



# ИТАЛИЯ – ПРОСТО ПОЖИТЬ



САРДИНИЯ – ОСТРОВ ОЧЕНЬ СВЕТЛЫЙ И ЛЕГКИЙ, ТО ЛИ ОТ ЯРКОГО СОЛНЦА, ТО ЛИ ОТ БЕЛОГО ПЕСКА, ТО ЛИ ОТ ВОЗДУШНОГО ОТПУСКНОГО НАСТРОЕНИЯ

**ТЕКСТ: ИННА ИВАНОВА**

---

**М**естные жители заботливо оберегают свой остров от «разрушительной» цивилизации, мусора и нелегальных мигрантов. Они любят подчеркивать, что Сардиния – «не совсем Италия» и даже «совсем не Италия»: в состав современной страны остров вошел каких-нибудь 150 лет назад.



ПЯТНИЦА

**ГДЕ ПОЕСТЬ**  
**Ресторан Il Gusto**  
с очень колоритным калабрийским поваром, который готовит фантастические блюда из морепродуктов.

**ГДЕ ВЫПИТЬ**  
**Кантина Pauli's Monseratto** в Кальяри – настоящая заправка вином. Здесь есть колонка с несколькими сортами вина, на которой «заливаются» рестораны, организаторы корпоративов и просто местные дедушки со своей тарой.

## САРДИНИЯ ВНЕСЕЗОННАЯ

Из-за Берлускони с его безумными вечеринками на яхтах в стиле «бонго-бонго» об острове пошла не совсем приличная молва. На самом деле миллионерам тут принадлежит лишь несколько километров северного побережья Коста-Смеральда, а весь остальной остров, особенно его юг, вполне доступен всем. Те же белоснежные пляжи, те же 50 оттенков лазурного моря, тот же долгий сезон с марта по декабрь.

Ранней весной и в начале зимы на острове почти лето, +20 по Цельсию, зато шикарные виллы доступны по цене мотелей. Многие уезжают сюда зимовать: тепло и недорого. Следуя трендам, авиакомпания S7 открыла в этом году первый прямой перелет из России на Сардинию.

Кальяри – столица региона и один из древнейших городов Европы, основанный финикийцами в X веке до н. э. Сегодня это современный порто-

вый город, в котором сохранился средневековый квартал Каstellо на высоком холме. Поднимитесь на смотровую площадку – отсюда видны крепостные стены и башни Сан-Панкратио и Элефанте, возведенные пизанцами в XIV веке, Кафедральный собор Святой Марии и залив. В Каstellо находится «пятак музей», и если у вас остались силы после перелета, зайдите в Национальную пинакотеку или археологический музей.

Гуляя по городу, вы непременно выйдете на площадь Карло Альберто, даже если заплутаете в переулках. Туристов встречает здесь визг бегающих детворы, щебечущие мамы на лавках. На этой очаровательной площади проходят местные праздники. Для зрителей просто расставляют стулья, а музыканты договариваются с владельцами балконов, чтобы те их пустили. ▶



**СУББОТА**

**ГДЕ ЖИТЬ**

**Городок Домус ди Мария:** виллы «Белла», «Эсмеральда», «Франческа» и другие. Бронировать лучше через сервис «Сардиния для друзей». [sardiniya.com](http://sardiniya.com)

**Справа внизу:** Традиционный сардинский сыр касу марцу, известный тем, что в нем содержатся личинки сырной мухи. В разговорной речи его так и называют – «сыр с червями».

**БЕСЦЕННЫЕ ПЛЯЖИ**

Все лучшие пляжи и приятные виллы – всего в часе езды от Кальяри. Сюда я и отправилась субботним утром по приглашению знакомых из общества Sardegna per amici («Сардиния для друзей»).

В милом курортном городке Киа меня встретил Рафаэль Круц, высокий красавец с легкой сединой. Импозантный швейцарец когда-то приехал на юг Сардинии, влюбился в здешние дюны и безмятежную россыпь зеленых долин и остался тут жить. Он, собственно, и придумал проект «Сардиния для друзей» – то есть для тех, с кем захотел поделиться красотой и чистотой края.

Виллы для аренды тут такие, что можно потеряться в комнатах и ваннах, из окон открывается вид на море с его ароматами и шумом. Вне сезона всё это великолепие стоит меньше €100 в сутки!

Позавтракав на террасе кофе и сыром риккота, отправляемся на арендованных у вилл велосипедах исследовать местные укромные пляжи. Продукты для пикника берем с собой в корзину на велосипеде. Лучшего отдыха на целый субботний день не придумать. На пляжах – почти никого. Это не значит, что туристов мало, просто

Южная Сардиния умудряется разместить всех так, что можно никого и не встретить. На южном побережье острова больше 350 пляжей, каждому найдется место. К морю ведут деревянные пирсы посреди дюн с пушистыми мимозами. С обратной стороны дюн – стаи фламинго в солончаках.

