



ОТ РИМА ДО ВЕНЕЦИИ ЗА 5 ДНЕЙ

ПУТЕШЕСТВИЕ НА ЮВЕЛИРНУЮ ВЫСТАВКУ OROAREZZO (Продолжение. Начало читайте в № 5, май 2010)

Алексей ЧЕРНЫШЕВ,
директор ювелирной компании «СБ Золото»

Мое главное впечатление от выставки связано с тем, как изменилась психология итальянцев. По-моему, они, наконец, начали понимать, что большое количество клиентов и объемные заказы – еще не повод для радости. Важно другое: подтверждение и оплата сделанных на выставке заказов. У них теперь, как в России: работа не заканчивается в рамках стенда, а ради получения лояльности от клиентов в ход идут материальные подарки и приглашение в лучшие рестораны. С клиентом нужно работать! До выставки, на выставке и после выставки.

Тенденция 2009 года по переходу на выпуск изделий из серебра продолжилась и в 2010-м. Легковесные и лаконичные модели колец и серег, изящные кольца и браслеты – все это больше типично для золота, однако сейчас выпускается в серебре. Могу выделить компанию OMA27 DESIGN, которая вышла на рынок с новой группой товаров – заколки для волос, ободки, подвески на сумки.

Организаторы ювелирной выставки выделили целый зал под модные показы. Еще в прошлом году здесь были ювелирные стенды, а теперь – красивые девушки и ювелирные украшения, специальный проект журнала Vogue Gioiello с золотыми манекенами, журналисты и фотографы...

За день можно обойти всю выставку и провести несколько переговоров. Больше времени просто не нужно. Важные детали общения с поставщиками оставим на вечер – на время ужина.

Самое знаменитое блюдо Тосканы – это Bistecca alla Fiorentina: огромный кусок специального сорта говядины «кианина» (это не лошадь!) бросается прямо в очаг на угли, две минуты поджаривается

на одной стороне, минута – на другой, и мясо подается на стол вместе с красным вином. Нужно сказать прямо, что мясо получается практически сырое, не каждый русский желудок готов воспринять такие кулинарные итальянские традиции. Поэтому мы для ужина выбираем легендарный ресторан Da Muzzicone в крошечном старинном городке Castiglion Fiorentino, в 15 минутах езды на автомобиле от Ареццо. В этом ресторане нет цен и меню. Владелец, он же – повар, он же – официант, сам решает, что ты будешь есть вечером и сколько будешь платить. Свежий сыр пекорино и домашнюю колбасу нужно похвалить обязательно! А еще попросить два раза добавки фирменной пасты, отказаться от мяса в пользу дичи и рассказать, что ты русский из Москвы – тогда синьор Муцциконе возьмет с тебя 25 евро за обед, а с твоих итальянских друзей – в два раза больше. Вообще местные рестораторы очень любят русских клиентов, потому что русские клиенты очень любят элитное вино «Монтель пучано». Типичный разговор с владельцем ресторана выглядит так: «Привет, вы русские? К нам месяц назад при-

езжали серьезные русские. Попить вина. Счет на 600 евро! Сидели до 2-х часов ночи, еле смогли уговорить их уйти. Пришлось подарить бутылку с собой!» Сами итальянцы пьют простое домашнее вино и утверждают, что разница между вином за 5 евро и 50 евро только в маркетинге. Может быть, они и правы, но мы точно знаем, что разница в ценах между московскими и итальянскими магазинами точно существует.

Четвертый день начинается на выставке. Последняя встреча – и нас ждут магазины. Самое знаменитое место – деревня дисконтных бутиков The Mall в местечке Lessio, 40 минут езды от Ареццо. Будьте готовы к толпам японских туристов, а в выходные дни 30-минутная очередь на вход – вполне обычная ситуация. Сами итальянцы называют The Mall местом для туристов, где весь хороший товар раскупается в первые дни поступления. Скидки 50% – это хорошо, но ведь и коллекции старые.

Pulzelli и Amadei – это два секретных fashion-места недалеко от Ареццо. Только последние коллекции, много неизвестных (а значит, модных) итальянских брендов, любой выбор одежды и обуви. Tax Free в таких магазинах не оформляют, но на кассе хозяин магазин всегда предложит скидку не менее 20%, просто так, чтобы ты не забыл заехать в следующий раз. Время работы таких магазинов с 9 до 12 и 16 до 20 часов. Даже в понедельник ко второму открытию образуется очередь из модных итальянок. Найти магазины очень просто: приезжайте в город и спрашивайте у местных жителей дорогу, говоря названия интересующих магазинов, – жители к этому уже давно привыкли.

Завершающая часть путешествия. Когда с итальянцами поработали, вкусно покушали, все деньги потратили, осталось только одно – увидеть Венецию и улететь в Москву! Путь до Венеции проходит также по главной трассе Италии А1. Проезжаем Флоренцию (посмотрим ее в другой раз), далее направление – Болонья, потом – Падуа и до Венеции остается всего 40 километров. Самый оптимальный вариант: доехать до аэропорта, сдать машину и оправиться в Венецию с шиком на водном такси. Стоимость проезда фиксированная и составляет 90 евро до центра Венеции. Обычно экономные итальянцы договариваются и берут лодку-такси на 3–4 человек. В Венеции у нас всего одна ночь и можно позволить себе провести ее в настоящем венецианском дворце-отеле Ca Sagredo, который расположен на Гранд Канале, в двух минутах ходьбы от Риалто. Тем более для друзей и партнеров «СБ Золото» хозяйка отеля Лоренца предложит уникальную цену на размещение – 180 евро за ночь (стандартная цена 380 евро в сутки). ■

