CITY GUIDE

Милан

🏛️ Достопримечательности

Всего 359 достопримечательностей, из которых самые известные:

Джузеппе Меацца — В нем играют главные профессиональные клубы города — АК Милан и Интер Милан, совместно использующие арену с 1947 года. Известный как итальянская «Сцена» футбола, стадион принимал церемонию открытия зимних Олимпийских игр 2026 года. Это крупнейший стадион в Италии, принимавший множество матчей чемпионатов мира и Европы.

Ла Скала — Здание служит домом для оркестра, хора и балета театра Ла Скала. Внутри расположены Музей и Академия театра Ла Скала.

Миланский собор — Собор является крупнейшей церковью Итальянской Республики. Его внешний фасад украшен 2400 статуями и 135 шпилями.

🍴 Национальная кухня

Паста (более 300 задокументированных форм), **пицца** и ризотто лежат в основе кухни, построенной на **оливковом масле**, спелых томатах, базилике и минимальном количестве приправ. К основным продуктам севера относятся сливочное масло, полента и фаршированные макароны, такие как тортеллини; юг и острова отдают предпочтение морепродуктам, баклажанам и цитрусовым. Прошутто ди Парма, Пармиджано-Реджано, мясной рагу длительного томления, джелато и крепкий эспрессо завершают трапезу.

Итальянская кухня ориентирована на ингредиенты, а не на технику приготовления, позволяя свежим продуктам доминировать в тарелке вместо многослойных соусов и уварок, типичных для французской кухни. **Оливковое масло** является основным жиром в большинстве регионов,

при этом на севере преобладают сливочное масло и свиной жир, и те же животные жиры лежат в основе австрийской, швейцарской и северной французской кухни. Соусы остаются быстрыми и минималистичными — быстрое томатное соффритто, песто, перетертый из сырых ингредиентов в ступке, или просто масло с чесноком — в отличие от французских базовых соусов, таких как бешамель и эспаньоль.

Приготовление пасты **аль денте** — варка её до состояния чуть недоваренности, чтобы она сохраняла упругость, с последующим томлением в соусе для впитывания вкуса — является определяющим итальянским методом, закрепленным как часть национальной идентичности в XX веке. Неаполитанская пицца, приготовленная в дровяной печи (четырехэтапная практика **пиццайоло**), была включена в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО в 2017 году, а медленное тушение лежит в основе таких блюд, как **оссобуко** и рагу по-болонски с добавлением молока.

Трапеза состоит из отдельных перемен блюд на индивидуальных тарелках, а не из одного общего блюда: **антипасто** из вяленого мяса или овощей, углеводный **примо** (паста, ризотто или суп), белковый **секондо** с овощным гарниром на отдельной тарелке, затем десерт, эспрессо и дижестив. Порции остаются скромными, чтобы едоки сохраняли интерес ко всем переменам блюд; пранцо (воскресный обед) остается главным семейным застольем и часто длится несколько часов.

Региональная кухня Милана резко отходит от характерного для общенациональной итальянской кухни профиля с оливковым маслом, томатами и пастой. Здесь готовят на **сливочном масле**, а не на оливковом, **рис** и полента заменяют пасту в качестве повседневной крахмалистой основы, а телятина, говядина и свинина преобладают на тарелке над средиземноморскими овощами. Паданская равнина в Ломбардии дает самый большой в Италии урожай риса, а молочное животноводство на альпийских пастбищах обеспечивает основу для повсеместного использования сливочного масла, горгонзолы, грана падано и маскарпоне.

Город определяют три основных блюда: **ризотто по-милански** — ризотто, приготовленное с костным мозгом, окрашенное шафраном и заправленное сливочным маслом и грана падано; **котолетта по-милански** — телячья отбивная на кости в панировке, обжаренная в

топленом масле; и **оссобуко** — томленая телячья голяшка, нарезанная поперек, дополненная лимонно-петрушечно-чесночной гремолатой и классически сочетающаяся с шафрановым ризотто. Зимой готовят кассоэлу — рагу из свинины и савойской капусты, а панеттоне — сладкий дрожжевой хлеб с изюмом и цукатами — становится главным рождественским угощением, причем упоминания этого кекса в Милане датируются 1606 годом.

