DICAS | RESTAURANTES | HISTÓRIA

ITÁLIA

Descubra a Itália seu charme e seus encantos

COSTA AMALFITANA
Dicas de restaurantes

VEJA TAMBÉM
Sorrento, Roma e Florença

Bon Voyage

Conheça a Itália

A Itália é um país que deve fazer parte de qualquer roteiro de viagem para Europa. História, cultura, arquitetura e gastronomia são algumas das atrações deste país incrível. Neste artigo você vai conhecer tudo sobre a Itália antes de planejar sua viagem, desde culinária a Império Romano.

Foi o berço da civilização etrusca, da Magna Grécia, da civilização romana, da Igreja Católica, das repúblicas marítimas do Humanismo, do Renascimento e do fascismo.

A Itália foi o lugar de nascimento de muitos artistas, cientistas, músicos, escritores e exploradores. Entre os diversos povos da Antiguidade destacam-se os lígures, os vênetos e os celtas no norte, os latinos e os etruscos samnitas no centro, enquanto no sul prosperaram colônias gregas (Magna Grécia), e na Sardenha desde o segundo milênio a.C. floresceu a antiga civilização dos sardos.

A Itália é um dos países fundadores da União Europeia e parte da zona do Euro, além de ser membro do G8, G20, OTAN, Organização Mundial do Comércio (OMC) e Nações Unidas.

O território do país abrange cerca de 301 338 km² e tem um clima temperado. Com 60,6 milhões de habitantes, é a quinta nação mais populosa da Europa e a 23ª do mundo.

Capital: Roma

Língua oficial: Italiano

População: 60,6 Milhões de hab (2016)

Moeda: Euro

Código telefônico: +39

Países Vizinhos: França, Suíça, Áustria e Eslovênia.

História

Durante centenas de anos, a história da Itália foi a da civilização ocidental. O Império Romano exerceu grande influência sobre as formas de governo, as artes e a arquitetura de muitos povos que surgiram mais tarde. O Renascimento, período de grandes realizações nas artes e no pensamento humano, começou na Itália por volta do séc. XIV e dali se difundiu pela Europa.
Anualmente, milhões de turistas visitam o país, interessados em suas ruínas históricas, seu patrimônio cultural e suas belezas naturais. A cidade de Milão é um dos maiores expoentes mundiais da moda, concentrando os eventos mais famosos desse setor. Veneza é famosa pelos canais que cortam a cidade. A culinária italiana e seus bons vinhos também são apreciados no mundo inteiro.

Florença: o berço do Renascimento:

O Renascimento teve origem na Itália e atingiu seu auge em meados do século XVI, enquanto as invasões estrangeiras mergulhavam a região na turbulência das Guerras Italianas. Os Médici se tornaram a principal família de Florença e inspiraram o nascimento do Renascimento italiano, junto a outras famílias como os Visconti e Sforza de Milão, os Este de Ferrara e os Gonzaga de Mantua.
Artistas como Leonardo da Vinci, Brunelleschi, Botticelli, Michelangelo, Giotto, Donatello, Ticiano e Rafael produziram trabalhos importantes – sua pintura era mais realista e suas esculturas de mármore superavam as da Antiguidade Clássica.
As ideias do Renascimento afetaram tudo sobre a Itália e logo se espalharam para França, Inglaterra e grande parte da Europa.

A Itália moderna é uma república democrática, classificada como o 24º país mais desenvolvido do mundo e com índice de qualidade de vida entre os dez primeiros do planeta.

Uma curiosidade interessante é que o italiano é a língua oficial da Itália, mas cada região possui seu dialeto
Apesar do italiano ser a língua oficial do país, cada região da Itália possui um dialeto próprio. Muitas vezes esse dialeto é bem diferente do italiano.

Coliseu

Culinária

Como não poderia deixar de ser, a culinária italiana é um dos pontos altos do país. Como falar de tudo sobre a Itália, sem falar de toda aquela gastronomia que deixa qualquer pessoa com água na boca.
Ingredientes e pratos variam conforme a região. Pães, queijos e vinhos são ingredientes importantes da cozinha, desempenhando diferentes papéis com suas muitas variações e leis Denominazione di origine controllata (denominação regulamentada).

As refeições italianas consistem em três a quatro pratos. O antepasto é seguido pelo prato principal ou primo piato – massa, arroz ou sopa. O secondo piato é o prato principal de carne ou peixe com vegetais ou salada, os contorni.
Frutas, queijo ou doces vêm em seguida, com café – principalmente o expresso – e uma bebida digestiva como grappa ou amaro para finalizar a refeição.

Pratos Típicos

Comida para italiano é assunto sério. Todo italiano sabe fazer algum prato típico ou a mamma sabe prepará-lo como ninguém. Na Itália come-se muito bem e isso acontece principalmente pela qualidade dos produtos gastronômicos do país. A culinária na Itália é toda baseada em ingredientes frescos e da estação, tudo feito com muito cuidado e respeito às tradições.

"Olive Ascolane"

São grandes azeitonas verdes, recheadas, empanadas e fritas. O recheio é feito com uma mistura de carnes (gado, frango e porco), temperinhos, farinha de rosca e queijo parmesão. É um prato típico da região de Marche, e é tão comum no país que em todo supermercado é possível encontrá-las no setor de congelados.

Cotoletta alla milanese: É um bife de bisteca de vitelo, obviamente com osso, empanado e frito na manteiga. Prato típico da região da Lombardia, é servido com batatas assadas e rodelas de limão.

