

AL MARE SI SOGNA SEMPRE / 1

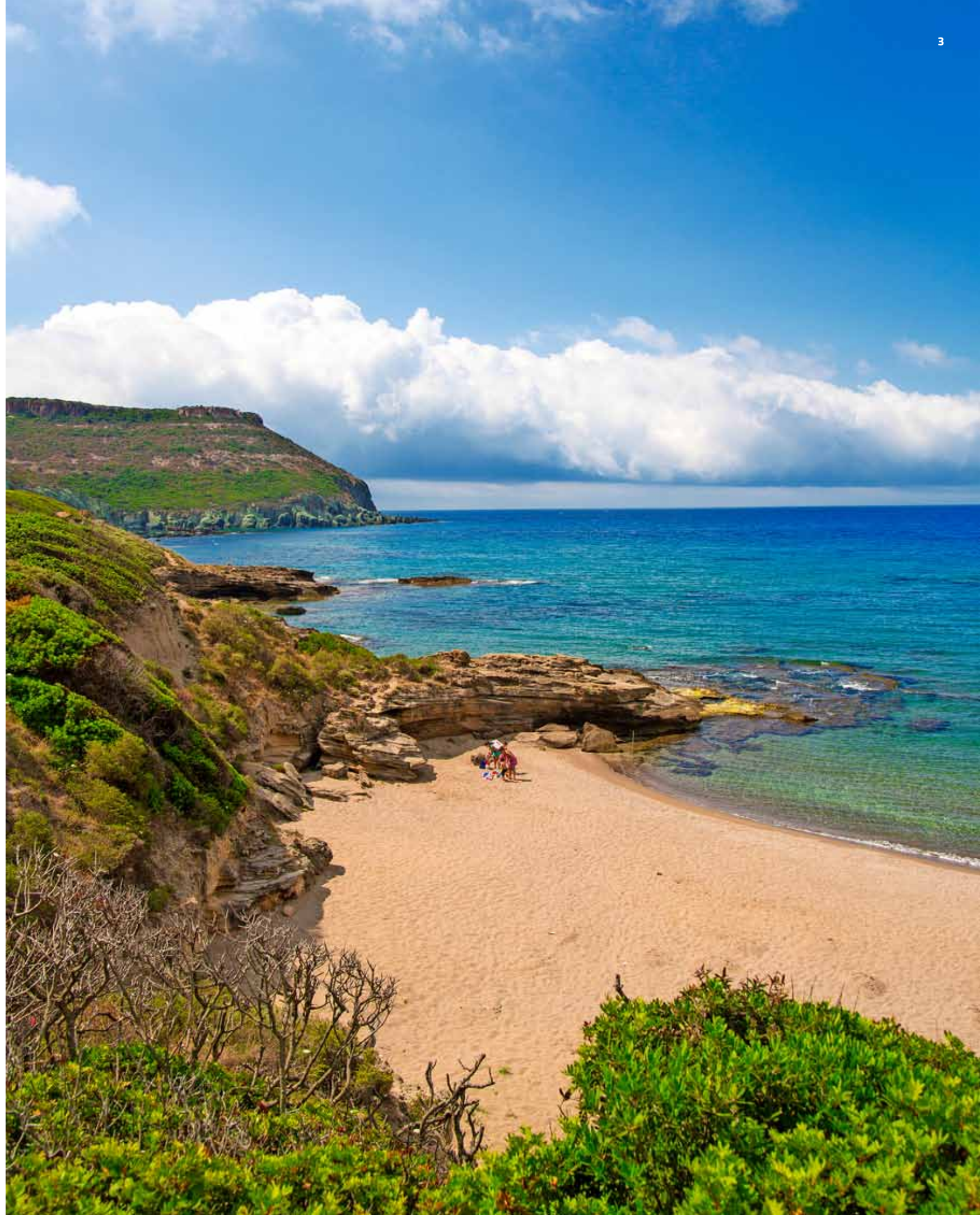
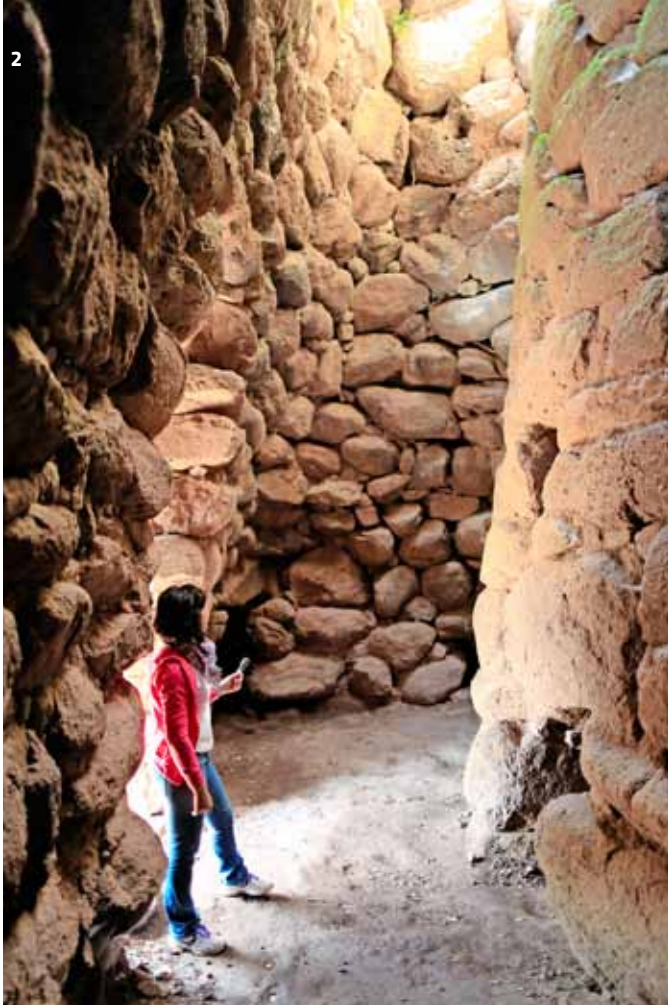
Selvaggio blu