Три внешних течения сформировали современную миланскую кухню. Испанское правление с 1535 по 1706 год привнесло шафран как пряность класса люкс и **мондегили** — фрикадельки в панировке, название которых восходит к испанскому слову альбондига (которое, в свою очередь, имеет арабское происхождение). Австрийское габсбургское правление с 1714 по 1859 год принесло изысканную выпечку, венские булочки и технику панировки, лежащую в основе **котолетты по-милански**, первое миланское упоминание которой относится к документу аббатства Сант-Амброджо 1148 года. В основе же лежат блюда из свинины и капусты кельтского происхождения, такие как **кассоэла**, сохранившиеся со времен более ранней кухни ломбардских племен.

🍽️ Гастрокультура

Традиционный миланский ужин растягивается на два часа, пока за столом в неторопливом ритме последовательно сменяются антипасто, примо и **секондо**, а также контурно, долче и кофе. Официанты держатся преимущественно в стороне, а счет приносят только после того, как гости подадут знак, имитируя роспись в воздухе, или попросив **иль конто**. По международным меркам ужин на севере Италии начинается поздно: местные жители обычно собираются за столом с наступлением вечера и не спеша наслаждаются полной сменой блюд, вместо того чтобы торопить кухню.

Плата за **коперто**, покрывающая хлеб, скатерти и пользование столом, обязательна по закону и фигурирует в каждом счете; отдельная плата за **сервицио** иногда взимается в ресторанах туристических зон вокруг Дуомо, Бреры и Навильи. Если сервицио уже указано в счете, никаких дополнительных чаевых не ожидают; в противном случае в качестве местных чаевых принято оставлять небольшую **манчию** в размере

нескольких евро наличными или округлять сумму до кратной пяти, но никогда не оставлять процент и никогда не вписывать чаевые в строку для оплаты картой.

Бранч по выходным пришел в Милан из-за рубежа примерно в 2015 году, и теперь в городе сформировалась самая развитая в Италии культура бранча, сосредоточенная в районах **Навильи**, **Брера** и Тортона. Публика здесь состоит скорее из местных профессионалов и иностранных резидентов, чем из туристов, а формат — буфеты с фиксированной ценой, предлагающие яйца, блины и просекко, — накладывает сугубо международный прием пищи на город, чей традиционный воскресный ритм по-прежнему представляет собой семейный **пранцо делла доменика**.

Обед 12:30–14:30

☕ Утро

Милан живет ритуалом употребления эспрессо стоя: посетители сначала оплачивают заказ на кассе, берут чек и идут к мраморной или цинковой стойке, и выпивают маленькую чашку **эспрессо у стойки** — три глотка, около девяноста секунд — прежде чем освободить место для следующего клиента. Эта порция — плотная экстракция в стиле ристретто, подается без лишних церемоний, а весь процесс от заказа до выхода рассчитан на скорость, а не на неспешное времяпрепровождение.

Вне утренних часов кофе с молоком окружен негласным табу. Капучино и латте предназначены для завтрака — заказ одного из них после обеда или во время дневного приема пищи сразу выдает туриста. Общепринятой заменой в позднее время является **мароккино** — небольшой стаканчик эспрессо со слоями какао и молочной пены, — или холодный **кофе шейкерато** летом.

Что касается другой половины миланского кофейного ритуала, в городе сохраняется круг кафе-кондитерских девятнадцатого века, где главное — это неспешное времяпрепровождение: **Camparino in Galleria** с мозаикой и кованой стойкой в Галерее Виктора Эммануила II, **Caffè Cova**, основанное в 1817 году в модном квартале, и **Marchesi 1824** с фисташково-зелеными залами. Обслуживание у стойки по-прежнему

работает параллельно, но залы с местами для сидения превращают употребление кофе в неспешный светский час.

