

# Gulf LIFE

APRIL 2011

## { MILAN }

NEW GULF AIR ROUTE  
Art, food and shopping in  
Italy's most vibrant city

## { MILLIONAIRES' LONDON }

Where the top of  
the property market  
remains hot

ABU DHABI  
ADEN  
ADDIS ABABA  
AMMAN  
ALEXANDRIA  
ATHENS  
BAGHDAD

BAHRAIN  
BANGKOK  
BASRA  
BEIRUT  
CAIRO  
CHENNAI  
DUBAI  
COLOMBO

DAMASCUS  
DAMMAM  
DELHI  
DHAKA  
DOHA  
DUBAI  
ERBIL

FRANKFURT  
GENEVA  
ISFAHAN  
ISLAMABAD  
ISTANBUL  
JEDDAH  
KARACHI

KATHMANDU  
KHARTOUM  
KOCHI  
KUALA LUMPUR  
KUWAIT  
LAHORE  
LARNACA

LONDON  
MANILA  
MASHAD  
MEDINA  
MILAN  
MUMBAI  
MUSCAT

NAJAF  
PARIS  
PESHAWAR  
RIYADH  
SANA'A  
SHIRAZ  
TEHRAN

طيران الخليج  
Gulf Air



# ALLA MILANESE

PHOTOS // LUIGI FIANO

Among other things, Milan is Italy's economic epicentre, home to the nation's stock exchange and purported to earn 20 percent of the country's GDP. But as well as working hard, the city's residents also play hard, and they enjoy spending their earnings on the finer things in life. **Kathryn Tomasetti** explores the Milanese passion for art, shopping and dining

## MILAN *Art & Design*

### MILANESE ART & DESIGN

Patronage of the arts has long been a measure of social standing in the Milanese business world. The city's commercial elite has nurtured a vibrant art scene since the 15th century, when the ruling Sforza clan bequeathed untold riches on Leonardo da Vinci and fellow Renaissance stars. Da Vinci's *The Last Supper* (Cenacolo Vinciano, [www.cenacolovinciano.net](http://www.cenacolovinciano.net); €8, advance reservation required), painted onto a wall inside the Santa Maria delle Grazie Church between 1495 and 1497, is Milan's unmissable masterpiece.

Further gems span the city's medieval history. In true Italian style, Milan's gothic Duomo Cathedral ([www.duomo.milano.it](http://www.duomo.milano.it)) took half a millennia to finish, but the end result – a pale stone showpiece animated by 3,500 marble sculptures – lowers jaws. Examine the statuary up close from the Duomo's rooftop terraces (€8 lift, €5 stairs).

Milan's must-see gallery is the Pinacoteca di Brera ([www.brera.beniculturali.it](http://www.brera.beniculturali.it); €5), where mega canvases by Italian masters Caravaggio and Tiepolo shock and awe, while shadow-like figures by sculptor Giacometti slope off into the distance. In December 2010, a 20th-century pantheon of greats – Modigliani, Picasso and Matisse – found a home at the new Museo del Novecento ([www.museodelnovecento.com](http://www.museodelnovecento.com)). →

Installation from a previous edition of Fuorisalone; OPPOSITE Statues on the roof of the Duomo Cathedral

عمل من الدورة السابقة لمهرجان فيوري سالونه، (الصفحة المقابلة) تماثيل على سطح كندرائية دوמו

الموديلات بين الجزمات الجلدية الطويلة المستوحاة من الغرب الأمريكي، وماركة الجلود المسجلة "ماري جينز"، الى خف راقصات الباليه. اما بوتيك "أسابلاب" فيجسد شعاره المختصر "مستدام قدر الامكان"، حيث يتم تحويل الجيرسيه والاقمشة الصوفية المحاكاة الى أكسسوارات، اما الألياف الطبيعية (ياك، حمل، كشمير) فتتحول الى شالات غاية في النعومة. أما تشكيلة الجلود اللينة المدبوغة نباتياً فتتضمن محافظ للفكّة، ومحافظ لأقلام الرصاص، وعلاقات مفاتيح. انعطف نحو المعمل العائد للقرن التاسع عشر، والذي كان ينتج الحبر لجريدة "كوريرا ديلا سيرا" المرموقة، واصبح اليوم مركز تسوق صغير "للهاي-تك"، وابحث هناك عن شموع "ميليفوري ميلانو"، ودفاتر "موليسكين"، وعن المزهرجات البلاستيكية ذات القعر المسطح.

