

There are no translations available.



Când călătorești, o doză de cafeină, atent preparată și servită, este exact ce îți trebuie înainte de a porni la explorat. Mai târziu, după câteva **obiective turistice** sau activități trecute în palmares, o **cafea** sorbită leneș într-o cafenea cu dichis te face să îți spui că viața nu e chiar așa de rea.

Deci, unde se beau cele mai bune cafele pe bătrânul continent? Publicațiile de travel se contrazic în general pe această temă, de exemplu unele omițând – scandalos! – **Viena** din recomandări, iar altele trecând cu vederea cafeaua italiană. Am pus până la urmă cap la cap mai multe topuri „de specialitate” și am adăugat câte ceva din experiențele redactorilor cluj.travel și iată ce a ieșit.

**Viena.** O grămadă de orașe sunt mândre de tradiția cafenelelor lor, dar numai **Viena** se poate lăuda că a introdus știința de a bea această licoare în Patrimoniul UNESCO. Încă din secolul al XVII-lea, orașul se laudă cu cafenelele sale cu mese de marmură și scaune Thonet. În medie, pe lista unei cafenele respectabile se găsesc peste 20 de feluri de cafea, așa că studiați-o atent și nu vă temeți să cereți ajutor chelnerilor, dispuși oricând să vă ajute.

**Roma.** În **Roma** găsești de băut o **cafea** aproape oriunde. Este de parcă tot orașul și-ar trage

seva din cofeină. Cappuccino, macchiato, espresso, la fel ca pastele și picturile renascentise, împânzesc orașul. Și la fel ca ele, sunt o formă de artă. Specialiștii în

**cafea**

, numiți „baristi”, sunt foarte atenți cu alesul boabelor, al mașinilor de făcut

**cafea**

și prezentarea cafelei.

Pentru a citi alte știri turistice accesați [această secțiune](#) a site-ului nostru

[Citește mai mult...](#)

Sursa: [www.cluj.travel](http://www.cluj.travel)