С середины 2010-х годов к традиции эспрессо добавилось более тихое движение. Спешелти-обжарщики, такие как **Orsonero Coffee**, широко признанный баром, открывшим в Милане сцену третьей волны, и **Cafezal**, первая в городе спешелти-обжарка мелких партий, основанная в 2017 году, работают на более светлых моносортах и подают флэт уайт, пуровер и фильтр-кофе, которые не предлагают традиционные бары. Этот сдвиг сосуществует с культурой употребления темной обжарки у стойки, а не заменяет ее.

В Милане самая развитая в Италии культура работы в кафе, сформированная большим сообществом фрилансеров, дизайнеров и творческих профессионалов. Большинство из них переключаются из рабочего режима в режим **аперитива** ранним вечером, поэтому продуктивные сеансы концентрируются в промежутках позднего утра и середины дня.

Завтрак 07:00–10:30
Кафе 07:00–20:00

🌙 Вечер

Аперитив — предужинные напитки на основе биттеров, подаваемые с закусками или в формате буфета, — является неотъемлемой частью повседневной жизни миланцев, а не мимолетным трендом. Ранним вечером городские бары наполняются посетителями, выходящими после работы из офисов моды, финансов и дизайна. Классический заказ — это **Негрони**, **Негрони Сбальято** или Кампари-шприц с закусками в комплекте, включающими всё: от оливок и кростини до салатов с пастой; во многих барах Навильи буфет настолько щедрый, что может заменить ужин.

Негрони Сбальято — просекко вместо джина в классическом Негрони — появился в Милане в 1972 году в **Баре Бассо**, когда бармен по ошибке потянулся за игристым вином. Напиток стал миланской визитной карточкой, а затем, после десятилетий местной популярности, и мировой

иконой, а заказ этого коктейля во время аперитива остается отличительной чертой барной культуры города.

Миланские вечера начинаются позже, чем принято в большинстве европейских городов: ужин обычно растягивается далеко за полночь, а барно-клубная сцена оживает только тогда, когда в других городах уже разошлись по домам. Социальный ритуал позднего вечера — это **аперитив**, плавно перетекающий в ужин, а не отдельный бар-хоппинг, и публика, любящая показать себя и посмотреть на других, общается в основном после наступления темноты. Как ни парадоксально, найти полноценную еду глубокой ночью сложно — большинство кухонь закрывается задолго до полуночи, поэтому столь поздний ужин требует планирования, а не импровизации.

Ужин 19:30–22:30
Бар 18:00–01:00

🛎 Комфорт

Евро обращается здесь, но **банкноты номиналом 20 и 50 евро** являются самыми подделываемыми — 87% фальшивок, изъятых в Италии в 2024 году, и только на Италию приходится более пятой части всех подделок, изъятых во всей еврозоне. **Банк Италии** указывает на проверку ЕЦБ «потрогай-посмотри-наклони»: подлинные банкноты ощущаются хрустящими из-за чистого хлопкового волокна, имеют водяной знак, встроенную защитную нить и голографическую наклейку, изображение на которой меняется при наклоне.

Евро является единственной законной валютой, и **банкнота номиналом 500 евро** по-прежнему остается законным платежным средством, но ее выпуск был прекращен в 2019 году, причем большинство магазинов отказываются ее принимать — мелкие розничные торговцы, кафе и билетные автоматы почти никогда ее не принимают. Банкноты номиналом 200 и 100 евро сталкиваются с аналогичным отношением в мелких магазинах, где редко бывает сдача.

