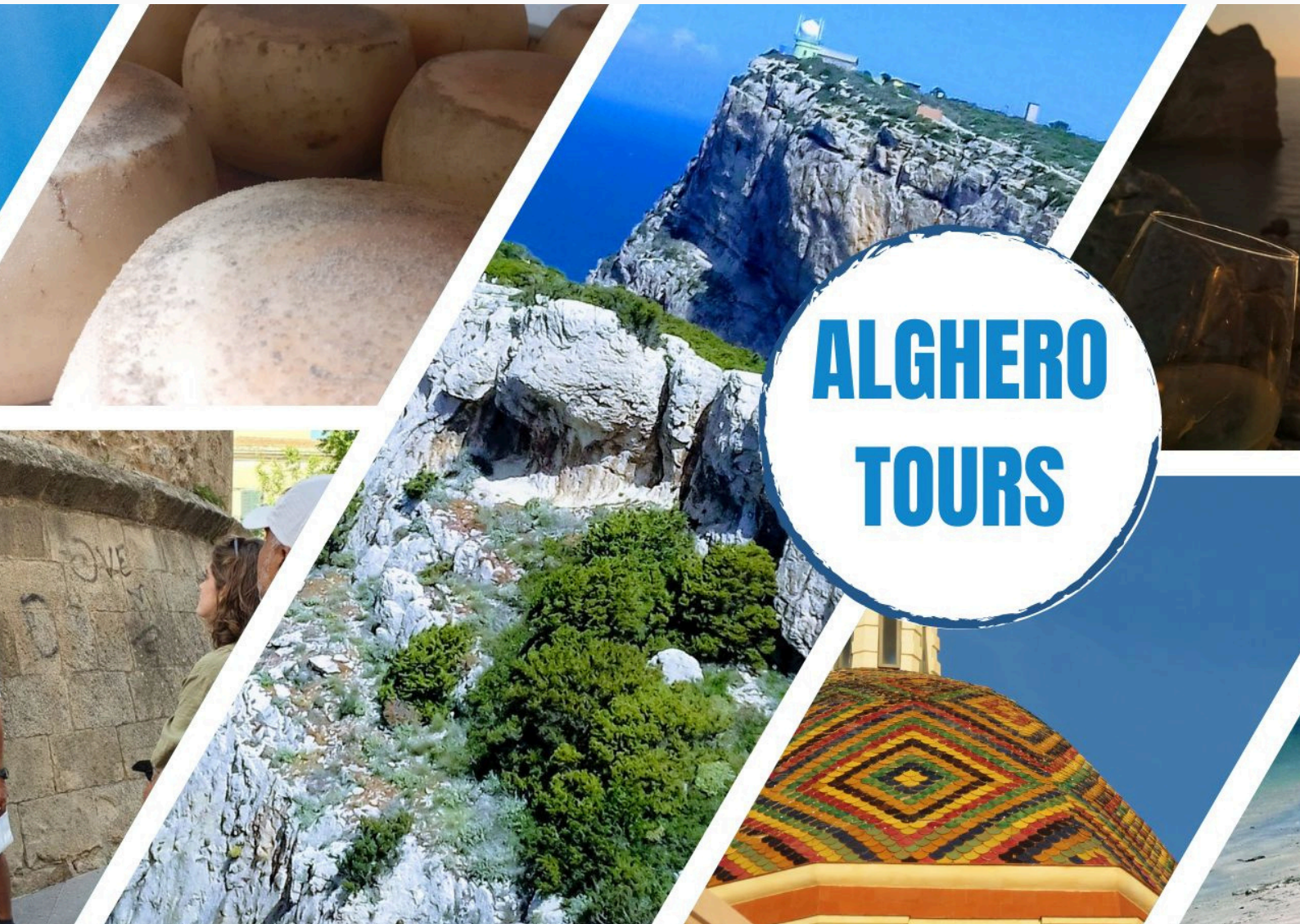
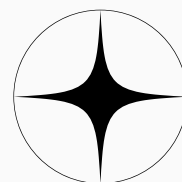