ان كنت راغبا في تذكّار فريد من نوعه، اتجه الى "انتيكارباتو سول نافيجليو غراندي" (17 ابريل)، وهو المعرض الشهري للتحف، لتجد أكثر من 350 كمشكاً مستقلاً على جانبي اقبية حي "نافيجلي" في ميلانو. ابحث بين المفروشات الايطالية من الخمسينات، وأدوات المطبخ النحاسية، وأدوات المائدة التي نقشت عليها أحرف أولية من اسماء اصحابها، ونظارات الشمس القديمة، بين هذه المعروضات لا تبد ان تعثر على كنزك الخاص. ■



## { MILAN }



Kathryn Tomasetti is an American/Italian travel writer who, in a past life, worked as an art curator in Milan

كاترين توماسيتي، أمريكية/ إيطالية، متخصصة بالكتابة عن السفر، وسبق لها ان عملت مروحة اعمال فنية في ميلانو

org; free). Accommodated inside the renovated Palazzo dell'Arengario, the museum boasts a surreal spiral staircase leading up to a viewing platform over Piazza Duomo.

For a contemporary twist, head over to the recently renovated Hangar Bicocca (www.hangarbicocca.it; €8), a warehouse turned minimalist exhibition space. Temporary installations are interspersed with Anselm Kiefer's monumentally massive sculptures, *The Seven Heavenly Palaces*. Linger over lunch at hip HB Bistrot, or pick up arty tomes in Abook, the onsite bookstore. Equally excellent is MiCamera (www.micamera.com; free), part experimental photographic exhibition, part bookstore specialising in 20th-century photography.

Milan is the spiritual home of industrial design – epitomising both functionality and artistic beauty simultaneously – and the world's biggest annual design event takes place this month. An estimated 300,000 architects, stylists and inventors will descend on the city for the 50th edition of the Salone Internazionale del Mobile (www.cosmit.it, 12-17 April). It's here that Italian institutions, including kitchen gadget guru Alessi, whimsical homewares manufacturer Kartell and luxury furnishing specialist Cassina, unveil the latest sleek, unique and often surprising designs for the coming decade.

More offbeat but no less creative is Fuorisalone (www.fuorisalone.it, 12-18 April), the Salone's street party-style fringe festival. Hundreds of up-and-coming industrial designers →

## قد تكون مدة وقت الغذاء، قد اصبحت اقصر من الساعات الثلاث التي كانت معتادة، ولكن ما يزال من الصعب جدا ان تأكل طعاما بسيطا في ميلانو



Courtyard of the Pinacoteca di Brera vast repository of Renaissance art from northern and central Italy  
باحة داخلية في بيناكتيكا دي بريرا، صالة العرض الواسعة التي تحتضن اعمالا فنية هامة من عصر النهضة من شمال ووسط ايطاليا

200 نوع مبتكر من الساندويش، يقوم بتقديمها. أما اصحاب الشغف الحقيقيين بالطعام فيقصدون "لوبيني"، المكان الصغير المتوازي في شارع خلفي بين "دومو" و"لا سكالا"، مسرح الأوبرا الشهير في ميلانو. اكتسب هذا المخبز المزدهر منذ عام 1949 شهرة في أنحاء المدينة بمنتج يحمل امضاه هو الـ"باناروتي" وهو عبارة عن جيوب من عجينة لذيذة ساخنة محشية بالبندورة وجبنة الموزاريلا.

