

GO SARDINIA

Acqua cristallina, cale o lunghi arenili:
così il mare della Sardegna resta al top

Museo all'aperto grande quanto l'Isola:
l'archeologia sarda punta all'Unesco

La montagna domina il colore del mare:
è la magia del trekking "Selvaggio blu"



SARDEGNA TRAGHETTI

Con un click sei a bordo!

Prenotazione Traghetto on line
alle tariffe più basse del web.

Numero Verde
800682200

info@sardegna-traghetti.com - Tel. + 39 0781 965020
www.sardegnatraghetti.com

VacanzeSardegna.com

Vacanze in Hotel, Villaggi, Residence e Case Vacanza in tutta la Sardegna.
Assicurazione inclusa e annullamento su quasi tutte le strutture.

Numero Verde
800682200

booking@vacanzesardegna.com - Tel + 39 0781.965026
www.vacanzesardegna.com

Sommario

OSPITALITÀ

Acqua cristallina, cale o lunghi arenili: così il mare della Sardegna resta al top 4

Non il solito resort. Pullman Timi Ama, un angolo di Paradiso nel Sud della Sardegna. 6

Hotel per soli adulti a 21 gradini dal mare 9

Nella Terra di Dio, tra ulivi e colori il lusso vacanziero sardo 10

Sabbie dorate, acque limpide 11

TRADIZIONE

Museo all'aperto grande quanto l'Isola: l'archeologia sarda punta all'Unesco 14

Otto Passi: formaggi naturali e costante innovazione per la startup agricola sarda 16

Spanu Bottarga, giganti della tradizione 18

Carignano del Sulcis: la Sardegna è protagonista dei mercati nazionali e internazionali 21

Gli agricoltori di Campagna Amica, ambasciatori del buon gusto 27

SERVIZI

La montagna domina il colore del mare: è la magia del trekking "Selvaggio blu" 28

Il prezioso Arcipelago della Maddalena in motonave 30

Avventura in gommone nel Regno di Tavolara 31

Cucina, le stelle Michelin parlano sardo. Gli chef: "Abbiamo vinto la sfida" 33

IMMOBILI

La terra, la gente, l'investimento: conviene comprare casa in Sardegna 38

L'Immobiliare propone 40

ARTIGIANATO

Ceramisti e artigiani sardi incontrano designer milanesi per un progetto d'avanguardia 43

Sardegna, stiamo arrivando... 48

I Nostri consigli 13-37

Consultabile anche
in versione digitale
www.go-sardinia.it



Editore: Edimen Srl

Via Garibaldi, 118 - Fino Mornasco (CO) **edimen**

Concessionario pubblicitario: ICO 2006 Srl

Collaborazione giornalistica: Sardinia Post

Via Sonnino, 67 - Cagliari **sardinia**post

Grafica e impaginazione: Edimen Srl

Hanno collaborato: Bruno Caprioli,

Alessandra Carta, Laura Fois, Andrea Laurenzi,
Andrea Meschiari, Maurizio Penati, Manuel Scordo,

Walter Sorrentino, Andrea Tramonte,

Francesca Viganò, Stefano Viganò

Tiratura: 20'000 copie

In copertina: scorcio di Baus, sulla costa di Baunei

Foto di: Enrico Spanu

Acqua cristallina, cale o lunghi arenili: così il mare della Sardegna resta al top



Parte da un riconoscimento questo viaggio ideale attraverso il mare e i quasi 1.900 chilometri di costa che fanno della Sardegna la prima della classe in Italia. **Sono le quattordici Bandiere blu assegnate nel 2020 all'Isola** dalla Fee, Foundation for Environmental Education, **per le acque più pulite e il rispetto dell'ambiente**. Riconoscimenti che insieme agli altri che ogni estate arrivano da altre organizzazioni, confermano anche la qualità dei servizi.

Le bandiere blu sono sparse per tutta l'Isola – otto nel sassarese e in Gallura (Badesi, Trinità d'Agultu-Vignola, Santa Teresa, La Maddalena, Palau, Castelsardo, Sorso e Porto Ferro); **una a Oristano** (Torre Grande); **una nel nuorese** (Tortolì-Barisardo); **quattro nel sud Sardegna** (Mare Pintau, il Poetto di Quartu, Porto Tramatzu, la spiaggia di Maddalroxia a Sant'Antioco) e per gli approdi Cala Gavetta, alla Maddalena – **ma l'Isola ha un numero infinito di località di mare altrettanto incontaminate e mozzafiato**.

La prima delle due puntate sul mare dell'Isola parte da Bosa e, dividendo idealmente a metà la Sardegna, attraversa tutto il Nord fino ad arrivare alla costa orientale del Golfo di Orosei. **Si comincia dal mare che sta di fronte all'unica città di fiume della Sardegna: Bosa**. E lungo



la strada costiera che collega il suggestivo borgo ad Alghero, città dalle influenze catalane, **si attraversano 40 chilometri di scenari naturali dove si rincorrono riserve scogliere levigate e cale poco frequentate, come s'Abba Druche, Compottu e sos Puppos.**

E poi le **spiagge di Alghero**, dalle **Bombarde a Maria Pia**, con le **scogliere di Porto Conte** e le **Grotte di Nettuno**. E Porto Torres con di fronte l'isola più selvaggia dell'Asinara, insieme al borgo antico e suggestivo di Castelsardo con le sue scogliere e spiagge. Da qui alla Costa Paradiso il tragitto è breve. Il territorio costiero del Comune di Trinità d'Agultu e Vignola, in Gallura, arriva sino a Santa Teresa, una delle perle della costa settentrionale dell'isola. **Da questa costa parte un susseguirsi continuo di insenature, fiordi e piscine naturali** dove l'acqua del mare si colora di tante incredibili sfumature, tra il verde smeraldo e l'azzurro più intenso.

E si arriva a Palau e Arzachena, che mettono sul piatto un mare da favola, servizi turistici d'eccellenza e una nota di mondanità. **Sono i luoghi della Sardegna più battuta, ol-**

tre che più fascinosa: le fantastiche scogliere di granito di Cala Grande – Valle della Luna, il bizzarro monumento della roccia dell'Orso, l'isola dei Gabbiani parco giochi dei surfisti, gli 'ombrelloni' di ginepro che crescono indisturbati sulla spiaggia di Capriccioli, quella del Principe o Romazzino.

Discorso a parte per **l'Arcipelago de La Maddalena**, sorella maggiore di **circa 60 tra isole e isolotti** che lo compongono, protetto dal parco nazionale istituito nel 1994. Cala Francese, Punta Tegge, Cala Lunga, Spalmatore sono le spiagge più belle, insieme a quelle di tutte le isole che la circondano, compreso Budelli, Santa Maria o Caprera.

Lasciata la Costa Smeralda in discesa verso Nuoro **non mancano meraviglie assolute come le spiagge di Budoni e San Teodoro**, con Lu Impostu e Cala Brandinchi (nella foto) a fare da padrone. E giù fino alla Baronia che tra Siniscola e Orosei si divide paradisi incontaminati come Bidderosa, Berchida, Capo Comino e San Giovanni a Posada. Biriola, Goloritzé, Mariolu, Sisine e Cala Luna, sono invece le **iconiche cale che dal mare** si incontrano arrivando a Dorgali.



Non il solito resort. Pullman Timi Ama, un angolo di Paradiso nel Sud della Sardegna.

Fra leggenda e realtà. Timi Ama o "paura d'amare". Deriva dalla lingua sarda l'enigmatico nome dell'hotel che affonda le proprie radici etimologiche nella leggenda e ci parla di creature mitologiche e amori impossibili.

Si narra infatti che lo splendido mare di Villasimius fosse anticamente abitato dalle sirene. Irretiti dal loro irresistibile canto, i malcapitati pescatori sparivano tra i flutti nel disperato tentativo di raggiungerle, pazzi d'amore per queste indomabili tentatrici.

Del suo passato leggendario, questa sede distaccata del paradiso conserva il suo potere ammalian-

te. Collocato in posizione appartata sulla punta sud-orientale della Sardegna, nel cuore dell'Area Marina Protetta "Capo Carbonara", il Pullman Timi Ama Sardegna si affaccia su una baia idilliaca dalle acque cristalline e su una laguna popolata dai fenicotteri rosa, incorniciata da colline profumate di macchia mediterranea.

In poche parole. Il Pullman Timi Ama Sardegna è un resort 5 stelle che si estende su un parco di 11 ettari di fronte alla celebre spiaggia di Porto Giunco, a Villasimius. 275 camere, 4 ristoranti, 4 bar, 4 sale meeting, una Spa marina e molto di più! Sono tantissime le attività ricreati-



**Undici ettari di parco
di fronte alla celebre
spiaggia di Porto Giunco
a Villasimius
dove connettersi
con sé stessi e con gli altri**



ve proposte agli ospiti di tutte le età: dagli sport acquatici alle escursioni in quad, dalle passeggiate a cavallo alle immersioni, passando per il tennis e il paddle yoga. Insomma, l'hotel ha tutto quello che serve per garantirti una vacanza da sogno o un evento aziendale di successo.

Esperienze tutte da gustare. Varia e di tendenza l'offerta ristorativa. Menzione a parte merita il ristorante gourmet Su Tea Rooftop Restaurant. Ideale per cene romantiche o per eventi privati d'effetto, offre un menu gourmet e una vista impareggiabile sulla baia di Porto Giunco.

Thalasso & Spa. Un'oasi di pace e benessere si trova nel cuore dell'hotel. La Spa marina Thalassa Sea & Spa invita a scoprire i benefici della talassoterapia e offre una vasta scelta di trattamenti di bellezza e massaggi firmati Thalassa Sea & Skin, Cinq Mondes, Fitomediteranea e Mimi Luzon. Imperdibile il Percorso Sensoriale, vero e proprio

viaggio dei sensi fra la vasca di acqua di mare riscaldata, la sauna, il bagno turco, la stanza del sale e le docce cromo-aromaterapiche. Relax assoluto in puro stile Pullman.

Pullman, un marchio Accor. Se la vita è tutto lavoro e niente svago, che vita è? Pullman Hotels & Resorts accoglie i propri ospiti in destinazioni vivaci che offrono il giusto mix di performance e divertimento. Qui c'è spazio e tempo per giocare, lavorare, connettersi con sé stessi e con gli altri. Perché "Il nostro mondo è il vostro parco giochi".

Oggi Pullman conta più di 140 hotel e resort in tutto il mondo. Fa parte di Accor, gruppo leader nell'ospitalità aumentata con i suoi 5.200 hotel in 110 paesi.