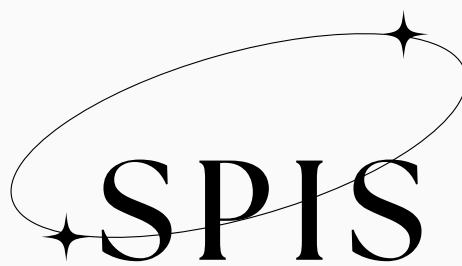
SARDYNIA

I N S T R U K C J A O B S Ł U G I

Sardynia to nie tylko wyspa, to stan umysłu

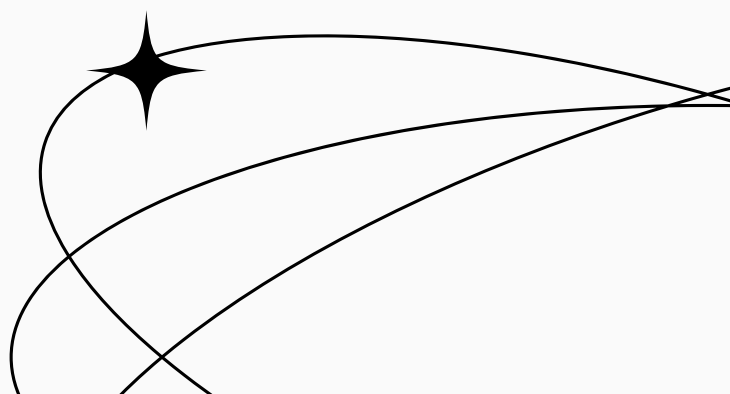


**ALGHERO
TOURS**



SPIIS TREŚCI

WSTĘP	03
1. Zanim zaplanujesz: Lotniska i Linie	04
2. Jak się przemieszczać	06
3. Zakwaterowanie: Gdzie rzucić walizkę?	08
4. Jak szukać atrakcji?	10
5. Najpiękniejsze plaże: Mit czy Kit?	12
6. Co warto zjeść?	16
7. Pamiątki z duszą: Co przywieźć do Polski?	20
8. Podsumowanie	23



WSTĘP



Organizacja wakacji potrafi być równie ekscytująca, co przytłaczająca. Loty, noclegi, transport, lokalne zasady, sezonowość, rezerwacje – zanim wyjazd się zacznie, w głowie często pojawia się więcej pytań niż odpowiedzi. Ten poradnik powstał właśnie po to, aby ten etap był prostszy, spokojniejszy i bardziej przewidywalny.

Autorką poradnika jest Gosia Lastowska – przewodniczka i współtwórczyni Alghero Tours. Na co dzień pomaga turystom nie tylko odkrywać miejsce, w którym są, ale przede wszystkim odnaleźć się w realiach wyjazdu: od pierwszych decyzji organizacyjnych aż po poczucie, że wszystko jest pod kontrolą. Ten poradnik jest naturalnym przedłużeniem tej pracy.

Nie znajdziesz tu gotowych tras zwiedzania ani opowieści o historii Sardynii. Znajdziesz za to konkretne wskazówki, które pomogą Ci samodzielnie zaplanować wakacje



1. ZANIM ZAPLANUJESZ: LOTNISKA I LINIE

Lotnisko Alghero-Fertilia (AHO) - na zachodzie wyspy

Lotnisko znajduje się zaledwie 30 minut od centrum miasta.

- Połączenia z Polski: Wizz Air: Warszawa-Modlin (WMI), Ryanair: Katowice (KTW).
- Transfer do centrum: Bardzo prosty dzięki linii autobusowej ALFA.
 - Częstotliwość: Kursuje co godzinę.
 - Bilety: Koszt to 1,50 EUR. Można je kupić w automacie w hali przylotów lub bezpośrednio u kierowcy.

Lotnisko Olbia (OLB) – Alternatywa na wschodzie

Znajduje się ok. 140 km po drugiej stronie wyspy.

- Połączenia: Ryanair z Krakowa oraz loty czarterowe biur podróży takich jak Itaka czy Rainbow Tours.
- Charakterystyka: Choć Olbia jako miasto ustępuje Alghero pod względem klimatu, jest doskonałą bazą na tzw. Szmaragdowe Wybrzeże (Costa Smeralda) – region słynący z luksusowej bazy hotelowej i niesamowitych odcieni wody.

Bagażowe Tips & Tricks

- Paczkomaty: Obecnie InPost nie obsługuje jeszcze wysyłki bagażu między Polską a Włochami, ale bacznie obserwujemy ten rynek – czekamy na moment, w którym podróżowanie "bez walizki" stanie się rzeczywistością.

ALGHERO CZY OLBIA? STRATEGICZNY WYBÓR

Dla osób wybierających się na Sardinie po raz pierwszy, różnica między tymi dwoma miastami jest kluczowa dla komfortu wakacji.

Alghero jest zdecydowanie łatwiejsze w "obsłudze" dla turysty, który chce swobody bez konieczności wypożyczania auta na cały pobyt.

- Wszystko pod ręką: Miasto łączy zabytkową starówkę z nowoczesną infrastrukturą. Jest bardzo bezpieczne i przyjazne dla rodzin.
- Plaże miejskie: Szerokie, piaszczyste i z bardzo płytkim wejściem do wody – idealne dla dzieci i osób ceniących wygodę.
- Mobilność: Doskonale rozwinięte ścieżki rowerowe ciągnące się kilometrami wzdłuż morza oraz sprawny transport publiczny (Beach Bus).
- Klimat: Wieczory na starówce mają niepowtarzalną atmosferę plus zachody słońca.

Olbia to główny punkt desantowy dla biur podróży (Itaka, Rainbow), które stawiają na prestiżowe Costa Smeralda.

- Baza hotelowa: Znajdziesz tu ogromne resorty i bliskość rajskiego Archipelagu La Maddalena.
- Pułapka odizolowania: Wiele hoteli na wschodzie jest położonych z dala od miasteczek. Bez własnego auta jesteś "uwięziony" w hotelu – brakuje tam podstawowych usług i taniej komunikacji miejskiej.

Charakter: Sama Olbia jest miastem portowym i nie ma tak urokliwego centrum jak Alghero.

