда есть супы и горячие закуски. На второе в Италии вам предложат мясо и рыбу с гарниром в виде картофеля или других овощей. Кто же откажется от блюда из барашка, от телячьего филе с ветчиной и шалфеем или даже от такого необычного блюда, как бычий хвост с сельдереем?

Не забудьте попробовать основное мясное блюдо Италии — эскалопы из говядины с великолепными соусами (салтинбокка и баккончини).

Разнообразные салаты и свежие овощи вы также сможете найти на итальянском столе. Причем салат никогда не подается как гарнир к горячим блюдам.

А вот пицца не является главным блюдом национальной кухни. Но несмотря на это в Италии можно попробовать пиццу на любой вкус. Еще одним важным элементом итальянской трапезы являются многочисленные сыры.

После сытного обеда вам предоставляется возможность насладиться вкусом изысканных итальянских десертов (**folci**). Любому забудет обо всем, попробовав «Дзайоне» — ромовый бисквит с ванильным кремом, лимонный торт, творожно-кофейный тирамису и «Семифреддо» из сильно охлажденного крема. А при виде количества сортов итальянского мороженого (**delato**) у вас просто разбегутся глаза.

Кухня Италии волшебна и незабываема! И, конечно,

лучше один раз попробовать, чем десять раз выслушивать о прелестях итальянской кухни. Так что, счастливики, оказавшиеся в Италии, непременно должны сами вкушать горячие блюда, сыры, пиццы и десерты, приготовленные итальянскими поварами. Главное — не переценить свои возможности и вовремя остановиться.

Ольга ЧЕРВОВА,
гимназия № 25

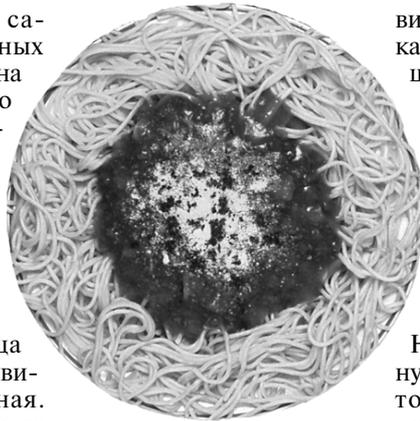


Итальянская пицца

Пицца — одно из самых крупных кулинарных достижений Италии. Она делается из дрожжевого теста. Настоящая пицца готовится в дровяной печи при температуре не ниже 400°С. По традиции пиццу запивают недорогим красным вином или холодным пивом.

Итальянская пицца бывает двух основных видов: круглая и нарезная. Круглая пицца — это более раннее, неаполитанское изобретение. Она чуть толще, чем **pizza a taglio**, в диаметре должна быть не более 30 см, не слишком хрустящая, хорошо прожаренная и высокая по краям. Ее готовят только на заказ. Существуют также миниатюрные пиццы, которые жарят на сковороде и подают на закуску.

Pizza a taglio появилась в Риме. Ее готовят на больших прямоугольных про-



тивнях, а затем режут кусками нужного размера и подогревают на решетке или в печи. **Pizza a taglio** более хрустящая, чем круглая пицца, и зачастую не содержит сыра. В Лигурии пекут похожие на пиццу лепешки, только толще, начиненные сыром, колбасой.

Существует также закрытая пицца, где тесто располагается как снизу, так и сверху. Это такие

виды, как пицца с артишоками и ветчиной, пицца со шпинатом и колбасками, пицца с брокколи, пицца с ветчиной и сыром моццарелла.

Иногда итальянцы готовят необычную пиццу, например, из нетрадиционного теста или с непривычными ингредиентами. Например, картофельную пиццу с яйцами, в которой вместо теста используется картофельное пюре; ароматные мини-пиццы с различными пряно-ароматными травами, такими, как майоран, петрушка, розмарин (Пьемонт); пиццу из спагетти с тунцом; пиццу из слоеного теста с луком; тропическую пиццу с киви, ананасами, крабами и креветками; средиземноморскую пиццу из хлеба; рисовую пиццу со сладким перцем; пиццу из кукурузной каштановой муки.

«Маргарита» — классическая неаполитанская пицца с помидорами, моццареллой и базиликом. Она названа в честь Маргариты Савойской, для которой повар специально приготовил пиццу в цветах итальянского флага.