45 chilometri di bellezza: è la litoranea che collega due città-gioiello, Alghero e Bosa. Nel mezzo, nastri di sabbia, piscine naturali, anfratti di roccia lunare. Da scoprire a piedi o in bici. Poi tutti in acqua, anche a ottobre

di SUSANNA LAVAZZA
foto di ETTORE CAVALLI

Nessun pericolo
e divertimento
assicurato in sella
alla fat bike,
tra le lingue
di Sa Punta l'Alga.





L'hanno definita la più bella del mondo. Senza dubbio è la più suggestiva della Sardegna, che l'ha candidata a Patrimonio dell'umanità dell'Unesco. La litoranea Alghero-Bosa è una di quelle strade che non si dimenticano. Una danza di curve tra il blu del mare e del cielo, le pareti di trachite rosa, i cespugli di macchia mediterranea che profumano di cisto, i campi color oro, il viola dei rosmarini e le calette bianche dall'acqua smeraldina, a ottobre ancora più affascinanti, perché ci ritrova soli affacciati nel turchese. Set di filmati pubblicitari, è anche tra le preferite da chi viaggia in moto o, meglio, in bicicletta, per godersi lentamente i suoi panorami e le soste gourmand. Sono solo 45 chilometri, eppure questo nastro racchiude la quintessenza dell'isola e agli estremi vanta due gioielli per storia, arte, atmosfere.

1-2. Il Nuraghe Appiu, oggetto di una campagna archeologica fin dal 2011 nella zona di Villanova Monteleone, **24 chilometri circa da Alghero**. Era un villaggio con 200 capanne: è aperto a visite guidate.
3. Su Calighe, una delle spiagge di S'Abba Druche: si raggiunge a piedi o in bici da Bosa (tre chilometri).