2. JAK SIĘ PRZEMIESZCZAĆ



Jeśli chcesz odwiedzić oba wybrzeża masz dwie główne opcje:

1. Prywatny autobus SUNLINES: Bezpośrednie i najszybsze połączenie drogowe między Alghero a Olbią. Wymagana rezerwacja.

<https://www.sunlines.it/servizi/airbus-olbia-sassari-alghero.html>

1. Pociąg: * Trasa: Olbia ↔ Sassari (obsługiwana przez Trenitalia.it, zakup biletu przez app).
 - Przesiadka w Sassari na lokalną kolejkę: Sassari ↔ Alghero (obsługiwana przez ARST, zakup biletu przez app Dropticket, Tabnet lub w kasie).
 - PROTIP: Najlepszym sposobem na sprawdzenie aktualnego rozkładu jazdy jest Google Maps (zakładka transport publiczny) – działa tu bardzo rzetelnie!



WYNAJEM AUTA



Wolność ma swoją cenę

Samochód to jedyny sposób, by dotrzeć do dzikich zatoczek i górskich wiosek, ale czasem może być kulą u nogi.

- Koszt: W sezonie liczy się z wydatkiem €50-€90 za dobę (małe auto). Poza sezonem ceny spadają nawet do €20.
- Karta Kredytowa: Klucz do sukcesu. Większość lokalnych wypożyczalni nie wyda auta bez "kredytówki" na nazwisko kierowcy. Jeśli masz tylko debetową, musisz wykupić najdroższe pełne ubezpieczenie.
- Paliwo: Szukaj stacji z napisem "Self Service" – jest taniej niż tam, gdzie nalewa pracownik ("Servito").

Parkingi: Gra w kolory

- Białe linie: Darmowe.
- Niebieskie linie: Płatne. Szukaj parkometru lub...
- Aplikacja EasyPark: MUST-HAVE!. Pozwala przedłużyć parkowanie zdalnie z plaży i płacić tylko za faktyczny czas postoj.
- Żółte linie: ZAKAZ.



Divieto di Sosta – Zakaz Postoj

1. Pulizia Strade (Sprzątanie ulic): Pod znakiem zakazu może widnieć napis np. "Mercoledì 6:00-9:00". Oznacza to, że w tym czasie ulica jest sprzątna i absolutnie nie wolno tam stać.
2. Passo Carrabile: Zakaz postoj przed wjazdami do bram i garaży.
3. Mercato (Targ): W wybrane dni parkingi zamieniają się w targowiska. Zwracaj uwagę na tymczasowe znaki postawione dzień wcześniej.



ZTL (Zona a Traffico Limitato) to strefa ograniczonego ruchu. W Alghero obejmuje ona niemal całe Centro Storico (Stare Miasto) Mandat to zwykle od €80 do €100 za każdy jeden wjazd!

3. ZAKWATEROWANIE GDZIE RZUCIĆ WALIZKĘ?

Wybór noclegu na Sardynii to coś więcej niż tylko dach nad głową – to decyzja, czy chcesz być w sercu wydarzeń, czy potrzebujesz spokoju i własnej kuchni.

APARTAMENTY (AIRBNB / BOOKING)

Plusy:

- Ogromny wybór i rozpiętość cen: Znajdziesz tu nocleg na każdą kieszeń – od opcji budżetowych po luksusowe rezydencje.
- Kuchnia i lokalne produkty: Możesz poczuć się jak prawdziwy Włoch, kupując rano świeże ryby, sery i pomidory na targu (Mercato Civico), a potem przygotować kolację na własnym tarasie.
- Lokalny klimat: Mieszkasz drzwi w drzwi z Sardyńczykami. Słyszysz poranne rozmowy sąsiadów i czujesz zapach parzonej moki z okien obok.
- Elastyczność: Nie jesteś uwiązany godzinami posiłków w hotelu – codziennie możesz testować inną z setek restauracji w Alghero.

✗ Minusy:

- Śniadania: Musisz zadbać o nie sam (lub wyjść na klasyczne włoskie cornetto e cappuccino do baru obok).
- Bariery architektoniczne: W starych kamienicach na Starówce windy to rzadkość. Przygotuj się na wnoszenie walizek po wąskich, stromych schodach.
- Logistyka: parkingi
- Obowiązki domowe: Jako "mieszkaniec" masz obowiązek segregacji i wyrzucania śmieci zgodnie z harmonogramem (kalendarz odbioru zwykle wisi w kuchni). Za zostawienie worków przy wyjeździe właściciel może doliczyć opłatę!

3. ZAKWATEROWANIE GDZIE RZUCIĆ WALIZKĘ?

B&B (BED & BREAKFAST) – WŁOSKA GOŚCINNOŚĆ

- Plusy: Domowa atmosfera, lokalne wskazówki od właściciela, wliczone śniadanie (choć zazwyczaj „na słodko”).
- Minusy: Mniej prywatności niż w apartamencie, wspólne części domu.

HOTELE – KOMFORT I SERWIS

- Plusy: Domowa atmosfera, lokalne wskazówki od właściciela, wliczone śniadanie (choć Plusy: Codzienne sprzątanie, recepcja 24/7, często basen i klimatyzacja w standardzie.
- Minusy: Najwyższe ceny, często „masowy” charakter, dodatkowe opłaty za parking.

KAMPINGI – BLISKO NATURY

- Plusy: Najlepsza opcja dla budżetowców i rodzin z dziećmi (animacje, baseny). Możliwość wynajęcia nowoczesnego domku (Bungalow) tuż przy samej plaży.
- Minusy: Oddalenie od centrum, dodatkowe koszty (prąd, pościel).