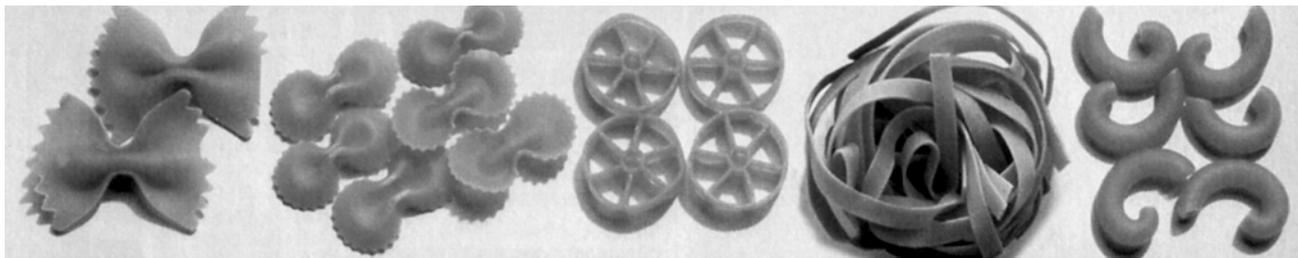
Pizza alia marinara — пицца с помидорами, чесноком и оливковым маслом. «Четыре сыра» — пицца с пармезаном, пекорино, проволоне и грюйером. «Штанина» — закрытая пицца в форме полумесяца с начинкой из свежего отжатого творога (рикотты) и моццареллы.

Pizza alle zucchini — пицца с кабачками.

Pizza Siciliana — пицца по-сицилийски с солеными кильками, каперсами, черными оливками.

В нижегородских пиццериях также можно отведать итальянскую пиццу. Ну а насколько она соответствует первоначальному замыслу, судить счастливицам, побывавшим в пиццериях Италии.

Ульяна СКВОРЦОВА,
специальный корреспондент



ВИННОМАНИЯ

Люблю я макароны, хоть, говорят, они меня погубят...

Однажды какой-то ленивый кулинар засушил остатки теста из муки и воды. А потом, проголодавшись, бросил их в кипящую воду и с удивлением обнаружил, что получилось очень вкусное блюдо! Было это десять тысяч лет назад.

Вокруг истории макарон нагромождена куча заблуждений. Долгое время считалось, что первые макароны привез в Италию **Марко Поло**, который в 1292 году вернулся в Венецию из Китая после долгого путешествия. Однако еще в 1154 году, задолго до его рождения, один арабский географ писал, что в деревнях Палермо на Сицилии «производится мучное кушанье в форме нитей, и его отправляют на кораблях в мусульманские и христианские страны». Лапшу готовили и высушивали, как было принято у арабов-кочевников, которым пища длительного хранения была нужна во время долгих и утомительных переходов по пустыне.

С тех давних пор и до сегодняшнего дня макароны являются национальным символом Италии даже в большей степени, чем «Феррари», солнце, мафия или даже сама пицца. Некоторые иностранцы презрительно называют итальянцев «макаронниками». А как же иначе? Именно из Италии «паста» (так итальянцы называют все макароны, от итальянского *pasta* — «тесто») распространилась по всему миру. Половина произведенных здесь макаронных изделий идет на экспорт. Итальянцы по-прежнему остаются самыми ненасытными их потребителями и уничтожают 28 килограммов этого продукта в год на человека. Или 280 порций. (Для сравнения: Россия стоит на далеком 14 месте по потреблению макаронной продукции — это 6 кг в год на человека).

Рецепты для королев

Генуя в XIII веке производила большое количество сухой «пасты», а в Неаполе она стала народной едой только в конце XVI века. Именно тогда вдоль улиц начали появляться лавочки, в которых покупали макароны, чтобы есть их прямо руками — просто так или

же посыпая сыром. Эта приправа оказалась настолько удачной, что привела к появлению итальянской поговорки: «подходит, как сыр к макаронам». Богатые горожане лакомились наваристым бульоном с лапшой. Бокаччо, изображая в «Декамероне» деревню Живилакомо, говорил о целой горе тертого пармезана, на «которой живут люди и ничем другим не занимаются, как только готовят макароны и клецки, варят их в отварах из каплунов и бросают вниз».