ولمتمعة اضافية في يوم ربيعي معتدل، هناك بوتيك الايس كريم "غروم جيلاتيريا" الذي يشعرك ما يقدمه بالامتلاء اللذيذ، يقوم هذا المحل للأيس كريم الطبيعي بالكامل باضافة نكهات نموذجية مع عروض موسمية خاصة مثل ليمون صقلية، أو شوكولا داكنة مزينة بشرائط من مربى قشر الليمون، وعلى مقربة منه، يقع "باستيسيريا مارشيسسي" الذي يصنع يدويا ومنذ القرن الـ 19 مئات الأنواع من الشوكولا الفاخرة، تغلف حزم الهدايا بأشرطة مزخرفة، أو يمكنك بدلاً من ذلك شراء قطع شوكولا افراذية (الكماة الملفوفة بالفستق أكثر من راتعة) لتذوقها مع الاسبريسو على البار الخشبي الطويل.

لتثير غيرة اصدقائك الذين تركتهم في الوطن جراء الطعام الشهوي الذي تستمتع به، عليك بزيارة "بك" الذي يحتل رأس القائمة من حيث التذكارات المطبخية. أسسه منذ حوالي قرن من الزمن لحم من براغ ليصبح اليوم محلاً أيقوناً للذائذ الطعام في وسط المدينة، ومقصداً أساسياً لمن يود الحصول على الخل المنقوع بالريحان وصلصة الجوز والريحان للمعكرونة، والأرضي شوكي الصغير المحفوظ في زيت الزيتون، وغيرها من الأطعمة الفاخرة. يمكن أيضاً تغليف قطع من جبنة البارميزان المعتقة، أو الغورغونزولا في عبوة منزوعة الهواء لتحملها معك على متن الطائرة الى الوطن.

### التسوق في ميلانو

ترياق الاجهاد لدى أهل ميلانو هو التداوي بالتسوق، فمن الشوارع الراقية حول فندق "الغور سيزنز" وحتى البوتيكات المحلية المستترة الى حد ما، فان الانغماس لبضعة ساعات من الافراط بالصرف باستخدام بطاقات الائتمان، أمر لا يقاوم.

باعتباره مقراً لبيوتات أرباب كبرى مثل "دولتشي أند غابانا" و"أرمانى أند برادا"، يغري وسط المدينة زواره بعود بالاناقة دونما جهد. أكثر الماركات أناقة لديها مقرات رئيسية في مركز تسوق يتميز بالترف: "غاليريا فيتوريو إيمانويل الثاني"، وهو سوق مسقوف جدرانته من الموزايك، ويعود الى القرن التاسع عشر، حيث تضيء مخازن بيع الكتب والتحف الكلاسيكية جمالا سرمديا على كل ما يوجد فيه. ومن هناك تتقاطر الجموع متوجهة الى "كوادريلا تيرو دورو" والتي يمكن ترجمتها الى "المثلث الذهبي". وعلى جوانب مربع الشوارع هذا (فيا مونتينابوليوني، فيا ديلا سبيغا، فيا مانزوني وفيا سانت أندريا) تصطف "صفوة" بيوت الأرباب الأوروبية وأكثرها أناقة.

على مقربة من ذلك المكان، توجد ثلاث شركات من التي تحدد توجهات السوق من مقاطعة اميليا رومانيا القريبة، وتنتج حقائب يد ومحافظ وغيرها من الاكسسوارات الرائعة الجمال. يمكنك اختيار حقائب يد بشراريب، وصنادل بأحزمة من "كوكسينيل"، الى جانب الحقائب الجلدية الصندوقية الشكل، تضيء بضاعة "فورولا" من حلي الخرز والوشاحات النسائية المطبوعة والحقائب الرجالية، مسحة من التميز. الأشد غرابة ضمن هذه المجموعة هي "ماندارينا دك" التي تعرض مجموعة خفيفة الوزن جداً من الحقائب التي تربط حول الخصر، وحقائب الظهر المصنوعة من مواد قوية مستدامة.

انطلاقاً من سمعة ميلانو كعربن للابداع، تهتم الكثير من المخازن بالزيائن المتابعين للموضة والذين يبحثون عن شئ مختلف قليلاً. فبوتيك ومشعل "بانبيانو" المملوك للمصممين الشابتين غوبليا ومارتينا، يبيع ملابس مريحة للنساء والحوامل والأطفال، كما تتوفر أحزمة منقوشة وحقائب وحلي زاهية الألوان من الراتنج. تابع السير نحو المخزن الصغير "أمارينا شيكس" للأحذية الفاخرة. تتراوح ←



# The souq has changed. Its soul has not.

The Bab Al Bahrain Souq continues the proud Bahraini tradition of providing a warm welcome to those who seek to experience a shopping adventure like no other.

