

travelbook

Toskania i Wenecja

travelbook



Bezdroża

ERGO
HESTIA®

Autorka przewodnika: Agnieszka Masternak

Dziękujemy również autorkom, których teksty wykorzystano podczas opracowania przewodnika: Marii Magdalenie Lasce, Magdalenie Kubas, Agnieszce Liszce.

Redaktor prowadzący: Maciej Żemojtel

Aktualizacja informacji praktycznych: Anna Dziadkowiec

Redakcja: Maciej Żemojtel

Skład: Katarzyna Radkowiak

Opieka techniczna: Katarzyna Leja

Opracowanie kartograficzne: Małgorzata Czopik, Rafał Bletek

Źródło pochodzenia danych kartograficznych: OpenStreetMap.org

Okładka: materiały graficzne na okładce zostały wykorzystane za zgodą stock.adobe.com

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji. Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz wydawca dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawca nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Helion S.A.

ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: redakcja@bezdroza.pl

księgarnia internetowa: <https://bezdroza.pl>

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

<https://bezdroza.pl/user/opinie/betow4>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydanie IV

ISBN: 978-83-8322-140-3

Copyright © Helion S.A., 2023

Kup książkę

Poleć książkę

Oceń książkę



Księgarnia
internetowa



Lubię to!
Nasza społeczność

travelbook

Toskania i Wenecja



Bezdroża

Spis treści



Atrakcje Toskanii i Wenecji 6

Informacje praktyczne 13

Przed wyjazdem 14

Wybór czasu podróży 14

Źródła informacji 15

Formalności 15

Dojazd 18

Podróż samolotem 18

Podróż samochodem 19

Podróż autobusem 20

Podróż pociągiem 20

Na miejscu 21

Transport publiczny 21

Noclegi 21

Wyżywienie 24

Informacje A-Z 16



Informacje krajoznawcze 39

Krajoznawcze ABC 40

Geografia 40

Klimat 41

Przyroda 41

Kultura i sztuka 44

Architektura i sztuki plastyczne 44

Spoteczeństwo 56

Stereotypy 56

Język 56

Obyczaje 58

Tradycje, obrzędy i święta 58

Kuchnia włoska 60



Toskania 67

Arezzo 68

Półwysep Argentario 77

Orbetello 79

Porto Santo Stefano 79

Porto Ercole 81

Carrara 84

Chianti 88

Badia a Passignano 88

Barberino Val d'Elsa 89

Brolio 89

Castellina in Chianti 90

Certosa di Galuzzo 90

Greve in Chianti 90

Montefioralle 91



Collodi 92

Cortona 95

> Kuchnia Toskanii 98

Wyspa Elba 102

Florencja 106

Garfagnana 122

Barga 122

Borgo a Mozzano 122

Grosseto 123

Lukka 125



Pistóia 130
 Pitigliano 134
 Piza 136
 Populonia 142
 Prato 143
 San Gimignano 148
 Siena 152
 Val d'Orcia 160
 Abbadia San Salvatore 160
 Abbazia di Sant'Antimo 161
 Bagno Vignoni 162
 Montalcino 162

Pienza 163
 San Quirico d'Orcia 164
 > Via Francigena 166
 Val di Chiana 168
 Chianciano Terme 168
 Chiusi 168
 Montepulciano 169
 Lucignano 171
 > Etruskowie 172
 Viareggio 174
 Volterra 176

Kup książkę



Wenecja 182

Historia 182
 Śmierć (w) Wenecji 185
 San Marco 192
 Dorsoduro 201
 San Polo i Santa Croce 207
 Cannaregio 214
 Castello 218
 > Karnawał w Wenecji 224
 Laguna Wenecka 226
 Giudecca 226
 San Giorgio Maggiore 230

Poleć książkę

Murano 231
 Burano 232
 Lido 234
 Lazzaretto Nuovo 235
 > Sekretna sztuka
 weneckiego szkła 240
 Słowniczek polsko-włoski 242
 Indeks 244
 Legenda 246