Si parte da **Alghero**, di impronta catalana dopo l'invasione del 1354. Tra gli edifici religiosi in stile gotico, i portici spagnoleggianti e le calli in acciottolato si sente ancora parlare il *catalan*, identità linguistica della città rimasta per quattro secoli sotto il dominio degli aragonesi. La "piccola Barcellona", nella parte vecchia cinta da mura e torri, sprigiona i ritmi della movida. Anche a ottobre locali e pub sono aperti con serate a tema e concerti improvvisati. Il centro storico è un reticolo di botteghe, laboratori di artigianato, ristoranti e wine bar. Spiccano le botteghe orafe di corallo rosso: il migliore del Mediterraneo si pesca ancora qui ed è in vendita nei negozi con il marchio

Corallium Rubrum, che si concentrano in via Carlo Alberto, via Roma e piazza Civica. La sua storia si scopre nel **Museo del Corallo**, in un palazzo Liberty dall'allestimento moderno. Vicino a Torre San Giacomo, invece, il top dell'artigianato sardo è in mostra a **L'Altra isola**, pareti in pietra e pavimento in acciottolato, una galleria di oggetti in ceramica, tessuti, legno, gioielli e vere e proprie opere d'arte. Poco distante si può addirittura dormire in un'opera d'arte: il chiostro francescano su cui si affacciano alcune stanze dell'**Hotel San Francesco**, un convento del 1300 ancora in parte abitato dai monaci. Per gli ospiti 21 camere essenziali, con tutti i comfort.

L'aragosta è l'altra protagonista di Alghero. Cucinata alla catalana, con pomodori e cipolla, primeggia nei menu dei ristoranti sui bastioni con vista sul golfo e su Capo Caccia, dove il passeggio al tramonto è di rito. Oltre ai panoramici Movida e Mirador, da segnalare l'**Angedras**, dove il giovane Giuseppe Marongiu, che si è formato con lo chef Cristiano Andreini, propone il crostaceo in diversi modi e ricette innovative, sempre con presentazioni scenografiche. Si va dalla tartare di pesce del giorno con coulis di frutto della passione ed erbe di campo, ai ravioli di ricotta, triglie e pomodorini alla brace su crema di piselli e menta. Per non parlare dei dolci: da provare la spuma di crema catalana con cremoso al cardamomo e sorbetto di mela verde e caffè. Di tutt'altro genere **La Botteghina**: minuscolo e quasi nascosto, proprio dietro ai bastioni, si



A **Capo Marrargiu** nidificano i **grifoni** e l'**aquila reale**: l'area è diventata di **interesse comunitario**, protetta come parco naturale. Da qui stretti **sentieri nella macchia** portano alle calette

