

Sardynia

To skalista wyspa, druga pod względem wielkości na Morzu Śródziemnym. Wraz z pobliskimi wyspami tworzy region administracyjny we Włoszech. Piaszczyste plaże, urwiste skały, bajkowe zatoki i wysepki oraz zadziwiające szmaragdowym kolorem kryształowo czyste morze są największymi walorami wyspy.

PRAKTYCZNE INFORMACJE:

Czas przelotu: Polska - Olbia – ok. 2,5 godz.

Czas lokalny: czas polski.

Język: włoski.

Napięcie: 220 V

Waluta: euro (EUR).

Plaże: publiczne, opłata za serwis plażowy (2 leżaki i parasol) ok. 15 EUR.

Podatek turystyczny: obowiązkowa opłata pobierana od klientów przy zakwaterowaniu: ok. 1-3 EUR/os./dzień.

Najczęściej Zadawane Pytania

Czy przy wyjeździe na Sardynię potrzebuję wizę?

Wizy nie są wymagane. Obywatele polscy mogą przekroczyć granicę z Włochami, posługując się ważnym dowodem osobistym bądź paszportem.

Czy powinienem się szczepić?

We Włoszech nie występują szczególne zagrożenia sanitarno-epidemiologiczne i nie wymaga się świadectw szczepień ochronnych.

Czy na Sardynii jest bezpiecznie?

Zagrożenie przestępczością pospolitą jest tu niewielkie. W nadmorskich miejscowościach turystycznych, przy zachowaniu podstawowych zasad ostrożności, można czuć się bezpiecznie.

Jakie jest napięcie elektryczne i wtyczki?

Napięcie w sieci wynosi 220 V. Urządzenia z polskimi wtyczkami działają bez problemów.

Czy jest dostęp do Internetu?

W nadmorskich miejscowościach kafejki internetowe są co parę kroków. W hotelowych recepcjach jest internet, płatny ok. 3 EUR.

Czy można wynająć samochód?

Komunikacja na Sardynii jest stosunkowo dobrze rozwinięta i funkcjonuje sprawnie, niemniej ciężko się nią dostać we wszystkie zakątki wyspy. Czasami lepiej skorzystać z prywatnych przewoźników dysponujących szerszą ofertą połączeń z różnymi miejscami.

W trakcie długiego pobytu na wyspie najlepiej zaopatrzyć się w bilet „biglietto turistico” upoważniający do przejazdu autobusami jednej linii. Pociągi jeżdżą do Cagliari, Oristano, Sassari i Olbii, a krajoznawczą kolejką wąskotorową można dojechać między innymi do Nuoro i Alghero. Jeżeli ktoś poważnie myśli o zwiedzaniu wyspy może wypożyczyć samochód - wynajem samochodu to koszt od ok. 80 EUR/dzień.

Jakie plaże są na Sardynii?