Pullman Timi Ama Sardegna

Viale dei Ginepri, 3 - Villasimius
Pullman-timiama-sardegna.com
H3040@accor.com - T. 07079791



/ SARDINIA
/ PULLMAN TIMI AMA SARDEGNA

REACH BALANCE
TO FIND SUCCESS



OUR WORLD IS YOUR PLAYGROUND

VIALE DEI GINEPRI 3, 09049 VILLASIMIUS / +39 070 79791



pullman
HOTELS AND RESORTS

TIMI AMA SARDEGNA



Hotel per soli adulti a 21 gradini dal mare

Non un semplice hotel. «Ma qualcosa di speciale, unico», dice Giorgio Cellino, l'imprenditore col culto della bellezza che La Ghinghetta, sul mare di Portoscuso, l'ha trasformata un anno fa in relais. Omaggio a quella tradizione chicchissima dell'accoglienza dove non esiste la prenotazione ma il cliente. Un lusso vestito di bianco sui tre piani di facciata, in tinta anche le finestre, un minimal dell'estetica che declina l'eleganza all'ennesima potenza. La Ghinghetta prende nome dallo scoglio dove poggia il faro di Portoscuso. Spiaggia de La Caletta. Ventuno gradini separano il relais dal mare. **Dallo smeraldo che si fa turchese e più lontano vira in cobalto. Una tavolozza di colori che di notte fa da specchio alla luna. Sopra ecco la piscina affacciata sulla riva.** L'eccellenza vale una storia di successo a cui Cellino ha messo l'abito nuovo raccogliendo un'eredità che colloca La Ghin-

ghetta tra i venti eremi vacanzieri dove al mondo, racconta il Corsera, si dorme e si mangia meglio. Già, il gusto. Profumi e sapori del cibo gourmet. I cinque sensi dell'arte culinaria sono serviti al piano terra de La Ghinghetta che ospita pure il bar e la hall in cui domina ancora il bianco. Di tavoli e poltroncine, divani e cuscini. L'azzurro di dettaglio a stemperare la luce che ha pendant persino coi fiori. Il mare è lì, a portata di occhio, da qualunque finestra lo si osservi. Le sette suites sono al piano intermedio. Vista mare. Vista acqua. Vista colori. E più su la terrazza, col bagno di sole. «Emozioni su misura», recita una pagina del sito Internet. Preludio di quella Ghinghetta «tutta per te», è l'offerta «hotel buyout», per un evento privato. A misura di aziende e famiglie. Di amici e ritrovi dell'anima. Il sipario della stagione 2022 si solleva il Primo Maggio e senza soluzione di continuità le vacanze a La Ghinghetta vanno avanti sino alle porte dell'inverno. Perché lì, sul mare, persino una burrasca improvvisa è spettacolo. Da godere accomodati in prima fila.

Relais La Ghinghetta

Via Cavour, 26 09010 – Portoscuso (SU)

Telefono: +39 0781 1800733 - info@relaislaghinghetta.it



Nella Terra di Dio, tra ulivi e colori il lusso vacanziero sardo

Immaginate lo smeraldo del mare abbinato al giallo dell'alba e la sera, al tramonto, può capitare che tutto si faccia rosato. Guardando fuori, si vede così dal 7Pines Resort Sardinia, settantasei camere di cui otto junior suite e venti suite. L'indirizzo è Baia Sardinia, confine nord della Costa Smeralda. La località è Li Mucchi Bianchi, autenticità toponomastica gallurese, retaggio di una storia dove, un tempo, i migliori bovini dell'Isola andavano al pascolo. Terra di Dio, comunque la si osservi, ripetono da sempre i forestieri, abbagliati da tanta bellezza. Dagli ulivi a un passo dal mare, tra sabbia e granito. Il 7Pines Resort Sardinia, brand internazionale delle vacanze, ha tutto intorno quindici ettari di parco. La natura è sacra, da queste parti, primo comandamento di un lusso spalmato in tre differenti aree del resort. Ecco il Garden e la Laguna, che ospitano le

camere e Junior suite. Vista Mare è invece lo spazio del buen retiro fronte spiaggia, il più privilegiato. Ogni elemento d'arredo è un segno, filo filo d'Arianna di una concezione dell'accoglienza che avvolge i clienti. A cominciare dal Pure Seven, la spa che è tempo dell'abbandono al piacere. I bar sono tre, altrettanti i ristoranti. E tutti diversi, per sapori ed esperienze del gusto, perché vivere sere diverse è uno dei segreti dello stare in vacanza. Oziare con il suono dell'acqua che accarezza la battigia, porta dritti al Cone club beach bar con lettini, aperitivi e il cibo gourmet dello chef Tohru Nakamura, maestro della cucina fusion. I drink d'autore, invece, sono arte dello mixologist Philip Bischoff di Bangkok.

7Pines Resort Sardinia

Loc. Li Mucchi Bianchi, Baja Sardinia 07021 Arzachena (SS)
Telefono: +39 0781 1800733 - info.sardinia@7pines.com

Sabbie dorate, acque limpide

Un assaggio del Cormoran si può gustare direttamente sul sito. Sono sessanta secondi che portano dritti (e dentro) il paradiso vacanziero di Villasimius, a trentacinque chilometri da Cagliari. La spiaggia è quella di Campus, perla dell'Area marina di Capo Carbonara. Sabbia dorata e il mare che sembra una distesa di cristallo tirato a lucido.

I monti dei Sette Fratelli alle spalle; davanti l'orizzonte dipinto di blu. Il Cormoran è molte cose insieme: l'hotel a quattro stelle, il residence e le ville. Con una lunga lista di servizi che cominciano dal tratto privato dell'arenile, riservato ai soli clienti. Gli ombrelloni a mo' di capanne, perché nulla deve sembrare città. Quotidianità. Lavoro. E se il mare non basta, ecco la piscina che include uno spazio riservato ai più piccoli. Al Cormoran si vola. Con la testa, la gioia e lo sport.

Dal tennis alla pallavolo, passando per le bocce. A ciascuno la sua passione preferita e il miniclub a misura di giovanissimi ospiti.

Il wi-fi rigorosamente gratuito non assicura la connessione solo nelle stanze: alla Rete ci si può "agganciare" anche da tutti gli spazi comuni. Il top dell'accoglienza sono le suite al primo piano. Lo sguardo si perde sul golfo di Capo Carbonara. E quando il maestrale secca l'aria, sembrerà di avere una lente di ingrandimento sugli occhi, tanto sono nitide le immagini, spettacolari i giochi di luce. Gli stessi che si possono ammirare dal lettino in prima fila sulla spiaggia. Negli appartamenti del Cormoran ci sta tutta la famiglia. Camera matrimoniale più un'altra doppia. Piano terra o primo, sempre con vista mare. Le ville hanno cinque vani su tre livelli. Tutto intorno il verde del prato e della macchia mediterranea.

Il buongiorno inizia con una colazione continentale, nella terrazza che si affaccia sul giardino. Il bar della spiaggia prepara anche le grigliate di carne e pesce.

L'alternativa sono i due ristoranti Cormoran: a buffet o a la carte.

Hotel Cormoran

Via del Porto 37, località Campus, Villasimius

Telefono: +39 070 79340 - www.hotelcormoran.com



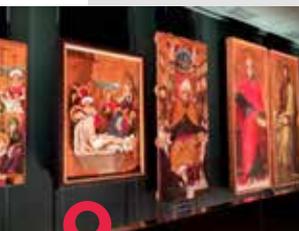


CANTINA
SANTADI

vini fatti con arte



i nostri consigli



La "Cittadella dei musei" di Cagliari sorge in una zona della città ricca di storia. Posta in posizione panoramica sulla città e sul Golfo è stata ricostruita negli anni Settanta. La "Cittadella" ospita il Museo archeologico nazionale, il Museo delle cere anatomiche, la Pinacoteca nazionale, il Museo comunale d'arte siamese e il Museo etnografico regionale. Chiusa il martedì, aderisce all'iniziativa "Domenica al Museo": ogni prima domenica del mese, dalle 9 alle 20 gli spazi del Museo Archeologico Nazionale saranno visitabili gratuitamente.

Cagliari, Piazza Arsenale 1. Biglietteria: +39 070 60518245. Ufficio: +39 070 655911 | +39 070 60518248

A San Teodoro, nel mezzo della Gallura, oltre a spiagge e ville trova posto il Museo della civiltà del mare, conosciuto come Icimar. Aperto nel 1989 promuove la conoscenza e la tutela degli ambienti marini diffondendo la cultura e la civiltà dei popoli che si sono succeduti nel Nord Est della Sardegna. Organizza convegni di studio, rassegne, incontri e altre attività inerenti alle problematiche del mare. In esposizione reperti archeologici che vanno dall'età punica a quella moderna.



San Teodoro, Località Niuloni. Tel. +39 0784 866180 | +39 0784 866180 - segreteria@icimar.it



Allestito negli spazi del sito minerario di Serbariu che restò attivo sino al 1964 rappresentando il punto centrale dell'economia del Sulcis, il Museo del Carbone è unico nel suo genere. Non il tradizionale percorso didattico ma la reale visita in una galleria sotterranea, nei locali della lampisteria e nella sala argani. Presente una preziosa collezione di lampade da miniera, attrezzi da lavoro, strumenti, oggetti di uso quotidiano, fotografie, documenti, filmati d'epoca e videointerviste ai minatori. È consigliata la prenotazione. Per gli orari, è consigliabile consultare il sito www.museodelcarbone.it

Carbonia, Centro Italiano della cultura del carbone, piazza Roma 1. Tel. +39 0781 627 27

A Mamoiada, 15 chilometri da Nuoro in Barbagia, gioiello di storia e di cultura, luogo reso famoso dal celebre Carnevale dei Mamuthones e degli Isshoadores sorge il Museo delle Maschere Mediterranee, il cui obiettivo è quello di mettere in risalto culture carnevalesche distanti geograficamente ma che, visibili nelle sale del Museo, offrono un'esperienza interattiva suggestiva ed avvincente. La visita ripercorre i riti del Carnevale nuorese arrivando ai costumi diffusi nel Nord Italia, nella Penisola iberica e nell'area balcanica. Il Museo apre tutti i giorni dalle 10 alle 19 fuorché il lunedì dove è richiesta la prenotazione.



Mamoiada, Piazza Europa 15. Tel. +39 0784 569018 - info@museodellemaschere.it



Museo all'aperto grande quanto l'Isola: l'archeologia sarda punta all'Unesco

Il primo fu, 23 anni fa, il sito del villaggio Su Nuraxi di Barumini: nel 1997 riuscì ad ottenere il riconoscimento dell'Unesco come patrimonio dell'umanità.

