



# Универсальный язык искусства

С 28 апреля по 2 мая в итальянском городе Модена прошел IV Международный фестиваль «Российские вечера в Италии»

Продолжение. Начало в №26  
**| Территория культуры |**

Деловая программа фестиваля «Российские вечера в Италии» началась еще до его официального открытия пресс-конференцией в мэрии Модены. Мэру города Жан-Карло Муцарели, представителю оргкомитета фестиваля Сабрине Гаспарини и его президенту Кристиану Карточети было крайне важно пообщаться с журналистами из России и рассказать, как в их городе делается бизнес и культура – для жизни центра региона Эмилия-Романья и то, и другое имеет равноценное значение.

## MADE IN ITALY

Здесь, в «столице моторов», делают «Феррари», «Ламборгини» и «Мазерати» – автомобили, ставшие настоящими символами роскоши и безупречного вкуса во всем мире. Модена – родина нежнейшей моденской ветчины, оригинального пармезанского сыра, знаменитого бальзамического уксуса и тортеллин – миниатюрных пельменей квадратной формы с различными начинками. А предметом гордости местных жителей является красное вино «Ламбуско» с неповторимым ароматом и насыщенным рубиновым цветом. 70–80 процентов товаров, произведенных в Модене, идет на экспорт.

Модена, особенно ее центр, – музей под открытым небом, как, собственно, и вся Италия. Что ни сооружение, то памятник архитектуры, который еще и под охраной ЮНЕСКО. Город гордится своим великим уроженцем, легендарным тенором Лучано Паваротти.

В общем, в Модене живут весьма состоятельные и образованные люди – буржуа в лучшем понимании этого слова. К проведению в их городе фестиваля такого уровня и чиновники, и бизнесмены отнеслись более, чем серьезно, всячески помогая организаторам провести это важное и значимое культурное мероприятие достойно – в Италии любят и чтят русскую культуру, любят русских и Россию, несмотря на политические «ветра» и санкции.

## САНКЦИИ ПРОТИВ СЕБЯ

Кстати, о санкциях. Именно этой наиболее теме в рамках фестиваля был посвящен бизнес-форум с участием представителей крупного и среднего бизнеса региона, Торгово-промышленной палаты, а также президента «Прокси – центра», являющегося учредителем Ялтинского экономического форума Сергея Лазуткина и профессора экономики из Петербурга Ольги Гончарок.

Как бы странно это ни звучало, но благополучие региона во многом зависит еще и от сотрудничества с Россией. Из-за санкций, введенных против России

в 2014 году, итальянцы прочувствовали на себе, что значит «есть что продать, но некому». Убытки и нереализованные возможности. Почетный консул России в Анконе г-н Марко Джинези, открывая мероприятие, провел, своего рода, политинформацию, полностью признав законность присоединения Крыма к России. Приводя исторические факты и аналогии с Косово, отсоединение которого признал весь мир, господин консул назвал введение санкций, а по сути «эмбарго», палкой в свое же собственное колесо. Экономика Италии и Европы в целом болезненно реагирует на введенные Россией контрсанкции. И об этом «кричат» цифры. Искусственно созданные препятствия ограничивают возможности взаимовыгодного сотрудничества, но не исключают их – Италию по-прежнему интересует огромный потенциал России. Здесь понимают, что рейтинги и показатели нашей экономики, публикуемые в европейских СМИ, скорее «мусорные», чем реальные.

## ЛОВИ МОМЕНТ

Сергей Лазуткин рассказал о развивающейся экономике Крыма, об уникальных для итальянцев возможностях строить свой бизнес на территории, которая невольно стала причиной ограничений взаимовыгодного для наших стран сотрудничества. За четыре года по Федеральной целевой программе «Развитие

Крыма» на полуостров выделено 825 млрд. рублей, половина из которых уже освоена. Строительство Крымского моста и нового аэропорта в Симферополе, который может принимать 7 миллионов пассажиров в год, стало мощным толчком к развитию всей инфраструктуры полуострова. Уже сейчас рост экономики Крыма составляет 10% в год – это самый высокий показатель по России. Возможности для инвесторов, в том числе и иностранных, на данный момент весьма заманчивы. С января 2015 года на территории полуострова создана свободная экономическая зона, предоставляющая налоговые льготы, нулевую ставку на прибыль, пониженные страховые взносы, упрощенную таможенную про-

цедуру и т. д. В Крыму уже зарегистрировано 1800 резидентов, которые вложили в различные проекты 700 млн. евро.

Это и строительство жилья, ресторанный и гостиничный бизнес, туризм, виноделие, продовольствие, в общем, практически все сферы жизнедеятельности полуострова – есть, где развернуться и реализовать самые амбициозные начинания.

Своими впечатлениями от недавней поездки в Ялту очень эмоционально поделилась красивая итальянка – экономист с русским именем Ваня Франческели, убедив своих итальянских коллег, что в Крыму не бегают медведи, не стреляют, не нищенствуют, и все, что они видят по телевизору и читают в СМИ – не более, чем фэйковая пропаганда.

## НАТУРПРОДУКТ В ПРОМЫШЛЕННЫХ МАСШТАБАХ

Яркий пример сотрудничества в условиях санкций – фабрика пиццы «Italpizza». Вкусная продукция фабрики под санкции не попадает. Ингредиенты пиццы – сыр, ветчина, помидоры – являются санкционными продуктами и запрещены к ввозу в Россию, а вот готовое блюдо из них в виде всеми любимой пиццы, к счастью, нет. К российским пиццерам она попадает в замороженном виде через крупнейшие торговые сети России в объеме 1 млн. коробок в год. Кстати, в Солнечногорске она продается в супермаркете «Мэтр».

Пиццу с этой фабрики любят еще в 55 странах мира, и есть за что: вкуснейшая, на хрустящем тонком тесте с классическим помидорным соусом с базиликом и орегано, под отличным итальянским сыром, выполненная по традиционному рецепту без всяких химических добавок. На фабрике работают 750 человек, а новейшее оборудование настроено так, чтобы ни в коем случае не нарушить рецептуру: тесто из свежей муки, оливкового и подсолнечного масла, дрожжей, воды и соли тщательно вымешивается и сутки выстаивается под определенной температурой, делится на небольшие шарики и раскатывается. На этом работа машин заканчивается и начинается магия человеческих рук – всю начинку и соус на ароматную основу, выпеченную в печи на дубовых дровах, равномерно раскладывают вручную. Ручная «сборка» – философия предприятия, поэтому обычное, казалось бы, блюдо, которое готовят многие в Италии, так выделяется среди других. И полуфабрикатом не назовешь, несколько минут в духовке – и настоящая качественная итальянская пицца у вас на столе!