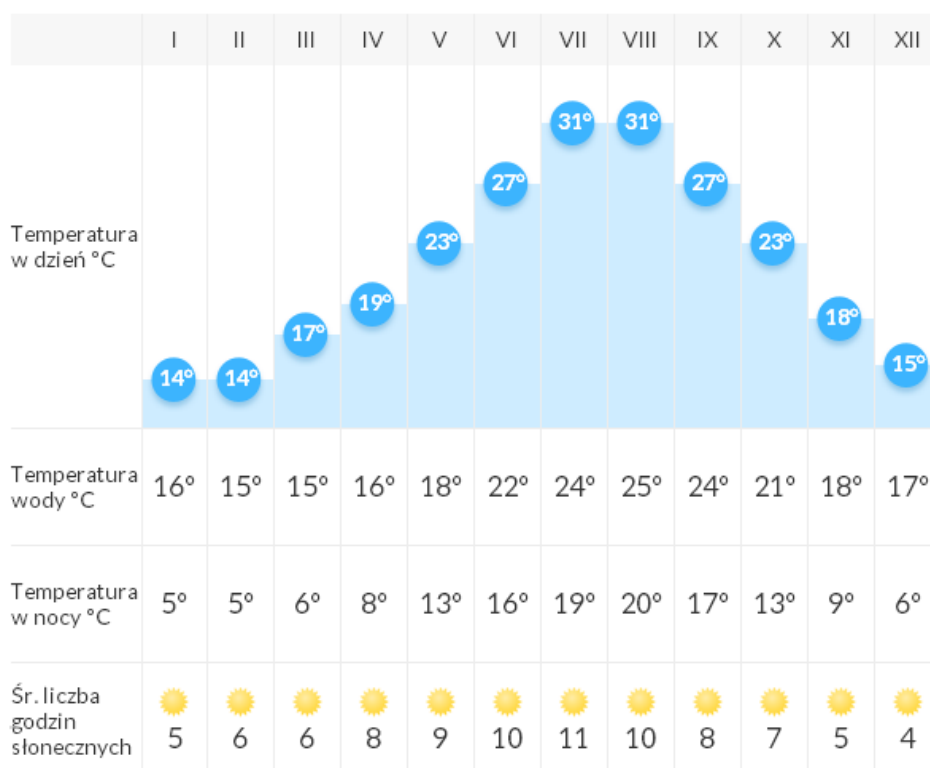
Sardynia ma doskonałe plaże, często sprzątane i dobrze zagospodarowane, a jakość wody przy której są położone jest na wysokim poziomie. Na całym wybrzeżu wyspy można trafić na plaże piaszczyste, żwirowe oraz kamieniste w niektórych zatoczkach kąpielowych, więc lepiej mieć ze sobą na wszelki wypadek obuwie kąpielowe. Prawie całe wybrzeże oferuje wiele ciekawych miejsc do nurkowania, w większych kurortach warto zapytać o szkółki i wypożyczalnie sprzętu nurkowego. Nie brakuje również miejsc z dzikimi plażami, których trzeba poszukać na własną rękę podróżując po wybrzeżu. Najlepsze, piaszczyste plaże znajdują się między innymi w kurortach: Baia Sardinia (piaszczyste plaże mieniące się szmaragdową poświata), Cannigione (plaże z białym, drobnym piaskiem oraz malownicze zatoczki kąpielowe w zatoce Arzachena), szerokie i piaszczyste plaże można znaleźć na Costa Rei i na całym zjawiskowym wybrzeżu Costa Smeralda będącym rajem dla turystów poszukujących idealnych miejsc do plażowania.

Kiedy najlepiej wybrać się na Sardię?

Na letnie wczasy na Sardynii najlepiej wybrać się od maja do października, kiedy temperatury w kraju przekraczają 20°C, najcieplejszymi miesiącami są lipiec i sierpień, kiedy termometry wskazują powyżej 40°C – jest to idealny okres do wygrzewania się na wspaniałych plażach, chociaż osoby źle znoszące upały powinny mieć na uwadze zbyt wysokie temperatury. Ciepłymi miesiącami są także czerwiec i wrzesień doskonale nadające się na urlopy w bardziej sprzyjających temperaturach powietrza.

Na zwiedzanie sardyńskich zabytków najlepsze miesiące to od kwietnia do czerwca oraz od września do początków listopada, choć ciężko wtedy skorzystać z kąpeli morskich, niemniej nie ma wtedy tylu turystów co w okresie letnim.

Planując urlop warto pamiętać o ciekawych, lokalnych wydarzeniach, takich jak Festa del Redentore nieopodal Nuoro na Monte Ortobene (koniec sierpnia), kiedy na ulicę miasta wychodzą setki Sardyńczyków ubranych w regionalne stroje.



Jaka waluta obowiązuje na Sardynii i jakie są orientacyjne ceny?

Obowiązującą we Włoszech walutą jest Euro.

Przykładowe ceny:

- pizza – ok. 8 EUR
- spaghetti – ok. 8 EUR
- owoce morza – ok. 10 EUR
- butelka wina w restauracji – ok. 15 EUR
- piwo – ok. 4 EUR
- woda 1,5 l w sklepie – ok. 2 EUR
- drink w barze – ok. 9 EUR
- napój – ok. 2 EUR
- kawa – ok. 5 EUR

Gdzie i jakie pamiątki kupić na Sardynii?

Doskonałym miejscem na zrobienie zakupów jest Via Roma w Alghero z mnóstwem ciekawych sklepików, w których można nabyć ciekawe pamiątki. Turyści poszukują najczęściej wyrobów ceramicznych, kulinarnych oraz lokalnych win.

Jaka jest kuchnia?