Porchetta: Típica da região do Lazio, a Porchetta é uma das comidas de rua italiana. Consiste num porco inteiro, desossado e muito bem temperado, assado num espeto de 2 a 5 horas.

Arancino: É o bolinho de arroz italiano. Prato típico da Sicília, é um bolinho de risotto, recheado normalmente com molho vermelho de carne e queijo, empanado com uma massa de farinha e água (pastella) e frito.

Costumes

Como os italianos se cumprimentam: Em todo filme de máfia ou de família italiana tanto homens quanto mulheres se cumprimentam com beijos, de forma efusiva. Pois é, isso só acontece, daquela forma, nos filmes. Os italianos são calorosos, mas nem tanto. Costumam se cumprimentar com 2 beijos no rosto, sempre começando pelo lado direito, mas apenas quando têm intimidade.

Café da Manhã: A maioria dos italianos não come alimentos salgados no café da manhã. Usualmente o desjejum do italiano médio é composto de café preto ou cappuccino acompanhado de um cornetto (croissant) com geléia.

Não se pede cappucino após o almoço: Uma informação importantíssima sobre café da manhã é: "só se toma cappuccino no desjejum". É praticamente um sacrilégio tomar cappuccino após o almoço. Italianos chegam a arregalar os olhos quando um turista pede cappuccino após as refeições. Discutir é um esporte nacional

Italianos adoram discutir: Discutem por qualquer coisa, em qualquer lugar e com qualquer pessoa. Mas não se ofenda se um italiano discutir contigo nalguma conversa, já que esta é a maneira do italiano quebrar o gelo.

Italianos são barulhentos: Italianos são muito barulhentos: falam alto, batem porta, pisam forte. É um povo sonoro e musical. Assoam o nariz alto, espirram vocalizando, falam ao telefone aos berros.

O povo italiano fuma muito: Na verdade, acho que o europeu em geral fuma muito. E aqui na Itália não é diferente. O italiano fuma muito e é muito comum ver jovens, bem novos, com um cigarro aceso nas mãos. Talvez, dos costumes da Itália, este seja o mais incômodo e estranho para nós brasileiros, já que como todos sabem o fumo é algo completamente fora de moda no Brasil.

Compras

A Itália possui alguns dos melhores centros de compras do mundo. Artigos de design, grifes famosas de roupas, acessórios e joalheria, comidinhas tentadoras, perfumes e brinquedos são algumas boas formas de gastar seu suado dinheirinho. Boa parte das lojas abre das 9h30/13h e 15h30/20h, fechando ocasionalmente às segundas, mas isso não é uma regra. Mercados, por exemplo, abrem bem cedo e fecham por volta do almoço.

Clima

A temperatura e o clima variam bastante conforme cada região. Pela Itália ter um terreno geográfico muito variado, com praias de um lado e grandes alpes e montanhas do outro, você pode encontrar no mesmo período um clima frio nas montanhas e um clima quente nas praias, perto do litoral e do Mar Mediterrâneo.

O norte da Itália (Milão, Turim e Bolonha) tem um clima continental, quando ao sul de Florença apresenta o clima mediterrânico, com verões secos e ensolarados. O clima das áreas litorâneas da península é muito diferente do interior, particularmente nos meses de inverno. As áreas mais elevadas são frias, úmidas e com neve no inverno.

Nas regiões litorâneas: As regiões litorâneas têm um clima mediterrâneo típico com invernos amenos e verões quentes, geralmente secos. Há diferenças notáveis nas temperaturas, sobretudo durante o inverno: em dezembro ou janeiro pode nevar em Milão a -2 °C, enquanto em Nápoles as temperaturas estão em +12 °C.

Verão na Itália: Em junho, julho e agosto, que são as épocas de férias e alta temporada, são os meses mais quentes do ano na Itália. A temperatura máxima atinge a faixa dos 27°C e a mínima de 16°C.

Primavera e Outono na Itália: Em março, abril, maio, setembro, outubro e novembro o clima da Itália se torna mais agradável, as temperaturas não passam de 28°C e tem mínima de 10°C.

Inverno na Itália: Nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro a Itália tem seus meses de inverno, com as temperaturas variando de 2°C a 14°C. Nesta época é comum você ver geadas e até neve. Os rios congelam neste período e dificultam o deslocamento dos barcos, tenha sempre em mente outros atrativos para caso ocorra algum imprevisto como o de não poder fazer os tours de barco.

ROMA

Um parque de diversões para apreciadores da história e arquitetura. Um tesouro inesgotável para amantes da arte e cultura. Uma metrópole eletrizante de trânsito caótico. Um agitadíssimo centro com tudo do melhor para boêmios, modernos, glutões e fashionistas.

Roma é uma cidade que atrai visitantes de todo o mundo graças aos seus impressionantes monumentos e restos arqueológicos procedentes da antiguidade. Há infinitas razões para visitar Roma, se apaixonar pela cidade e desejar voltar. A gastronomia e seu animado ambiente são algumas delas. Passear por Roma não é apenas percorrer uma antiga cidade repleta de ruínas arqueológicas; Roma é a lembrança dos gladiadores lutando entre a vida e a morte no Coliseu, as quadrigas velozes correndo no Circo Máximo, e também a visão dos sábios romanos passeando pelo fórum enquanto conversavam sobre a democracia.

Com mais de 8 milhões de turistas internacionais por ano, Roma é a terceira cidade europeia que mais visitantes atrai, atrás de Londres e Paris, com a qual mantém uma intensa luta pelo posto de cidade mais romântica da Europa.