Kuchnia Toskanii



Tradycyjna toskańska kuchnia – prosta i niewyszukana, jednak mająca swój niepowtarzalny urok – to typowa kuchnia biednych obszarów rolniczych. Produktem o bardzo dużym znaczeniu jest chleb (wł. *pane*), naprawdę dobry i smakujący tu jak nigdzie indziej we Włoszech. Jego charakterystyczny smak wynika m.in. z tego, że brak w nim soli, co ma swoje historyczne uzasadnienie: w XII w. rywalizująca z Florencją Piza wprowadziła embargo na sól. Toskański chleb ma wiele odmian, a o jego znaczeniu dla miejscowej kuchni świadczy fakt, że jest on bazą wielu potraw. Wszak tutaj nic nie może się zmarnować.

Lekko czerstwawy chleb można było namoczyć w wodzie, a potem pokruszyć na kawałki, dodać do tego pomidory, ogórki, czerwoną cebulę i bazylię oraz doprawić ściąć oliwą. Tak powstawała typowa panzanella. Dziś potrawę tę urozmaicają także inne dodatki: oliwa, jajka, tuńczyk, mozzarella, marchewka, seler, fasola. Niektórzy jedzą też panzanellę z większych (niepokruszonych) kawałków pieczywa. Chleb można było jednak jeszcze bardziej rozmiękczyć, gotując go w wywarze z ziół

i warzyw, aż do otrzymania konsystencji niejednorodnej papki, która pod dodaniem przetrartych pomidorów, oliwy i czosnku zamienia się w *pappa al pomodoro*, czyli syćcą zupę chlebową.

Można było wreszcie zrobić zupę taką jak słynna *ribollita*, do której przyrządzenia używano się rosnącej w Toskanii czarnej kapusty i fasoli. Przygotowywano się ją w dużych ilościach – najlepiej w glinianym naczyniu w piecu opalonym drewnem – jednego dnia (najczęściej w piątek), a w kolejne dni gotowało ponownie. Stąd też pochodzi nazwa zupy (wł. *ribollire* – gotować od nowa).

Kolejną słynną zupą jest *acquacotta* – danie typowe zwłaszcza dla obszarów Maremmy i wywodzące się z kuchni tutejszych pasterzy (nazywanych w miejscowym dialekcie *butteri*). Jej nazwa znaczy dosłownie: „gotowana woda” (wł. *acqua cotta*). Można było wrzucić do niej wszystko, co tylko było dostępne, toteż lokalne warianty tej potrawy różnią się między sobą. Przede wszystkim były to sezonowe warzywa oraz oliwa, sól i chleb.

[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)





Popularnym składnikiem potraw, zwłaszcza w Garfagnanie, jest farro – jedna z najstarszych odmian pszenicy, pochodząca z Bliskiego Wschodu i uprawiana już przez antycznych Rzymian. Wykosztowania jest np. świetna zuppa di farro, do której dodaje się oliwy, fasoli, warzyw i ziół aromatycznych.

W toskańskiej kuchni nie brakuje też makaronu (wł. *pasta*). Regionalnymi jego odmianami są płaskie podłużne wstążki pappardelle oraz pici (w południowej Toskanii). Przypominają one grube spaghetti. Jako pierwsze danie popularne są pappardelle al cinghiale z mięsem dzika i pomidorami.

Jako drugie danie (wł. *secondo*) w tradycyjnej miejscowej kuchni dominuje mięso (wł. *carne*), przede wszystkim drób i dziczyzna. Rozpowszechnione są potrawy na bazie zająca, dzika, sarny i bażanta. Trzeba bowiem wiedzieć, że Toskania od wieków była rajem dla myśliwych, a polowania stały się tu tradycją. Zwiedzając ten region, do dzisiaj możemy się dość często natknąć na tabliczki: „divieto di caccia”, co po włosku znaczy „zakaz polowania”. Popularne w kuchni toskańskiej są też befsztyki, zwłaszcza słynny chyba na cały świat bistecca alla fiorentina – krwisty, gruby befszyk po florencku. Nie znaczy to jednak, że nie spożywa się tu wieprzowiny. W rejonach tych produkuje się z niej przede wszystkim świetne wędliny, jak miejscowe odmiany salami – salame toscano, z dużymi intruzjami tłuszczu, oraz salame finocchiona, wyróżniające się dodatkiem czerwonego wina i nasion kopru. Popularne jest prosciutto, czyli surowa, wysuszona szynka, jedzona często jako *antipasti*, np. w postaci cieniutkich jak papier plasterków zwiniętych w rulonik wypełniony rukolą. Je się także podroby (wł. *frattaglie*), jak np. typowe dla biednej kuchni okolic Florencji lampredotto – danie z krowich żołądków gotowanych z dodatkiem pomidorów,