L'area archeologica, scoperta e portata alla luce nel corso degli anni '50, durante gli scavi condotti dal grande archeologo Giovanni Lilliu – uno dei padri dell'archeologia sarda moderna -, è il simbolo della Sardegna che non guarda le coste e il suo mare, ma il patrimonio di storia millenaria che rivela il vero essere del popolo sardo, ricettore di influenze da tutto il Mediterraneo.

Ora tutta l'Isola, con il suo immenso patrimonio archeologico fatto di 3500 Domus de Janas; interi campi o isolati Menhir; necropoli scavate nella roccia viva; circa 10mila torri nuragiche, semplici o complesse;

Tombe dei Giganti, di cui restano circa un migliaio di siti riconoscibili; sacrari federali e una rete di pozzi, fonti e opere idrauliche, considerate sacre nella tradizione, **chiede all'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura di riconoscere l'intero paesaggio culturale dell'Isola come patrimonio dell'umanità.**

Sardegna uguale nuraghi.

Le popolazioni nuragiche hanno abitato l'Isola tra il 1800 e il 1000 a.C. Tra le costruzioni megalitiche da non perdere, appunto, c'è il villaggio di Su Nuraxi di Barumini, ma anche il nuraghe di Serra Orrios a Dorgali, uno dei più grandi e meglio conservati della Sardegna, o quello di Santu Antine a Torralba e infine, per questo breve elenco il nuraghe Arrubiu a Orroli, uno dei più grandi della Sardegna.



Tombe di giganti e pozzi sacri. Appartenenti all'età nuragica, le tombe di giganti sono dei monumenti funerari composti da una lunga camera funeraria con un'abside finale e ricoperta da lastre di pietra. Tra le tombe da visitare: ad Arzachena la tomba di Coddu Vecchiu, una delle più antiche, risalente circa al 2500a.C.

I pozzi, presenti in tutta la Sardegna, erano santuari sotterranei dedicati al culto delle acque, elemento fondamentale della religione nuragica. Il pozzo più comune è a pianta circolare costruito con blocchi di pietra, circondato da recinti circolari in pietra, o sormontato da un piccolo edificio. Tra i pozzi sacri si ricordano quello di Santa Cristina a Paulilatino e Su Tempiesu a Orune.

Dolmen e Menhir. Costruzioni appartenenti al mondo religioso e funerario dell'età neolitica. I menhir sono grandi pietre piantate verticalmente nel terreno alte anche cinque metri circa. L'area archeologica di Pranu Muttedu, a Goni vanta la più alta concentrazione di Menhir con circa 60 monoliti. I dolmen sono tombe costituite da lastre di pietra piantate verticalmente nel terreno e coperte da una lastra orizzontale. Tra i Dolmen, Sa

Coveccada a Mores in provincia di Sassari, è tra le più importanti costruzioni.

Domus de Janas, le 'Case delle fate'. Tombe scavate nella roccia risalenti al Neolitico. Ne sono state ritrovate più di 2.400. Costruzioni a volte molto elaborate e con decorazioni, le tombe spesso sono collegate tra loro a formare delle necropoli sotterranee. Da non perdere la grande domus di Sedini, la domus de janas di Genna Salixi a Ruinas, e la necropoli di Is Loccis-Santu a San Giovanni Suergiu.

Sito Fenicio-Punico. Alcune zone Sardegna presentano i resti delle città fondate durante la colonizzazione fenicia nei secoli VIII e VII a.C. Importanti centri, conquistati anche da Cartagine, dove si è creata una nuova cultura sardo-punica. Da visitare l'insediamento fenicio-punico di Monte Sirai a Carbonia, la città fenicio-punica di Sulci a Sant'Antioco, le fortificazioni Nuragico-Puniche di Monte Sant'Antine a Genoni e il forte punico di Mularza Noa o Pabude a Bolognana.





Otto Passi: formaggi naturali e costante innovazione per la startup agricola sarda

Duecento ettari di terreni coltivati confinano da una parte col fiume Tirso, dall'altra con le valli del Marghine nel centro Sardegna, **ospitano un migliaio di pecore** che sembrano vivere in un resort per quanto sono seguite e curate.

Luca, Rita e Paolo hanno tra i 29 e i 39 anni, e soprattutto quella luce gentile negli occhi di chi vuole dare valore e visione a un'Isola sana, autentica. Otto Passi è la società agricola da loro ideata nel 2019, proprio nel periodo in cui si era scatenata la rivolta dei pastori contro l'aumento del prezzo del latte. "Mio padre e mia madre lo trasformavano anziché buttarlo via – ricorda Rita Tolu.

In quei giorni ci siamo appassionati e abbiamo studiato, per poi chie-

derci: perché non facciamo noi il formaggio?". È **Luca Tolu** a iniziare il lavoro in campagna con l'**idea di fondare un'azienda** moderna e collaborativa **con centri di ricerca ed enti regionali**, mentre **Paolo Musu**, ingegnere chimico con vaste esperienze anche in multinazionali, **progetta il percorso che il latte fa dalla mungitura al laboratorio di trasformazione**.

E sono proprio otto passi, col latte che arriva ancora tiepido, poi filtrato e lavorato a crudo. I soli ingredienti sono il latte, il caglio, il sale e in alcuni casi i fermenti lattici. È l'innesto l'elemento distintivo che mantiene le caratteristiche nutritive e aromatiche del latte. "Non pastorizziamo, non utilizziamo fermenti industriali – precisa Rita – per questo abbiamo deciso di non far parte di



Il nostro storytelling si concentra su questo mondo in maniera reale, autentica, restituendo la dignità a persone che fanno un mestiere antico



nessun consorzio, proprio perché vogliamo tutelare il sapore del formaggio". **Pecorino, stracchino e casizolu di pecora sono alcuni dei prodotti di punta della startup agricola** che ha iniziato a commercializzare i propri prodotti nel settembre del 2021 e che già vende molto bene anche fuori Sardegna, nelle case, nei ristoranti e nelle botteghe amanti del formaggio naturale.

"Vendiamo perché piace anche la nostra narrazione – racconta Rita -. Siamo avversi a quella folkloristica e turistica del mondo agropastorale, che a noi, figli di generazioni di pastori, non rappresenta. **Il nostro storytelling si concentra su questo mondo in maniera reale, autentica, restituendo la dignità a persone che fanno un mestiere antico in un contesto globale**". Perché "oggi chi fa il pastore deve avere tante competenze – aggiunge Paolo -, conoscere la tecnologia, sapersi confrontare col mondo, fare rete. È un imprenditore a tutti gli effetti".

L'attenzione è rivolta anche all'aspetto sfidante della sostenibilità.

Dal packaging con l'uso della carta per avvolgere e conservare i formaggi fino al riutilizzo della lana di pecora, e infine l'idea di utilizzare il letame delle pecore per produrre energia e chiudere la filiera.

Sono proprio le pecore le principesse della nuova realtà aziendale Otto Passi.

Seguite sia da un alimentarista sia da un veterinario, si riposano dentro un grande magazzino con ampie porte scorrevoli all'interno del quale si crea un fascio di luce centrale che simula la luce della luna, in modo che non stiano mai completamente al buio. Lungo una corsia di alimentazione, invece, vengono somministrati i pasti, con acqua a disposizione e una dieta che varia a seconda del ciclo di vita delle pecore. E mentre il sole inizia a tramontare sulle vaste valli del Marghine, Rita conclude: "I miei bisnonni praticavano la transumanza da Fonni fino a qui, si muovevano a piedi. Poi sono arrivati i cavalli e infine i camion, mentre mio padre ha iniziato a coltivare i terreni. **Noi utilizziamo la ricetta tradizionale e innoviamo, con cura e rigore.** Penso allora che i giganti siano le tradizioni che ci portiamo dietro ma noi dobbiamo essere sopra quelle spalle per vedere oltre".

ottopassi[®]
• FORMAGGI DI FATTORIA •

Società Agricola RADICAS S.s.

Loc. Su Campu, 4 - 8010 Noragugume
ottopassi@formaggidifattoria.com
formaggidifattoria.com



Spanu Bottarga, giganti della tradizione

L'oro giallo dell'oristanese è un prodotto raffinatissimo che dal **1958 la famiglia Spanu** continua a lavorare con pratiche antiche, riscuotendo l'approvazione sia in Sardegna sia all'estero. È la bottarga di muggine per cui Cabras è conosciuta in tutto il mondo. Un territorio vocato alla pesca e genitrice di un prodotto sempre più ricercato e conosciuto dai tempi antichi, commercializzato da almeno tre millenni.

L'avventura imprenditoriale della famiglia Spanu ha inizio quindi nel solco della millenaria storia palustre del territorio, una risorsa locale talmente richiesta da divenire in pochi anni insufficiente a soddisfare tutte le richieste di un mercato

sempre più attento all'eccellenza dei cibi. **Spanu Bottarga – Tradizioni Nostrane** per questo ha sempre avuto come priorità il territorio e i consumatori. Il responsabile della comunicazione, Gavino Guiso, la presenta in questo modo: **“La nostra attività imprenditoriale si basa su due presupposti basilari.**

Per prima cosa, **la consapevolezza dei valori che la Sardegna può esprimere grazie a una storia millenaria**, e in secondo luogo la responsabilità di **farla diventare un fattore di valore non solo culturale, ma anche economico”**.

Con attenta salatura e asciugatura e successiva stagionatura, eseguita con metodo esclusivamente arti-

gianale e manuale, Spanu Bottarga – Tradizioni Nostrane perpetua una tradizione culinaria che si sta imponendo sempre di più nel mercato. Il suo colore varia dall'oro all'ambra-scuro e si distingue per il profumo intenso e l'avvolgente aroma di salmastro, con tracce di mandorla e muschio. Il suo utilizzo in cucina è vario e creativo per un prodotto che, come racconta il titolare dell'azienda, Giovanni Spanu, in Italia non si conosceva o poco, fino agli anni '80. "Abbiamo iniziato a far conoscere la bottarga in Italia poco prima dell'avvento di Internet ed è stata un'esperienza forse irripetibile. Al sud si conosceva esclusivamente la bottarga di tonno, al nord la chiamavano carube. Possiamo dire di aver spianato la strada al vero boom della bottarga che è avvenuto negli anni '90 – dichiara Spanu -. E se ieri l'80% della diffusione della vendita della bottarga era di tonno, oggi si è capovolta la situazione, facendo prevalere quella di muggine, che è la migliore e, possiamo dire, la regina di tutte".