AGROTURYSTYKA (AGRITURISMO)

- Plusy: Uczta dla zmysłów. Największą zaletą jest jedzenie. Większość agroturystyk serwuje kolacje oparte wyłącznie na własnych produktach: domowe wino, ser pecorino, oliwa i słynne porceddu (pieczone prosię).
- Klimat: Cisza, zapach makii śródziemnomorskiej i widok na winnice lub gaje oliwne. Często na miejscu są baseny.
- Minusy: Auto jest niezbędne. Bez własnego środka transportu nie wydostaniesz się z gospodarstwa.

4. JAK SZUKAĆ ATRAKCJI?

Alghero oferuje znacznie więcej niż tylko plaże. Oto jak sprawnie zaplanować zwiedzanie, by nie marnować czasu na szukanie informacji na miejscu.

BIURO INFORMACJI TURYSTYCZNEJ (CENTRUM DOWODZENIA)



- Aktualizacje na bieżąco: Koncerty na nabrzeżu, rajdy samochodowe czy procesje religijne mogą z dnia na dzień zmienić organizację miasta.
- Autobusy i transport: Rozkłady jazdy w Alghero są „elastyczne” i zmieniają się wraz z nasileniem sezonu. W biurze dowiesz się o:
 - Objazdach: Gdzie przeniesiono przystanek, bo główna ulica jest zamknięta pod koncert.
 - Dodatkowych kursach: Nocnych połączeniach po dużych wydarzeniach.
- Sagre (Festyny lokalne): To absolutny "must-do"! Pytaj o kalendarz festynów jedzenia w okolicznych wioskach. To tam zjesz najlepiej i najtaniej, siedząc przy jednym stole z mieszkańcami.
- Mapy i ulotki

ALGHERO EXPERIENCE & ALGHERO TICKET



- Zaleta: Jeden bilet pozwala na wejście do kilku miejsc w znacznie niższej cenie niż kupowane osobno.
- Strona [www:algheroturismo.it](http://www.algheroturismo.it) – to oficjalny portal miasta, gdzie znajdziesz kalendarz wydarzeń kulturalnych.

4. JAK SZUKAĆ ATRAKCJI?

PRZEWODNIKI ONLINE

KAMILA SIERANT (ITSKAMILA_SPEAKING)



- Kamila mieszka na Sardynii od 2019 roku i tworzy przewodniki wspólnie ze swoim partnerem, Sycylińczykiem. Jej publikacje to połączenie polskiego spojrzenia z lokalną, wyspiarską wiedzą.
- Co znajdziesz w środku? Ponad 800 stron konkretów, gotowe plany na 5, 7 i 14 dni, interaktywne mapy Google (klikasz i jedziesz) oraz sekcje o winnicach i lokalnych smakach.
- Dla kogo? Dla osób, które lubią mieć wszystko zaplanowane „od A do Z” i szukają sprawdzonych poleceń restauracji oraz zniżek na wynajem aut.
- Strona: kamilasierant.pl

ALICJA NA SARDYNII



- Alicja to wieloletnia pasjonatka wyspy, która promuje odkrywanie Sardynii wszystkimi zmysłami. Jej przewodniki są znane z tego, że prowadzą turystów daleko poza utarte szlaki.
- Co znajdziesz w środku? Bardzo szczegółowe opracowania, w tym unikalne przewodniki tematyczne: „100 dzikich plaż, skalnych basenów i term”, przewodniki dla kamperowców czy opisy tras trekkingowych i spacerowych.
- Dla kogo? Dla odkrywców, fanów natury, dzikich plaż i osób podróżujących kamperem lub namiotem, które chcą poczuć prawdziwą, surową Sardinie.
- Strona: www.sardyniaalicji.pl

5. NAJPIĘKNIEJSZE PLAŻE: MIT CZY KIT?

Sardynia słynie z „europejskich Malediwów”, ale popularność w social mediach sprawiła, że na te najstojniejsze plaże nie wejdiesz już „z marszu”. Pamiętaj: zdjęcie z pocztówki jest super, ale spokój na dzikiej plaży bywa bezcenny.

• 1. Plaże z limitami (Obowiązkowa rezerwacja)

Aby chronić ekosystem, niektóre gminy wprowadziły limity wejść i opłaty (zwykle ok. 3,50 €). Bilety znikają błyskawicznie!

- La Pelosa (Stintino): Najstojniejsza, z widokiem na wieżę.
 - Zasady: Obowiązkowa rezerwacja online + mata słomiana pod ręcznik (za sam ręcznik na piasku dostaniesz mandat!).
 - Rezerwacja: spiaggialapelosa.it
- Rena Bianca (Santa Teresa Gallura): Przepiękna, błękitna, ale od niedawna płatna i limitowana.
 - Rezerwacja: renabianca.it
- Cala Brandinchi & Lu Impostu (San Teodoro): Nazywane „Małym Tahiti”.