Макароны наложили такой отпечаток на жизнь итальянцев, что литературная традиция приписывает их изобретение Пульчинелле — итальянскому Петрушке. В 1604 году был опубликован каталог изобретателей «вещей, которые мы едим». Его составитель Ортензио Ландо сообщал, что макароны изобрела некая **Мелудза Комаска** (Мелудза из Комо). Две итальянки — Катерина и Мария Медичи, будучи королевами Франции в XVI веке, поспособствовали внедрению «пасты» во французскую кухню. Марии Медичи придворные повара посвящали «макаронную запеканку с дроздами а-ля Медичи»: сложный пирог из макарон, грибов, ливера, трюфелей, потрошков и украшенный напшигованными печенью дроздами.

Существует множество рецептов, носящих королевские имена. В основном они очень сложны в приготовлении. Исключение составляет «супчик королевы Виктории» — куриный суп с макаронными изделиями. Это блюдо королевские повара создали после долгих консультаций с лейб-медиками, которые, заботясь о здоровье королевы, разработали для нее специальную диету.

Классический союз помидора и макарон сложился только в начале XIX века. Первыми приправу из томатов и базилика с щепоткой соли предложили уличные продавцы спагетти. Это было неслыханным новшеством: достаточно сказать, что в пицце сыр моцарелла и помидор соединились только несколько десятилетий спустя.

В 1767 году француз **Малуэй** впервые описал технологию изготовления спагетти. А первые макаронные фабрики появились в конце XVIII века на севере Италии, в Парме.

Макароны по всему свету

Не только итальянцы были страстными макаронотоманами. Так, в египетских гробницах сохранилась лапша, которая, видимо, служила пищей на пути в царство мертвых. В **Японии** макароны — новогоднее блюдо. Даже само название лапши «тоси коси соба» с японского переводится как «переходящая из года в год». На Востоке считалось, что угощение длинными и тонкими макаронами сулит гостям и хозяевам долгую жизнь. А обладатель самой длинной макаронины — самый счастливый. В **Англии** XVIII века макароны вошли в сленг. Выражение «это макароны» (*thats macaroni*) описывало что-то исключительно элегантное. В **Америке** макароны упоминаются в знаменитой песне времен войны за независимость «Янки Дудль». А первую машину для производства макарон построил в США **Томас Джефферсон** в 1789 году после возвращения из Франции, где будущий президент служил послом и влюбился в макароны.

В **России** макароны известны чуть более 200 лет. Петр I вербовал за границей мастеров-корабелов. Один из них был итальянцем по имени Фернандо. Он привез секрет приготовления макарон в Россию. Макароны стоили дорого, раз в пять дороже самой лучшей муки, и купец, владевший секретом, обогатился. Первая макаронная фабрика в России открылась в конце XVIII века в Одессе, а в 1913 году в России насчитывалось уже 39 макаронных предприятий, производивших около 30 тысяч тонн изделий в год.

Причудливые очертания

Каких только разновидностей макарон не придумали за столетия их существования! Короткие и длинные, рифленные и гладкие — всего более 300 видов. Некоторые из них — дань традиции, другие — дань моде. Например, недавно появились спагетти в форме @. Популярны причудливые буковки, зверушки и даже женские фигурки.

Для подтверждения качества готовой продукции на каждой макаронной фабрике работают профессиональные дегустаторы (их называют «едоки пасты»). Но не стоит им завидовать: они вынуждены монотонно пережевывать одну-единственную макаронину, оценивая ее «стойкость» — то усилие, кото-

Окончание на с. 10

МАКАРОНОМАНИЯ

рое необходимо для разжевывания. А клейкость макарон оценивается на ощупь подушечками пальцев.

Диетические макароны

Единственную попытку заставить макароны исчезнуть с итальянского стола предпринял в начале XX века поэт-футурист Маринетти. Он предлагал «отменить макаронные изделия, эту абсурдную гастрономическую реликвию», из-за которой итальянцы стали тяжелыми на подъем. На самом деле от качественных макарон не полнеют — полнеют от приправ. Тарелка лазаньи с сыром пармезан может «весить» 700 Ккал. 80% из них приходится на углеводы, 13,4% — на белки, 3,9% — на жиры. Макароны (вместе с хлебом, рисом и злаками) лежат в основании «пищевой пирамиды», которая была разработана в 70-е годы учеными США. Эта пирамида прославилась на весь мир «средиземноморскую

диету» — образец сбалансированного питания. Еще бы! В современные макароны добавляют шпинат, спаржу, свеклу, морковь, помидоры. Выпускают и специальные макаронные изделия с отрубями — для поборников здорового образа жизни. И если не мешать макароны с мясом и сыром, а есть их с оливковым маслом и овощами, то лучшего источника энергии не найти.