O włoskiej kuchni mówi się, że jest jedną z najlepszych kuchni na świecie, stąd jej wielka popularność w wielu krajach, gdzie lokale z włoskim jedzeniem można spotkać praktycznie na każdym rogu ulicy, a włoskie nazwy własne nie są już tak obce i na dobre zadomowiły się w powszechnym słownictwie. Spaghetti, pizza, ravioli czy lasagna to potrawy, które na stałe zagościły też na stole niejednego domu.

Obowiązkowe śniadanie *prima colazione* nie może obejść się bez cappuccino oraz *brioche* lub *cornetto* – miękkiej bułki francuskiej nadziewanej dżemem, kremem czy czekoladą, taki posiłek można spokojnie skosztować stojąc przy barowej ladzie. Jeżeli ktoś zgłodnieje od razu sięga po *panini* – wielkie kanapki składające się z bagietki przełożonej kielbasą, serem i różnorodnymi dodatkami, w zależności od gustu. Bary z takimi kanapkami zwane *paninoteca* to standardowy obrazek większych miast, zamawia się zwykle *tramezzini* – gotowe kanapki z białego chleba z różnymi dodatkami lub gorące *toste* z serem lub szynką i pomidorem. Przed południem najlepiej zamówić coś na wynos w barze *tavola calda*, wszędzie można też kupić pojedyncze kawałki pizzy. Zapiekanki *focacce* obłożone serem lub pomidorem ze szpinakiem, wątróbką lub mięsem spotykane są na targach, tak samo jak popularne *suppli* – zapiekane kule ryżu wypełnione farszem mięsnym.

Obiad – *pranzo* – zazwyczaj zaczyna się od *antipasto* – przystawki (mogą nią być surowa szynka *prosciutto*, gotowana *cotto* lub wędzona *crudo* z serem *mozzarella*) po której następuje kulinarna celebrowanie zupy, risotto lub dania z makaronem zwanych ogólnie *il primo*, następnie ryba lub mięso, ser, świeże owoce, czyli *il secondo* i na koniec kawa. Pochłonięcie wszystkich dań zalecane jest wyłącznie turystom z nadmiernym apetytem.

Contorni – sałatki lub warzywa można zamawiać i spożywać osobno, w każdej restauracji można dostać też makaron z sosem pomidorowym – *pomodoro* lub mięsnym – *al ragu*, różne pasty, spaghetti z sosem bolońskim lub napoli, risotto czy też *tortellini* – pierożki z nadzieniem mięsnym lub serowym.

Przebywając na wczasach we Włoszech nie wypada przejść obojętnie obok lodów włoskich – *gelato* – cieszących się popularnością nie tylko w tym kraju. Lody w wafelku – *un cono* – można kupić dosłownie wszędzie, a najlepsze *gelaterie* przyciągają tłumy smakoszy tego cudownego i orzeźwiającego daru niebios. Raj dla podniebienia najlepiej testować w lodziarniach wyrabiających lody na miejscu, zwanych *Produzione Propria*.

Niezwykle smaczne są chleby wyrabiane w małych piekarniach, Włosi sceptycznie podchodzą do masowych wyrobów artykułów spożywczych, dlatego ich kuchnia ma tak wysublimowany smak, niemniej sery takie jak Bel Paese, Gorgonzola czy Taleggio produkowane są już przez większych producentów.

Cokolwiek nie mówić o pizzy we Włoszech, skąd się wywodzi, smakuje wyjątkowo, inaczej niż w innych krajach szczycących się jej podawaniem. Pieczona w piecach opalanych drewnem – *forno a legna* – podawana jest w sposób tradycyjny, na cienkim cieście bez zbędnych udziwnień, które weszły do mody, gdy to smakowite danie stało się powszechne.

Stołować można się także w „spaghetteriach” oferujących proste dania mączne i makarony spaghetti najwyższej klasy z całym wachlarzem sosów lub w „osteriach” – specjalizujących się w domowych kulinariach restauracyjno-pubach.