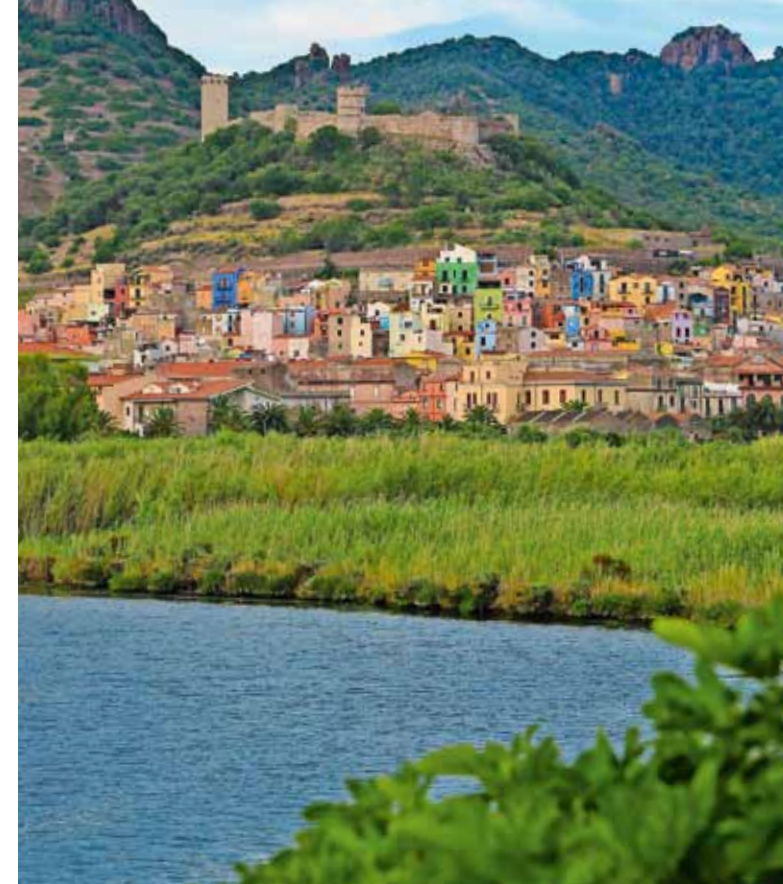
1. **Colori caraibici** e scogliere in tufo caratterizzano la **caletta Cumpultittu**, per molti la più bella sulla strada verso **Bosa**, a sei chilometri.
2-3-4. **Sa Punta l'alga**, nella zona di Torre Argentina: gli **scogli piatti** formano un paesaggio quasi lunare.

è fatto notare per la scelta di prodotti freschi a chilometro zero, anche presidi Slow Food, come il bue rosso, le paste e il pane fatte a mano, le pizze con il lievito madre. “Mos” significa morso in algherese e il nome **Mos Tapas** sta a indicare un indirizzo per pasti veloci o aperitivi rinforzati. Complice la posizione vicino a piazza Sulis, con vista sul mare, è frequentato all'ora di pranzo, ma soprattutto la sera, fino a mezzanotte. Ai fornelli un altro allievo di Andreini, Daniele Pittalis; nel menu, tortillas in salsa aioli, tonno alla griglia con salsa di peperoni e fragole, pancia di maiale alla liquirizia e cavolo stufato, ma anche tante altre ricette per accompagnare la vasta scelta di vini e liquori. Proseguendo sul lungomare Dante si incontra uno degli alberghi più raffinati della città, **Villa Mosca**, residenza in stile Liberty con bellissimo giardino di piante tropicali e mediterranee e terrazza sul Golfo di Alghero. Solo dieci camere, in gran parte vista mare, arredate con gusto utilizzando bei marmi e oggetti di design. Ottima la colazione, ricchissima di dolci della tradizione sarda.

Verso sud inizia la SP 105 Alghero-Bosa. Subito fuori dall'abitato ecco la spiaggia di sabbia **Calabona** e le rocce in calcare rosato dette **Scogli Rossi**, dove sdraiarsi comodamente o fare snorkeling su fondali che sembrano un acquario. Si passa l'intera mattinata su e giù dai sassi, senza pericolo: anche i ragazzi si tuffano uno dietro l'altro. La strada attraversa uliveti, si allontana dalla costa e dopo circa nove chilometri ritorna sul mare nel territorio di **Villanova Monte Leone** con la baia di Poglina e la **spiaggia della Speranza**, con un bel percorso naturalistico nella macchia da mettere in programma per il tardo pomeriggio (chi è in bici ci va spesso al mattino). L'insenatura di sabbia è anche ben attrezzata (ha servizi, docce, noleggio lettini, pedalò e canoe) e da 50 anni è frequentata dai buongustai per il ristorante **La Speranza**, proprio sulla riva. Gli arredi sono rimasti quelli di una volta, così come la cucina di Tonino Demartis, a base di ricette della nonna, dai sapori schietti e genuini. Solo pesce fresco, meglio se in umido con le olive di famiglia, polpetti al nero di seppia, linguine



Torre Argentina: da qui si raggiungono a piedi **insenature, grotte, calette** e bianche **scogliere calcaree**. Nella pagina a fianco, il **Castello Malaspina**, a Bosa.