Твердое качество

Для качественных макарон подходит только пшеница твердых сортов. Если смешать твердое и мягкое зерно, из такой муки макароны получатся разваристые, липкие. В XIX веке основным поставщиком качественного зерна в Италию была Россия.

Цвет макарон также очень важен. Он должен быть золотисто-желтым. В первое время производства макарон в Генуе в тесто подмешивали желтый шафран. А

сейчас добавляют каротин — витамин А (благодаря ему такой яркий цвет имеют помидоры и морковь). К тому же он улучшает вкус готового блюда.

Соус соус рознь

Вряд ли кому по вкусу придется пустые макароны. К ним нужен соус. Причем к разным видам — разный.

Спагетти слипаются при остывании, и потому их надо приправлять растительным маслом — сливочное сделает их еще более клейкими. Короткие макароны хорошо сочетаются с густыми рагу.

В отличие от спагетти, спиральки снаружи оказываются более мягкими внутри. Поэтому им как нельзя кстати подходят овощные соусы. К «ушкам» и прочим объемным формам макарон хорошо подходят «сложносочиненные» соусы, которыми их можно «фаршировать». А соус из помидоров, мелко нарезанного базилика и соли подходит ко всем макаронам — длинным, коротким и фигурным изделиям.

Ешьте макароны правильно! Приятного аппетита!

Дарья ВИЛКОВА, школа № 67

Итальянский футбол

С чем у вас ассоциируется словосочетание «итальянский футбол»? Многие мои друзья считают, что это ужасно скучно. Но, на мой взгляд, это не так.

Человеку, хотя бы однажды видевшему матчи итальянских суперкубков, не забыть этого зрелища никогда. Такого разнообразия игровых схем и стилей не встретишь больше нигде. Каждый может увидеть именно то, что понравится ему: четко выстроенная прагматическая оборона «Ювентуса» с игрой на контратаках; нацеленность на зрелищный, феерический футбол с главной целью — забить гол — у «Милана»... И все остальные команды итальянского чемпионата имеют свою особую «изюминку». Именно поэтому так остро противостояние в каждом отдельном матче. К футбольным противоречиям добавляются и географические. Знаменитое противостояние Рима, Милана и Турина порождает еще больше эмоций на футбольном поле и вне его.

Показателем высочайшего уровня итальянского чемпионата является выступление клубов на международной арене. Трудно представить, чтобы команды из Италии не участвовали в розыгрыше плей-офф Лиги Чемпионов и Кубка УЕФА. Более того, клубы этой страны традиционно считаются фаворитами соревнований.

Необычайно сильна сборная Италия. Она является грандом как европейского, так и мирового футбола. Даже для самых сильных и титулованных сборных



встреча с итальянской командой считается серьезным испытанием. Но в последнее время футболистам из Италии не удается добиться значительных результатов на мировой арене.

Но, между тем, в Италии много выдающихся мастеров. Особенно знаменита вратарская школа этой страны. Только в редких случаях «номером один» в итальянских клубах являются иностранцы. Ну, а лучшие голкиперы, такие как Буффон и Тольдо, известны во всем мире. Вратарь из Италии — это уже показатель класса.

Грозой вратарей, естественно, являются итальянские нападающие. Специфика чемпионата такова, что у форвардов немного возможностей забить гол, поэтому нападающие стараются максимально использовать каждый момент. Нередко героями матча становятся вратарь или нападающий. К ним всегда приковано особое внимание. Неудивительно, что самые популярные футболисты в Италии — нападающие. Это Фи-

липпо Индзаги, Алессандро Дель Пьеро и украинец Андрей Шевченко.

Знамениты не только итальянские игроки, но и тренеры. Фабио Капелло, Марчелло Липпи, Карло Анчелотти... Список можно продолжать и продолжать. Эти специалисты всегда востребованы. Об их услугах мечтают владельцы самых именитых клубов. Итальянская тренерская школа — одна из лучших в мире. Безусловно, это поднимает общий уровень футбола в стране.