cebuli, pietruszki i selera. Popularne są tam sprzedające lampredotto uliczne kioski, tzw. *lampredottari*.

Oprócz dziczyzny toskańskie lasy dostarczają innego przysmaku – grzybów (wł. *funghi*), a wśród nich takiego rarytasu jak trufła (wł. *tartuffo*), szczególnie rozpowszechniona w Toskanii zarówno w odmianie czarnej (*tartuffo nero*), jak i białej (*tartuffo bianco*). Wytwarza się tu także świetne sery (wł. *formaggio*), jak owczy pecorino toscano czy caccio z Pienzy. Wśród miękkich białych serów mamy ricottę i raveggiolo.

Spośród słodczy (wł. *dolci*) nie sposób nie wymienić słynnego panforte ze Sieny – rodzaju miękkiego tortu z bakalii, orzechów i przypraw, ze spodem z oplatka. Zgodnie z tradycją jest to ciasto bożonarodzeniowe. Słynne są także toskańskie cantucci, wywodzące się z Prato. Są to kruche i twarde, niewielkie podłużne ciastka z migdałami. Warto także spróbować catagnaccio – ciasta z mąki kasztanowej, popularnego zwłaszcza na obszarach Apeninów.

Wiele można by mówić o świetnych toskańskich winach. Region ten jest przeciwieństwem obszarem winnym, z wiekową tradycją jego produkcji, który naprawdę ma się czym poszczycić. Słynne i rzeczywiście świetne są wina ze wzgórz Chianti: sangiovese, canaiolo nero, trebbiano toscano, malvasia di Chianti. Nie mniejszą sławą cieszą się nobile di Montepulciano i brunello di Montalcino (minimalny czas jego leżakowania to cztery lata).

Wszystkie wymienione dotychczas wina to wina czerwone, w których wyrobie Toskania się specjalizuje. Można tu jednak znaleźć również świetne wina białe, jak vernaccia di San Gimignano oraz słodkie deserowe vin santo, które spożywa się wraz z maczanymi w nim migdałowymi ciasteczkami cantucci (o których była mowa wyżej).

Kup książkę

Poleć książkę

Arezzo

To malownicze miasto położone wśród tokańskich wzgórz jest miejscem narodzin Petrarcki i Vasarięgo (niedaleko stąd, w Caprese, przyszedł na świat także Michał Anioł, a w Sansepolcro – Piero della Francesca). W Arezzo można doświadczyć harmonii, z jaką toczy się życie typowego tokańskiego miasta średniej wielkości, pośród śladów odległej, burzliwej historii. Nie jest ono jeszcze tak zdominowane przez turystów, jak niektóre z bardziej popularnych miejsc w Toskanii, mimo że kryje imponującą liczbę naprawdę wspaniałych zabytków. Uliczki Arezzo można oglądać w niektórych scenach kręconego tu filmu *Życie jest piękne*, którego twórca – Roberto Benigni – także pochodzi z tych okolic.

Historia

W przeszłości Aretium było jednym z ważniejszych centrów Etrusków, którzy osiedlili się tutaj prawdopodobnie w VII w. p.n.e. Później przeszło ono pod panowanie imperium rzymskiego, dla którego miało ważne znaczenie strategiczne. Około I w. p.n.e. w mieście wytwarzano ceramikę i majoliki sławne na cały ówczesny świat. W epoce najazdów barbarzyńskich Arezzo przeżyło upadek, z którego podniosło się w XII stuleciu; wtedy to rozpoczął się okres jego bardzo szybkiego rozwoju i rozbudowy. Osiedlenie się tu zakonów wędrownych oraz założenie uniwersytetu retoryki uczyniły z miasta centrum sztuki i literatury. Pod koniec XIII w. Arezzo zostało jednak zdominowane przez pobliską Florencję.