Visit us today and discover how we're preserving the best of our past for the benefit of our future.

[www.babalbahainsouq.com](http://www.babalbahainsouq.com)



Located directly behind Bab Al Bahrain Arch in the heart of Manama.



MILAN  
*for food lovers*



commandeer palazzi, art galleries, churches, bars, restaurants – and even the odd municipal swimming pool – showcasing their original concepts.

### MILAN FOR FOOD LOVERS

The standard three-hour *pranzo* may have been brutally culled to a one-hour business lunch, but you'll still be hard pressed to eat poorly in Milan. Unlike southern counterparts Rome and Naples, it's neither pasta nor pizza that fuel residents of Italy's northern capital. The surrounding pancake-flat Lombardy province is riddled with rice paddies, making risotto the local specialty. In spring, polenta – a creamy cornmeal puree – is the favoured counterpart to slow-roasted meats.

Tiny Trattoria Milanese ([www.trattoriamilanese.it](http://www.trattoriamilanese.it)), tucked into an alley in the city's antiques neighbourhood, offers a *tour de force* of traditional regional cuisine. *Risotto alla Milanese* (saffron-infused risotto simmered in veal stock) is freshly served every half hour, topped with sautéed kidneys or *ossobucco* (beef bone marrow). Or head to Antica Trattoria della Pesa (+39 02 6555741), a landmark eatery since opening in 1880. Indulge in the house specialty, *costoletta alla Milanese*, breaded veal cutlet fried in butter.

At Clandestino Milano ([www.maisonmoschino.com](http://www.maisonmoschino.com)), chef Moreno Cedroni may opt for conventional ingredients – balsamic vinegar, tomatoes, Lombardy's renowned rice – but his *susci*, a contemporary Italian take on sushi, is anything but. Fashion label Moschino designed the restaurant's *Alice in Wonderland* décor: button-based collages, cloud lights and flouncy ball-gown seating make an apt foil to the quirky cuisine.

The sharp suits of Milan's business community pour into the streets surrounding Piazza Duomo just after midday. Serving stockbrokers from the nearby exchange with minutes to spare, De Santis ([www.paninidesantis.it](http://www.paninidesantis.it)) creates the city's most decadent panini. Grilled aubergines, olive peppered goat's cheese and marinated porcini mushrooms compete for inclusion in the 200 innovative sandwiches on offer. True foodies seek out Luini ([www.luini.it](http://www.luini.it)), pinched into a back street between the Duomo and La Scala, Milan's famed opera house. Thriving since 1949, this glorified bakery achieves citywide notoriety with its signature take-out, *panzerotti*, pockets of hot savoury dough stuffed with tomatoes and mozzarella.

On a mild spring day, boutique ice-cream maker Grom Gelateria ([www.grom.it](http://www.grom.it)) fills up fast. Hailing from Milan's northern rival, Turin, this all-natural *gelateria* supplements standard flavours with seasonal specials like Sicilian lemon or dark chocolate laced with candied orange zest. Nearby, 19th-century Pasticceria Marchesi ([www.pasticceriamarchesi.it](http://www.pasticceriamarchesi.it)) hand-makes exquisite chocolate. Gift packs are clad in frilly ribbons; alternatively, you can buy individual chocolates to savour with an espresso at the long wooden bar.