Za *Alla spina* – piwo z beczki – mogą zabrać się wszyscy miłośnicy tego wspaniałego napoju; popularne piwa to Moretti, Peroni i Dreher, natomiast wódka *grappa* to mocniejszy trunk pochodzący z Bassano di Grappa w Wenecji Euganejskiej, a za najlepsze włoskie brandy uchodzi Stock. Także wina mają swoje wzmocnione wersje w postaci Martini, Cinzano czy Campari, natomiast po obiedzie dobrze smakuje gorzki drink Amaro lub Amaretto – słodszy z intensywnym smakiem migdałów. Ciekawym doświadczeniem może być skosztowanie gęstej, podpalanej, słodkiej, anyżowej mieszanki z ziarnkiem kawy – Sambuki, w każdym barze można zamówić też Strega – żółty, słodki likier o ziołowo-szafranowym smaku. Włosi popisują się także szerokim wachlarzem win, najlepiej smakują Soaves, Valpolicella i Chianti, w końcu włoskie wina zmieniają każdy posiłek i spotkanie rodzinne w przyjemne wydarzenie towarzyskie. We Włoszech ze względu na klimat uprawia się najwięcej odmian winorośli i produkuje najwięcej wina, niż w jakimkolwiek innym kraju. Każdy region ma swoje specyfiki, głębią smaku wyróżniają się Recioto Amarone i Recioto Amabile robione z suszonych winogron, czołowi producenci to Allegrini, Antinori, Clerico, Bruno Giacosa czy Angelo Gala. Warto zapamiętać takie słowa jak wino czerwone – *rosso*, białe – *bianco* i różowe – *rose* lub *rosato*, żeby później nie mieć problemu w restauracji z doбором ulubionego bukietu.

Istotne we włoskiej kuchni jest pewne rozróżnienie polegające na przykład na tym, że mieszkańcy północy jedzą *pasta* – makaron w kształcie wstążek, natomiast południowcy spożywają rurki. Północ słynie z makaronów zrobionych z jajek, często podawane są *alla Bolognese* – z klasycznym sosem, z chudą cieleciną i pomidorami, przyprawionym marchewką, selerem i prosciutto, natomiast klasyczny południowy makaron produkowany jest masowo i podawany z sosem *napoletana*, na bazie wieprzowiny. Takich podziałów jest wiele i można je zauważyć w różnych odmianach regionalnych, których we Włoszech nie brakuje.

Kulinarna podróż na Sycylię obfituje przede wszystkim w dania przyrządzone ze świeżych ryb podawanych w najróżniejszych zestawieniach, turyści upodobali sobie potrawy z duszonych ryb inspirowane kuchnią hiszpańską, rarytasem kulinarnym jest również kawior z ikry cefala zwany *bottarga*. W większości restauracji można zamówić rozmaite owoce morza, smakowicie prezentuje się na przykład homar opiekany na grillu, doprawiony mirtem i jałowcem. Regionalnym specjałem jest sporych rozmiarów *ravioli* nadziewane serem i jajkami – *culurgiones* i kluski przyprawione szafranem – *malloreddus*. Sycylia słynie ze smacznego, słonego i ostrego sera *pecorino Sardo* zagryzanego wafelkami *carta da musica*. Nieodłącznym elementem smacznych obiadów jest aperitif w postaci wytrawnego wina Vernaccia, z kolei wieczory najlepiej spędzić przy lampce czerwonego Mandrolasi lub Cannonau di Sargenda. Mieszkańcy wyspy zalecają idealnie komponujące się z rybnymi potrawami białe, wytrawne Torbato oraz Trebbiano Sardo.

Co warto zwiedzić?

Cagliari – stolica. Do Cagliari warto przyjechać z krótką wycieczką na zwiedzanie miasta lub potraktować je jako bazę wypadową w zwiedzaniu pozostałej części wyspy i miejsce do plażowania. Turyści zaglądający do miasta w pierwszej kolejności spotykają się z Castello – ośrodkiem średniowiecznego życia, z mrocznymi uliczkami wijącymi się wśród XIII-wiecznych murów, gdzie wznosi się imponująca twierdza Bastione San Remy z niezwykle widokami na miasto, morze i okoliczne laguny. Miejscową katedrę porównuje się do architektonicznej „wieży Babel”, w jej wnętrzach zachwyca kamienna ambona, bogato zdobiony grobowiec oraz prezbiterium ze zbiorem sztuki religijnej. Jeżeli ktoś ma więcej czasu powinien dla niezwykłych widoków wspiąć się na Wieżę św. Pankracego i Wieżę Słonia lub przespacerować do Cittadella dei Musei skupiającej na swoim terenie najznamienitsze sardyńskie muzea. Na uwagę turystów zasługuje także wykuty w skale rzymski amfiteatr powstały w II w. n.e. oraz zaskakujące ilością gatunków roślinnych ogrody botaniczne, będące jednocześnie schronieniem przed upalnym słońcem. Wieczorem można pospacerować na Via Manno – najpiękniejszej na Sardynii promenadzie.