Warto zobaczyć

★ Kościół św. Franciszka

Kto przyjeżdża do Arezzo, najpierw najczęściej kieruje się w stronę kościoła Franciszkanów, gdzie można zobaczyć niezwykle **cykl fresków pędzla Piera della Francesca *Legenda Krzyża Świętego***. W mieście franciszkanie osiedlili się jeszcze za życia założyciela zakonu. Budowę świątyni przy Piazza San Francesco rozpoczęto ok. 1290 r., a pod koniec XIV w. dokonano istotnych zmian, wprowadzając prostokątną absydę i kościół dolny (na wzór bazyliki w Asyżu). W XV w. zostały dobudowane boczne kaplice.

Basilica di San Francesco

- Via Guido Monaco 11
- www.pierodellafrancesca-ticketoffice.it
- czas letni pn.–wt., czw.–pt. 9.00–19.00, sob. 9.00–18.00, nd. 13.00–18.00,

czas zimowy: pn.–wt., czw.–pt. 9.00–18.00, sob. 9.00–17.30, nd. 13.00–17.30

▪ 8 EUR, ulgowy 4 EUR

★ Kościół Santa Maria della Piave

Z kościoła niedaleko jest do Corso Italia – głównej arterii miejskiej już od czasów średniowiecza. U jej szczytu wznosi się romański kościół Santa Maria della Piave (XII–XIV w.) z charakterystyczną dzwonnica o okazałej liczbie okien. Na głównym portalu świątyni umieszczono ciekawą płaskorzeźbę miejscowego artysty przedstawiającą miśnię. W podzielonym na trzy nawy spokojnym wnętrzu można odnaleźć dwie marmurowe płaskorzeźby (*Narodziny i Pokłon Trzech Króli*). Kaplica absydy została przebudowana i zaadaptowana przez Vasarięgo na rodzinną kaplicę grobową.



Laguna Wenecka

Warto się wybrać także na którąś z licznych wysp Laguny Weneckiej. Niektóre z nich, jak Torcello, mogą się poszczycić dłuższą historią niż samo miasto. Inne spełniały w przeszłości wobec Wenecji specyficzne funkcje: San Michele – cmentarza, Lazzaretto Nuovo – miejsca, gdzie izolowano chorych na dżumę, a Murano – centrum produkcji, gdzie XIII-wiecznym dekretem przeniesiono wszystkie huty szkła. Atmosfera jest tam nieco inna, przede wszystkim dzięki dużo mniejszej liczbie turystów.

Giudecca

Największą z otaczających Wenecję wysp jest Giudecca, położona na południe od miasta i oddzielona od niej szerokim kanałem zwanym Canale della Giudecca. Rozciąga się po przeciwnej stronie bulwaru Zattere w Dorsoduro i administracyjnie stanowi część tej dzielnicy. Na jeden z trzech przystanków na wyspie (Zitelle, Redentore i Palanca) można dojechać liniami *vaporetto* z przystan-

ków: San Zaccharia w *sestiere* San Marco (linią 2 lub 42), Piazzale Roma (2, 41) oraz Zattere (2). Doptywa tu również nocna linia N.

W rzeczywistości Giudecca to nie jedna, ale osiem mniejszych wysp połączonych siecią licznych mostów i mostków. Obecnie mieszka tu ok. 4,5 tys. osób. Jak mówił plotki, dom kupił tu także Elton John. Nieruchomość położoną obok kościoła Le Zitelle odwiedza on jednak rzadko.