A cada ano, mais de 500 mil brasileiros viajam à Itália e muitos escolhem Roma como sua cidade preferida, e esse número segue crescendo.

Restaurantes em Roma

Settimio all'Arancio: Localizado perto da Piazza di Spagna (daquelas famosas escadarias), o centro de compras da cidade. É legal dar uma voltinha por ali e parar no Settimio para almoçar! O ambiente é acolhedor, os garçons são simpáticos e a comida é uma delícia (com preço ótimo) – experimente o spaghetti ao vôngole. Via dell'arancio, 50.

Salumeria Roscioli: Essa salumeria é uma famosa e antiga delicatessen que tem um restaurante nos fundos – o local é bem descontraído, bem legal para ir jantar! Prove o fettuccine com funghi porcini, lascas de queijo parmigiano e bacalhau! Combinação inusitada que deu certo.

La Gatta Mangiona: Pensem na melhor pizza que você poderia comer na sua vida e multiplique por mil. A pizzaria fica em um bairro residencial de Roma e é bem famosa entre os locais! O lugar é simples e barulhento, bem italiano mesmo, mas se prepare para a infinidade de sabores de pizzas, uma mais maravilhosa que a outra! De entrada, peça os famosos "fritti" (o croquete com ricota e espinafre é especial). Via Federico Ozanam, 30.

Pizzeria Da Baffetto: Se você quiser provar uma típica pizza made in italy, então a Pizzaria Da Baffetto é a escolha ideal. Localizada em um dos pontos mais turísticos de Roma, bem próxima a Piazza Navona e ao Museu de Roma, ela encontra-se sempre lotada, não importa o dia. No entanto, não desanime, afinal vale muito a pena esperar uns minutinhos para se deliciar com as famosas pizzas feitas com massa fininha e crocante que só a Pizzaria Da Baffetto tem.

La Pergola Ristorante: Ganhador de três estrelas Michelin, o maravilhoso La Pergola Ristorante. Situado no terraço do luxuoso Rome Cavalieri, da rede Waldorf Astoria Hotels & Resorts, o La Pergola tem um menu com grande variedade de pratos que vão desde pescados até as famosas pastas. Caracterizado como um dos melhores restaurantes da Europa o La Pergola Ristorante é bastante chique e conta com uma belíssima decoração de objetos antigos que deixam o local ainda mais charmoso. O La Pergola está aberto diariamente das 11:30 às 22:30 e é preciso tomar muito cuidado com a roupa, pois o local exige que os homens estejam de terno e as mulheres de salto alto.

Casina Valadier: Localizado em uma das regiões mais turísticas de Roma, junto a Villa Borghese e a poucos metros da Piazza del Popolo, o Casina Valadier é considerado um dos restaurantes mais elegantes e requintados de Roma. A beleza do prédio, datado do século XIX, chama a atenção de qualquer freguês que passa ali pelo local. O menu típico faz com que os romanos e turistas adorem o local e, por isso, a casa costuma estar sempre lotada, principalmente no verão que é quando o jantar é servido ao ar livre. O Casina Valadier está aberto todos os dias das 12:30 às 3h para almoço e das 19:30 às 23h para jantar.
Endereço: Piazza Bucarest, Roma.

Piazza Sant'Eustachio: Se você é fã de café, então não pode perder a chance de conhecer o café mais famoso de Roma, o Caffe Sant'Eustachio. Situado bem pertinho da Piazza Navona ele é um lugar super agradável para tomar um cafezinho e ainda comer um delicioso quitute.

Coliseu - Roma

Conta a história que os gladiadores lutavam na arena e que o Coliseu, era o lugar onde os cristãos eram lançados aos leões. Para a inauguração, apenas oito anos depois do início das obras, em 80 d.C., as festas e jogos duraram cem dias, durante os quais morreram 9 mil animais e 2 mil gladiadores. As atividades do Coliseu foram encerradas em 523 d.C., mas o espaço permanece carregado de uma clima misterioso e símbolo do Império Romano e da cidade eterna.

Costa Amalfitana

A Costa Amalfitana fica na Itália, no estado da Campania, no sul de Nápoles. Os principais pontos de conexão próximos a Costa Amalfitana são Nápoles, Sorrento e Salerno.

A cidade é famosa por sua beleza natural, o mar e uma vista de tirar o fôlego. Sua beleza da está no conjunto que mistura natureza, casas, ruas charmosas, penhascos e, claro, praias. Positano e Amalfi são duas das cidades mais famosas e que possuem praias bonitas, assim como o Fiordo di Furore, que fica pertinho de Amalfi e ficou conhecida no Instagram como uma das mais belas praias da região.

Os principais meios de transporte públicos que chegam na Costa Amalfitana são os ônibus Sita e, durante o verão, as balsas e barcos. Positano é a primeira cidade da Costa Amalfitana que você vai ver vindo do norte. Prosseguindo pelas curvas do litoral (a estrada "Statale 163"), você vai dar em Praiano, Amalfi, Minori, Maiori, Cetara e Vietri sul Mare. A única estação ferroviária fica em Vietri sul Mare com trens para Nápoles e Salerno. Infelizmente não existem linhas diretas de transporte público entre Nápoles e Positano.

As praias são magníficas

Os italianos adoram tomar um sol e estão bem servidos no litoral. Em Ravello e Amalfi não conseguem aproveitar o lindo Mar Tirreno, então é melhor se programar para 30 minutos de estrada até Praiano, onde fica a badalada Marina de Praia. A Praia Grande costuma atrair artistas e jet-setters.