To satiate the food-envy of those you left at home, Peck ([www.peck.it](http://www.peck.it)) is top choice for culinary souvenirs. Founded over a century ago by a butcher from Prague, today this elegant downtown deli is the ultimate place to pick up basil-infused vinegar, walnut pasta sauce, baby artichokes preserved in →

يجسد الوظيفة والجمال الفني في نفس الوقت، والحدث السنوي الأكبر في العالم في مجال التصميم يقام فيها هذا الشهر. وحسب التقديرات، سينتظر على هذه المدينة حوالي 300.000 مهندس معماري ومصمم ومخترع لحضور الدورة الخمسين لمعرض "صالونه انترنازيوناله ديل موبيلي" (12-17 ابريل). وفي هذا المكان تتجمع المؤسسات الإيطالية الشهيرة، والتي تشمل صانع أدوات المطبخ الشهير "أليسي" وصانع الأدوات المنزلية "كارثيل" واختصاصي المفروشات الفخمة "كاسينا"، وتكشف عن أحدث التصميم للعقد القادم. تصاميم أنيقة وفريدة دائماً، ومدهشة غالباً. الأكثر غرابة، ولكن ليس الأقل ابداعاً هو "فيوري صالونه"، وهو مهرجان على نمط حفلة في الشارع، يقام على هامش معرض "صالونه" حيث يجتمع مصممون صناعيون يسعون الى النجاح، وشركات تسعى لتجديدهم، وتعرض التصورات في صالات عرض فنية وكنايس وبارات ومطاعم، وحتى في أحواض سباحة تابعة للبلدية.

### ميلانو التي يحبها عشاق الطعام

رغم أن الساعات الثلاث المخصصة قياسياً لتناول وجبة الغذاء، قد اختصرت بكل قسوة على غداء عمل مدته ساعة واحدة، إلا أنك ستظل عرضة لضغوطات قوية إذا اردت الاقلال من الأكل في ميلانو. وخلافاً لتظيرتها في الجنوب، روما، وناپولي، لا يعتمد سكان عاصمة الشمال الإيطالي على المعكرونة أو البيرا في تغذيتهم حيث أن مقاطعة لومباردي المعروفة ببطايرها المرقوقة، و التي تحيط بميلانو وتخللها حقول الأرز، تجعل من الـ "ريزوتو" اختصاصاً محلياً. ترك الحكام الفرنسيون السابقون خلفهم ولعاً بالزبدة، والاسبان هوساً بالزعفران. أما في الربيع، فالـ "بولينتا" وهي بوريه ذرة كثيفة ودمسة، هي النظر المفضل على اللحوم المشوية ببطئ والتي تتخم البطون.

مطعم "تيني تراتوريا ميلانيز" المهندس داخل زقاق في احدى حواري المدينة القديمة يقدم ما يمكن ان يسمى "عرض عضلات" للمطبخ التقليدي المحلي، فهو يقدم "ريزوتو آلا ميلانيز" (ارز منقوع بالزعفران

*"The standard three-hour pranzo may have been culled, but you'll still be hard pressed to eat poorly in Milan"*

ومطبوخ على نار هادئة مع مرق لحم العجل) كطبق طازج كل نصف ساعة وعليه كلاوي مقلية أو "أوسويوكو" (نخاع عظام البقر). او توجه الى "أنتيكا ترانوريا ديلا بيزا" وهو بمثابة نقطة علام بين المطاعم منذ افتتاحه عام 1880، وانغمس في الطبق الذي اختص به المحل "كوستولينا آلا ميلانيز" وهو عبارة عن شرائح لحم العجل المكسوة بالخبز المدقوق والمقلية بالزبدة، كرد خاطف من حيث القيمة الحرارية على زيت الزيتون المفضل في مطبخ الجنوب الايطالي.

في "كلاندستينو ميلانو" يخيرك الشيف مورينو سيدروني بين المكونات التقليدية-الخل البلسمي والبنذورة وأرز لومباردي المعروف-و"السوشي" الخاص به كنسخة ايطالية معاصرة للسوشي الأصلي. هذا المطعم بديكوراته الداخلية التي تبدو كأنها خارجة من فيلم "أليس في بلاد العجائب": أرز تجريدية وأصواء مغطاة بنمط خاص ومنطقة جلوس محاطة بعباءات كروية مكشكشة تجعلها سائراً ملائماً للمطبخ المدهش المثير.