Но часто запоминаются не игра футболистов, не задумки тренеров, а реакция болельщиков. Наверное, нигде больше так не переживают за любимые команды, как в Италии. Заполненные до отказа стадионы пестреют огромными флагами, клубной атрибутикой. И несколько десятков тысяч человек гонят своих кумиров вперед. Футбол — это не просто увлечение, это почти религия. Поход на футбольный матч — отличное времяпрепровождение для всей семьи. Но стадионы никогда не скандируют. Они поют... Более впечатляющего зрелища трудно себе представить. Иногда даже задумываешься: а кто тратит больше эмоций — болельщики или футболисты? Наверное, на этот вопрос нельзя ответить, ведь ничего более захватывающего, чем итальянский футбол, нет на свете. Особенно я рекомендовала бы смотреть его девушкам — ведь футболисты еще и очень красивые мужчины!

Анастасия РОДИОНОВА,
школа № 70

Знаменитого итальянского тенора и одного из наиболее известных оперных исполнителей современности мир потерял 6 сентября 2007 года. Услышать его «высокое» до, ставшее визитной карточкой маэстро, приходили сотни тысяч слушателей. Так на одном из сольных концертов в нью-йоркском «Метрополитен-опера» зрители настолько были покорены красотой голоса певца, что занавес пришлось поднимать 165 раз. Этот случай был занесен в Книгу рекордов Гиннеса.

500 тысяч зрителей слушали его концерт в Центральном парке Нью-Йорка — такую аудиторию не собирал ни один из популярных исполнителей.

Непревзойденный тенор, прекрасный семьянин и благотворитель, **Лучано Паваротти** начал свою карьеру не очень значительными выступлениями в оперных театрах по всей Европе. И уже более тридцати лет он известен по всему миру благодаря силе и легкости верхнего регистра. А еще это был очень обаятельный человек.

LUCIANO PAVAROTTI

Вратарь, учитель или певец?

Лучано Паваротти родился 12 октября 1935 года на окраине города Модена на севере Италии, будучи сыном Фернандо Паваротти — пекаря и певца, и Адель Вентури — рабочей фабрики по производству сигар. Несмотря на то, что семья имела мало денег, певец всегда отзывался с любовью о своем детстве. Во время войны четверо членов семьи снимали одну комнату на ферме в соседней деревне, где Паваротти заинтересовался фермерством.

Ранние музыкальные пристрастия Лучано заключались в записях его отца, большинство из которых включали популярных теноров тех времен: Беньямино Джильи, Джованни Мартинелли, Тито Скипа и Энрико Карузо. Когда Лучано было девять лет, он начал петь со своим отцом в небольшом местном церковном хоре. Также в период молодости он брал уроки с профессором Донди, однако не придавал им большого значения.

После того, что могло называться обычным детством с обычными интересами в спорте — в случае с Паваротти это прежде всего был футбол — он окончил школу *Scola Magistrale* и столкнулся с дилеммой о выборе дальнейшей профессии. Паваротти был заинтересован в получении карьеры профессионального вратаря,



но мать убедила его стать учителем. Впоследствии он преподавал в начальной школе два года, но в конце концов интерес к музыке взял верх.

Паваротти начал серьезное обучение в возрасте 19 лет с Арриго Пола — уважаемым учителем и профессиональным тенором в Модене, который давал уроки без оплаты — семья Лучано была очень бедной. Только тогда Паваротти узнал, что у него абсолютный слух. В течение обучения Лучано занимался на работу на неполный рабочий день — сначала как учитель в начальной школе, а потом, когда он потерпел в этом неудачу, как страховой агент.

Первые шесть лет обучения не привели ни к чему большему, чем нескольким сольным концертам в маленьких городах без оплаты. Когда на

голосовых связках образовалось утолщение, что вызвало ужасный концерт в Ферраре, Паваротти решил завязать с пением. Однако впоследствии утолщение не только исчезло, но, как певец говорил в своей автобиографии, «все, что я выучил, пришло вместе с моим натуральным голосом, чтобы сделать звук таким, какого я так тяжело добивался».