Rezerwacja: santeodorospiagge.it



5. NAJPIĘKNIEJSZE PLAŻE: MIT CZY KIT?

Perełki Alghero (Dostępne i piękne)

Jeśli nie chcesz walczyć o bilety, okolice Alghero oferują fantastyczne miejsca:

- Maria Pia: Najlepsza plaża miejska. Ma łagodne wejście do wody i las piniowy, który daje darmowy cień w południe.
- Le Bombarde: Modna, z krystaliczną wodą, idealna dla osób lubiących infrastrukturę (bary, leżaki).
- Lazzaretto: Tuż obok Bombarde, z urokliwymi mniejszymi zatoczkami ukrytymi między skałami.
- Mugoni: Szeroka, długa i spokojniejsza – świetna, gdy wieje silniejszy wiatr.

Co to jest ta "trawa" na piasku?

Często na plażach zobaczysz brązowe, suche liście lub kule przypominające filc. To *Posidonia Oceanica*. To nie są śmieci ani brudne glony! To roślina morska, która jest dowodem na to, że woda jest krystalicznie czysta. Dlaczego tam leży? Chroni plażę przed zabieraniem piasku przez fale. Na Sardynii jest pod ochroną – hotele nie mogą jej swobodnie usuwać ciężkim sprzętem. Zaakceptuj ją – to znak, że natura tu wygrywa!



5. NAJPIĘKNIEJSZE PLAŻE: MIT CZY KIT?

Czego NIE WOLNO robić? (Mandaty i Zasady)

1. Zakaz zabierania piasku, kamyków i muszelek

- Zasada: Absolutnie nic, co pochodzi z natury, nie może opuścić plaży. Dotyczy to nawet małych buteleczek z piaskiem czy „tylko jednej” muszelki.
- Kontrola: Na lotniskach w Alghero i Olbii bagaże są prześwietlane pod tym kątem.
- Kara: Mandaty wynoszą od 500 € do nawet 3000 €! Pamiętaj: piasek na Sardynii to dobro narodowe.

Ważne: Jeśli Twój bagaż podręczny będzie zawierał kamienie lub piasek, zostaniesz zatrzymany do wyjaśnienia podczas kontroli bezpieczeństwa

2. Zakaz biwakowania i nocowania na plaży

Choć nocleg pod gwiazdami brzmi romantycznie, na Sardynii jest surowo wzbroniony.

- Zasada: Nie wolno rozbijać namiotów, ustawiać kamperów „na dziko” przy plaży ani spać pod gołym niebem w strefach nadmorskich.
- Wyjątek: Korzystaj wyłącznie z wyznaczonych kempingów. Straż leśna (Guardia Forestale) regularnie patroluje wybrzeże, zwłaszcza w nocy.



5. NAJPIĘKNIEJSZE PLAŻE: MIT CZY KIT?

Czego NIE WOLNO robić? (Mandaty i Zasady)

3. Strefy Czerwone (Zone Rosse) w Parkach

Sardynia ma wiele parków narodowych i regionalnych (np. Porto Conte koło Alghero czy Asinara).

- Zasada: W niektórych miejscach obowiązuje całkowity zakaz wstępu (strefy ochrony ścisłej).
- Rada: Zawsze sprawdzaj mapy przy wejściu do parku lub pytaj w Biurze Informacji Turystycznej o aktualne ograniczenia.

Gdzie najłatwiej o mandat? (Przykłady z życia)

Sardyńskie służby (Guardia Costiera i Forestale) są bardzo czujne i często korzystają z dronów oraz monitoringu. Oto miejsca, w których turyści najczęściej popełniają kosztowne błędy:

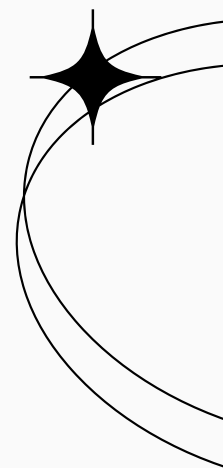
- Spiaggia Rosa (Budelli, Archipelag La Maddalena): To "Święty Graal" zakazów. Plaża jest całkowicie zamknięta dla ludzi. Nie wolno na nią wejść, ani nawet podpłynąć zbyt blisko łodzi. Kara: Za postawienie stopy na różowym piasku grozi mandat w wysokości ok. 500 €, a za wpłynięcie w strefę zakazaną – znacznie więcej.
- Wyspa Asinara: Ten dawny teren więzienia to dziś Park Narodowy. Obowiązuje tu ścisły zakaz schodzenia z wyznaczonych szlaków oraz zbliżania się do dzikich zwierząt (np. słynnych białych osiołków). Próba nocowania "na dziko" lub kąpieli w strefach ochrony ścisłej kończy się błyskawiczną interwencją strażników.
- Belvedere w Porto Conte (Capo Caccia): Jeden z najpiękniejszych punktów widokowych w pobliżu Alghero. Turyści często próbują tam nocować w kamperach lub autach osobowych, by podziwiać wschód słońca. Uwaga: Straż leśna regularnie sprawdza to miejsce po zmroku – nocowanie w aucie na terenie parku regionalnego jest surowo zabronione.
- La Pelosa (Stintino): Najwięcej mandatów wystawia się tu nie za brak biletu, ale za... brak maty słomianej. Jeśli położysz ręcznik bezpośrednio na piasku (który łatwo przywiera do materiału i jest w ten sposób wynoszony z plaży), dostaniesz mandat w wysokości 100 €.