Spanu Bottarga – Tradizioni Nostrane sta raccogliendo il lavoro e la semina di tanti anni in giro per lo stivale a promuovere un prodotto che


Abbiamo iniziato a far conoscere la bottarga prima dell'avvento di Internet: è stata un'esperienza irripetibile. Abbiamo spianato la strada al vero boom degli anni '90


viene lavorato ancora con metodi tradizionali, i cui ingredienti sono l'aria pura, il sole e il sale marino sardo. "Anche i nuovi prodotti, come la crema di muggine affumicato e la crema di bottarga, quest'ultima venduta tantissimo, sono nati nel rispetto della tradizione". Una curiosità riguarda proprio la crema. "Dovete sapere che non tutte le uova di muggine diventano bottarga. Così le donne dei pescatori di Cabras, per le occasioni speciali, preparavano un gustoso paté con le uova fresche dei muggini di piccola taglia". Un delizioso antipasto e stuzzichino, dal colore giallo-oro e dal carattere deciso, utilizzato anche dai migliori chef.

I riconoscimenti non mancano. L'iniziativa Sardinia Food Awards 2021, promossa dalla regione Sardegna con il contributo del Ministero delle politiche agricole, forestali e alimentari, di Laore e Coldiretti, ha selezionato quella di Spanu Bottarga – Tradizioni Nostrane come eccellenza sarda. "Stiamo raggiungendo obiettivi importanti. Vendiamo alla grande distribuzione qualora la stessa valorizzi il nostro marchio come eccellenza e a negozi specializzati che hanno conoscenza del valore di questo prodotto – ha chiosato Spanu -. Questo perché vogliamo tenere una forte identità e non disperdere la qualità della nostra bottarga che, ricordiamo, ha una produzione limitata. Ne abbiamo cura, le diamo valore e vogliamo promuoverla al meglio, tenendo alta la bandiera delle tradizioni nostrane".



SOLARE, AUTENTICA, SUPERBA, SARDEGNA.



Carignano del Sulcis: la Sardegna è protagonista dei mercati nazionali e internazionali

Oltre 26mila ettari vitati, una produzione media di 640.000 ettolitri, una Docg, 17 Doc, 15 Igt.

Sono i numeri di un'isola, la Sardegna, che con il vino convive sin dai tempi dei Fenici e dei Romani, anche se alcune delle più note uve della Sardegna come il Cannonau e il Carignano sono state introdotte dagli Spagnoli nel '700.

Oggi i vini della Sardegna sono conosciuti in tutto il mondo, dal Cannonau di Nuoro, al Vermentino di Gallura, alla Vernaccia di Oristano, dal Carignano del Sulcis alla Malvasia di Bosa al Monica passito, al Moscato, al Nasco. Ma il percorso non è stato sempre dritto e facile. A partire da fine '800 ed inizi '900, quando si salvarono solamente le vigne piantate in terreni sabbiosi.

Solo all'inizio degli anni '50, grazie alla nascita di innumerevoli cantine sociali, la viticoltura riprese piede in regione, anche se in questo periodo la produzione era concentrata sulla quantità, in particolare per i vini rossi colorati e concentrati, con altra gradazione alcolica e spesso usati per il taglio di altri vini. L'arrivo della produzione di qualità, qui come in altre regioni d'Italia, ha permesso ai vini della Sardegna di raggiungere i grandi livelli di eccellenza dei giorni d'oggi.

28 volte Terre Brune

Molte storie sono legate al Sulcis Inglesiente e al Carignano, che è stato tra i protagonisti a Verona. E come avviene sempre in Sardegna sono storie di passione, coraggio e orgoglio. Una l'ha raccontata il



direttore commerciale di Santadi, Massimo Podda. La Sardegna infatti è anche terra e storia di vini iconici come il Terre Brune 2018 che racconta un binomio inossidabile e vincente, quello tra la stella dell'enologia internazionale, Giacomo Tachis ed Antonello Pilloni, da 46 anni ininterrottamente alla guida di Cantine Santadi e che – come ci dice con orgoglio Massimo Podda “oggi mentre siamo tutti a Verona è in cantina che continua indefesso il suo lavoro”.

La storia del Terre Brune infatti può essere presa a paradigma della trasformazione e della crescita enologica dell'Isola. La crisi delle cantine sociali che tra gli anni 70 e gli 80 prima o poi colpisce tutti i produttori, chiede scelte coraggiose. Per Santadi (nata nel 1960) la svolta arriva nel 1976 quando Pilloni, alla guida del nuovo management, fa la scelta coraggiosa e chiama Giacomo Tachis. Nel Sulcis Inglesiente – Sud Ovest della Sardegna – nasce il Terre Brune che fa il suo debutto

nel 1984 primo vino sardo in barriques in assoluto. Come sottolinea Podda abbiamo aperto pionieristicamente la strada verso la trasformazione in senso qualitativo dell'enologia dell'Isola. Terre Brune (95 per cento Carignano) dopo 18 mesi in barrique e 6 in bottiglia esce sul mercato. E mai oltre le 90mila bottiglie ci tiene a precisare Podda. È una scelta fortemente voluta così come quella di utilizzare solo le migliori (e costose) barriques francesi che secondo Tachis rappresentano il migliore contenitore in assoluto





per l'affinamento del Carignano. Presentato alla Vinitaly 2022 il Terre Brune 2018 si presenta in una nuova veste, una bottiglia più "dritta", con il marchio in rilievo sul vetro ed impreziosita dal Nfc – un tag sull'etichetta – che consente attraverso il cellulare di accedere al mondo Santadi. Dalla tracciabilità e autenticità dell'etichetta, fino alle schede di prodotto e alle visite in cantina. Insomma un Nft legato al mondo del vino. Ma come sottolinea Podda "oltre al territorio e alle varietà sono determinanti gli uomini. Ecco perché vendemmiamo ancora a mano e soprattutto perché abbiamo scelto di pagare molto bene le uve dei nostri soci. Un segnale forte che premia il loro impegno e stimola a lavorare bene in vigna ed a far sì che i giovani rimangano sul territorio. Oggi Santadi produce un milione ed 800mila bottiglie per un totale di 30 etichette esportate in tutto il mondo (45 per cento la quota) dagli Usa al Giappone, Svizzera, Germania ed Uk. E come ulteriore premio

alla qualità nel 2002 è nata una joint venture al 50 per cento fra due grandi realtà italiane del vino Santadi & Sassicaia, cioè un gemellaggio produttivo tra Carignano e Bolgheri da 330mila bottiglie all'anno.

Galesa una storia d'amore per la Sardegna

Quella di Cantine Mesa è una storia d'amore verso la Sardegna. Tutto ha inizio nel 2004 quando Gavino Sanna, creativo di fama internazionale e genio sardo nel mondo, decide di ritirarsi nella sua amata Isola. E qui volle lasciare un segno tangibile di questo sentimento avendo capito subito il potenziale del Sulcis rispetto alle aree più conosciute della Sardegna. Quello di Sanna era un progetto chiaro e lungimirante: tutela del territorio attraverso il rilancio del Sulcis. Ad iniziare dalla razionalizzazione della produzione. Via quindi gli affitti e molti investimenti in su terreni per sviluppare Vermentino, Carignano con i suoi bellissimi vigneti ad alberello. Dal 2004 la crescita procede veloce tanto che per consolidarla nel 2017, Mesa entra a far parte del Gruppo vinicolo Santa Margherita – che fa capo alla famiglia Marzotto – che punta su tenute di piccole e medie dimensioni ma che hanno carte per competere nel mercato dei grandi vini. L'imprinting e i valori rimangono quelli di Gavino Sanna, tanto che lo scorso anno nasce Galesa, nome nato da una sintesi di Gavino, Lella (sua moglie) e Sanna. Come ci dice Virginia Stancheris, responsabile Relazioni esterne di Mesa: "Galesa è un atto d'amore personale di Gavino Sanna verso la

famiglia, la sua terra e il Vermentino". Virginia Stancheris, responsabile relazioni esterne cantine Mesa e l'enologo, Stefano Cova

Nonostante infatti la produzione di Mesa sia ancora fortemente orientata al Carignano, "Galesa – sottolinea Stancheris – vuole essere una sfida per intercettare la tendenza che vede il Vermentino come candidato ideale per imporsi tra i leader emergenti nei bianchi nel mondo. In futuro il giovane wine lover vorrà vini più golosi e appetitosi, ma anche con profonde radici con il territorio. Questo vitigno con la sua storia, il suo gusto e profumo irripetibili è la migliore risposta a questa esigenza". Galesa esce sul mercato con 4000 bottiglie e così sarà anche per il futuro. È un Vermentino molto importante che prima di uscire ha fatto suoi 15 mesi tra vasca e barriques, molto gastronomico, con potenza e struttura che nulla hanno a che invidiare ad altri vini.

"L'idea – prosegue Stancheris – è quella di portarlo nell'alta ristorazione in modo da superare il suo consumo "stagionale" per imporlo come vino importante da bere sempre. La scelta di farne delle poche bottiglie di alta qualità va in questa direzione. Sarà il vertice di una piramide che servirà a posizionare anche i nostri bianchi di più facile beva e gusto". I vigneti di Mesa si estendono per oltre 78 ettari di cui il 75 per cento a Carignano ed il 35 per cento Vermentino, "Se quest'ultimo, come amiamo definirlo, è l'oro di Mesa, il Carignano è l'icona del Sulcis".



Mesa produce Buio, solo acciaio; Buio Buio, una riserva che passa anche in legno e, infine, il Gavino Carignano Superiore. E proprio le parole scritte da Gavino Sanna racchiudono l'essenza di Mesa. "Vogliamo raccontarvi la storia di una terra meravigliosa. Una terra generosa come una madre, che offre tutto quello che ha: le sue ricchezze e le sue sfumature, i suoi aromi e i suoi profumi, la sua anima e il suo sapere... Il racconto di un territorio dove la cultura della terra è fatica ma anche amore e dedizione, un sentimento forte che tramanda un'antica arte e tradizione.