Оплата картами является стандартом по всему Милану — в ресторанах, музеях, супермаркетах и на турникетах **метро** везде принимают бесконтактную оплату, а каждое лицензированное такси обязано

принимать карты. Наличные все еще пригодятся на **рыночных прилавках** (Папиньяно, Порта-Романа, Фьера-ди-Синигаллия), в старых эспрессо-барах в Навильи или Порта-Романа, семейных траториях, церковных ящиках для пожертвований и для чаевых. Запас в €20–€50 мелкими купюрами покроет такие случаи, чтобы не думать об этом.

Снятие евро из банкоматов **Intesa Sanpaolo**, **UniCredit** или **BNL** обеспечивает курс, наиболее близкий к рыночному, если отклонить запрос на конвертацию в домашнюю валюту. Пункты обмена Forexchange и BFC работают в туристических зонах с продленным графиком, но уступают курсам банковских банкоматов после вычета комиссий. Аэропортовые киоски и стойки в отелях устанавливают самую широкую маржу, а ярко-синие банкоматы Euronet рядом с Дуомо и Центральным вокзалом навязчиво предлагают конвертацию по динамическому курсу, что обходится на 8-12% выше оптового курса.

Обменные пункты вокруг **Дуомо** и **Милано-Чентрале** рекламируют нулевую комиссию, закладывая наценку в 5-10% в объявленный курс. По сообщениям, в одном пункте обмена внутри Милано-Чентрале взимается фиксированная наценка почти в 20% на наличные и 16% на операции по карте сверх заявленного курса. Обе схемы становятся очевидными только в том случае, если чистая сумма к получению указывается в чеке перед подписанием.

Вне миланских ресторанов чаевые не обязательны и обычно невелики. Стоимость проезда в **такси** округляют до ближайшего евро; можно оплатить только по счетчику. **Носильщики** в отелях ожидают небольшого вознаграждения за каждую сумку; горничным оставляют ежедневные чаевые только в фешенебельных отелях. **Гиды** получают более щедрые чаевые за экскурсии на полдня или на весь день. Итальянские карточные терминалы не предусматривают строки для чаевых, поэтому все это оплачивается наличными.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Такие районы, как **Навильи** и **Изола**, имеют самую высокую концентрацию спешелти-баров, лояльных к ноутбукам, где быстрый Wi-Fi, общие столы и обилие розеток являются явным преимуществом.

Водопроводная вода Милана безопасна для питья. Водоснабжение осуществляется из более чем 500 глубоких скважин, забирающих воду из **водоносного горизонта Паданской равнины**, находящегося под управлением **MM S.p.A. (Metropolitana Milanese)**, где ежегодно проводится более 250 000 лабораторных анализов, подтверждающих соответствие стандартам питьевой воды ЕС и Италии. Вода имеет среднюю жесткость (~27 °F), содержит следы хлора от дезинфекции, а в некоторых зонах в ней обнаружены ПФАС вблизи предельно допустимых норм. Сотни бесплатных общественных фонтанов (**ведовелле**) раздают ту же воду; в старых зданиях перед питьем рекомендуется ненадолго включить кран, чтобы спустить воду.

Общественные туалеты в **Милане** бесплатны в ресторанах, барах и кафе, где вы являетесь посетителем, а также в музеях при наличии платного билета. Платные варианты сосредоточены на **железнодорожных вокзалах и крупных площадях**: Милано-Чентрале — самый дорогой; на небольших станциях принимают монеты, а на большинстве крупных вокзалов теперь можно оплатить бесконтактно. Сеть самоочищающихся **киосков JCDecaux** — серо-зеленые круглые кабины, разбросанные по центру города, — стоит недорого за одно посещение: чаша и сиденье автоматически обрабатываются дезинфицирующим средством между пользователями, а 15-минутный таймер ограничивает время пребывания. Отдельно стоящие платные общественные туалеты вне туристических зон встречаются редко.