Творческая карьера

Творческая карьера Паваротти началась с 1961 года на Международном конкурсе вокалистов. Затем он дебютировал в Театре Реджио Эмилия, исполнив партию Родольфо в «Богеме» Джакомо Пуччини. Эту же партию он исполнил в Венской опере и лондонском Ковент-Гардене.

Дебют в Америке состоялся в 1965 году, когда он спел «Lucia di Lammermoor» Гаэтано Доницетти вместо тенора, внезапно умершего перед выступлением.

В последующие годы он пел в Ковент-Гардене партии Эльвино в «Сомнамбуле» Беллини, Альфредо в «Травиате» Верди, Герцога Мантуанского в вердиевском «Риголетто». Партия Тонио в опере «Дочери полка» Доницетти, спетая в 1966 году, принесла Паваротти международную известность: он

стал первым в мире тенором, спевшим все девять высоких «до» в арии «Quel destin». В том же году Паваротти дебютировал в миланском Ла Скала, где исполнил партию Тибальта в «Капулетти и Монтечки» Беллини.

Со временем певец стал обращаться к драматическим ролям: Кавардосси в «Тоске» Пуччини, Рикардо в «Бале-маскараде», Манрико в «Трубадуре», Радамес в «Аиде» Верди.

С 1971 года Паваротти регулярно выступал на фестивале «Арена ди Верона», участвовал в концертах, часто вместе с Пласидо Доминго и Хосе Каррерасом (концерты «трех теноров»). Гастролировал с Ла Скала в Москве (1974 год).

В поп-культуру Лучано Паваротти вошел после исполнения *Nessun Dorma* на церемонии открытия мирового кубка FIFA в 1990 году в Италии. Первый из концертов известных «трех теноров» прошел накануне последнего матча турнира. В течение этих концертов Паваротти обратил произведения, ранее ограниченные оперным театром, к гораздо более широкой аудитории. В дальнейшем певец исполнял песни с известными поп- и рок-звездами. В отличие от других исполнителей, перешедших в течение поп-музыки, Паваротти постоянно подерживал свой статус высшего мастера в мире оперы.

Ксения ДМИТРИЕВА,
школа № 135

ВНЕШНИЙ ВИД ИТАЛЬЯНЦЕВ

Очень много внимания итальянцы уделяют своему внешнему виду. Итальянец всегда одет подобающим образом, ведь для роли нужен соответствующий антураж. Начальник вокзала должен быть в форме, чтобы выглядеть как начальник вокзала, не то он может провалить свою роль. Главное в жизни — это стиль. Таксист, учитель, врач, адвокат, инженер должны быть одеты и вести себя в точности как таксист, учитель, врач, адвокат, инженер. Ведь если ты выглядишь как подобает, ты наверняка настоящий профессионал и знаешь свое дело!

Относиться к жизни легко, а главное, показать другим, что ты относишься к жизни легко, где бы ни был — на пляже, на дискотеке или на службе, — это и есть стиль. Благодаря ему итальянцы с удовольствием занимаются самой что ни на есть нудной работой, скажем, служат вахтерами или курьерами. Сами посудите, сколько тут возможностей показать, как ты хорошо выглядишь, как доволен своей жизнью. И неважно, умеет ли вахтер стрелять, есть ли у него лицензия на ношение оружия, — важно хорошо смотреться в своей роли.

Вы никогда не видели итальянского полицейского? О, это незабываемое зрелище, особенно когда у какого-нибудь важного полицейского чина берут интервью для телевидения. Такая фуражка, такие кокарды, а взгляд по меньшей мере такой, что им можно испепелить половину оставшейся мафии итальянской и еще немножко российской. И не важно то, что после съемок этот офицер пойдет в свой участок и будет вместо ловли преступников играть в игру на телефоне или пить кофе. Самое главное — быть полицейским перед всеми!