Bosa è diventato il rifugio di artisti e letterati. E, per i cultori del vino, vanta una **Malvasia Doc**

agli scampi, le chicchette (gnocchi di patate con vongole e zucchine) e le seadas (tipici dolci sardi) con marmellata di arance amare fatta in casa al posto del miele. Dopo due chilometri si trova l'insegna del ristorante bar **Pedramare**. Meglio salire a mezza costa anche solo per un aperitivo in questo un luogo unico, con terrazze tra ali di oleandri, rosmarini, lantane, arredi moderni e cucina che fa largo uso di spezie. Nel menu piatti innovativi come lo spada marinato con miele e senape fatta in casa o il salmone affumicato con mirto selvatico, mentre il martedì è prevista la cena tipica sarda. All'orizzonte si vede l'alta scogliera.

Ci si ferma volentieri lungo la statale, tra cespugli di mirto, lentisco, euforbia, corbezzolo e lavandula, abbracciando con lo sguardo **Porto Tangone** e **Capo Marrargiu**, dove volteggiano il grifone e le aquile minore e reale. Una zona così preziosa da essere protetta come sito di importanza comunitaria: alcune guide organizzano escursioni e birdwatching. Altro buon punto di osservazione è il **nuraghe Appiu**, al km 19, che si raggiunge dopo sei chilometri di sterrata fino a 500 metri sul livello del mare. Ma ne vale la pena, sia per ammirarne i resti e il villaggio neolitico che lo circonda, sia per l'atmosfera immacolata, con le poiane che volteggiano sopra i boschi di querce, i sentieri per il trekking, i profumi della macchia (per info, Labortintus, cell. 338.15.86.752). Dopo tre chilometri di paesaggi da film western, il percorso Alghero-Bosa passa



DOVE CLUB
doveclub.it

Relax in campagna

Il boutique hotel **Villa Mosca**, citato nell'articolo, si prenota su **DoveClub**: a ottobre, tre giorni/ due notti con volo da Milano e soggiorno in villino (con colazione), da 227 € a persona. In alternativa, **Alghero Resort Country Hotel**, dimora di campagna del 1700, non lontano dal mare, offre anche una Spa e centro wellness. A ottobre, **tre giorni/ due notti** con volo da Milano in doppia b&b superior vista giardino, da 160 € a persona. **Plus DoveClub**: per chi prenota volo e hotel, l'assicurazione medico/bagaglio/annullamento è offerta da **DoveClub**.



sotto la provincia di Oristano e diventa SP 49. Le colline si fanno più dolci e in mezzo al deserto compare l'insegna della **Casa del vento**. Era una balera, è diventato il ristorante più spettacolare della zona per la terrazza sul blu e i piatti dagli accostamenti insoliti. Non c'è un menu fisso: lo chef Marco Mura esibisce il suo estro nel gustosissimo pane frattau con pesce, l'insalata di asparagi di mare e bottarga, il tiramisù con le arance al posto del caffè e altre specialità tutte da provare. L'ideale è noleggiare una barca a Bosa (per info, laltroturismo.com) per raggiungere l'**isolotto Managu** con la sua spiaggetta rosa e gli anfratti, piscine naturali, le baie turchesi della costa circostante, un nastro straordinario di approdi dove tuffarsi con gli amici e fare snorkeling per ore.