Wyspa, zamieszkała już w IX w., początkowo nazywana była Spinalonga, co w wolnym tłumaczeniu znaczy „długa

ość”, prawdopodobnie ze względu na swój długi i wąski kształt. Określenie Giudecca pojawiło się później i do dziś jego geneza nie jest do końca jasna. Istnieje w tej kwestii parę hipotez. Jedną wywodzi Zuecę – jak przed historycznymi przekształceniami brzmiała nazwa wyspy – od Żydów (w weneckim dialekcie zwanych Zudei), którzy mieli zamieszkiwać to miejsce, zanim jeszcze w 1298 r. zostali przeniesieni do Wenecji, a dekretem z 1516 r. do getta w Cannaregio. Druga mówi, że izolowani byli tu *zudegai* – czyli osądzeni przez trybunał, a jeszcze inna również wspomina o „osądzonych” – jednak tym razem fałszywie oskarżonych i skazanych na banicję członków weneckich rodów, którym w ramach rekompensaty rząd miał przyznać ziemię na tej wyspie. W XVI w. Giudecca staje się modnym i ekskluzywnym miejscem, gdzie liczne pałace, wille i ogrody buduje miejska arystokracja. Powstają także kościoły i klasztory (w czasach prosperity było ich tu aż osiem). Jednak z biegiem wieków miejsce to traci swój wytworny charakter, a w XIX w. po upadku Republiki Weneckiej powstają tu więzienia, koszary,dzielnice robotnicze i fabryki (np. Molino Stucky). Dopiero w XX w. Giudecca została na nowo odkryta, jej wille zamieszkałe i odnowione, a industrialne budownictwo zrewitalizowane.

Warto się wybrać na tę wyspę, gdzie panuje odmienny klimat niż w ruchliwym i obleganym centrum Wenecji. Można tu zobaczyć świetne przykłady XIX-wiecznej przemysłowej architektury, której mało kto by się w Wenecji spodziewał. Z północnej części wyspy, z deptaka ciągnącego się wzdłuż umocnionego kamieniem nabrzeża (*fondamenta*), rozciąga się świetny widok na położoną po przeciwnej stronie obszerne kanału Wenecję.

▼ Wyspy San Giorgio Maggiore i Giudecca



★ Kościół Najświętszego Zbawiciela

Najpiękniejszym zabytkiem Giudekki jest niewątpliwie Chiesa del Santissimo Redentore. Poświęcony Najświętszemu Zbawicielowi, kościół został zbudowany z inicjatywy Senatu Republiki jako dziękczynienie za zakończenie koszmarnej zarazy, która dotknęła Wenecję w 1575 r., powodując śmierć ok. 45 tys. mieszkańców. Wspaniałą świątynię z białego kamienia, w kształtach nawiązującą do antycznych budowli, zaprojektował Andrea Palladio, już wówczas znany i ceniony architekt. Prace rozpoczęto w 1577 r., a zakończono po 15 latach, jednak już pod okiem innego architekta – Antonia da Ponte. Późnorennesansowy kościół łączy

prostotę z bogactwem i dostojeństwem. W harmonijnym i eleganckim wnętrzu znajdują się liczne obrazy weneckich artystów: Jacopa Tintoretta (*Wniebowstąpienie*), Paola Veronesego (*Chrystus w zakrystii*), Francesca Bassana (*Zmartwychwstanie*) czy Palmy Młodsze (*Złożenie w grobie*). Co roku, w trzecią sobotę lipca, hucznie obchodzone jest tu święto Jezusa Zbawiciela. Budowany jest wtedy pontonowy most łączący kościół Zbawiciela z Zattere, po którym tłumy udają się do świątyni. Z tej okazji przed północą odbywa się trwający prawie godzinę pokaz sztucznych ogni.

Chiesa del Santissimo Redentore

- pn.–sb. 10.30–16.30
- 3 EUR

▼ Kościół Najświętszego Zbawiciela



Kościół św. Eufemii

Będąc na wyspie, możemy też zajrzeć do bardzo starego kościoła św. Eufemii (Chiesa di Sant'Eufemia), który został tu ufundowany już w IX w. Bez zmian pozostała oryginalna struktura budowli o bizantyjsko-weneckim charakterze oraz przepiękne kolumny (warto zwrócić uwagę na ich kapitele) wewnątrz kościoła (XI w.). Natomiast zarówno zewnętrzne portyki, jak i dekoracje sufitu i ścian świątyni (m.in. piękny tryptyk Bartolomea Vivariniego) są rezultatem późniejszych, XVI- i XVII-wiecznych prac.