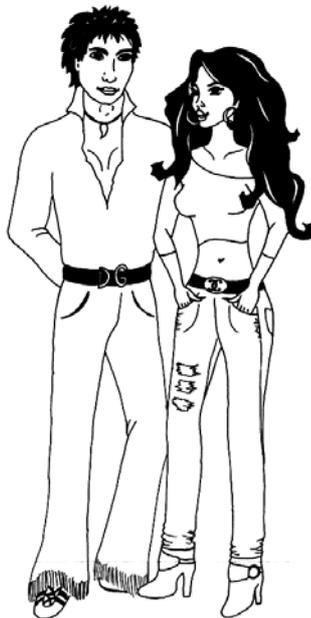
Но нигде так не проявляется желание итальянца блеснуть своим внешним видом, как в спорте. Не суть, умеешь ли ты плавать, но для подводного плавания ты должен быть одет как положено, иметь соответствующее

оборудование, словом, выглядеть как настоящий ныряльщик. Вот почему так важно быть в курсе последней моды, ведь мода сделает твоё исполнение более убедительным. У многих итальянцев чердаки забиты спортивной одеждой и аксессуарами, на которые истрачена уйма денег, но теперь все это заброшено, поскольку либо вышло из моды, либо владелец увлекся другим видом деятельности.

Спортом тоже зачастую занимаются напоказ. Когда вошли в моду облегчающие лыжные костюмы из лайкры, начался настоящий бум беговых лыж. Теплолюбивые итальянцы одержимо катались, невзирая на холод и физические перегрузки (кто знает, может, оно и полезно для здоровья), чтобы потом эффектно появиться в баре.

Итальянцы всегда замечают, как одеты другие, особенно иностранцы (разумеется, все они одеты плохо). Во время Второй мировой войны бежавшим из лагерей английским военнопленным пробираться через Италию было труднее, нежели через любую другую из европейских стран. Костюмы, перешитые из военных мундиров, простынь и одеял, могли ввести в заблуждение немцев, но никак не итальянцев.

В последнее время большинство итальянцев одеваются так, что могут своими «нарядами» ввести в замешательство жителя, к примеру, Москвы или Нижнего Новгорода. Какие-то трижды переносимые куртки, невыстиранные кроссовки, вытертые джинсы... Все



наводит на мысль о том, что Италия — ну никак не страна моды!

Однако следует отметить, что итальянцы очень следят за прическами. Уход за волосами в Италии — это отдельные отношения. Знаете, чего в Италии больше всего? Конечно же банков, магазинов и... парикмахерских. Моет, стрижет, бреет своих клиентов целая армия работников парикмахерских. А те потом ходят по улицам, высоко задранным носом, и исподтишка поглядывают на прически своих соотечественников. Итальянцы мужского пола еще иногда отпускают оригинальные бородки,

которыми гордятся как дети новыми машинками.

Особенно часто такое приходит в голову, когда видишь, как одеваются итальянские студентки: 90% из них носят спортивный джемперок (желательно, чтобы пупок был виден), спущенные джинсы, тряпчатый ремешок и непрямые кроссовки. Студенты одеваются примерно так же. Единственное различие во внешнем виде в том, что та часть, которая не носит джемперы, носит рубашки с поднятым воротником. Поднятый воротник среди молодежи — самый писк и вершина крутизны. Если воротник стоит, значит ты моден!

Еще надо отметить, что в целом итальянские мужчины не только больше за собой следят, но и одеваются значительно лучше. Наверное, на двоих прилично одетых синьоров приходится лишь одна синьора, остальные же одеваются, если сказать вежливо, не очень выразительно.

*Любовь ШПАК,
редактор*

Адрес редакции и типографии: 603122, Нижний Новгород, ул. Ванеева, 203, НИРО,
тел./факс 417-54-67, 417-54-07
E-mail: suzhet@yandex.ru

Газета зарегистрирована Приволжским окружным межрегиональным территориальным управлением регистрации контроля за соблюдением законодательства РФ о средствах массовой информации 20 сентября 2000 г. Регистрационное свидетельство № 18-0119.

Учредитель: ГОУ ДПО НИРО.

Газета выходит при поддержке департамента образования Нижегородской области.

Выпуск газеты № 2—3 (233—234) подготовили: редактор Л.А. Шпак и корреспондент Ю.А. Василишина.

Рисунки Е. Комаровой.

Набор и компьютерная верстка: О.Н. Барабаш и Г.П. Демьяновой. Выпускается 2 раза в месяц. Распространяется бесплатно.

Отпечатано в типографии НИРО. Тираж 1200 экз. Заказ № 1478

Подписано в печать 16 января 2008 года по графику в 16.00,

фактически 16 января 2008 года в 15.00.

Перепечатка материалов и иллюстраций из газеты «Сюжет» возможна лишь с письменного разрешения редакции. Точка зрения авторов может не совпадать с позицией редакции.