A praia de Gavitella é a única da região que oferece sol direto até o final da tarde. Em Vietri sul Mare estão boas opções para famílias com crianças.

Amalfi possui a mais bela praça da região. Assim como as outras vilas, as suas ruas possuem um comércio intenso voltado para turistas. Por lá, encontram-se galerias de arte, lojas de grife e de artesanato, além de bares e restaurantes.

Ravello é a última das vilas importantes da Costa Amalfitana, é a mais alta delas e possui algumas das melhores vistas da costa e destaca-se pela intensa realização de festivais musicais e exposições culturais. A vila de Scala fica do lado oposto a Ravello, de onde se tem uma boa vista da cidade vizinha.

O que fazer em Amalfi?

Para quem não perde uma boa oportunidade de mergulhar num tempo tão tão distante, a região é um prato cheio. Fundada no século 9, Amalfi e Atrani são os principais destinos para observar a arquitetura típica da Idade Média. Já em Positano estão bons exemplos do período romano, incluindo os restos na igreja dell'Assunta.

Costa Amalfitana

A maior cidade da Costa Amalfitana, Amalfi era uma zona portuária entre os séculos 9 e 12 a.C. Em poucas horas, é possível conhecer a cidade costeira a pé ou de bicicleta. Amalfi foi erguida em uma parede de rochas. Sua estrutura é composta por pequenas e estreitas ruas, comuns no sul da Itália, com comércio intenso na bela praça, galerias, bares e restaurantes com mesas ao ar livre, lojas de artesanato e, o principal: lindíssimas praias!

É uma experiência que precisa ser feita pelo turista que visitar a Itália.

Sorrento

Sorrento está localizada na extremidade sul da Baía de Nápoles, no alto de um despenhadeiro e colada à Costa Amalfitana, está essa bela cidade. Sorrento é bem pequena, aconchegante e linda. Da região da Campania, Província de Nápoles, com cerca de 16 mil habitantes.

Para chegar em Sorrento é bem tranquilo, desde que não seja feriado ou em alta temporada, porque pode ocorrer grandes congestionamentos . Se for de trem, tem que usar a estação da Circumvesuviana, que fica na Estação Central de Nápoles. O bilhete é bem baratinho uns 4 euros. Se prepare, porque esta linha é muito utilizada pelos moradores e sempre está lotada. O trajeto dura mais de 1 hora. Por ser uma cidade turística pequena que fica perto de várias outras cidades italianas, Sorrento é o melhor lugar para aproveitar o turismo de diferentes lugares em um único dia. Você pode ir na Blue Grotto da ilha de Capri, conhecer o que sobrou das ruínas vulcânicas de Pompéia, ou estender sua viagem até Amalfi, fazendo compras de artesanatos e lembranças Gargano e as montanhas Dauni, não ultrapassam os 1.150 metros e estão no norte da região.

Águas Cristalinas

Sorrento não tem uma praia clássica, com longas faixas de areia, mas isso não impede os turistas e moradores da cidade de mergulharem no mar e tomarem um solzinho quando o clima está favorável. O local está cheio de píeres de madeira com cadeiras, guarda-sol e uma parte que dá acesso ao mar.

Ingressos de atrações na Itália mais baratos

Uma dica para economizar com a compra dos passeios e ingressos da Itália é comprar os ingressos antes pela Internet, que além de serem sempre mais baratos, você economiza um bom tempo que perderia nas filas das bilheterias e já viaja com os ingressos em mãos. Um site legal que nós sempre utilizamos é esse Site de Ingressos da Europa que vende ingressos para os principais pontos turísticos e passeios de Roma, Florença, Veneza, Milão e de toda a Europa. É muito mais prático, você tem um atendimento excelente para resolver qualquer problema ou dúvida que tiver e os preços são ótimos e mais barato do que no próprio site da atração.

Restaurantes em Sorrento

Feel Como em Como: Situado na região central da cidade, este estabelecimento é uma ótima alternativa para o público que estiver à procura de uma gastronomia fora do tradicional. Com uma série de pratos diferenciados e com forte influência do norte do país, o Feel Como vem sendo um dos restaurantes mais requisitados da região.

The Market Place em Como: Não deixe de colocar na sua lista de restaurantes em Como o esplêndido The Market Place. Considerado um dos estabelecimentos de maior tradição na cidade, o local consegue reunir dois importantes atributos: sofisticação e diversidade. Por lá é possível escolher uma enorme variedade de menus e acompanhá-los com uma tradicional e autêntica taça de vinho. Via Giuseppe Rovelli, 51, Como, Itália.

Terrazza Marziale: Com um atendimento bastante cordial e ambiente muito acolhedor, este estabelecimento conta com um cardápio bem diversificado. Dentre as principais coisas que você poderá pedir por lá estão: tradicionais massas, carnes de ótima qualidade e deliciosos frutos do mar.

L'Antica Trattoria: O L'Antica Trattoria. Cheio de charme, ele está localizado em uma espécie de vila repleta de restaurantes. Com uma carta de vinhos bastante diversificada e uma decoração muito delicada, o restaurante oferece o melhor da culinária italiana aos seus clientes.

L'Antica Cartiera em Ravello: O restaurante em Ravello fica por conta do L'Antica Cartiera. Situado no terraço do Best Wernerts Marmorata, um importante hotel da cidade, este estabelecimento é a opção ideal para aqueles que estiverem à procura de uma deliciosa culinária italiana acompanhada de uma bela vista para o mar. Dentre as principais coisas que você poderá comer no local, as mais sugeridas são: massas e frutos do mar. Uma dica importante para aqueles que forem ao L'Antiga Cartiera em uma primeira viagem é que não deixem de fazer a reserva antes, afinal, este é um dos requisitos obrigatórios do restaurante.