Po przejściu mostu przed kościołem znajdziemy filię słynnego Harry's Bar – czyli **Harry's Dolci**. Jest tu nieco taniej (choć bez przesady) niż w słynnej, eleganckiej kawiarni w dzielnicy San Marco. Siedząc przy kawie i ciastku, możemy podziwiać pejzaż Wenecji i obserwować wszelkie środki transportu przepływające po kanale. Niedaleko stąd, pod numerem 795, znajduje się **Archivio Luigi Nono**. Założone przez wdowę po artyście archiwum poświęcone jest dokumentacji pracy tego cenionego kompozytora muzyki współczesnej.

Zabytki przemysłowe

Wchodząc w głąb wyspy, docieramy do budynków świadczących o przemysłowym charakterze Giudekki w XIX i na początku XX w. Pod numerem 805 znajduje się słynna w okolicy **fabryka tekstyliów Mariana Fortuny y Madrazo**, założona w 1919 r. i funkcjonująca do dzisiaj. W sąsiedztwie znajduje się wiele innych budynków pofabrycznych, umiejętnie przekształconych w rezydencje mieszkalne. Miłośnicy architektury industrialnej powinni się też wybrać do dawnego młyna – **Molino Stucky** – XIX-wiecznej budowli wzniesionej przez niemieckiego architekta Ernsta Wullekopfa, dziś zaadaptowanej na luksusowy hotel.



▲ Molino Stucky

Kościół Santa Maria della Presentazione

Na wyspie znajduje się jeszcze jeden ciekawy kościół – Santa Maria della Presentazione (zwiedzanie tylko po uprzedniej rezerwacji: booking@fondazioneveneziaservizi.it), zwany też Chiesa delle Zitelle, ponieważ przy istniejącym tu klasztorze działał instytut dla ubogich dziewcząt (wł. *zitella* – 'stara panna'). Gmach kościoła został zaprojektowany prawdopodobnie przez Antoniego Palladia, a prace nad nim zakończyły się w 1586 r. pod okiem Jacopa Bozzetta. Wewnątrz można obejrzeć obraz Palmy Młodsze *Modlitwa w ogrócu*.

Niedaleko stąd znajduje się przystanek tramwajów wodnych oraz ciągnący się wzdłuż kanału Giudecca ciekawy budynek z początków XX w. w stylu neogotyckim. Dom nazywany w weneckim dialekcie **Casa dei Tre Oci**, czyli dom Trzech Oczu (ze względu na trzy ogromne półokrągłe okna na froncie) został zaprojektowany przez malarza Maria de Maria.

San Giorgio Maggiore

★ Bazylika San Giorgio Maggiore

Po przeciwnej stronie Canale delle Grazie leży kolejna wyspa laguny – San Giorgio Maggiore (dojazd linią 2 tramwaju wodnego z Piazzale Roma), której nazwa wywodzi się od wznoszącego się tu klasztoru Benedyktynów. Tutejszy kościół San Giorgio Maggiore, od 1900 r. w randze bazyliki mniejszej, o majestatycznej, harmonijnej fasadzie, jest dziełem Andrei Palladia. Artysta zaczął nad nim prace w 1566 r., ale w dokończeniu przeszkodziła mu śmierć (1580), więc kościół poświęcono dopiero na początku XVII w. Biała fasada z tympanonem przypomina nieco tę z kościoła Najświętszego Zbawiciela na wyspie Giudecca. Wewnątrz na uwagę zasługują przede wszystkim dwa obrazy Tintoretta na ścianach prezbiterium: *Ostatnia wieczerza* oraz *Manna z nieba*. W ołtarzu znajduje się obraz Carpaccia *Święty Jerzy ze smokiem*, w kaplicy zaś

można zobaczyć kolejne dzieło Tintoretta – *Złożenie do grobu*.