С 1 января 2025 года в **Милане** действует самый строгий в Италии запрет на курение на открытом воздухе: курение запрещено везде в общественных местах — на улицах, в парках, на остановках транспорта и на улице у кафе, — если только курильщик не находится на расстоянии не менее **10 метров от других людей**. Запрет касается только табака; электронные сигареты и вейпинг не подпадают под него. Штрафы значительно возросли, а пепельницы в основном исчезли со столиков кафе в районе **Навильи** и за его пределами. Это правило является частью более широкой кампании по улучшению качества воздуха в преддверии **зимних Олимпийских игр 2026 года** и дополняет запрет 2021 года, который уже распространялся на парки, детские площадки и спортивные сооружения.

Большинство миланских магазинов работают по длинному непрерывному графику с позднего утра до вечера, причем более крупные сетевые

магазины и универмаги — **La Rinascente, Coin** — остаются открытыми допоздна. Независимые и небольшие магазины часто закрыты по воскресеньям или в понедельник утром, а некоторые традиционные торговцы до сих пор делают перерыв на обед. **Исторический центр** вокруг **Дуомо** и Галереи Виктора Эммануила II работает в выходные, а La Rinascente открыт по воскресеньям и в большинство праздников. За пределами центра ожидайте более короткие часы работы и воскресенье, когда половина магазинов на улице закрыта.

Милан поддерживает густую сеть бесплатных общественных питьевых фонтанчиков — **более 660, отмеченных на карте по всему городу**, — большинство из них работают непрерывно, подавая питьевую муниципальную воду. Отдельную систему составляют около **50 муниципальных киосков под названием Casa dell'Acqua**, разливающих охлажденную негазированную и газированную воду; обычно для них требуется карта пополнения, которую можно купить в киоске прессы; карта позволяет каждому пользователю набирать воду до установленного дневного лимита. Уличные фонтанчики не требуют ничего — просто подойдите, наполните бутылку и идите дальше. Обе службы созданы для сокращения использования одноразового пластика и соседствуют с обычными ресторанами и кафе.

Итальянские аптеки работают по ротационному графику дежурств — **дежурная аптека** — гарантируя наличие хотя бы одной открытой аптеки в каждом районе в нерабочее время, по воскресеньям и в государственные праздники. В **Милане** несколько аптек работают по **непрерывному графику** без обеденного перерыва, а некоторые — круглосуточно. В других местах стандартный рабочий день делится длительным обеденным перерывом. Закрытые аптеки вывешивают на двери название и адрес ближайшей дежурной аптеки; в некоторые все еще можно позвонить в дверь после закрытия для экстренного вызова.

Движение в Милане осуществляется по **правой стороне** дороги, а в прокатных автомобилях **руль** находится слева.

Стандартная итальянская розетка имеет три круглых штырька, расположенных в ряд (**тип L**), и часто используется вместе с европейскими двухштырьковыми (тип C) и розетками Шуко (тип F); все они работают при **230 В и 50 Гц**.

В Италии используется **метрическая система** (единицы СИ) для повседневного измерения расстояний и веса — километры, метры, килограммы, граммы — а температура указывается в **градусах Цельсия**.

🚨 Криминал

В Милане отмечается самый высокий уровень преступности среди всех провинций Италии — около **7000 зарегистрированных преступлений на 100 000 жителей** в 2024 году, что почти вдвое превышает общенациональный средний показатель, составляющий около 3970 на 100 000 человек. Основной вклад в эту статистику вносят имущественные преступления: Милан занимает первое место в Италии по числу зарегистрированных **краж**, второе место по грабежам, третье — по сексуальному насилию и пятое — по преступлениям, связанным с наркотиками. Насильственные преступления в отношении местных жителей или туристов остаются редкостью; основная угроза для путешественников — это ситуативные **карманные кражи и вырывание сумок** в многолюдных туристических зонах, в метро и вокруг главных железнодорожных вокзалов.

На **Площади Дуомо** торговцы быстро завязывают на запястье туриста узелковый **веревочный браслет**, а затем требуют оплату после того, как он закреплен. Роль торговца часто заключается в чистом отвлечении внимания: сообщник, уже стоящий за спиной жертвы, обчищает сумку или карманы в момент замешательства. Ступени собора входят в число городских зон с самой высокой концентрацией туристических краж для этого метода.