Garden Restaurant em Ravello Considerado um dos locais com a vista mais bonita da cidade, este restaurante é a opção perfeita para quem quiser experimentar um autêntico fruto do mar acompanhado do mais tradicional vinho italiano. Dentre as principais qualidades do Garden Restaurant, a que mais se destaca é o atendimento, que faz com que todos os clientes se sintam confortáveis e acolhidos no local.

IL Flauto di Pan em Ravello: Ravello o Ristorante II Flauto di Pan, muito renomado por contar com 1 estrela Michelin e ser um dos restaurantes mais bem frequentados da cidade, ele apresenta um atendimento personalizado, que faz com que qualquer um se encante com o local. Para aqueles que quiserem ter um almoço bastante agradável ou até mesmo um jantar mais especial, o II Flauto di Pan conta com um menu bastante diverso e ótimas cartas de vinho para acompanhar ambas as refeições.

FLORENÇA

Florença é um munícipio italiano, sub-capital e maior cidade da região da Toscana e da província homônima, com cerca de 377 207 habitantes.

Repleta de museus, igrejas, monumentos, praças e edifícios com mais de quatro séculos a cidade já serviu de inspiração para artistas e escritores. Sem dúvida, sua viagem a Florença será inesquecível.

Florença é um destino turístico que pode se encaixar tanto em uma viagem de um dia quanto de uma semana. Muitas pessoas fazem um bate-volta de um dia quando vão a Roma para conhecer o principal da cidade, enquanto outros precisam de uma semana para curtir todo o esplendor da arte florentina. O que é certo é que ambos ficarão com vontade de mais e desejarão voltar a Florença no futuro.

A cozinha florentina é simples e tradicional. Entre os seus pratos mais típicos, merecem destaque: a ribollita e a pappa al pomodoro (sopas de pão e tomate, respectivamente), os fagiolo (feijões), a bistecca alla fiorentina, as pappardelle alla lepre ou com porcini (massa italiana com lebre ou molho de setas). Para sobremesa, experimente o zuccotto (bolo de licor), o castagnaccio (bolo de castanhas) ou os biscotti de amêndoas. O vinho por excelência da região é o Chianti.

O que fazer de noite?

A cidade de Florença é um lugar muito agradável para passear de noite. Procure andar pelas principais ruas turísticas, que ficam todas movimentadas, principalmente perto das praças. Alguns restaurantes deixam as mesas na rua, ao ar livre. Aproveite para comer uma pizza e tomar um belo vinho italiano. Todos os restaurantes são ótimos e com o charme da Itália. E, falando em culinária, não deixe de tomar um bom gelato (sorvete italiano) e experimentar a famosa "Bistecca alla Fiorentina", que é a especialidade de lá.

Florença é muito linda e uma visita à cidade lhe permitirá perder-se entre quadros, esculturas, arte e história em cada canto. A cidade conta com inúmeros atrativos e possui uma história interessantíssima, para quem não sabe esta terra foi habitada por importantes arquitetos, pintores e escultores, que colaboraram para enriquecer a cultura local, tornando-a o berço do Renascimento..

O que fazer em Florença?

Uma dica do que fazer em Florença é visitar uma das mais famosas igrejas do mundo, a Basílica di Santa Maria del Fiore. Conhecida como Catedral de Florença ou Duomo de Florença, a catedral levou séculos para ser construída (início deu-se no século XIII) e há mais de 20 anos recebeu o título de Patrimônio da Humanidade pela UNESCO.

Restaurantes em Florença

L'Osteria di Giovanni: Localizado bem no centro de Florença, a L'Osteria di Giovanni é um dos lugares mais tradicionais da cidade, frequentado tanto por locais como por turistas. A comida é tipicamente toscana, só utilizam ingredientes sazonais – ou seja, o menu muda sempre! O ponto forte do restaurante são as entradas – o inverno é a estação das alcachofras e pedimos uma versão no azeite e outra na salada, ambas maravilhosas! – e as carnes, como a famosa bistecca alla fiorentina, coelho e a vitela, que são muito comuns na Itália! Ah, guardem um espaço para a torta de limão, uma das melhores que eu já comi na vida.
Via del Moro, 22, 50123 Firenze FI, Itália

Trattoria 13 Gobbi: A Trattoria 13 Gobbi fica bem no centro da cidade e está sempre lotada – e não é para menos! A comida, toscana e também com opções de clássicos italianos é deliciosa e o destaque fica para o famoso rigatoni com molho de tomate e mozzarella. As carnes também são muito boas (peçam a bistecchina di vitela alla fiorentina) e guardem um espaço para a versão italiana do cheesecake de sobremesa!
Via del Porcellana, 9R, 50123 Firenze Fl

Santarpía: Pizzaria zero turística e considerada uma das melhores de Florença! O estilo da pizza é napolitana (massa um pouquinho mais grossa e elástica) e os ingredientes são fresquíssimos – fique atento para as "pizzas do dia" que ficam escritas em um quadro na parede, as opções são sempre boas!
Largo Pietro Annigoni, 9, 50122 Firenze FI

La Buca dell'Orafo: O La Buca dell'Orafo fica em um lugar subterrâneo, perto da Ponte Vecchio (a principal da cidade) e é pequeno, barulhento e posso dizer que o serviço não é o melhor do mundo – ou seja, mais italiano impossível! Eles servem comida tipicamente toscana, o preço é super justo e a comida maravilhosa! Peçam de antipasto o tortino di carciofi (tipo um omelete de alcachofra) e recomendo muito o spaghetti com alcachofra e bacon, que eu comi, e o osso buco de vitella!