Sardus Pater e la rinascita dell'Isola verde

Sant'Antioco è il cuore del Carignano. Qui c'è la storia di questo rosso



che risale al tempo del “Padre Sardo”, la moneta romana coniata nel Sulcis secoli fa oggi marchio delle Cantine Sardus Pater che riunisce 250 soci per 300 ettari, la maggior parte dei quali condotti a Carignano. Vigneti antichi molti dei quali (100 ettari) tutti a piede franco impiantati su terreni sabbiosi con un’età media di 60 anni che in alcuni casi può raggiungere i 100. Basse rese per ettaro che producono uve di assoluta qualità. “La nostra storia – racconta il Presidente, Raffaele De Matteis – inizia nel 1949, e prosegue fino alla svolta di inizio anni 2000 quando decidemmo di abbandonare la produzione di vini da taglio (destinazione Francia) per concentrarci sulla produzione di bottiglie da immettere sul mercato. Scelta fortemente voluta

dall’enologo, Riccardo Cotarella che chiamammo per affiancarci nel risollevare una situazione ormai giunta ad un punto critico e che s’innamorò immediatamente del Sulcis e dei suoi vini intuendone le potenzialità.

Sant’ Antioco l’Isola Verde (dal colore delle vigne) infatti fino agli anni ’90 produceva quasi 180mila quintali all’anno. Vino che dal porto faceva subito rotta su Bordeaux e Marsiglia per “aggiustare” i vini francesi. Oggi, grazie all’intuizione di Cotarella (ed alla legislazione Ue) la produzione arriva al massimo ai 10mila quintali e ci permette di fare altissima qualità. Non solo in vigna grazie alle rese basse – scelta naturale per quelle a piede franco, voluta per le altre – ma anche in cantina. Introdurre le barriques per gli affinamenti ha voluto dire alzare l’asticella della qualità portando i nostri vini su standard di mercato elevati. Ricordandosi sempre però che non è il legno che nobilita il vino, magari lo arrotonda solo un po’. Il resto è la sapienza di tutti i nostri produttori. Scelta coraggiosa – prosegue De Matteis che ha pagato subito sul mercato. Dalle 300mila bottiglie iniziali si è poi passati alle 400mila. Destinazione Usa e Giappone (25 per cento), Italia (25 per cento) ed il resto nell’Isola. Dalla prima vendemmia del 2005 in poi una crescita costante basata sulla qualità. Oggi le referenze sono molte (16 etichette) soprattutto i rossi che la fanno da padrone (80 per cento) con 5 etichette di Carignano con vini di punta quali Arruga e Is Arenas, un Carignano Rose (Horus).



**CAMPAGNA
AMICA**



SCARICA L'ELENCO
DEGLI AGRITURISMI
CHE ADERISCONO
ALLA CAMPAGNA AMICA
O SEGUI IL LINK



www.campagnamica.it/la-nostra-rete/gli-agriturismi

www.sardegna.coldiretti.it

Gli agrichef di Campagna Amica, ambasciatori del buon gusto

L'algoritmo del tuo vivere la Sardegna è meno complesso di quello che pensi.

È un sistema di calcolo basato su una piattaforma al centro del Mediterraneo che si compone di elementi matematici la cui somma è la bellezza infinita.

Per iniziare a elaborare il calcolo della tua esperienza inserisci come basi quelle meravigliose skyline che diradano dalla montagna al mare, elementi che si offrono ai tuoi occhi condensati sotto un sole che impreziosisce di colori boschi, fiumi, distese di grano, pascoli e macchia mediterranea. Calcola il tuo risultato perfetto moltiplicando gli elementi naturali con il fattore umano rappresentato dal microcosmo di aziende agrituristiche di Campagna Amica, e ottieni il risultato della esperienza e della saggezza applicata in secoli di storia. Gli agrichef di Campagna Amica, contadini e pastori da generazioni, sapranno elaborare a tavola il concentrato di ciò che hai appena visto e ammirato. Potrai solamente sviluppare nuovi e personali algoritmi e scegliere che la bellezza non è solo ciò che vedi, ma anche ciò che vivi, gusti, assapori.





La montagna domina il colore del mare: è la magia del trekking “Selvaggio blu”

Un percorso in mezzo alla montagna più incontaminata dell'Ogliastra, con un panorama mozzafiato sull'azzurro del mare che bagna alcune delle cale più belle dell'Isola. Questa la magia del trekking “**Selvaggio blu**”, unico nel suo genere che permette agli appassionati più esperti, ma anche a chi vuole provare l'ebbrezza di una passeggiata fuori dal mondo, di vivere alcuni giorni a contatto con la natura. **La durata del trekking varia da cinque ore a quattro giorni** (quest'ultima opzione è per i più esperti). Siamo nel territorio di Baunei e il sentiero ha una lunghezza di qua-

ranta chilometri che si snodano nella montagna con sentieri quasi invisibili percorsi dai pastori, raggiunti attraversando scale di tronchi d'albero e che si affacciano a strapiombo sulla costa offrendo un panorama che lascia senza parole. Il cammino è stato ideato dall'alpinista e fotografo, Mario Verin e da Peppino Cicalò, presidente della sezione Nuoro del Club Alpino Italiano. Percorrere questo sentiero rigenera il rapporto tra uomo e natura, ritrovato nei colori nei profumi e nei silenzi rotti soltanto dallo scia-bordio dell'acqua che sbatte sulle rocce a strapiombo sul mare.



**Panorama mozzafiato
passeggiate fuori dal mondo
a contatto con la natura:
40 chilometri tutti da vivere
sui sentieri quasi invisibili
percorsi dai pastori**



È un'avventura impegnativa perché i sentieri sono ripidi e scoscesi, ci sono arrampicate e calate in corda, ma tutto avviene all'interno di un contesto speciale. Ci sono diverse cale che si aprono nella costa come **Cala Sisine** e **Cala Goloritzè**, gioielli di una natura incontaminata da custodire e preservare.

Percorrere il Selvaggio blu, però, permette di immaginare quanto fosse faticosa la vita dei pastori e dei carbonai che quei sentieri

li conoscevano molto bene perché li percorrevano per necessità. Questo trekking è unico nel suo genere, lascia in eredità la magia di staccarsi dal mondo per qualche giorno, viaggiare soltanto tra le piante e gli alberi e nutrirsi della bellezza di un mare cristallino.

Tanti i colori che si presentano allo sguardo dal grigio del calcare al verde della macchia mediterranea sino al bianco delle spiagge e al blu del mare.





Il prezioso Arcipelago della Maddalena in motonave

Esplorare i gioielli dell'**Arcipelago della Maddalena** è un privilegio unico ma possibile, grazie alla comoda motonave che vi condurrà verso le imperdibili tappe di luminosi isolotti immersi nel verde.

Un fluire di emozioni tra le **isole di Santa Maria, le piscine naturali di Budelli** per ritrovarvi incantati di fronte alla **Spiaggia Rosa**, famosa in tutto il mondo per il suo incomparabile colore. Nel pomeriggio la **Baia Corsara** ricca di **scogli e faraglioni dalle forme fantasiose** sorprenderà chiunque

e il divertimento sarà garantito nello scorgere: "la testa della strega" "il cane Bulldog" "Lo stivale in miniatura".

Immane la visita dell'isola principale **La Maddalena** che da nome all'intero arcipelago del Parco Nazionale, 45 km di panorami mozzafiato, il vivace centro storico zeppo di negozietti pitici e il porto turistico, concluderà la meravigliosa giornata.

Per info e prenotazioni

Telefono: +39 3516293765 - www.181travel.com



Avventura in gommone nel Regno di Tavolara

Esiste un luogo considerato il regno più piccolo del mondo: **Tavolara!**

È una montagna calcarea e granitica che spunta dal mare in tutta la sua imponenza e bellezza, caratterizzata dalle splendide tonalità cromatiche: il verde del ginepro, rosmarino e lentisco in combinazione con la sfumature del blu, azzurro e verde smeraldo delle acqua attorno, l'hanno consacrata Area Marina Protetta.

Il gommone consentirà di circumnavigare l'intera isola, per ammirare le falesie a strapiombo sul mare, le

insenature, le calette nascoste nella roccia fino ad approdare alle **Piscine naturali di Molarà**, un isoletta vicina dai tratti davvero particolari, dove la sabbia finissima, la limpidezza del mare turchese e cogli affascinanti che ne fanno da cornice, la rendono una mera imperdibile.

Non mancherà l'occasione di tuffarsi nelle acque dai fondali più belli del mondo dell'**Area Marina Protetta**, per sentirsi protagonisti assoluti di un'esperienza indimenticabile.

Per info e prenotazioni

Telefono: +39 3516293765 - www.181travel.com



*C'è chi li ama per il gusto.
E chi li sceglie per il design.*

Linea Horeca delle Cantine di Doliana Nova:
il gusto unico dei grandi vitigni sardi Doc
impresiositi da un design contemporaneo.
Esclusivamente nei migliori ristoranti,
enoteche, wine bar.

- **Anzenas** Cannonau di Sardegna Doc
- **Arenada** Monica di Sardegna Doc
- **Rosada** Cannonau di Sardegna Doc rosato
- **Prendas** Vermentino di Sardegna Doc
- **Perlas** Nuragus di Cagliari Doc

Cantine di Doliana Nova.
Ogni bottiglia è un inno alla Sardegna.



Cucina, le stelle Michelin parlano sardo. Gli chef: “Abbiamo vinto la sfida”

Cinque stelle Michelin in Sardegna è un risultato che non si era mai visto. Un traguardo storico per la **cucina** nell'Isola, il riconoscimento di un periodo di grande fermento che ormai va avanti da alcuni anni e che ha visto emergere nuovi ristoranti, chef e tendenze di grande livello – e che ora anche la guida gastronomica per definizione ha iniziato a premiare. Accanto alla conferma della stella a **Stefano Deidda** – chef cagliaritano del ristorante **Il Corsaro** – e a quella di **Italo Bassi** da **Confusion** a **Porto Cervo**, ci sono tre nuovi stellati nell'Isola: **Fradis Minoris** a **Nora**, con la cucina green e sostenibile di **Francesco Stara**; **Somu** a **Baja Sardinia**, guidata dallo chef **Salvatore Camedda**; e poi **Gusto** a **San Teodoro**, che porta la firma di uno chef noto a livello internazionale come **Claudio Sadler**.

“Vedo molto bene la cucina nell'Isola – racconta Italo Bassi, per 27 anni all'**Enoteca Pinchiorri** a Firenze dove è riuscito a ottenere le tre stelle Michelin - aprendo a Porto Cervo e conquistando subito la prima stella abbiamo dato la possibilità anche ad altri chef di crederci, come Camedda, che è molto bravo. Bisogna avere il coraggio di affrontare le sfide, studiare, stare al passo coi tempi, evolversi. Con le cinque stelle quest'anno abbiamo fatto capire che la Sardegna è presente con tanti grandi prodotti, che valorizziamo”.