Via terra, dalla SP 49, oltrepassando un cancello, si può arrivare agli scogli piatti di **Torre Argentina**. Più avanti un sentiero scosceso porta allo spettacolo di **Cala Cumpulittu**, mezzaluna di ciottoli con i fondali che riflettono le scogliere di tufo bianco. A tre chilometri da Bosa, ecco le quattro spiagge di **S'Abba Druche**, due delle quali occupate dall'omonima area attrezzata con camping, pizzeria e sosta camper. Da quest'anno si raggiunge anche a cavallo: dall'altra parte della strada è stato inaugurato **S'Abba Druche Horses**. Il centro, ancora in fase di evoluzione, offre campi prova e gara, 35 box e organizza escursioni sia sulla costa sia in collina per avvistare grifoni ed esplorare siti archeologici (tel. 0783.19.25.254). **Bosa** abbandona lo spirito selvaggio per conquistare turisti e viaggiatori attratti dalla storia e da ritmi lenti. L'attenzione va al Castello Malaspina, che domina le case variopinte arrampicate sulla

collina, alle 15 chiese, al fiume Temo che si allunga placido tra le conchere, solcato da battelli, alla Malvasia... un mix di ingredienti che ha fatto di Bosa il buen retiro di scrittori norvegesi, di produttori dal Lussemburgo e giovani pittrici inglesi. Senza contare che la tradizione gastronomica è unica. Specialità come la azzada (razza o gattuccio in salsa di aglio e pomodori), i gamberoni alla Malvasia e l'aragosta alla bosana, condita con un'emulsione delle sue uova, si assaggiano ai tavoli del **Sa Nassa**, bell'ambiente sul Lungo Temo, con un ricco menu (anche di carne) e buona scelta di vini sardi. Per un'esperienza speciale si va al **Gambetro Rosso**, sulla provinciale per Bosa Marina, dove lo chef Francesco Murtas è stato premiato per i primi: fregola al ragù di aragosta, spaghetti alle cozze e arselles con bottarga, pomodorini, capperi e zafferano o la paella. E dove si fa grande attenzione ai prodotti locali, ai profumi dell'orto e al rapporto qualità prezzo. Il vicino **Hotel Sa Pishedda** è un moderno tre stelle ricavato da un palazzo del 1896: accoglienza straordinaria a due passi dal Ponte Vecchio, con ristorante-pizzeria di alto livello. In alternativa c'è l'albergo diffuso **Aghinas**, con sei camere in una palazzina d'epoca in centro e due in una torre secentesca. Bosa incanta per la sua storia. Da scoprire al **Museo delle Conce**, poco lontano dall'albergo, a **Casa Deriu**, dimora ottocentesca rimasta intatta, con mostra e laboratorio di filet (il ricamo tipico bosano), o da **Su Camasinu**, dove farsi raccontare i segreti del suo vino così dolce. Quella Malvasia che si offriva nelle grandi occasioni e che oggi si torna ad apprezzare assieme agli amici. Vecchi e nuovi, incontrati in questo angolo di Sardegna che regala energia e buonumore. ①

A sinistra, i piatti del ristorante

La Speranza: qui Tonino Demartis offre ricette di pesce della tradizione di famiglia.

A destra, Giuseppe Marongiu del ristorante Anedras. Si ordina polpo arrosto su purè di ceci con rosmarino.



Conventi, b&b, seadas

COME ARRIVARE

Ryanair (ryanair.com) collega **Alghero** con Bologna, Orio al Serio (Bg) e Pisa più volte al giorno, a ottobre sono ancora attivi i low cost **Blue Air** (blueairweb.com) e **Easyjet** (easyjet.com) rispettivamente da Torino e Milano Malpensa. In alternativa ci sono voli di linea **Alitalia** (alitalia.it) da Milano Linate e Roma Fiumicino per Alghero.

DOVE Budget

Per il viaggio raccontato in queste pagine sono necessari quattro giorni. **Il costo è di circa 650 € a persona** e comprende: voli, alloggio (una media di 150 € a notte) e pasti (20 € per un pranzo e 30 € per una cena).

DOVE Dormire

1 VILLA MOSCA

Più che un albergo, è una charming house in una dimora stile Art Nouveau restaurata alla perfezione, con terrazza, giardino e vista sul mare. Solo nove camere doppie panoramiche e una singola arredate in stile moderno, con bagni in marmo. Da provare l'idromassaggio

nella vasca jacuzzi in giardino, circondata da piante tropicali, con vista su Capo Caccia.

