*DR. PETER PETER*

*THIERSCHSTR. 29 80538 MÜNCHEN TEL. 089 28808277 MOB. 0174 6924999*

*Kto. Nr. 41941723 HypoVereinsbank München (BLZ 70020270)*

*IBAN: DE03700202700041941723 BIC: HYVEDEMMXXX*

*pietropietro@web.de*

*www.pietropietro.de*

**SAPORI DELLA SARDEGNA**

**KULINARISCHER STÄDTETRIPP CAGLIARI**

**11.-15. SEPTEMBER 2019**

Sardiniens Hauptstadt, deren spanische Festungsmauern sich in einer Lagune voller rosa Flamingos spiegeln, hat kulinarisch einiges zu bieten. Hier gibt es all die einzigartigen Spezialitäten der Hirten- und Fischerinsel: oranger Meeräschenrogen, der über Knoblauchpasta gestreut wird, handgedrehte culargiones-Nudeln, Myrtenlikör und gereifter Hirten-Pecorino, der nach den Kräutern der Macchia duftet. Auf Ausflügen entlang der Küste und ins Landesinnere erleben wir Italiens berühmtesten Thunfischhafen und die imposanten Monumente der jungsteinzeitlichen Nuraghen-Kultur.



**1. Tag (Mittwoch 11.9.): Arrivo a Cagliari**

Flug von ausgewählten deutschen Flughäfen nach Cagliari.

Transfer ins Charme-Hotel \*\*\*\*Flora in der Altstadt.

Abends probieren wir in einer Slow Food-Osteria Pasta mit Fischrogen und Venusmuscheln.

**2. Tag (Donnerstag 12.9.): Die Thunfischinsel S. Pietro**

Reizvolle Küstenpanoramafahrt entlang des Sulcis-Gebirges auf die Insel S. Antioco, die seit Punierzeiten durch einen Damm mit dem Festland verbunden ist. Wenn möglich, besuchen wir eine Handwerkerin, die aus Muschelseide den kostbarsten aller Stoffe webt. Goldbyssos wird schon bei den antiken Autoren und in der Bibel gerühmt. Mittags Schiffspassage nach S. Pietro und *pranzo* mit Thunfischspezialitäten, die es nur hier gibt – die pastellbunte Inselhauptstadt Carloforte mit ihren *tonnare* gilt als sardisches Zentrum traditionellen Thunfischfangs.

**3. Tag (Freitag 13.9.): Cagliari: Märkte und Museen**

Muränen, Langusten, feuerrote Gamberoni und Stände, die frittierte Fischchen eingelegte Artischocken und luftgetrockneten Bergschinken anbieten. Der Mercato di S. Benedetto gehört zu den farbenfrohsten und fischreichsten von Bella Italia. Auf einem Altstadtspaziergang erkunden wir die Oberstadt Castello samt aragonesischer Kathedrale und dem Museo Archeologico mit seinen magischen Statuen von Hirtengöttern. Mittags stärken wir uns in einer angesagten Trattoria mit sardischer Hausmannskost. Nachmittags bleibt Zeit für einen Hafenspaziergang, Shopping-Bummel und eine Kugel Myrten-Eis!

**4. Tag (Samstag 14.9.): Weinkost, Nuraghe und Hirtenmahl**

Nach dem Frühstück Fahrt nach Serdiana, wo das renommierte Weingut Argiolas, das sich der Pflege autochthoner Reben verschrieben hat, zu einem Aperitiv in den Weinbergen empfängt. Auf der Via Carlo Felice geht es weiter nach Barumini, wo uns ein traditionelles Mahl mit Hirtenspezialitäten wie lokalem Pecorino, Lamm mit Speisedisteln oder in Essig und Kräutern gegartes Spanferkel erwartet. Nachmittags Besuch der prähistorischen Megalithfestung Su Nuraxi: die Nuraghe-Anlage beherrscht weithin das Umland der Marmilla.

Abends Abschiedsdrink mit sardischen Weinen in einer Enoteca.

**5. Tag (Sonntag 15.9.): Addio Sardegna**

Transfer zum Aeroporto und Rückflug

**Preis: DZ 1444 € EZ-Zuschlag 200**

Leistungen: Hin- und Rückflug Cagliari von ausgewählten deutschen Flughäfen. Transfers, Busausflüge, Fährboot. Ü/F im 4\*\*\*\*Sterne-Hotel Flora. Ausgeschriebene Essen/ Verkostungen/ Eintritte. Kunstgeschichtlich-kulinarische Reisemoderation.

Maximale Teilnehmerzahl 14 Minimale Teilnehmerzahl 8