Confusion ha aperto nel 2016 in **Costa Smeralda** e si è caratterizzato fin da subito per una commistione tra materie prime locali e influenze internazionali. “Avevo voglia di rilanciarmi dopo aver lasciato Firenze e mi sono innamorato dell'Isola



- racconta Bassi - ci sono materie prime eccezionali e fin dall'inizio ho cercato di valorizzarle facendo però fare ai clienti un viaggio, stimolando un ricordo, un momento particolare, farli volare lontano. Confusion sta per "fusione con" ed è alla base della mia idea di cucina". Valgano due esempi su tutti: tra i piatti che propone Bassi: la rivisitazione delle cozze alla catalana, che propone con pomodoro fresco, coriandolo, olio, olive nere, lamelle di bottarga di muggine e salsa guacamole. "Un piatto semplice però basato su tecnica, ricerca, tradizione e innovazione - spiega lo chef - condisco le cozze in maniera mediterranea ma contaminandole col coriandolo per dare un tocco diverso, valorizzando però anche la bottarga". Poi tagliolini all'astice (nella foto di apertura), un altro piatto che parte dalla tradizione per diventare altro: "Li servo con basilico greco, pomodoro fresco, salsa al latte di cocco, zenzero". Bassi domenica sarà una cena di beneficenza ospitata al Corsaro a Cagliari, dove per la prima volta i cinque stellati dell'Isola firmeranno un menù tutti insieme. Bassi pro-

porrà un risotto. "Il riso è un prodotto di eccellenza in Sardegna, per me è stata una grande scoperta. È come un foglio bianco dove posso scrivere quello che voglio. Così l'ho abbinato ai gamberi rossi nervetti di vitella marinati con cipolla rossa ed erbe aromatiche".

Claudio Sadler è sbarcato nell'Isola di recente, all'interno di un resort, il **Baglioni**, nei pressi della splendida spiaggia di **Lu Impostu**. Lo chef domenica sarà a Sanluri per **Stelle in Marmilla**, ospitato nella cantina **Su Entu**, tra show cooking, degustazioni e piatti di street food in compagnia anche di Francesco Stara e Salvatore Camedda. E poi alla cena al Corsaro, naturalmente. "Mi hanno chiesto di creare un ristorante portando la mia filosofia di cucina - racconta lo chef, che dal 1991 ha sempre avuto almeno una stella (e dal 2003 al 2017 ne ha avuto due) - piatti di impostazione tradizionale, classici, ma con forti stimoli creativi". L'idea di **Gusto by Sadler** è quella di raccontare il territorio attraverso le grandi materie prime locali, i prodotti di eccellenza dell'Isola, per proporre a clienti e turisti il meglio che la Sardegna possa offrire sul piano gastronomico.



“Cerco di recuperare anche vecchie ricette dimenticate che vogliamo rilanciare – spiega Sadler - cerchiamo di inventare cose che sono solo nostre. La tradizione è sempre presente”. Così non deve stupire se lo chef proponga le lorighittas, la fregula e i culurgiones anche nel suo ristorante milanese (“sono piatti che hanno una valenza enorme si possono fare anche a Milano”). Nell’Isola si è innamorato anche dei **filindeu**, la rarissima pasta del Nuorese. “Cerco di fare le con gusto, leggerezza”. La fregula la propone con un brodo di gallinella di mare, profumata allo zafferano con polvere di finocchietto. “La mantechiamo e aggiungiamo ragù di polpo ed erbe aromatiche, e poi un’aria al nero di seppia che contrasta con il giallo dello zafferano e crea un bell’impatto cromatico”. Le **lorighittas** invece sono servite con ragù di agnello, carciofi spinosi, menta e pecorino sardo. “Nell’Isola vedo un grande risveglio sul piano gastronomico – ragiona Sadler - passare da due stelle a cinque vuol dire che è successo qualcosa di significativo. Noi abbiamo vissuto il riconoscimento con stupore, non ce lo aspettavamo. Vuol dire che abbiamo fatto un bel lavoro. Abbiamo voluto fare le cose



per bene ed evidentemente ha funzionato”.

Alla cena di beneficenza dei cinque stellati sardi – per la prima volta tutti insieme – ogni chef preparerà un piatto. Cavolfiore, alghe e Cannonau per Francesco Stara; Salame di foie gras con uvetta e noci e mostarde fatte in casa è la proposta di Claudio Sadler; il padrone di casa, Stefano Deidda, cucinerà bottoni di trippa, triglia e infuso di trippa alla menta; del risotto di Bassi si è detto; Salvatore Camedda invece propone agnello, asparagi e gin. In chiusura lo chef emergente **Davide Atzeni**, che si occuperà del dolce: una sfera di meringa, cioccolato, feijoa e zafferano.

La guida Michelin ha parole di elogio per i ristoranti stellati sardi. Di Camedda ad esempio: “Ogni suo piatto elogia gli squisiti prodotti della regione, dal casizolu al fiore sardo, dalla bottarga di Cabras alle erbe spontanee della Costa Smeralda. Il tutto in chiave contemporanea, con accostamenti inusuali per il grande pubblico, ma anche per palati più gourmet”. Del Corsaro di Deidda gli ispettori Michelin sottolineano “Una cucina compiuta e riflessiva con intriganti piatti che rispecchiano, e nel contempo elevano, le migliori tradizioni sarde in tre menu degustazione: fra terra e mare”. Mentre di Fradis Minoris, guidato da Stara, si parla come di “una bella e buona realtà gastronomica che ha a cuore l’approvvigionamento della migliore materia prima e la sua stagionalità, (compresa quella del prodotto ittico), la conservazione del territorio, nonché la valorizzazione della tradizione isolana”.



I sapori e i profumi della Sardegna solcano il mare grazie a *Cuore dell'Isola*

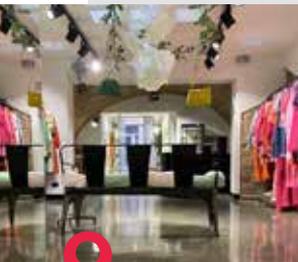
Creare valore per il territorio portando sulle tavole dei consumatori prodotti di qualità, selezionati, ricercati e studiati ma, soprattutto, autenticamente sardi. Ecco a voi servita la marca **Cuore dell'Isola**, una linea di oltre 150 prodotti sostenibili e buonissimi: pasta, formaggi, olio d'oliva, salumi, riso e panificati. Solo ingredienti sardi provenienti da una filiera corta e controllata di aziende e produttori della Sardegna.

Importanti le **ricadute sul territorio**: 42 imprese locali coinvolte nel progetto, 150 prodotti per una spesa sostenibile, a garanzia di una scelta etica e consapevole.

Un ampio assortimento di prodotti che copre tutte le occasioni di consumo, presente in oltre 300 punti vendita della rete distributiva del **Gruppo Abbi** nelle insegne Crai, Despar e Tuttigiorni.



i nostri consigli



L'atelier, aperto nel 2005 si trova nella centralissima Piazza Civica, il salotto buono di Alghero. Le suggestive volte a botte di arenaria, il salotto, il giardino interno e gli antichi specchi sapientemente utilizzati creano l'atmosfera in cui i colori e i tessuti vanno a completare il contesto emozionale nel quale ci si trova. Il personale qualificato saprà guidarvi e consigliarvi nella vasta proposta di brand, tessuti e modelli per le più svariate occasioni. Tra questi le collezioni di Antonio Marras, in un giusto connubio tra arte e moda, fanno di questo atelier una tappa obbligata per chiunque abbia l'occasione di visitarlo.

Piazza Civica 9, Alghero. Tel. +39 079 980345 - www.efisiomarrasboutique.it

Vetri lavorati con tecniche sì innovative ma che mantengono fede alle metodiche tradizionali: negli spazi di Via San Simaco, Anna Laura Coa propone oggetti, complementi d'arredo, elementi decorativi ma anche stoviglie e vetrate in una gradevole alternanza di forme e di colori.

Se il desiderio è quello di assicurarsi un oggetto unico ed esclusivo, da Vetro Tiffany Alcoa la soluzione è assicurata.



Simaxis, via San Simaco 245. Tel. +39 0783 405203



Prendas de Janas o, se preferite, le "pietre delle Fate". È aperto a Castelsardo un atelier dove si respira il profumo della tradizione e dell'antichità della Sardegna. L'azienda è come un museo nel quale è possibile vedere da vicino i capolavori degli artigiani sardi abili a lavorare la filigrana in argento. Oppure i coltelli di Pattada o, ancora, le tipiche maschere sarde.

Da non perdere la splendida collezione di pietre e fossili. Il luogo giusto per trovare la migliore idea per un regalo.

Castelsardo, via Trieste 5. Tel. +39 079 910 1546

Quando l'artigianato incontra l'arte e la tradizione, il risultato è sempre eccellente. Provare per credere andando da Joias, atelier dove parlare di arte e tradizione sarda appartiene al quotidiano.

Ceramiche, gioielli, tappeti, arazzi, accessori moda, cesti, lampade, vasi e tessuti...ogni giorno in Corso Umberto a Tortoli come si legge nella presentazione di Joias, avviene: «un incontro fecondo tra l'abilità dell'artigiano e la fantasia del designer».

Ricco e sempre aggiornato il catalogo dei prodotti disponibili.



Tortoli, Corso Umberto I° 33. Tel. +39 0782 622622 - joias@joias.it



La terra, la gente, l'investimento: conviene comprare casa in Sardegna

Non è un caso che la Sardegna venga spesso descritta come l'isola caraibica del Mediterraneo.

Chilometri e chilometri di spiagge paradisiache fanno da cornice ad un entroterra ricco di tradizioni, folklore e una straordinaria dose di bellezza culturale. Non è difficile quindi accorgersi dei vantaggi di investire nell'immobiliare sardo. Non solo l'accoglienza del popolo della Sardegna è sbalorditiva, ma lo è anche la splendida varietà del luogo, che da sempre è in grado di regalare emozioni e ricordi a qualunque persona abbia deciso di visitarlo. Decidere di acquistare una proprietà immobiliare in Sardegna, non è quindi soltanto un motivo di vanto personale, ma è anche e soprattutto un investimento sul fu-

turo; la convenienza di comprare casa sull'isola è assoluta, a prescindere dal luogo e dalla tipologia di immobile che si sceglie.

I vantaggi sono moltissimi. Al di là della possibilità di trascorrere le ferie in Sardegna senza la preoccupazione della prenotazione anticipata e l'opportunità di avere una fonte di reddito secondaria, possedere un immobile di proprietà nella regione garantisce un'ammortamento della spesa di acquisto iniziale, grazie ai canoni di locazione sicurissimi del territorio. La vita low cost sarda poi, è veramente una pacchia, e il patrimonio culturale archeologico, musicale e gastronomico è tra i più apprezzati non solo del nostro paese, ma anche di tutta Europa.