4. Zakaz palenia ognia i papierosów

- Pożary: To największe zagrożenie dla Sardynii latem. Rozpalanie ognisk czy grilli poza wyznaczonymi miejscami jest skrajnie niebezpieczne i karane więzieniem.
- Plaże bez dymka: Coraz więcej plaż (np. La Pelosa) wprowadza całkowity zakaz palenia papierosów na piasku. Szukaj wyznaczonych stref dla palaczy.



6. CO WARTO ZJEŚĆ? SARDYŃSKA UCZTA



Na Sardynii jedzenie to rytuał. Zapomnij o pizzy z mrożonki – tutaj rządzi świeżość, morze i tradycja pasterska.

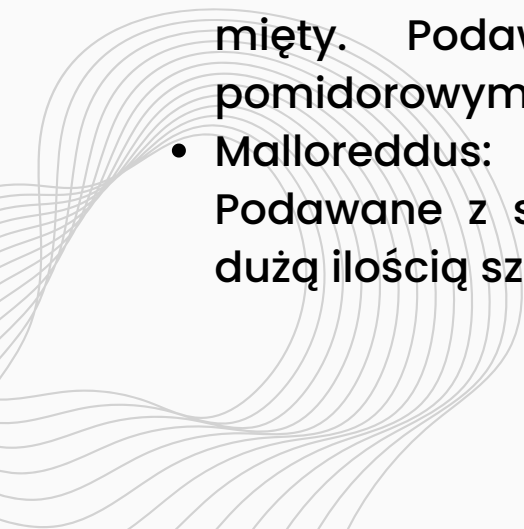
Aragosta alla Catalana

To popisowe danie miasta Alghero. Homar podawany na zimno z pomidorkami i czerwoną cebulą.

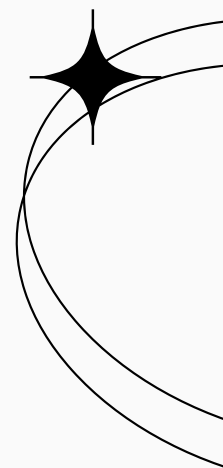
Dlaczego warto? To danie pokazuje katalońskie korzenie Alghero. Jest lekkie, luksusowe i obłędne w smaku. Istnieje

Makarony, których nie znasz:

- Fregola Sarda: Wygląda jak gruby kuskus, ale to opiekane kuleczki makaronu. Najlepiej smakuje z mulami (cozze) lub innymi owocami morza.
- Culurgiones: To sardyńskie pierogi. Mają charakterystyczny splot (przypominający kłós) i nadzienie z ziemniaków, sera pecorino oraz świeżej mięty. Podawane zazwyczaj w prostym sosie pomidorowym.
- Malloreddus: Nazywane „sardyńskimi gnocchi”. Podawane z sosem z kiełbasy (alla campidanese) i dużą ilością szafranu.



6. CO WARTO ZJEŚĆ? SARDYŃSKA UCZTA



Coś dla mięsożerców: **Porceddu**

Pieczone prosię, które jest symbolem wyspy. Piecze się je godzinami nad ogniem. Mięso jest soczyste, a skóra chrupiąca. Szukaj go w lokalnych Agriturismo.

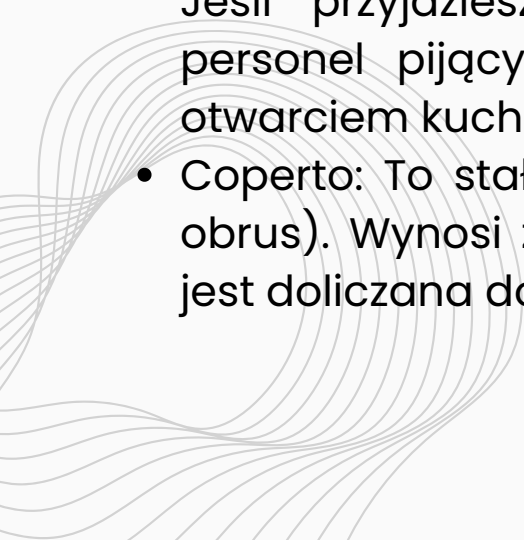
Deser: **Seadas**

To król sardyńskich deserów. Duży „pieróg” z ciasta, nadziewany młodym **serem pecorino**, smażony na głębokim tłuszczu i polany miodem

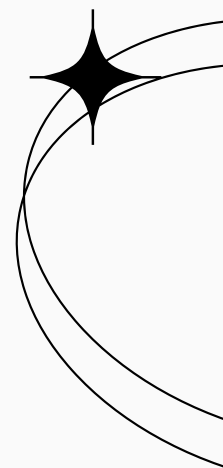
Kultura Jedzenia: Jak nie zostać głodnym?

Włochy, a Sardynia szczególnie, mają sztywne godziny posiłków. Jeśli je przegapisz, zostaną Ci tylko przekąski z automatu.