Trattoria 13 Gobbi: Parada obrigatória sempre que for para Florença, a Trattoria 13 Gobbi fica bem no centro da cidade e está sempre lotada – e não é para menos! A comida, toscana e também com opções de clássicos italianos, é deliciosa e o destaque fica para o famoso rigatoni com molho de tomate e mozzarella, apenas uma das melhores coisas que já comi na vida. As carnes também são muito boas (peçam a bistecchina di vitela alla fiorentina) e guardem um espaço para a versão italiana do cheesecake de sobremesa!

Winter Garden by Caino St. Regis: Do famoso chef Michele Griglio, que tem 1 estrela Michelin, o Winter Garden fica no hotel St. Regis, onde ficamos hospedados. Não tem como não se encantar com o ambiente, o serviço, enfim… tudo excepcional! A comida então, nem se fala – os menus tem clássicos italianos e internacionais com toques modernos: o destaque fica com o steak tartare de entrada, o tournedo rossini com trufas e o tiramissú de sobremesa.

PUGLIA

Vista de Puglia

Puglia, também conhecida como Apúlia em português, é a região mais ao sudeste da Itália, ocupando o 'calcanhar' da 'bota'. A Puglia faz fronteira com as regiões italianas de Molise ao norte, Campania a oeste e Basilicata a sudoeste. Do outro lado do mar Jônico para o leste encontra-se a Grécia e do outro lado do Adriático encontra-se a Albânia. A capital da região é Bari e as províncias são: Bari, Barletta-Andria-Trani, Brindisi, Foggia, Lecce e Taranto.

A Puglia é a região menos montanhosa da Itália, formada por planícies largas e colinas baixas. As únicas áreas montanhosas, são o promontório do Gargano e as montanhas Dauni, não ultrapassam os 1.150 metros e estão no norte da região.

As Ilhas Tremiti, no Adriático, são também uma parte da Puglia. Esta é uma região muito quente e seca, mas é uma das maiores e mais produtivas planícies da Itália, onde uma quantidade significativa de vinho e azeite é produzido.

Na Puglia há quilômetros e quilômetros de praias intactas, penhascos espetaculares e enseadas rochosas. Isto, junto com o clima magnífico, as lindas cidades e um campo encantador fazem da Puglia um destino muito popular.

O que conhecer?

Lecce

De Puglia você pode visitar Lecce, que é uma comuna italiana da região da Puglia. É a principal cidade da península salentina, com cerca de 95.907 habitantes. A cidade barroca de Lecce, é um destino favorito para os visitantes. Apelidada de "a Florença do Sul", a cidade está cheia de impressionantes monumentos barrocos.

Visite Alberobello

Casinhas brancas cujos telhados têm forma de cone… você já deve ter visto uma foto assim quando se fala da Puglia. Trata-se de Alberobello e seus trulli, que não são só uma bela imagem de cartão postal, mas um Patrimônio da Humanidade da Unesco graças ao seu excepcional exemplo de forma de arquitetura derivante de técnicas de construção pré-históricas.

Alberobello é uma cidade composta quase inteiramente dessas casas Trulli, e é possível ver centenas deles juntos. É extraordinário e certamente vale uma visita.

No verão, a região fica ainda mais fotogênica graças ao azul anil e o cristalino das águas mas já deu para ter uma ideia de como as paisagens são encantadoras.

Trulis de Alberobello

VENEZA

Palácio Ducal

Veneza é diferente de todas as outras cidades que você já conheceu. Por ser totalmente cortada por rios ela criou uma identidade própria e virou um dos destinos mais visitados do mundo. O bacana é que esta localidade não é uma cidade grande, então passando dois dias por lá você já consegue fazer os principais passeios e ver os pontos turísticos mais importantes.

É impossível não se apaixonar por Veneza. Tudo aquilo que vemos em filmes, que lemos em livros, contando a história da cidade, não é nada se comparado com a sensação de chegar na cidade.

Primeiro que você não pode ir de carro até lá: você deve deixar o automóvel estacionado, fora da cidade, e seguir de barco, usando o famoso Vaporetto – uma balsa e transporte oficial da cidade. Ou seja, já no primeiro contato é tudo diferente.
Veneza é uma cidade tranquila e você não vê notícias sobre assaltos ou violência.

É um dos destinos turísticos mais importantes do mundo pela sua arte e arquitetura. A cidade recebe cerca de 50 mil turistas por dia e é considerada como uma das mais belas do mundo. Ocupa uma localização excepcional numa lagoa do Mar Adriático, a lagoa de Veneza.

Como as construções e ruas são muito parecidas, você achará que já passou por esse prédio… E provavelmente já deve ter passado mesmo. Mas que viajante que não gosta disso, de descobrir novos lugares, novos restaurantes, novas lojas assim, caminhando sem rumo, não é mesmo?

É recomendado que você tenha um chip com acesso à internet para usar o Google Maps no seu celular, enquanto caminha pela cidade. Sinalize o local do seu hotel ou apartamento como "Ponto de Interesse", no Maps, porque muitas ruas em Veneza ainda não foram mapeadas e não possuem nome.

