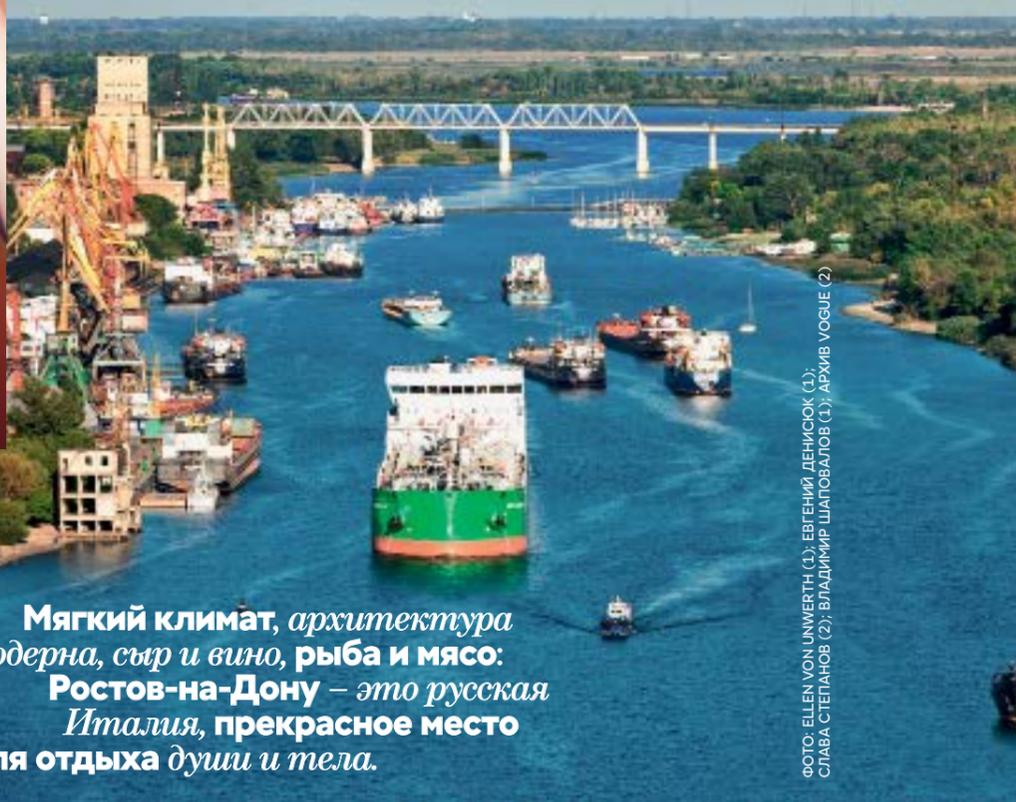


# Южный КОМФОРТ

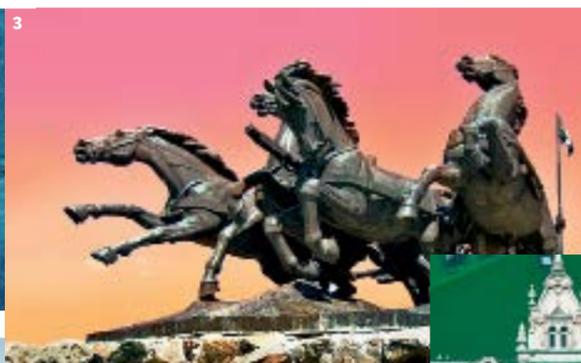


**Мягкий климат, архитектура  
модерна, сыр и вино, рыба и мясо:  
Ростов-на-Дону – это русская  
Италия, прекрасное место  
для отдыха души и тела.**

ФОТО: ELLEN VON UNWERTH (1); ЕВГЕНИЙ ДЕНИСЮК (1); СЛАВА СТЕПАНОВ (2); ВЛАДИМИР ШАПОВАЛОВ (1); АРХИВ VOGUE (2)



1. ОДИН ИЗ ПЕРВЫХ КАМЕННЫХ ДОМОВ В ИСТОРИЧЕСКОМ ЦЕНТРЕ.  
2. ЗАПАДНЫЙ (ГНИЛОВСКОЙ) МОСТ ЧЕРЕЗ ДОН.  
3. МОНУМЕНТ «ТАЧАНКА» НА ВЪЕЗДЕ В ГОРОД ПОСВЯЩЕН ПЕРВОЙ КОННОЙ АРМИИ БУДЕННОГО.



4. ВИД НА ГОРОД, ДОН И КУПОЛА КАФЕДРАЛЬНОГО СОБОРА.  
5. БЫВШАЯ ГОРОДСКАЯ ДУМА, СЕГОДНЯ МЭРИЯ ГОРОДА, ПОСТРОЕНА В 1899 ГОДУ.  
6. ДОНСКАЯ УХА С КАРПОМ В ГАСТРОПАБЕ «БУКОВСКИ».

**В**ашими первыми впечатлениями по приезде в Ростов-на-Дону будут гастрономические. Ведь что делает изголодавшийся за полтора часа перелет московский гость? Правильно, идет обедать. И что бы он ни попросил, донскую уху или гаспачо, — его не разочаруют. Говорю это с высоты пережитого опыта: оказавшись после прилета в двухэтажном ресторане-лофте с бархатными креслами, хрустальными люстрами и портретом Одри Хепберн, никак не ожидала сочных шипящих многослойных бургеров с целым набором соусов и аппетитной картошкой.