- Lunch (Pranzo): Zazwyczaj od 12:30 do 14:30. Po tej godzinie kuchnie w restauracjach są zamykane na czas sjesty.
- Kolacja (Cena): Zaczyna się najwcześniej o 19:30/20:00. Jeśli przyjdiesz o 18:00, zobaczysz puste stoliki i personel pijący kawę – nikt Cię nie obsłuży przed otwarciem kuchni.
- Coperto: To stała opłata za „nakrycie” (chleb, sztucce, obrus). Wynosi zazwyczaj od 1,50 € do 3 € za osobę i jest doliczana do rachunku automatycznie.

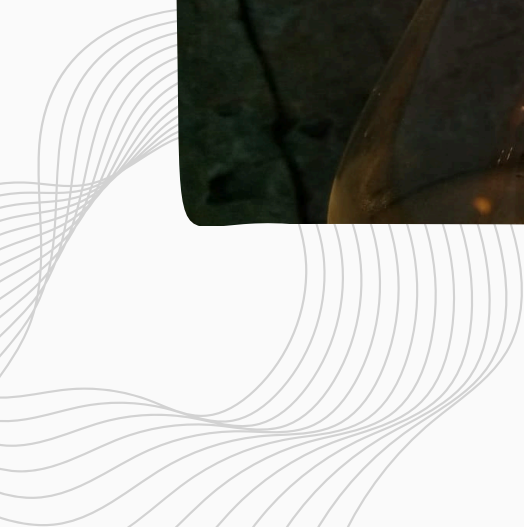


6. CO WARTO ZJEŚĆ? SARDYŃSKA UCZTA

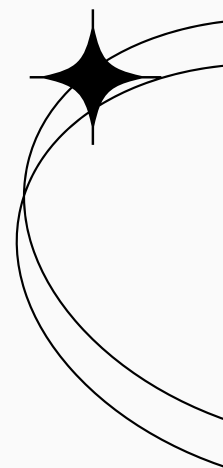


Protip: Woda i Wino

- Ceny: Zamawiaj „acqua della casa lub vino della casa” (karafce) – są tańsze niż butelkowane.
- Wino: Spróbuj białego Vermentino di Sardegna lub Vermentino di Gallura (idealne do ryb)
- lub czerwonego Cannonau (mocne, pasterskie wino), Cagnulari, Mandrolisai, Bovale, Monica, Carignano
- Jeśli lubisz wina musujące szczepy Vermentino lub Torbato



6. CO WARTO ZJEŚĆ? SARDYŃSKA UCZTA



Degustacje Wina: Podróż po Smakach i Terytorium.

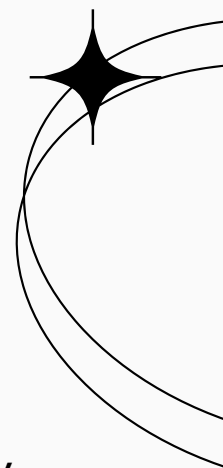
Jeśli chcesz naprawdę zrozumieć Sardinie, musisz jej spróbować u źródła. Degustacja w winnicy to spotkanie z pasją ludzi, którzy od pokoleń uprawiają tę trudną, słoneczną ziemię.

Dlaczego warto wybrać się na degustację?

- Opowieść o regionie: Podczas degustacji dowiesz się, jak morska bryza wpływa na smak winogron i dlaczego szczep Torbato rośnie tylko tutaj. To lekcja geografii i historii w jednym kieliszku.
- Pairing (łącznie smaków): Wino nigdy nie występuje solo. Degustacjom zawsze towarzyszą lokalne **sery pecorino, oliwki, domowy chleb carasau i tradycyjne wędliny**. To kompletne doświadczenie kulinarne.



7. PAMIĄTKI Z DUSZĄ



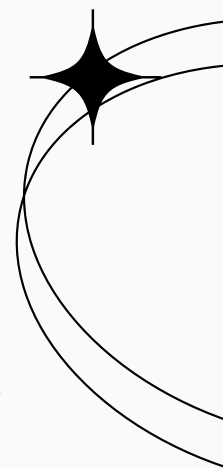
Czerwone Złoto (Corallo Rosso di Alghero)

Alghero nazywane jest Koralową Riwierą. Tutejszy koral szlachetny (*Corallium rubrum*) jest ceniony na całym świecie.

- Jak nie dać się oszukać? Prawdziwy koral jest chłodny w dotyku i ma unikalne niedoskonałości. Kupuj wyłącznie w sklepach z certyfikatem jakości (oznaczonych jako Corallo Rosso di Alghero). Unikaj tanich „koralowych” pamiątek na straganach – to zazwyczaj malowany plastik lub tańszy koral azjatycki.
- Biżuteria filigranowa: Szukaj pierścionków Fede Sarda – tradycyjnej, ażurowej biżuterii, która jest symbolem Sardynii.



7. PAMIĄTKI Z DUSZĄ



Mirto – Smak Sardynii w butelce

To najpopularniejszy lokalny likier produkowany z owoców i liści mirtu.

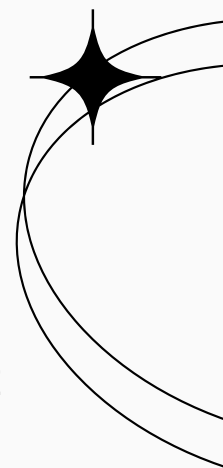
- Dwa rodzaje: Mirto Rosso (czerwone, z jagód – słodkie i intensywne) oraz Mirto Bianco (białe, z liści – bardziej ziołowe).
- Jak pić? Najlepiej smakuje lodowato zimne, prosto z zamrażarki, podawane jako digestivo po kolacji. która jest symbolem Sardynii.

