

## Turismo Sardegna

Turismo in Sardegna: guida vacanze Hotel, Agriturismo, Bed and Breakfast, Residence, villaggi, campeggi, masserie, appartamenti estivi, case vacanza, case in affitto, località balneari e località sciistiche in Sardegna. La Sardegna è fra le regioni più desiderate come meta per le vacanze. È facile individuare le cause di questa scelta, considerando la vicinanza dell'isola al continente europeo, la bellezza non solamente delle coste sarde ma anche delle montagne, l'ospitalità della gente, le specialità gastronomiche, il fascino del folclore e dell'artigianato di un entroterra che, per quasi tutti i visitatori, è ancora tutto da scoprire. La Sardegna (in sardo Sardinna, Saldigna, Sardinna o Sardinnya; in catalano: Sardenya) è un'isola e una regione autonoma a statuto speciale facente parte della Repubblica Italiana. Le città più importanti sono Cagliari, capoluogo regionale, e Sassari, secondo polo di rilevanza regionale. Appena più piccola della Sicilia, è la seconda isola del Mediterraneo per estensione, ma è anche un piccolo continente per le notevoli varietà di ambienti naturali e umani che la caratterizzano. Secondo la leggenda il Creatore la "assestò" con il suo piede, dandole l'impronta di un sandalo: Ichnusa e Sandalyon sono infatti i suoi nomi più antichi, attribuitigli da Greci e Fenici. Posta al centro dell'area occidentale del Mediterraneo, rappresenta ormai un punto fermo nell'immaginario collettivo di un popolo sempre più numeroso ed esigente: quello dei viaggiatori e turisti "intelligenti", alla ricerca del meglio. E quest'isola così avvincente offre davvero il meglio: il mare è il più bello ed intatto, fra quelli così vicini ed accessibili dall'Europa. Il mare sardo infatti, attualmente risulta, uno dei più famosi del mondo per la qualità ambientale e paesaggistica del profilo costiero e delle mille, accoglienti insenature, e viene considerato la principale attrazione da chi vuole visitare l'isola. L'entroterra è ugualmente incontaminato, affascinante e vasto, perché rispetto ad ogni altra regione adiacente, gli interventi umani sul territorio, che pure ci sono, appaiono quasi insignificanti. Che dire poi del Clima; estivo da maggio a settembre, con ampi scampoli d'estate ad aprile ed ottobre (soprattutto nella porzione meridionale), non è mai caldissimo a luglio ed agosto (perché piacevolmente ventilato), con davvero scarsi rischi di piovosità impreviste. Grazie all'epopea ed alle opere dei Nuragici, figli di quel mare e di quei popoli che, migliaia di anni fa, lo percorsero per colonizzarne coste e isole, la Sardegna è una figura magnificamente nell'ambito delle più antiche vicende mediterranee. Una terra ricca di storia, la lunga dominazione romana, il regno di Sardegna, formato da Piemonte, Liguria, Savoia, Valle d'Aosta e Sardegna, che consentì la riunificazione dell'Italia nel 1861. Vi è uno straordinario ed affascinante miscuglio dei vecchi e dei nuovi aspetti di questa terra che sopravvive ancora, in particolare nei centri minori, dove si è pronti a lasciare per qualche ora, gli indumenti "moderni" per l'austero e splendido costume antico, e sfilare in suggestive processioni nelle feste patronali o durante le celebrazioni della Sartiglia ad Oristano (Carnevale), di S. Efisio a Cagliari (1° maggio), della Cavalcata Sarda a Sassari (fine maggio), del Redentore a Nuoro (fine agosto), tanto per citare alcuni degli appuntamenti più famosi. La Sardegna tiene fede alla sua insularità anche e soprattutto nelle sue produzioni della gastronomia, decisamente originali e tradizionalmente legate ad un mondo ormai in parte scomparso, quello agro-pastorale arcaico, di cui rimarrà in vita, nel tempo, forse solo questo aspetto. Scarsità di pietanze elaborate, schiettezza nei sapori e negli odori, genuinità in tutti i prodotti utilizzati, dalla carne al formaggio, dalla pasta fatta in casa ai vini, sono le sue caratteristiche principali. La varietà della cucina, in Sardegna, è paragonabile alla varietà dei paesaggi. La gastronomia sarda, infatti, affianca ai sapori del mare i gusti ed i forti aromi delle essenze mediterranee della sua flora, ed offre sia piatti di antica tradizione pastorale e contadina sia di origine marinara. Il pane più "famoso" è il pane carasau, cioè biscottato: noto anche come "carta da musica" perché croccante, proviene dalla Barbagia, terra di pastori che, dovendo stare per molto tempo isolati nelle campagne, avevano ed hanno ancora bisogno di un pane facilmente trasportabile ed a lunga conservazione. I tipi di pane sardo sono talmente numerosi, che risulta impossibile in questa sede anche un'elencazione parziale, abbiamo quindi, il pane con le patate o con lo strutto, e ancora le squisite spianate, focacce con diverse caratteristiche da zona a zona, il sottile carasau, con l'ottima variante del bissau di Benetutti, il pistoccu del Nuorese (Gennargentu), la spianata o pane di Ozieri (SS), il civraxiu del Campidano di Cagliari (grossa e fragrante pagnotta. La Lingua Sarda, che rientra fra le otto famiglie di dialetti che originarono l'italiano, fu per lungo tempo l'unica lingua parlata nell'isola e rappresenta un fondamentale patrimonio antropologico da studiare e preservare. Visitare la Sardegna significa godere innanzitutto di una sensazione: essere giunti in un altro mondo, con una natura ricca di contrasti, un ambiente umano così vitale e unico, una civiltà tuttora pervasa dalle memorie del passato. Qualcuno l'ha chiamata "Isola del silenzio", un "silenzio" che nasce da immensi territori disabitati, da graniti e calcari scolpiti dall'acqua e dal vento, da boschi secolari, dal mare incontaminato. Ecco dunque la Sardegna che desidero svelare in queste poche righe, un emozionante viaggio verso quest'isola unica. Directory Sardegna