Это я потом узнала, что Ростов — традиционно мясной город, мясо здесь отличное, и его подают везде. А тогда мой визави, дизайнер Николай Петров, сделавший лучшие рестораны Краснодар, только усмехнулся в усы: «Ты это, московскую спесь-то оставь. Тут по еде Москве фору дадут. Это гастрономическая столица Юга России». И не обманул. Он сам приезжает сюда регулярно: друзей почитать, по красивому городу прогуляться и посетить новые заведения.

У Ростова-на-Дону издавна есть конкурент — Краснодар. Они примерно как Москва и Петербург. Краснодар по-своему симпатичный, задушевный, но, хотя и краевой центр, все равно больше станица, чем город. Ростов же не лишен налета столичности: крупный город с высокими домами, большими окнами, с богатой по духу, эпохам и стилям архитектурой. Старый центр, бульвар, парки и скверы располагают к вдумчивому разглядыванию, а не к веселью и кутерьме, как на морской набережной в каком-нибудь Геленджике. Ростов — это уже юг, но черноморско-прибрежной провинциальности в нем еще нет. Для начала можно пройтись по центральному улицам и набережной Дона, полюбоваться на остатки рос-

товской старины и осознать, что это город исторический, прогулка по которому — отдельная радость погружения во что-то давно ушедшее, но здесь еще сохранившееся. В двух шагах от центра краевед Елена Мишенина, гид и основательница экскурсионного бюро «Культпоход», свернула в проход между домами и окунула нас прямо в XIX век, с маленькими домиками, самыми старыми в Ростове, особняками первых местных купцов, старинной кирпичной кладкой, коваными крыльчками и старинными, столетней давности, крышками канализационных люков. За один день с Еленой мы проникали в подьезды и коридоры коммуналок, где сохранились лепнины, мраморные барельефы, росписи



1. ЛУЧШИЕ РОСТОВСКИЕ СТЕЙКИ – В РЕСТОРАНЕ «НЬЮ-ЙОРК», КОТОРЫЙ РАСПОЛОЖИЛСЯ В ДОМЕ КУПЦА ВОРОЖЕИНА 1890 ГОДА.  
2. МОЗАИЧНОЕ ПАННО «ЛЮДИ НА ТАНЦАХ» В ПОДЗЕМНОМ ПЕРЕХОДЕ В ЦЕНТРЕ.



**В** целом город поделен двумя гурुरесторанами — Романом Панченко и Вадимом Кисляком из «Хороших ресторанов» и Вадимом Калиничем из компании «Есть и Пить», создателем целого кластера заведений на бывшей табачной фабрике. У первых — рестораны для взрослых и серьезных типа московского «Пушкина». Главный даже называется «Онегин» с прибавкой «Дача» — чтобы сбить пафос. То есть это не питерский светский хлыщ, а расслабленный философ, живущий в имении на природе. Этот ресторан был признан журналом GQ лучшим в стране за пределами Москвы и Питера.

У второго ресторатора — арт-хаусные заведения для неформалов. Что-то вроде «Уголька» или Lesartists. Гастропаб «Буковски», Fartyk & Margarita с лучшей в городе пиццей, приготовленной в дровяной печи, стейк-хаус «Антрекот», а есть еще азиатский ресторан, кафетерий, пивной немецкий, и в них жизнь кипит практически круглосуточно.

Местный рынок, особенно летом и осенью, — настоящий южный базар, где берешь в руки помидор и вспоминаешь детство, бабушку, каникулы. Помидоры тут пахнут не водой, а желток яйца стремится по цвету не к белкам, а к апельсину. Берешь яйцо с рынка, разбиваешь на сковородку и вспоминаешь, что солнце — оно не бледно-желтое, а вот такого яркого, жаркого, вкусного цвета.

Продолжать дегустацию не только еды и вина, но еще и спа-процедур я отправилась в «Уткино», только что открывшийся кантри-клуб в Ростовской области. Местный бизнесмен Алексей Фролов пять лет назад купил пятьсот гектаров земли почти в двухстах километрах к востоку от областного центра и за пять лет вырастил на них город-сад: тут и ухоженная территория, и номера в деревянных

срубах, неожиданно черных, а внутри — элегантные интерьеры. Гостей ожидают охота, рыбалка, конные прогулки, тесное общение с природой или ленивое ничегонеделание у бассейна.

Меня порадовали спа с соляной комнатой из гималайской соли, хаммам, джакузи под открытым

небом и конные прогулки с видом на реку Маныч в зарослях камышей. Разумеется, голодной меня не оставили: повар российский, но современный и свободно мыслящий, а кондитер училась во Франции в двух престижных кулинарных школах.

И вот, находясь здесь, в глуши, под пение соловьев, упиваясь запахом скошенной травы и кряканьем уток на прудах, я испытала уколы совести, пенявшей мне за то, что последние пятнадцать лет предпочитаю итальянскую провинцию российской. Так что по дороге из «Уткино» почти два часа я во все глаза смотрела в окна автомобиля, и окружающий ландшафт уже казался то Тосканой, то Умбрией. Пирамидальные тополя вызвали ностальгические воспоминания о кипарисах, а серебристые ивы были буквально миражами оливковых деревьев. Только русские церкви, деревянные хатки и советские бетонные остановки говорили — я на родине, и чувствую себя тут прекрасно. *Ольга Косырева*

3. ОТЕЛЬ «УТКИНО КАНТРИ ХАУС».  
4. ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР С ВИШНЕЙ В RED BURGER BAR.