Alghero – fenomenalny kurort łączący w sobie cechy najznamienitszego letniska z niebywałym miastem odznaczającym się historycznym charakterem i katalońskim klimatem pochodzącym z czasów, gdy miastem rządili Hiszpanie. Brukowane uliczki noszą katalońskie i włoskie nazwy, starówkę zdobi siedem historycznych wież, a jednym z ważniejszych zabytków jest imponujący pałac Palazzo d'Albis. Wieczne spacerowanie po Via

San Francesco obfitują w niezapomniane widoki na lazurową, morską toń, a romantyczne chwile spędzone na molo i w przepięknym porcie na długo zapadną w pamięć. Alghero to również przyjemna, piaszczysta plaża położona przy sosnowych zagajnikach z widokiem na starówkę i malowniczy port, doskonale zagospodarowana, w południowej części nadająca się na rodzinny wypoczynek dzięki falochronom osłaniającym ją od zatoki. Tłumy turystów wybierają się również na znaną w okolicy piaszczystą plażę Spiaggia di Maria Pia, natomiast chwilę wolnego czasu najlepiej poświęcić na wyprawę do pobliskiej Groty Neptuna.

Olbia – znany ośrodek turystyczny będący jednocześnie portem morskim i lotniczym, centrum kulturalnym oraz nadmorskim kąpieliskiem. Stąd najbliższe Szmaragdowe Wybrzeże z najlepszymi na wyspie piaszczystymi plażami. Olbia jest idealnym miejscem na robienie zakupów i wieczorne spacerowanie po zatłoczonych bulwarach.

Costa Smeralda – raj dla turystów zwany „Szmaragdowym Wybrzeżem”, gdzie nad zjawiskowymi plażami królują śródziemnomorskie, wiecznie zielone krzewy i skarłowaciałe drzewa zwana makia, jałowce oraz dęby korkowe, a lazurowe morze zachęca do kąpieli i nurkowania wśród egzotycznych rybek i koralowców. Najznamienitszy wypoczynek zapewniają niezwykle plaże z drobnutkim piaseczkiem przypominającym w dotyku aksamit, a słońce odbijające się w krystalicznie czystej wodzie tworzy jej szmaragdowy odcień komponujący się z wysokimi klifami wybrzeża i górskim krajobrazem. Najlepsze plaże rozpościerające się na południe od Porto Cervo to Cappriccioli, Rena Bianca, Liscia Ruia i Romazzino. Dodatkową atrakcją wyspy dla turystów o zasobnych portfelach jest ekskluzywne pole golfowe Tomba dei Giganti.





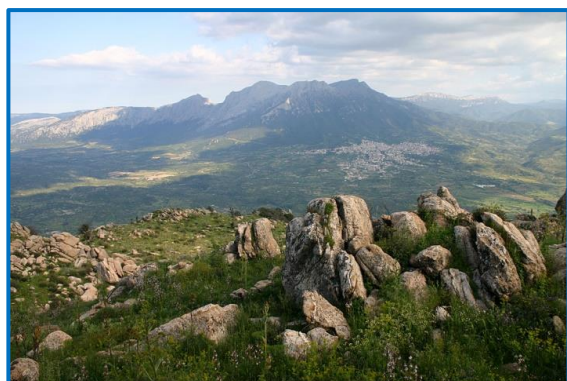
Su Nuraxi – w trakcie pobytu na Sardynii koniecznie trzeba zobaczyć chociaż jeden „nuraghe”, czyli stożkowy budynek mieszkalno-obronny, jakich na wyspie jest około 7 tys. Najbardziej znany przykład tej tajemniczej konstrukcji znajduje się niedaleko miejscowości Barumini, która dodatkowo otoczona jest ruinami wioski świadczącymi o dawnej świetności miejsca. System podziemnych korytarzy prowadzi turystów przez liczne, budzące grozę zakamarki i umożliwia przejście z zewnętrznych fortyfikacji do wioski. Będąc w okolicy warto poświęcić chwilę na zwiedzenie stożkowego wzgórza Las Plassas z ruinami XII-wiecznego zamku.