На **линиях метро M1 и M3** и внутри **Милан-Централе** сумки следует носить наискось через тело спереди, молнией внутрь — не на плече и не за спиной. Такое положение блокирует стандартный приём карманников: инсценированный толчок, пока сообщник вытаскивает кошелёк или телефон, когда закрываются двери или на платформе толчея.

Воры на мотороллерах регулярно вырывают сумки у пешеходов в центре Милана; бюллетень по безопасности за рубежом Госдепартамента США прямо предупреждает, что сопротивление им опасно. Рекомендуемая реакция — немедленно отпустить сумку, перейти в

безопасное общественное место и подать заявление в полицию, а не гнаться за грабителем.

Организованные группы действуют возле **Дуомо**, **Милан-Централе** и **Кадорна**, выпрашивая дорогу, подсовывая планшетку с петицией или повязывая розу либо браслет на запястье путешественника, пока сообщник уносит оставленную без присмотра сумку или вытаскивает кошелек из кармана. Защита: отойдите в сторону, прежде чем помогать, держите сумку закрытой и никогда не позволяйте незнакомцу трогать багаж, телефон или билет.

Скоординированные группы карманников орудуют в миланском метро, используя три фирменных метода: толчок и хватка у дверей вагона при выходе пассажиров, куртка на руке, которая скрывает работающую руку, когда она тянется в сумку, и группа отвлечения, которая роняет что-то или задает вопрос, пока сообщники роются в ближайших сумках. **Красная линия M1** между Дуомо и Кадорна и **желтая линия M3** между Дуомо и Чентрале — это наиболее пострадавшие участки в час пик.

Аккуратно одетые люди с папками-планшетами подходят к туристам в туристических зонах, представляясь сборщиками подписей для благотворительной организации — обычно для сбора средств в пользу глухих детей или сирот. Когда жертва останавливается, чтобы прочитать или подписать, второй член группы, уже расположившийся за их спиной, вытаскивает телефон, кошелек или паспорт из кармана или открытой сумки. Задокументировано на **Площади Дуомо**, на подступах к **Замку Сфорцеско** и вокруг **Галереи Виктора Эммануила II**.

Люди в штатском демонстрируют значок и утверждают, что они полицейские, проверяющие наличие **поддельных купюр**, и просят туристов показать свой кошелек для досмотра. Сообщник, который за несколько минут до этого завязал дружелюбную беседу, передает свой собственный кошелек, чтобы придать запросу естественность. Купюры пропадают во время кратковременной проверки. Настоящая итальянская полиция не проводит уличные проверки кошельков на предмет поддельных денег — эта схема классифицируется как высокорисковая на **Площади Дуомо** и вдоль **Корсо Витторио Эмануэле II**.

В **Терминале 1 Мальпенса** нелицензированные зазывалы в костюмах подходят к прибывающим туристам внутри терминала, предлагая трансфер из аэропорта по фиксированным тарифам, которые в итоге

превращаются в завышенные счета. Внутри города водители включают сломанный счетчик или используют завышенный тарифный код для времени суток, а затем утверждают, что более высокая ставка верна. Путешественники, пользующиеся официальной белой **стоянкой такси** у терминала с регулируемым фиксированным тарифом до центра Милана, избегают этой схемы.

В **Линате** садитесь на **метро M4**; из **Мальпенса** воспользуйтесь Malpensa Express, официальной стоянкой такси или заранее заказанным трансфером от отеля — никогда не соглашайтесь на поездку с теми, кто предлагает услуги внутри любого из терминалов. Агрессивное зазывание — задокументированная практика в обоих аэропортах, а у неофициальных водителей обычно отсутствует страховка для иностранных пассажиров.