Indirizzo: via Gramsci 17, Alghero, tel. 079.95.77.203.

Web: villamosca.it.

Prezzi: doppia b&b da 110 a 395 €.

2 HOTEL SAN FRANCESCO

In pieno centro storico, accanto alla chiesa di San Francesco. Un convento del 1200, ancora abitato dai frati francescani, ospita 21 camere dagli arredi essenziali ma con wi-fi e aria condizionata. Da prenotare una delle tre stanze che si affacciano sul chiostro, dove si fa colazione a base anche di salumi e formaggi.

Indirizzo: via Ambrogio Machin 2, Alghero, tel. 079.98.03.30.

Web: sanfrancescohotel.com.

Prezzi: doppia b&b da 78 a 110 €.

3 HOTEL SA PISCHEDDA

Proprio all'ingresso della città, vicino al fiume Temo, 20 camere in stile moderno, alcune con terrazza panoramica, in un palazzo del 1896 con ascensore a vetri interno.

La Spa è in costruzione; chi volesse sauna e idromassaggio privati può scegliere la suite. Si consiglia il ristorante omonimo con menu a base di specialità di mare alla bosana a 23 €. Convenzioni per noleggio bici, escursioni in battello, corsi diving e altro.

Indirizzo: via Roma 8, Bosa, tel. 0785.37.30.65.

Web: hotelsapischedda.com.

Prezzi: doppia b&b da 75 a 135 €.



1. Una camera di Sa Pischredda, moderno tre stelle ricavato da un palazzo del 1896 a Bosa.

4 ALBERGO DIFFUSO AGHINAS

All'interno del circuito enoturistico della Malvasia, otto camere, di cui sei in piazza Carmine, in un edificio ottocentesco ristrutturato, e due nella zona alta di Bosa, in una casa a torre del Seicento, in parte scavata nella roccia. Arredate con pezzi di artigianato sardo tutte con tv e w-fi. La camera Sa Costa ha anche un terrazzino con vista panoramica fino al mare. La hall principale, nei colori del vino e della vite, si presta a degustazioni.

Indirizzo: piazza Carmine 17, Bosa, tel. 0785.60.58.27.

Web: aghinas.com.

Prezzi: doppia b&b da 70 a 110 €.

DOVE Mangiare

5 ANGEDRAS

Vista spettacolare sia dai Bastioni Marco Polo, dove si allunga questo ristorante con panorama su Capo Caccia e il Golfo di Alghero, sia a tavola, per la presentazione dei piatti. Menu molto ricco: ordinate il polpo arrosto su pure di ceci con rosmarino e finocchietto e la rivisitazione del cheese cake alla catalana. Aperto fino a metà ottobre.

Indirizzo: via Cavour 31 Alghero, tel. 079.97.35.078.

Web: angedrasrestaurant.it.

Prezzo medio: 40 €.

6 LA BOTTEGHINA

Atmosfera catalana in questo locale del centro davvero minuscolo, con terrazza mini, ma con attenzione ai prodotti a chilometro zero. Solo pesce fresco, pasta e pane fatti a mano, carne di bue rosso, pizze con lievito madre anche di farro e bio.

Indirizzo: via Principe Umberto

63, Alghero, tel. 079.97.38.375.

Web: labotteghina.biz.

Prezzo medio: 30 €.

7 MOS TAPAS

Vista mare aperitivi serviti fino a mezzanotte. Nel menu, tonno alla salsa di peperoni e fragole, cavolo stufato alla cinese, dessert fatti in casa, da ordinare.

Indirizzo: via Carducci 3, Alghero, tel. 079.98.34.29.

Prezzo medio: 20 €.

8 LA SPERANZA

Trattoria pieds dans l'eau dove da 50 anni Tonino Demartis cucina piatti di pesce secondo la tradizione di famiglia: provate le linguine agli scampi e i polpetti in umido con olive al forno.

