

**БЕРГАМО:
ГОРОДСКОЕ ПРОСТРАНСТВО ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**



Бергамо – гастрономический рай. В супермаркете можно купить изысканные деликатесы (сыры, колбасы, копчености...), а в ресторанах, пиццериях и тратториях можно съесть вкусные блюда. В среднем обед на двоих стоит около 35 евро.

Дождь закончился, но после него стало довольно холодно и сыро. Хотелось горячего кофе и чего-нибудь вкусненького. Вкусненького в Бергамо очень много. Всевозможная выпечка, сладости, печенья, пироженки.



Продолжая спуск, мы увидели пиццерию, в которую просто не могли не зайти. Вот такая перспектива из пиццы нас очень порадовала.





Итальянцы предпочитают ужинать и обедать строго в определенное время: обед – с 12 до 14 часов, ужин – с 19 до 22 часов. Для тех, кто хочет перекусить в другое время, есть альтернатива – **аперитив** (*aperitivo*) – небольшая закуска перед обедом или ужином с алкогольным коктейлем или бокалом вина.



В Бергамо огромное количество кафе и ресторанов, в основном специализирующихся на традиционной итальянской кухне. Итальянскую кухню также можно попробовать в небольшом ресторане *Da Mimmo* (много вариантов пиццы, пасты, блюд из морепродуктов, богатый выбор вин). Для дружеской встречи днем можно посетить ресторан *Colleoni & dell'Angelo*. Здесь – разнообразное меню, уютная обстановка и внимательное обслуживание.



В Бергамо нужно попробовать традиционные для этих мест блюда, во-первых, **поленту таранья** (*polenta taragna*), представляющую собой кашу из кукурузной муки с сыром, а во-вторых, **казончелли** (*casoncelli*) – ароматные равиоли с мясом по-бергамски. Заглянув в булочную «**Nessi**» на центральной улице Верхнего города, можно попробовать фирменный бергамский десерт – **La Polenta e Osei**.

В Нижнем городе в **Pizzeria Capri da Nasti** в меню содержится 250 видов пиццы (адрес: Via Zambonate, 25).



В Бергамо – огромное количество кафе, в которых можно выпить чашечку вкуснейшего кофе, итальянских вин или итальянского пива.