Отдельно стоящие банкоматы в туристических зонах — особенно в **Галерее Виктора Эммануила II**, вокруг Дуомо и внутри **Центрального вокзала** — регулярно оснащаются **скиммерами для карт** и микрокамерами, а отдельные аппараты в обменных пунктах часто добавляют большие комиссии за транзакцию в дополнение к плохим обменным курсам. По смежной схеме группы утверждают, что аппарат сломан, и просят о помощи, используя этот момент, чтобы запомнить ПИН-код, пока в другом месте вытаскивают кошелек.

Рестораны в туристическом коридоре между **Дуомо** и Замком используют несколько схем, чтобы получить больше, чем предполагает меню: отдельное **меню на английском языке** с ценами выше, чем в итальянском оригинале, неанонсированная тарелка комплимента от шефа, которую приносят, а затем добавляют в счет, и отдельная плата за обслуживание, накладываемая поверх стандартной итальянской платы за сервировку. Путешественники, которые просят итальянское меню, отказываются от всего, что не заказывали, и проверяют, что в счете указана только напечатанная плата за сервировку, уходят, заплатив указанную цену.

Виа Падова демонстрирует самый низкий показатель безопасности среди улиц в наборе данных из 4006 улиц Милана, набрав ноль баллов по 27 категориям преступлений при общегородском медианном показателе 65. Рабочий и многонациональный район к северо-востоку от центра известен случаями торговли наркотиками, мошенничеством с целью

отвлечения внимания и периодическими уличными грабежами, особенно в верхней части возле площади Инсубрия после наступления темноты.

Куарто-Оджаро, находящийся далеко к северо-западу от центра, неоднократно признается районом с самым высоким уровнем преступности в Милане, с задокументированной активностью наркоторговцев и присутствием бандитских группировок, сосредоточенными вокруг железнодорожного вокзала Куарто-Оджаро в северной части. В значительной степени не реконструированное социальное жилье 1950-х годов и хроническая безработица связаны с постоянными кражами, карманными кражами и открытым употреблением наркотиков.

Периметр **Центрального вокзала** и **Пьяцца Дука д'Аоста** становятся заметно более опасными после примерно 22:00, где ведется торговля наркотиками у бокового входа вокзала, имеет место агрессивное попрошайничество, а также орудуют грабители на скутерах, нацеленные на путешественников с чемоданами на колесах. Число зарегистрированных краж в непосредственной близости от вокзала примерно в три раза выше после 23:00, при этом инциденты с вырыванием сумок иногда сопровождаются применением силы.

Сан-Сиро в районе стадиона в дни футбольных матчей становится местом инцидентов, связанных с алкоголем, при этом южная часть улицы Виа Харар менее развита и является очагом мелкой преступности, сосредоточенной на остановках общественного транспорта. Одиночные прогулки ночью в этой нижней части не рекомендуются, хотя насильственные преступления остаются редкостью во всем районе.

Корветто, расположенный к юго-востоку от центра, известен активностью наркоторговцев в небольших парковых зонах вокруг Пьяццале Габриэле Роза и карманными кражами возле станции метро после наступления темноты. Это преимущественно жилой район рабочего класса, вполне безопасный днем, но на боковых улицах ночью активизируется уличная наркоторговля, а сам район граничит с давно действующим рынком наркотиков под открытым небом в Рогоредо.

Рогоредо, расположенный на юго-восточной окраине Милана, уже более десяти лет является местом широко известного рынка героина в своем лесопарке, где так называемая **роща** служит площадкой для торговли наркотиками под открытым небом. В ходе полицейских операций в

коридоре Рогоредо-Корветто неоднократно изымали более килограмма наркотиков за одну операцию, и этот район находится далеко за пределами любого обычного туристического маршрута.

Оставляйте **паспорт** запертым в **сейфе отеля** и носите с собой только ксерокопию или скан страницы с данными, сделанный на телефон, а также одну резервную карту, которую храните отдельно от основного кошелька. Если сумку украдут, ущерб сведется к потере копии документа, и вы избежите многонедельной процедуры замены через консульство.