Jadalne Skarby (Smaki do walizki)

- Pecorino Sardo: Owczy ser o różnym stopniu dojrzałości. Poproś w sklepie o zapakowanie próżniowe (sottovuoto) – dzięki temu ser bezpiecznie przetrwa lot.
- Pane Carasau: Cienki jak papier, chrupiący chleb pasterski. Występuje też w wersji Guttiau (z oliwą i solą).
- Dolci Sardi: Migdałowe ciasteczka (np. Amaretti lub Papassini). Są trwałe i idealnie nadają się na prezent.



7. PAMIĄTKI Z DUSZĄ



Mirto – Smak Sardynii w butelce

To najpopularniejszy lokalny likier produkowany z owoców i liści mirtu.

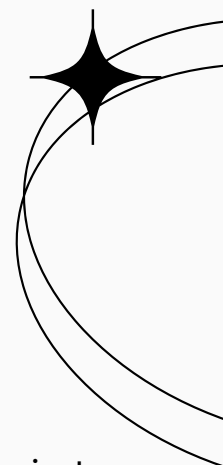
- Dwa rodzaje: Mirto Rosso (czerwone, z jagód – słodkie i intensywne) oraz Mirto Bianco (białe, z liści – bardziej ziołowe).
- Jak pić? Najlepiej smakuje lodowato zimne, prosto z zamrażarki, podawane jako digestivo po kolacji. która jest symbolem Sardynii.

Jadalne Skarby (Smaki do walizki)

- Pecorino Sardo: Owczy ser o różnym stopniu dojrzałości. Poproś w sklepie o zapakowanie próżniowe (sottovuoto) – dzięki temu ser bezpiecznie przetrwa lot.
- Pane Carasau: Cienki jak papier, chrupiący chleb pasterski. Występuje też w wersji Guttiau (z oliwą i solą).
- Dolci Sardi: Migdałowe ciasteczka (np. Amaretti lub Papassini). Są trwałe i idealnie nadają się na prezent.



CZAS ZAMIENIĆ TEORIĘ W EMOCJE...



To vademecum to Twój klucz do sprawnej organizacji wyjazdu. Ale Sardynia to nie tylko punkty na mapie – to zapachy, historie, których nie ma w internecie, i miejsca ukryte przed masową turystyką.

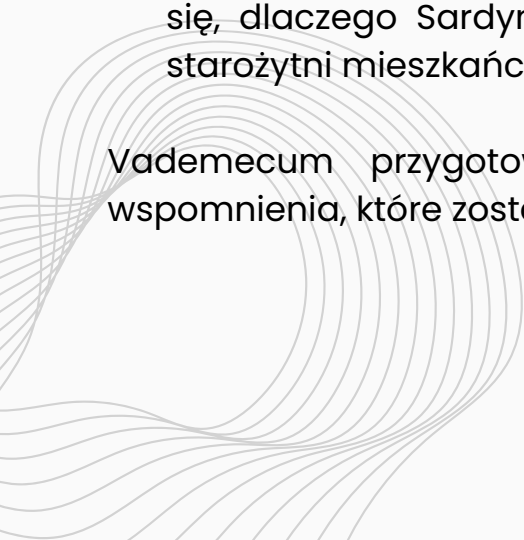
Jeśli chcesz poczuć prawdziwą duszę wyspy, a nie tylko ją zaliczyć – Alghero Tours z Gosią czeka, by zabrać Cię tam, gdzie bije serce Sardynii.

Dlaczego warto ruszyć z nami?

Bo nie jesteśmy kolejnym biurem podróży. Jesteśmy Twoim lokalnym przyjacielem, który pokaże Ci:

- Alghero od kuchni: Wspólne spacery po brukowanych uliczkach Starówki, gdzie każda kamienica ma swoją tajemnicę.
- Morską wolność: Rejsy, podczas których odkryjesz zatoki dostępne tylko od strony wody.
- Dziką Asinarę: Wyprawę na wyspę białych osiołków – tam, gdzie czas zatrzymał się dekady temu.
- Kolorowe Borghi: Klimatyczną Bosę z jej pastelowymi domami i majestatyczne Castelsardo, wznoszące się nad morzem.
- Podróż po terytorium: Degustacje win, które smakują najlepiej w towarzystwie opowieści o ich pochodzeniu.
- Sąsiedzkie Bonifacio: Jednodniowy przeskok na Korsykę, by stanąć na białych klifach i spojrzeć na Sardinie z innej perspektywy.
- Tajemnice Starożytnej Sardynii: Zabierzemy Cię w podróż w czasie do epoki brązu. Zobaczymy majestatyczne Nuraghe – megalityczne wieże, które są symbolem wyspy, oraz mistyczne Grobowce Olbrzymów. To tutaj dowiesz się, dlaczego Sardynia bywa nazywana zaginioną Atlantydą i jak żyli jej starożytni mieszkańcy ponad 3500 lat temu.

Vademecum przygotowało Cię na wyjazd. My przygotujemy Cię na wspomnienia, które zostaną z Tobą na całe życie.



GRAZIE