MILÃO

Catedral de Milão

Ser o centro financeiro e comercial de um país e, ao mesmo tempo, referência nos campos da história, arte, arquitetura, moda e design não é para qualquer cidade. E Milão, a capital da região da Lombardia, na Itália, sabe ser multifacetada. Na opinião de alguns, a cidade chega a ser excessivamente urbana, porém inegavelmente charmosa, um local onde o novo e o antigo se misturam perfeitamente e as opções de entretenimento são numerosas.

À primeira vista, Milão impressiona pelo ritmo frenético das ruas, com pessoas indo e vindo, tráfego de veículos intenso, prédios comerciais e lojas, mas a verdade é que em meio a esses locais citados também há museus importantíssimos (é lá que o visitante vai ver de perto A Última Ceia, de Leonardo da Vinci), sítios que preservam a história da cidade, teatros, restaurantes que servem delícias da culinária milanesa, cafés, parques e muito mais.

Caminhar pelos charmosos bairros da cidade é uma das sugestões de programas imperdíveis. Alguns pontos turísticos importantes e movimentadas áreas de compra, por exemplo, concentram-se na região central, em torno da Catedral.

Restaurantes em Veneza

Club del Doge Restaurant: A primeira dica dos melhores restaurantes de Veneza fica por conta do famosíssimo Club del Doge. Super bem localizado na cidade, no terraço do Gritti Palace Hotel, este estabelecimento é a escolha ideal para quem quer ter um almoço ou jantar em grande estilo, apreciando uma das vistas mais belas de Veneza. Além da sofisticação, o Club del Doge conta com um atendimento de primeira categoria, portanto vá despreocupado, porque ele é a garantia de ótima qualidade. Uma sugestão é que você esteja preparado para gastar um pouquinho a mais neste restaurante, pois pela sua localização e serviços prestados, ele costuma ter um preço um pouco salgado. No entanto, vale super a pena reservar um dia da sua viagem para ir até lá e ter uma refeição no melhor clima veneziano.
Campo Santa Maria del Giglio, 2467.

AcquaPazza em Veneza: Um lugar que jamais poderia ficar de fora da lista de melhores restaurantes em Veneza é o AcquaPazza. Este é um daqueles restaurantes que você despretensiosamente pode se deparar em um delicioso passeio a pé pela cidade. Bastante convidativo e com um menu de tirar o fôlego, o AcquaPazza conta com pratos que vão desde saborosos peixes e frutos do mar até magníficas massas e risotos. Aproveite!
Campo Sant'Angelo, 3808.

Osteria da Carla: Quanto mais você se aproxima da Praça São Marcos, mais os preços sobem, mas não nesta osteria que tem pratos acessíveis e saborosos. Fica realmente a dois passos da Praça, na direção oposta à basílica. Corte Contarina, 1535.

Restaurantes em Milão

Ristorante Bice: É um restaurante bem tradicional, aberto desde 1926, que fica localizado numa ruazinha no Quadrillatero Della Moda. As massas e os risottos são incríveis! Indicado que seja reservado com antecedência.
Via Borgospesso, 12, 20121.

Ceresio 7: Uma opção estilo "rooftop", tendo uma piscina enfeitando o cenário. Esse restaurante é dos irmãos fundadores da marca italiana Dsquared e é super badalado durante a noite. Quem quiser só fazer um aperitivo recomendo chegar um pouco mais cedo.
Via Ceresio, 7, 20154.

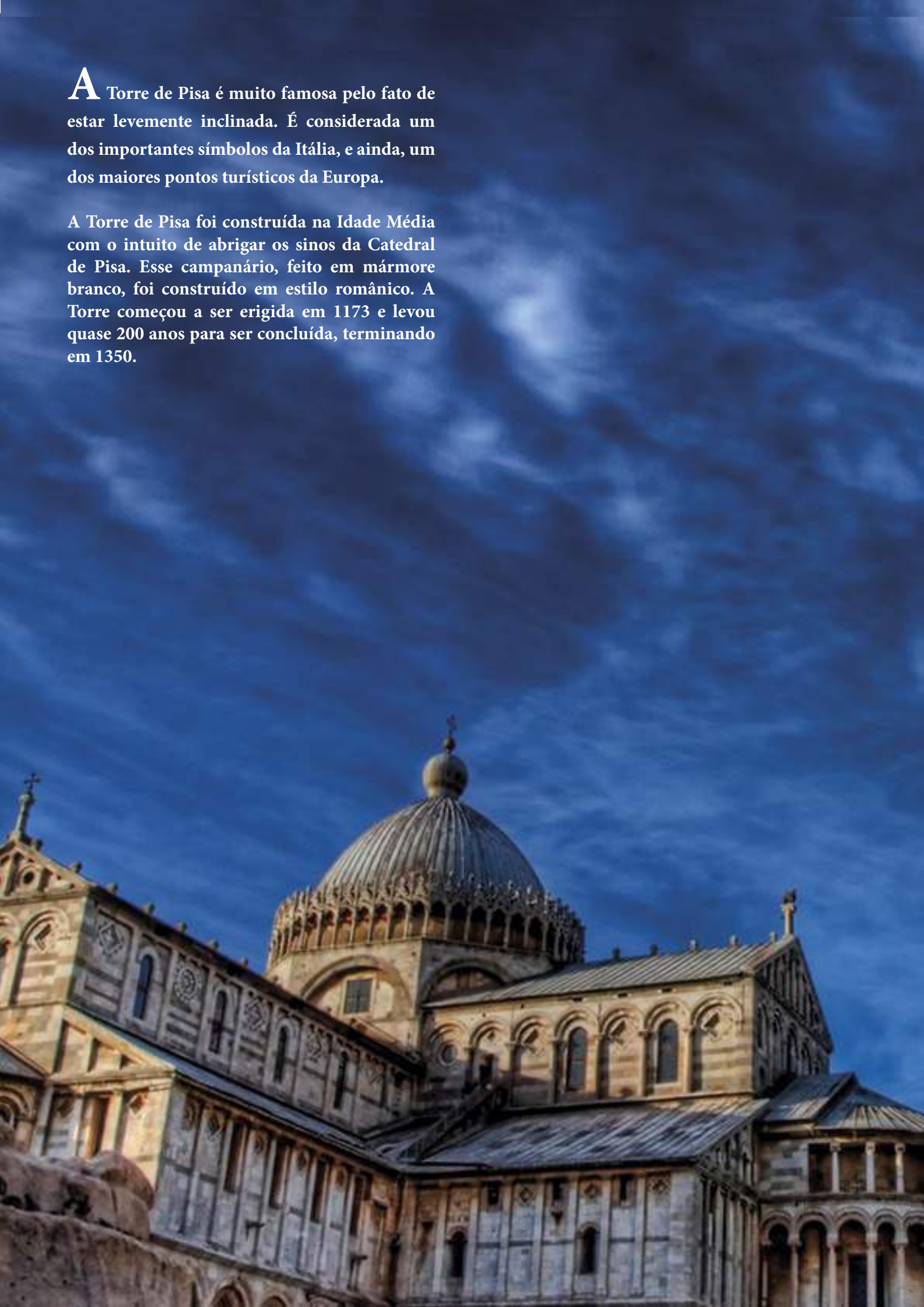
Ristorate Al Pozzo: Em pleno bairro de Brera. De propriedade de um toscano, a tratoria simples e caseira oferece uma refeição completa (primeiro e segundo prato, água e café) por 10 euros no almoço e jantar. Fechado aos domingos.
Via S. Carpoforo, 7, 20121.