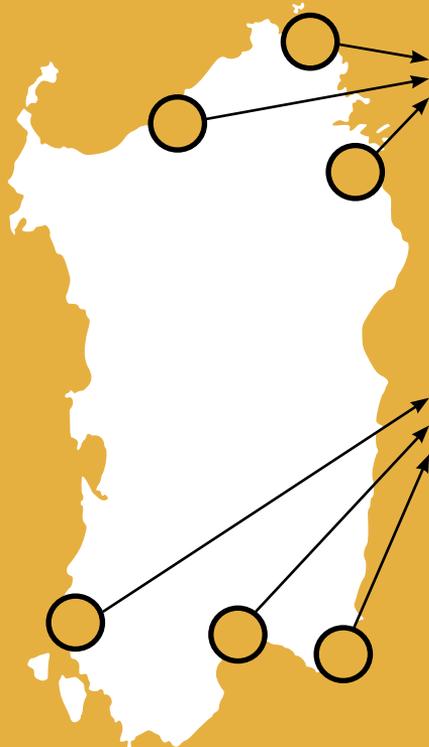
Inoltre, il territorio è così varie-

gato da offrire possibilità a qualunque tipo di persona; si passa dalle splendide coste sabbiose e rocciose che si affacciano su una distesa marittima mozzafiato, a incantevoli paesaggi montani e collinari, che offrono attività memorabili come l'equitazione, il trekking e il downhill, il tutto gestito dalle istituzioni sarde, espertissime nell'accoglienza e nell'intrattenimento dei visitatori.

La posizione strategica dell'isola non è da ignorare; da diversi anni infatti le infrastrutture sono migliorate moltissimo per garantire alla Sardegna (vero e proprio cuore del Mediterraneo) una caratura

di fama internazionale, grazie alla versatilità lavorativa del popolo sardo e agli strumenti messi a disposizione alla regione grazie al suo rinomato successo turistico.

Insomma, non ci sono davvero più scuse: l'investimento immobiliare nel territorio sardo rappresenta un'opportunità vantaggiosa sotto tutti i punti di vista, e che si scelga il Nord o il Sud dell'isola, è sostanzialmente impossibile restare delusi, sia che si decida di utilizzare l'immobile come casa vacanze, sia che si decida di trasferirsi nella regione permanentemente, per vivere o trascorrere il pensionamento in un territorio da sogno.



TRE MOTIVI PER ACQUISTARE AL NORD:

- Paesaggi mozzafiato
- Vicinanza a luoghi ricchi di vita e opportunità
- Avanzata modernità delle infrastrutture significa una vita quotidiana agevole.

TRE MOTIVI PER ACQUISTARE AL SUD:

- Prezzi più accessibili
- Spiagge bianche affacciate su un mare cristallino
- Vicinanza al capoluogo di regione che garantisce grandi opportunità logistiche e turistiche a tutti i visitatori e ai residenti limitrofi.

L'immobiliare propone



Maggiori info

190 m²

650'000 €

6 Locali

VILLA ACQUAMARINA

Posizionata sulla costa sud occidentale della Sardegna, ha il privilegio di essere una delle pochissime proprietà in vendita su quel versante con vista e accesso diretto al mare. Un pezzo unico!

CONTATTI

 Pula, Cagliari

 info@dreamingsardinia.it

 +39 070 31 11 062



Maggiori info

282 m²

850'000 €

7 Locali

VILLA FIORDALISO

Si trova nella costa sud occidentale della Sardegna a soli 300 metri dalle acque cristalline della spiaggia di Santa Margherita di Pula. Ideale per trascorrere le vacanze all'insegna del relax.

CONTATTI

 Pula, Cagliari

 info@dreamingsardinia.it

 +39 070 31 11 062

L'immobiliare propone



Maggiori info

185 m²

1'250'000 €

5 Locali

VILLA GIGLIO DI MARE

La vista panoramica più bella di Villasimius. Qui il tempo si ferma, l'aria che si respira è fresca e leggera ed i profumi della macchia mediterranea si mischiano a quelli del mare. Una vera oasi naturale!

CONTATTI

 Villasimius

 info@dreamingsardinia.it

 +39 070 31 11 062



Pagina FB

Siamo specializzate nella mediazione della vendita di proprietà immobiliari posizionate sulla fascia costiera della Sardegna del sud. Grazie all'esperienza ventennale nell'immobiliare turistico, ogni consulenza tiene in considerazione le vostre esigenze e desideri!

CONTATTI

 Cagliari

 info@dreamingsardinia.it

 +39 070 31 11 062

LA VITA IN ROSÉ



Rosé di Cannonau Capo Ferrato.
DOC. Sardegna. Italia

Treguer
& Treguer



Ceramisti e artigiani sardi incontrano designer milanesi per un progetto d'avanguardia

L'idea è stata quella di mettere a confronto **designer** di fama internazionale con **artigiani locali** e produrre degli oggetti frutto di uno scambio, di un confronto tra saper fare tradizionale e cultura del progetto. Una contaminazione in grado di arricchire in primis gli artigiani sardi grazie a una visione internazionale del design, lasciando sedimentare nel loro lavoro la voglia di innovazione, di novità e di futuro. Il progetto si chiama **Artijanus/ Artijanas** – promosso dalla **Fondazione di Sardegna** con la direzione scientifica e artistica della **Triennale di**

Milano e della **Fondazione Cologni dei mestieri d'arte** – .In occasione della **Design week**, (Milano, giugno 2022) il progetto è stato presentato a un pubblico internazionale – e fortemente interessato – i prodotti realizzati. La mostra si è tenuta a **Palazzo Litta** con i pezzi ideati durante le residenze artistiche nel corso della primavera 2021. I designer **Giorgia Zanellato e Daniele Bortotto** hanno lavorato a **Bitti** con **Terrapintada Ceramiche**, **Serena Confalonieri** invece a **Samugheo** con **Tessile Medusa**. I designer hanno vissuto per diversi giorni nei due



foto di Giulia Camba



foto di Giulia Camba

paesi e hanno lavorato insieme agli artigiani provando ad assimilare la cultura del luogo, traducendola in oggetti in grado di raccontare storie di lunga durata ma anche di innovazione. Hanno creato delle piccole collezioni – di ceramiche e tessu-

ti – in grado di unire funzionalità e significato simbolico attraverso una rilettura del territorio. “Con un’innovazione gentile, sostenibile ed etica”, spiegano i promotori dell’iniziativa.

“Quella di Milano è stata una straor-

dinaria occasione per confrontarci con il meglio del settore artigianato artistico/design contemporaneo e ci proietta nella fase di ideazione della seconda edizione con nuove consapevolezze e con il desiderio di crescere. La strada da fare è ancora lunga e, forti dell'interesse mostrato alla design week nei confronti delle collezioni, vogliamo proseguire nel percorso intrapreso per cercare di superare l'ostacolo forse più grande per il manifatturiero sardo: mettere in contatto gli artigiani isolani con i mercati più adatti e in grado di dare valore alle loro produzioni, anche sfruttando le nuove abitudini di acquisto che si sono diffuse in seguito alla pandemia", ha detto **Barbara Argiolas**, co-ideatrice di Artijanus/Artijanas . Del resto il design in Sardegna sta vivendo un periodo di grande creatività e fer-

mento, come dimostra anche l'iniziativa promossa dalla Fondazione. Ci sono designer che cercano di rinnovare l'artigianato sardo attraverso un confronto proficuo con chi è depositario della cultura manuale, del saper fare tradizionale.

Palazzo Litta è un luogo simbolico di Milano – ha detto Alberto Cavalli, co-curatore di AjuAja e direttore generale della Fondazione Cologni - . La famiglia Litta, infatti, ha sempre saputo anticipare i gusti e le tendenze, chiamando a lavorare per questa splendida residenza urbana i migliori artigiani a livello internazionale. Miracolosamente scampato al bombardamento del 1943, e oggi affidato al ministero della Cultura, Palazzo Litta è per noi uno scrigno eloquente del valore contemporaneo dei mestieri d'arte e della creatività: nelle sue magni-

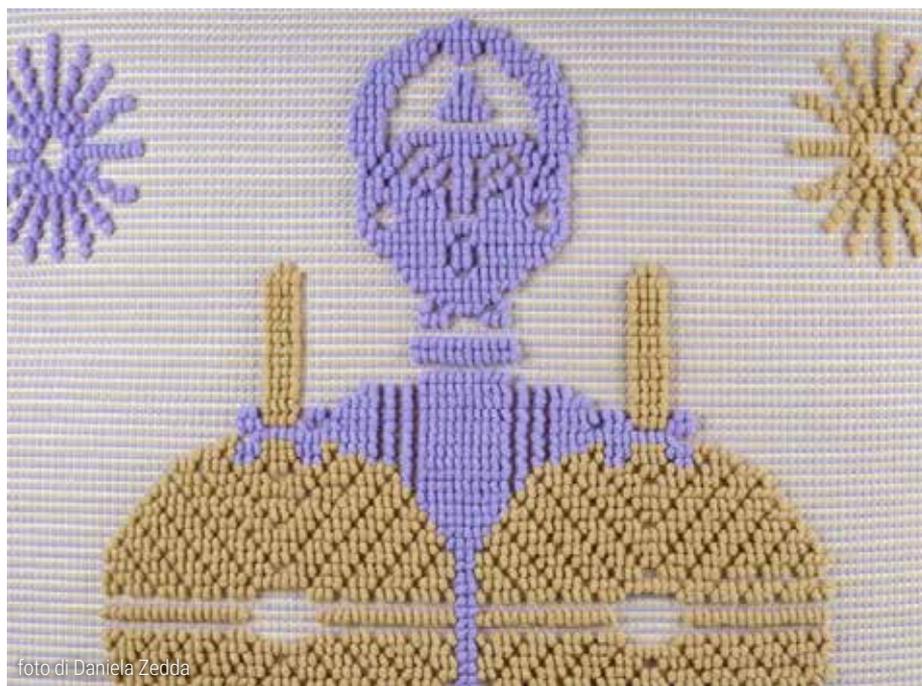


foto di Daniela Zedda

BOTTARGA TRADIZIONI NOSTRANE



PRIMI PER TRADIZIONE E BONTÀ



La "Tradizioni Nostrane" è il brand della Cabras Bottarga srl che opera da generazioni nel campo della produzione di bottarga a Cabras, in provincia di Oristano, storicamente la culla natale di questo pregiato alimento.