W położonym obok klasztorze mieści się sala konklawe, gdzie w 1800 r. wybrano papieża Piusa VII. Interesująco przedstawiają się ponadto dwa dziedzińce oraz refektarz, wybudowany według projektu Palladia. Na ścianie refektarza wisi obraz Tintoretta *Zaślubiny dziewicy*. Natomiast majestatyczne schody prowadzące na pierwsze piętro oraz do biblioteki (gromadzi ona ponad 100 tys. woluminów poświęconych historii sztuki) zaprojektował Baldassare Longhena. Klasztor jest siedzibą Fondazione Giorgio Cini, renomowanej fundacji zajmującej się głównie organizacją wystaw. Cały czas udostępnione są zwiedzającym płótna Tintoretta oraz malarzy XVI i XVII w.

Z przylegającej do kompleksu **dzwonnicy** (1791) roztacza się niepowtarzalny widok na leżącą naprzeciw wyspy Wenecję.

Basilica di San Giorgio Maggiore

- codz. IV–X 9.00–19.00, XI–III 8.30–18.00, wstęp wolny
- dzwonnica 8 EUR (wjazd windą)

▼ Wyspa San Giorgio Maggiore



▲ Kanał na wyspie Murano

Murano

Na północ od Wenecji leży Murano (dojazd liniami vaporetto 41 i 42 oraz linią nocną Notturmo Murano) – **wyspa słynąca z długiej tradycji wyrobu pięknego kolorowego szkła**. By zapobiec wybuchaniu w mieście pożarów, w XIII w. przeniesiono tu wszystkie huty szkła z Wenecji. Od tego czasu nazwa wysepki kojarzona jest z charakterystycznym szkłem najwyższej jakości, zwanym „szkłem Murano” albo „szkłem weneckim”. W **Palazzo Giustinian** mieści się **Muzeum Sztuki Szklarskiej** (Museo dell’Arte Vetraria), prezentujące przede wszystkim historię weneckiego szklarstwa od XV do XVIII w., ale także współczesne wyroby lokalne.

Zdecydowanie warta zobaczenia jest XII-wieczna **★ bazylika Santi Maria e Donato** z przepiękną absydą otoczoną z zewnątrz podwójnym rzędem arkad. Wchodząc do niej, warto zatrzymać wzrok na posadzce ozdobionej unikatową mozaiką z XII w., z motywami roślinnymi i zwierzęcymi.

W renesansowym kościele **San Pietro Martire** można zobaczyć obrazy Giovanniego Belliniego, Tintoretta i Veronesego. Godny uwagi jest także gotycki **Palazzo da Mula** (XV w.).

Museo dell’Arte Vetraria

- XI–III 10.00–17.00, IV–X 10.00–18.00
- 10 EUR, ulgowy 7,50 EUR
- **Basilica dei Santi Maria e Donato**
- pn.–sb. 9.00–18.00, nd. 12.30–18.00



PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA
Helion

Kup książkę



Travelbook to Twój niezastąpiony towarzysz podróży. Wskaże Ci najważniejsze atrakcje, podpowie, czego szukać poza głównymi szlakami, i wprowadzi w świat miejscowych obyczajów. Znajdziesz w nim opisy najciekawszych regionów i miast, a sprawdzone informacje praktyczne umożliwią staranne zaplanowanie podróży.

Toskania i Wenecja

Tytułowe zakątki Włoch niezmiennie cieszą się niesłabnącym zainteresowaniem turystów. Toskania oszałamia niezliczonymi zabytkami, niezwykle atmosferą artystycznych stolic – Florencji, Sieny i Pizy, kusi spokojem prowincji – winnic, gajów oliwnych i obsadzonych cyprysami dróg. To raj dla miłośników miejskich wycieczek, historii i prawdziwej włoskiej kuchni. Wenecja uwiedzie gondolami leniwie snującymi się po kanałach, a misternymi zdobieniami średniowiecznych kamienic, przepychem pałaców i muzeów przeniesie w inny wymiar piękna.

ebook dostępny na:

ebookpoint

 **Bezdroża**

Sprawdź najnowsze promocje:
● <http://bezdroza.pl/promocje>
Przewodniki najchętniej czytane:
● <http://bezdroza.pl/bestsellery>
Zamów informator podróżniczy:
● <http://bezdroza.pl/newsletter>



Księgarnia Internetowa:
<http://bezdroza.pl>

ISBN 978-83-8322-140-3



9 788383 221403

Cena: 42,90 zł