DeCanto: Restaurante e bar dentro da linda Gallerie d'Italia. É possível parar só para um café ou na hora do almoço, quando eles servem pratos bem apresentados e com preços em linha para o centro de Milão. No domingo eles também têm brunch.
Piazza della Scala, 6, 20121.

Antica della Pesa: Restaurante tradicional de Roma que também tem um casa em Milão. Com gastronomia típica italiana, serve suas massas desde 1880. O nhoque verde com molho de gorgonzola é uma excelente pedida para quem quer variar os tradicionais pratos da culinária local. Viale Pasubio, 10, 20154

A Torre de Pisa é muito famosa pelo fato de estar levemente inclinada. É considerada um dos importantes símbolos da Itália, e ainda, um dos maiores pontos turísticos da Europa.

A Torre de Pisa foi construída na Idade Média com o intuito de abrigar os sinos da Catedral de Pisa. Esse campanário, feito em mármore branco, foi construído em estilo românico. A Torre começou a ser erigida em 1173 e levou quase 200 anos para ser concluída, terminando em 1350.



Torre de Pisa

Informações Úteis

Embaixada do Brasil em Roma

Endereço: Piazza di Pasquino, 8 / CAP: 00186 / ROMA / ITALIA

Telefones:

Telefone: (+39) 06 6889661

Plantão Consular: (39) 333 118 4682 (Somente para emergências)

Horário de funcionamento:

Segunda a sexta-feira, de 8:30h às to 11hrs

Telefones de emergência:

Polícia (112);

Carabinieri (113);

Bombeiros (115);

Ambulância (118).

Para telefones celulares: 112.

Dicas de Viagem

Bagagem

- Identifique sua mala (nome, endereço, telefone etc).
- Leve apenas o essencial.
- Na mala de mão, leve sempre uma muda de roupa e um casaco.
- Confira a voltagem do país e leve daptadores de aparelhos elétricos.

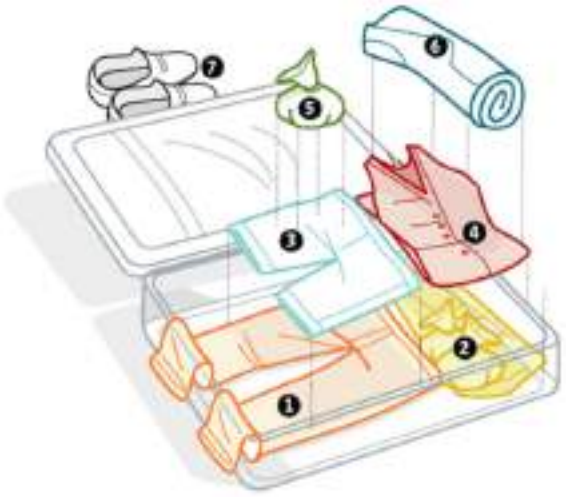
Medicamentos

- Medicamentos que não necessitam de prescrição médica: colírio, solução fisiológica para lentes de contato etc. (desde que não excedam 100 ml ou 3.4oz).
- Insulina e líquidos especiais ou gel, para passageiros diabéticos, acompanhados de prescrição médica (desde que não excedam 100 ml ou 3.4oz).

Aeroporto

- Reconfirme o vôo de ida ou volta pelo menos 24 horas antes.
- Chegue ao aeroporto no mínimo duas (2) horas antes do embarque.
- Nunca deixe sua bagagem desacompanhada.
- No aeroporto, não aceite pedidos para levar encomendas.

Passo a passo de como arrumar as malas



Bon Voyage