Wyspa Sant'Antioco – na ciekawą wyspę położoną przy południowo-zachodnim wybrzeżu Sardynii można wjechać własnym autem albo komunikacją autobusową dzięki mostowemu połączeniu. Za czasów rzymskich i kartagińskich była to strategiczna baza, o którą stoczono niejedną bitwę. Na wyspę warto pojechać ze względu na kościół Sant'Antioco z katakumbami udostępnionymi do zwiedzania z przewodnikiem, muzeum archeologiczne, cmentarz punicki poświęcony bogini Tanit oraz niewielki bastion Forte Su Pisu.

Tharros i Oristano – rzymskie ruiny Tharros położone niedaleko miasta Oristano od zawsze przyciągały turystów podróżujących po Sardynii, charakteryzują bowiem wyspę i przywołują na myśl antyczne czasy. Wśród ruin można między innymi obejrzeć pozostałości punickich i rzymskich domów ulokowanych przy robiących wrażenie traktach Decumanus Maximus i Cardo Maximus. Warto do nich zajrzeć po zwiedzeniu miasta. Najważniejszym miejscem po którym koniecznie trzeba pospacerować jest plac Eleonory z Arborei z marmurowym posągami znanej przywódczyni Sardynii, która stawiała opór Hiszpanom i zapewniła wyspie niepodległość. Jej szczątki znajdują się w kościele Santa Chiara przy Via Garibaldi, a historię niezwyklej postaci można poznać w Antiquarium Arborense – najciekawszym muzeum na Sardynii. Godne uwagi są jeszcze bastion San Cristoforo i katedra o barokowych cechach, zwiedzanie najlepiej zakończyć w którejś z restauracji przy Piazza Roma.



Nuoro – niewielka wioska zasłynęła jako miejsce urodzenia najwybitniejszego sardyńskiego poety Sebastiano Satta. Posiada przyjemną starówkę z malowniczymi uliczkami oraz niezwykłą promenadę Corso Garibaldi, na której przytulne restauracje serwują kulinarne specjalności. W miasteczku działają ciekawe muzea, turystów przyciąga także organizowana pod koniec sierpnia Festa del Redentore na pobliskiej Monte Ortobene, kiedy na ulicach można podziwiać setki Sardyńczyków ubranych w regionalne stroje.



Oliena – turyści znudzeni wygrzewaniem na niebiańskich plażach powinni rozprostować kości na wapiennych urwiskach góry Monte Corassi, gdzie udostępniono zwiedzającym jaskinie i trasy wycieczkowe na szczyty Sopramonte, a także niezwykłą wioskę Tiscali zbudowaną wewnątrz pieczary. Grotta del Bue Marino – do niezwyklej groty organizowane są wycieczki łodziami z kurortu Cala Ganone, a można w niej podziwiać najróżniejsze lśniące formy skalne przypominające organy, torty oraz ludzkie głowy.

Wyspy La Maddalena i Caprera – na wyspę można dostać się promem z miejscowości Palau, rejs trwa zaledwie 20 min, dlatego na przeprawę ustawia się w sezonie letnim wielu turystów, więc lepiej wcześniej zarezerwować sobie taką możliwość. Sam kurort La Maddalena robi oszałamiające wrażenie ze swoimi zabytkowymi uliczkami rozkładającymi się między Piazza Umberto I i Cala Gavetta. Jeżeli ktoś ma możliwość swobodnego przemieszczania się po wyspie powinien poszukać ustronnych zatoczek z piaszczystymi lub kamienistymi plażami idealnie nadającymi się do pływania i nurkowania z maską. Błękitne laguny potrafią zrobić wrażenie na turystach, którzy widzieli już w swoim życiu niejedno wybrzeże zachwycające swoim pięknem. Sąsiednia wyspa Caprera ma również swój urok dzięki Giuseppe Garibaldiemu – rewolucjoniście, który przyczynił się do zjednoczenia Włoch i pomieszkiwał na wyspie. W dawnym domostwie Casa Bianca można podziwiać muzeum z eksponatami po sławnym wojowniku, natomiast w ogrodzie chwilę zadumy przyniesie czas spędzony przy jego grobie.



Grotta Neptuna – do położonej niedaleko Alghero niezłomskiej groty można dostać się rejssem przez zatokę Porto Conte, który kończy się przy Capo Caccia. Turyści mogą zwiedzić imponującą Grotę Neptuna zaskakującą swoją długością, sięgającą w głąb skały z mieniającą się na różne kolory krystaliczną wodą i bajkowymi formami skalnymi.