يتدفق اصحاب البزات الأنيقة من مجتمع رجال الأعمال في ميلانو على الشوارع المحيطة بـ"بيازا دومو" مباشرة بعد منتصف النهار، ويقوم بخدمة المضاربين في سوق الأوراق المالية المجاور خلال الدقائق القليلة المتاحة لهم مطعم "دي سانتيس"، محل الساندويش الأكثر تواضعاً في المدينة، حيث يتنافس الباذنجان المشوي وجينة الماعز بالفلفل والزيتون وفطر البوتشيني المنقوع بالخل على الدخول في ←

TOP LEFT Glazed pears at Antica Trattoria della Pesa; TOP RIGHT Lunchtime panzerotti at Luini; BOTTOM Handmade sweet things at Pasticceria Marchesi

(أعلى يسار) حلوى الأجاج في "أنتيكا ترانوريا ديلا بيزا". (أعلى يمين) فترة الغداء في "لوييني"، (أسفل) حلويات مصنوعة يدوياً في "باستيسيريا مارشيسي"

olive oil and other foodie finery. Chunks of aged Parmesan or mild Gorgonzola can be vacuum-sealed for the plane home.

## SHOPPING MILAN

The Milanese antidote to stress is retail therapy. From the ritzy streets around the Four Seasons Hotel to hidden boutiques, indulging in a few hours of credit-card abuse is irresistible.

Home to couture powerhouses like Dolce & Gabbana, Armani and Prada, the city centre lures visitors with promises of effortless elegance with lashings of Italian flamboyance. The chicest brands have flagships in a distinctly upmarket mall: the Galleria Vittorio Emanuele II, Milan's 19th-century, mosaic-edged shopping arcade, where classic bookshops and antiques lend a timeless grace to proceedings. From here crowds funnel through to the Quadrilatero d'Oro (Golden Rectangle). This rough square of streets (Via Montenapoleone, Via della Spiga, Via Manzoni and Via Sant'Andrea) is lined with Europe's most elegant fashion houses.

Nearby, three trend-setting companies from the neighbouring region of Emilia-Romagna produce gorgeous handbags, wallets and other accessories. Look out for fringed purses and thong sandals from Coccinelle ([www.coccinelle.com](http://www.coccinelle.com)). As well as boxy leather bags, Furla's ([www.furla.com](http://www.furla.com)) feminine beaded jewellery, printed scarves and men's briefcases all lend a mark of distinction. The quirkiest of the pack, Mandarin Duck ([www.mandarinaduck.com](http://www.mandarinaduck.com)), offers a range of ultra-lightweight über-hip luggage and backpacks, each constructed from sustainable materials.

Given Milan's reputation as a den of creativity, many stores cater for a clued-up clientele looking for something a little different. Owned by young designers Giulia and Martina, Panpepato ([www.panpepato.com](http://www.panpepato.com)) purveys playful clothes for women, mothers-to-be and kids. Patterned belts, bags and brightly coloured jewellery in resin are also available. Pop along to Amarena Chic's ([www.amarenachic.it](http://www.amarenachic.it)) petite shop for fancy footwear. Models range from Wild West-inspired boots and patent leather Mary Janes to ballerina slippers.

Elsewhere, Asaplab ([www.asaplab.it](http://www.asaplab.it)) personifies its acronym: "as sustainable as possible". Recycled jersey and knits are transformed into fashionable accessories; all-natural fibres (yak, camel, cashmere) make super-soft wraps. Supple vegetable-tanned leather goods include change purses, pencil cases and key chains. Twisting through the 19th-century factory that once produced ink for Milan newspaper, *Corriere della Sera*, is High Tech ([www.high-techmilano.com](http://www.high-techmilano.com)), a spell-binding labyrinth of rooms. Look out for Millefiori Milano candles, Moleskine city notebooks and plastic flat-pack vases.