Белый песок, бриз, тишина – и никого. Мягкий ветер перекачивает песчинки у лазурной воды, скрипит дощатая дорожка для велосипедов вдоль берега... Так тихо и сладко, будто и нет в мире мегаполисов и шумного метро. Это место кто-то словно отгородил от суеты, плохой погоды и соседей. Седой улыбчивый пастух с шикарным именем Эрос поглаживает за ухом то одну, то другую из козочек, сбившихся вокруг него в кружок. Он простодушно рассказывает, как живет уже 81-й год в небольшой хижине с собственным пляжем на берегу моря, промышляет сыром да козьим молоком. «Пару лет назад председатель Евробанка предлагал мне целых пять миллионов евро за мою землю, – усмехается он. – Я уже почти согласился, но что же делать со стадом, с козочками? Так и не решились, председатель уехал ни с чем. Такие мы, сарды...» Сардинцы так любят свою родную землю, что буквально не знают ей цены.



## АГРОТУРИЗМ В ДЕЙСТВИИ

Местные с радостью показывают свой остров туристам. Причем никаких банальных экскурсий по затоптанным местам – лишь велосипед да прогулки по побережью и старинным городкам, одни названия которых ласкают слух: Киа, Санта-Мargarита-ди-Пула, Домус-де-Мария...

Дружить с местным – это значит, что двери лучших таверн для вас открыты. «Время рикотты!» – объявляет Рафаэль и везет нас в кабриолете на ферму Porcu Marcella. Там при нас делают свежайший козий сыр, причем за какие-то полчаса, пока мы гуляем по лугу. И таких местечек, где Италию можно познать через приятную ежедневную рутину мастерства «локали» – добродушных жителей, тут много.

Южная Сардиния – это одна большая ферма, невероятно милая. Мы едем в зеленые холмы, к посадкам. В гостях у фермеров Раймондо и его сына Клаудио ты понимаешь, что раньше ничего не знал о помидорах. Раймондо гордится каждым алым сочным кустом! Он рассказывает о них и заботливо гладит листочки: «Слух о наших посадках разошелся как-то сам собой, теперь к нам приезжают со всех окрестных городов, каждый хочет выбрать кустик томата покрасивее. Ты тоже возьми ножницы, выбери». И я пропадаю в помидорных зарослях. Если бы я провела здесь детство, оно, наверное, было бы самым счастливым.

«Мой самый любимый сорт – «яблочко», маленький сахарный помидор, – делится Раймондо и тут же меняет тему. – Очень надеюсь, что когда-нибудь в наш огород зайдет красавица для моего сына. Вы только посмотрите, какой он мастер!». Клаудио застенчиво улыбается, провожая нас в свою мастерскую. Здесь он делает потрясающие кожаные национальные наряды для лошадей и наездников, участвующих в традиционных сардских фестивалях. На этом ярком шествии местные красавицы до сих пор выбирают себе женихов.

## РАССТЕГНИТЕ РЕМНИ!

Набрав на центральном рынке в Кальяри целый чемодан сардинских специалитетов – «запрещенки», как называют туристы, побывавшие в Италии, мы готовимся к ужину перед вылетом. Итальянцы честно предупреждают, что на легкий ужин рассчитывать не стоит, обычная трапеза состоит из шести блюд.

Мы сидим в простой гастрономии дель маре – у этого магазина-траптории нет даже названия, но почему-то хозяйку знают в городе все. Жена рыбака, скромная Офелия, порхает из кухни в зал то с фаршированными кальмарами, то с мидия-



## ВОСКРЕСЕНЬЕ

**НЕ ПРОПУСТИТЬ**  
Мастер-класс по приготовлению типичных сардинских блюд в кафе Il Pastificio в городке Пула от хозяйки Катарины: кулурджонез – «вареники» с картофелем и мятой и сладости с риккоттой «бардула».

ми, то с корзинкой маленьких жареных в кляре рыбешек mangia tutto (по-итальянски переводится как «съешь всё»). Гости аппетитно щелкают их, как семечки, – становится ясно забавное название блюда. Как и то, почему в округе остальные рестораны пусты, а у Офелии всегда толпятся люди, не замечая ни пластиковых стульев, ни того, что расцесты тут практически негде.

Теперь в Москве мне мечтается, как я еду на велосипеде к кристальному синему морю, а потом на городской рынок за свежими продуктами. Я даю себе обещание, что когда-нибудь, между молодостью и старостью, найду такое время – просто пожить, без дедлайнов и бесконечных мыслей о бесконечных делах, и я вернусь на Сардинию, чтобы отведать урожай томатов старика Раймондо. ■