La produzione annua proviene dallo stagno di Cabras, rappresenta un 10% della produzione totale.

Il prodotto si distingue per caratteristiche estetiche (presenza del lembo superiore della pinna del cefalo, su iddiu o "unghia" indicatore di estrazione locale dal fresco) e per colorazione tipicamente ambrato scuro, tendente al bruno, data dalla salinità e dalla temperatura dell'acqua nonché dalla pastura particolare dello stagno. Dal gusto deciso tipicamente mandorlato con sentori di muschio, hanno reso mondiale la fama della bottarga di Cabras.

La "Tradizione Nostrane" è la nostra produzione di bottarga che non segue la moda del mercato, ma mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto locale anche da una materie prime di importazione.



CABRAS BOTTARGA srl

Cabras (OR), Via Lombardia 35

Tel.0783-391161 - Fax 0783-399242

fiche sale decorate dai più abili doratori, tappezzieri, incisori, scultori e stuccatori, abbiamo voluto rappresentare un'eccellenza contemporanea del saper creare e del saper fare, immaginando che i Duchi volessero dare nuove commissioni a chi, oggi, rappresenta la cultura del progetto e del mestiere". **I circa 9.000 visitatori che, durante la Design Week, hanno visitato Palazzo Litta sono stati dunque accolti dalla poesia dei mestieri d'arte sardi, reimmaginati dalla mano felice di Zanellato / Bortotto (per la ceramica di Terra Pintada) e di Serena Confalonieri (per i telai d'eccellenza di Marcel-la Sanna, titolare di Tessile Medusa).** Un dialogo speciale, dunque, tra i "tesori viventi" di Sardegna che sanno rispettare la propria identità, e al contempo ricercare un nuovo linguaggio formale; e l'aristocrazia del craft europeo, espresso attraverso i binomi di Doppia Firma. I Duchi Litta, da sempre amanti della civiltà della conversazione, non avrebbero potuto che apprezzare".

Nel dettaglio, a Bitti è stata realizzata una collezione di cinque vasi chiamati col numero dall'uno al cinque in limba, che s'ispirano ad alcuni oggetti iconici della cultura sarda: **il bottone in filigrana, il cesto del corredo della sposa, la gonna di un costume tradizionale e ancora il famoso pane carasau, che hanno suggerito una sofisticata rilettura in chiave contemporanea di oggetti ed espressioni della cultura materiale locale.** A Samugheo invece una **collezione tessile composta da tre cuscini di differenti misure e un tappeto,** oggetti che già nei loro

nomi rendono immediatamente esplicito il riferimento a vari e diversi elementi dell'identità culturale sarda: i bronzetti nuragici, le piante autoctone tipiche del territorio, la brocca in terracotta rappresentativa di un vivere quotidiano tipico e caratteristico. In tutti i pezzi che compongono la collezione i motivi decorativi sono racchiusi in una cornice che riprende lo schema della tessitura della bisaccia sarda, mentre nei quattro angoli dei manufatti sono state inserite le iniziali della designer e della tessitrice, citazione dell'antica usanza delle tessitrici sarde di inserire le proprie iniziali nei manufatti da loro realizzati.



foto di Daniela Zedda



Sardegna, stiamo arrivando...

Trascorrere una vacanza in Sardegna è il pensiero di milioni di persone, tale e tanta è la bellezza storica, culturale e paesaggistica di una regione che crea forti emozioni ad ogni latitudine.

Col passare del tempo è andato sviluppandosi un sistema di trasporti che consente approdi quotidiani e ripetuti verso l'isola e, ovviamente, verso il continente. I principali scali della Sardegna, l'aeroporto di Cagliari, l'aeroporto Olbia Costa Smeralda e l'Alghero Airport hanno previsto, soprattutto nel periodo estivo, un piano voli che permette quotidiani collegamenti con le principali città d'Italia e di Europa. Allo stesso modo, le compagnie di navigazione propongono traversate da e verso i principali porti italiani per garantire un buon numero di viaggi. Il porto di Olbia è principal-

In queste pagine troverete indicazioni su come compagnie aeree e navali si sono organizzate per garantire costanti collegamenti con l'isola

mente collegato con Civitavecchia, Livorno, Genova, Piombino e Napoli. Porto Torres si può invece raggiungere da Genova. Golfo Aranci prevede traversate aventi come meta Civitavecchia, Fiumicino, Piombino e Livorno. Per Cagliari ci si imbarca da Civitavecchia, Napoli, Palermo e Trapani. Arbatax è raggiunta da Civitavecchia, Fiumicino e Genova.

Nelle pagine seguenti abbiamo riassunto per vie generali l'attività dei principali aeroporti e dei porti.

Aeroporto di Cagliari ✈️

La Iata Summer Season è iniziata lo scorso mese di marzo e proseguirà sino all'autunno.

L'amministratore delegato della Sogaer, Renato Branca, ha sottolineato che: «Dopo aver chiuso il 2021 in netta ripresa registrando il 56% di passeggeri in più rispetto al 2020, abbiamo consolidato il trend di crescita nei primi mesi del 2022 grazie all'attenta programmazione delle rotte invernali.

Ora, lo scalo di Cagliari si prepara a un'estate in linea con i livelli di traffico pre-pandemici, se non addirittura superiore, compatibilmente con l'evoluzione degli scenari geopolitici attuali».

Queste sono le opportunità offerte dallo scalo cagliaritano.

Ryanair, propone un ventaglio di 18 destinazioni tra cui: Bergamo, Bologna, Cuneo, Milano Malpensa, Parma, Pisa, Rimini, Torino, Trieste, Venezia M. Polo e Verona.

Volotea sarà, invece, operativa su 9 rotte domestiche e collegherà Cagliari anche con Genova, Milano Linate, Torino, Venezia M. Polo e Verona.

EasyJet volerà verso Milano Malpensa.

Wizz Air servirà gli aeroporti di Milano Malpensa e Venezia.

Neos, invece, farà rotta su Bologna, Milano Malpensa e Verona.

Sky Alps opererà un nuovo collegamento con Bolzano una volta a settimana.

In merito ai collegamenti con la Svizzera, EasyJet organizza voli per Basilea e Ginevra, mentre Zuri-go sarà servita fino a 6 volte a settimana dal vettore Edelweiss.

Per info: www.sogaer.it – Tel. +39 070.211.211

Aeroporto di Olbia ✈️

La tratta aerea che collega i principali scali del Nord Italia alla Sardegna avrà come scalo di riferimento anche l'aeroporto di Olbia Costa Smeralda.

Nello specifico, **Volotea** sarà operativa su Bergamo, Bologna, Genova, Milano Linate, Torino, Trieste, Venezia M.Polo e Verona.

Ita Airways collegherà Olbia con Bergamo, Genova, Milano Linate e Verona.

Easy Jet propone voli con Bergamo, Bologna, Milano Malpensa, Torino, Venezia M.Polo.

Wizz Air fa scalo a Bologna, Milano Malpensa, Treviso, Venezia M.Polo e Verona.

Neos servirà Bologna, Milano Malpensa e Verona.

Sky Alps propone collegamenti



con Bolzano quattro volte alla settimana.

Vueling mette in contatto Olbia con Firenze tre volte alla settimana.

Aeritalia raggiunge Olbia da Forlì.

HelloFly organizza tre voli settimanali con Parma.

AlbaStar.es propone un volo settimanale Olbia-Bergamo

Horizont raggiunge Bergamo, Milano Malpensa e Verona con un volo settimanale.

I collegamenti tra l'Aeroporto di Olbia e la Svizzera sono garantiti da Easy Jet (Basilea e Ginevra), Swiss International Air Lines (Ginevra) e Edelwiess (Zurigo).

Per info: www.geasar.it - Tel.: +39 0789563444. WhatsApp: +39 3451542636 (solo messaggi, no chiamate vocali)

Aeroporto di Alghero ✈

Nel corso della "Summer Season 2022", faranno riferimento all'Alghero Airport

Ryanair che collegherà l'isola con Bergamo, Bologna, Milano Malpensa e Pisa.

Aeroitalia organizza 2 voli settimanali per Forlì.

Ita Airways raggiunge Genova e Milano Linate.

Easy Jet fa scalo a Milano Malpensa.

Volotea è operativa su Torino, Venezia M.Polo e Verona.

Blue Air collega Torino con tre voli settimanali.

Easy Jet organizza anche tre voli alla settimana con l'aeroporto di Ginevra.

Per info: www.aeroportodialghero.it. Tel.: +39 079 935011

Viaggiare in traghetto

Le compagnie di traghetti che collegano la Sardegna al resto d'Italia sono Moby, Tirrenia, Sardinia Ferries, GNV e Grimaldi Lines. I tempi variano molto, dalle 5 alle 10 ore, a seconda della tratta e dalla traversata con traghetti tradizionali o navi veloci. I principali porti di approdo in Sardegna sono Olbia, Porto Torres, Golfo Aranci, Cagliari e Arbatax. La tratta più veloce in assoluto è la Piombino-Olbia percorsa in 5 ore.

Per la tratta Genova - Olbia

Moby Lines organizza 3 imbarchi giornalieri (10 ore la durata del viaggio)

Grandi Navi Veloci 6 imbarchi settimanali (11h30')

Tirrenia 5 imbarchi settimanali (10 ore)

Per la tratta Genova - Porto Torres

Grandi Navi Veloci propone 8 imbarchi settimanali (12h16')

Tirrenia 9 imbarchi settimanali (9h30')

Per la tratta Livorno-Olbia

Moby Lines organizza 14 imbarchi settimanali (6h55')

Grimaldi Lines 14 imbarchi settimanali (7h30')



BIRRA PUDDU, L'ARTIGIANALE POPOLARE.

www.birrapuddu.it



Il sapore che volevamo portare nelle nostre bottiglie è sempre stato quello forte e autentico della buona birra artigianale. Per trovarlo siamo partiti da una storia antica, che ha le sue radici a Oristano, nell'avventura di quella Birra Puddu che aveva conquistato la Sardegna negli anni '60.

Riscoprendola, l'idea: creare una birra artigianale sarda, forte, per tutti.
Una vera artigianale popolare.

Chiamaci
+39 379 2765648

Scrivici
info@birrapuddu.it

Vieni a trovarci
Via Giovanni XXIII, 5 - Santa Giusta (OR)

LA VACANZA INIZIA DAL VIAGGIO



SARDEGNA • CORSICA • SICILIA • ELBA