For a treasure hunt destined to unearth your own one-of-a-kind keepsake, head to the Antiquariato sul Naviglio Grande ([www.navigliogrande.mi.it](http://www.navigliogrande.mi.it); 17 April). The monthly antiques fair sees more than 350 independent stalls flank the canals of Milan's Navigli neighbourhood. Keep an eye out for 1950s Italian furniture, copper kitchenware, monogrammed silver cutlery and vintage sunglasses. ■

# سكر ميلانو

ميلانو، إضافة إلى أمور عديدة أخرى، هي المركز الاقتصادي لإيطاليا، ومقر لسوقها للأوراق المالية، وهي تساهم بنسبة 20% من الناتج المحلي الإجمالي للبلاد. وإلى جانب كونهم يعملون كثيراً، فإن سكان ميلانو يلهون كثيراً أيضاً، ويستمتعون بصرف ما كسبوه على مباح الحياة الراقية. **كاترين توماسيتي** تستطلع عشق أهل هذه المدينة للفن والتسوق والطعام

## الفن والتصميم في ميلانو

لطالما كانت رعاية الفنون، ومنذ سنين طويلة، من ضمن مقاييس المكانة الاجتماعية في عالم الأعمال في ميلانو، وقد احتضنت النخبة التجارية في المدينة مشهداً فنياً نابضاً بالحياة منذ القرن الخامس، عشر حين أعقدت عائلة سفورزا الحاكمة ثروات طائلة على ليوناردو دافنشي وزملائه من أساطنة عصر النهضة، فلوحة العشاء الأخير لدافنشي (سيناكولو فينشيانو، مطلوب حجز مسبق بـ 8 يورو) والمرسومة على جدار داخل كنيسة "سانتا ماريا ديلا غرازية" بين عامي 1495 و1497 هي رائعة لا يجوز تفويت رؤيتها في ميلانو. هناك المزيد من النفاثس من العصور الوسطى للمدينة. فكاتدرائية "دومو" بطرازها الإيطالي الخالص استغرق بناؤها 500 عام، إلا أنها بالمحصلة تحفة مذهشة من الحجر الشاحب، تحركه 3500 منحوتة من الرخام. تفحص هذه التماثيل وتمتع بروعتها من علو قريب من الشرفات على سطح "دومو" (8 يورو بالمصعد، 6 يورو على الدرج). صالة العرض التي لا بد من رؤيتها في مدينة ميلانو هي "بيناكوتيكا دي بريرا" (5 يورو)، حيث لوحات عملاقة تثير دهشة والرغبة، رسمها اعظم سادة الرسامين الإيطاليين مثل كارافاجيو، وتيبولو، في حين تندرج في البعيد أشباه طلال لأشكال بشرية للنحات جياكوميني. في شهر ديسمبر 2010 وجد عظماء الفن في القرن العشرين أمثال موديلاني، وبيكاسو، وماتيس مستقراً لأعمالهم في المتحف الجديد "موزيو ديل نوفيسنتو" (مجاناً) الواقع ضمن "بالازو ديل أرينغارو" بعد ترميمه، ويتباهى هذا المتحف بدرج حلزوني سريالي يؤدي إلى منصة للمشاهدة فوق "بيازا دومو".

أما لتذوق الفن المعاصر، فإتجه إلى "هانغار بيوكا" (8 يورو) الذي تم ترميمه مجدداً، وهو عبارة عن مستودع تحول إلى صالة للمعارض، وبين الانشاءات المؤقتة تنوزع منحوتات أنسيلم كيفير التذكارية الضخمة "القصور السماوية السبع". توقف قليلاً لتناول الغداء في "HB بيسترو" أو لانتقاء مجلدات فنية من "A بوك"، وهو متجر لبيع الكتب. مكان آخر على نفس الدرجة من التميز هو "مي كاميرا"، حيث جزء منه ورشة تجريبية للتصوير الضوئي، والجزء الآخر متجر لبيع الكتب متخصص في التصوير الضوئي في القرن العشرين.

ميلانو هي أيضاً الموطن الروحي لفن التصميم الصناعي، والذي ←

TOP LEFT Galleria Vittorio Emanuele II;  
TOP RIGHT Leather goods at Coccinelle;  
BOTTOM Giulia at Panpepato and city transport

(أعلى يسار) غاليريا فينوريو إيمانويل،  
(أعلى يمين) حقائب في كوكسينيل،  
(أسفل) غوليا في بانبيباتو، ووسائل مواصلات المدينة



**MILAN**  
*for shoppers*