Indirizzo: SP 105 Alghero-Bosa km 9 località Poglina, Villanova Monteleone, tel. 079.95.76.107/91.70.10.

Prezzo medio: 30 €.

9 PEDRAMARE

Spettacolare ristorante e bar in collina con vista sulla costa. Ideale anche solo per un aperitivo al tramonto. Cucina di pesce rivisitata, anche piatti vegani. Il martedì cena tipica sarda con antipasti di terra, maialetto, paste fatte a mano e dolci. Meglio prenotare.

Indirizzo: SP 105 Alghero-Bosa km 11 Villanova Monteleone, cell. 334.94.41.136.

Prezzo medio: 40 €.

10 LA CASA DEL VENTO

In una ex balera a picco sul mare straordinaria varietà di proposte a seconda dell'estro del cuoco: dagli spaghetti allo scoglio al Cannonau, dalle trofie al nero di seppia con aragosta agli asparagi di mare con pomodorini, cipolle di tropea e bottarga.

Vista spettacolare.

Indirizzo: SP 49 km 6 Bosa, cell. 347.18.22.074/340.22.56.411.

Prezzo medio: 40 €.

11 AL GAMBERO ROSSO

Un tempio della buona cucina e dell'attenzione alle materie prime, fresche e di stagione. Specialità dello chef Francesco Murtas sono gli spaghetti a base di cozze, arselle, bottarga, capperi basilico e zafferano, ma anche la fregula al ragù di



aragosta o la paella. Ottima scelta di vini, solo sardi. Locale informale sulla strada per Bosa Marina. Meglio prenotare.

Indirizzo: via Nazionale 12 Bosa, tel. 0785.37.41.50, cell. 348.73.02.240.

Prezzo medio: 25 €.

12 SA NASSA

Ristorante tipico sul fiume Temo, appena dopo il Ponte Vecchio, dove assaggiare tutte le specialità di Bosa: dalla azzada di razza o gattuccio in salsa d'aglio e pomodori, all'aragosta o l'astice con le uova emulsionate alle panadas, sorta di ravioli fritti ripieni di carne. Grande attenzione nella scelta di vini, oli e liquori.

Indirizzo: Lungo Temo De Gasperi 13 Bosa, tel. 0785.37.38.34, cell. 347.78.14.166.

Prezzo medio: 30 €.

DOVE Comprare

13 L'ALTRA ISOLA

Una delle più raffinate botteghe di artigianato doc della Sardegna,

allestita come una galleria d'arte in un seminterrato dai muri e pavimenti in pietra. Ceramiche, gioielli, maschere, tessuti e dipinti nel cuore della città.

Indirizzo: via Maiorca 107 Alghero, tel. 079.97.51.71.

Web: altraisola.it.

14 SU CAMASINU

Degustazioni guidate e vendita di Malvasia, selezione di vini, salumi, formaggi e dolci.

Indirizzo: via del Carmine 104 Bosa, tel. 0785.60.58.27.

Web: camasinu.com.

DOVE Vedere

15 MUSEO DEL CORALLO

In una bella villa Liberty in centro, aiuta a ricostruire la storia dell'oro rosso di Alghero e a orientarsi tra le 17 botteghe che espongono il marchio Corallium Rubrum, garanzia del vero corallo del Mediterraneo.

Indirizzo: via XX Settembre 8, Alghero, tel. 079.98.97.502.

16 MUSEO DELLE CONCE

In una ex conceria sul Temo, ricostruisce su due piani la storia della concia delle pelli dal '700 al 1964. Foto, attrezzi, artigianato. Prenotate la visita guidata.

Indirizzo: via delle Conce Bosa, tel. 0785.37.62.20.

Web: museodelleconcebosa.it.

17 MUSEO CASA DERIU

Museo gioiello: al primo piano l'esposizione dei lavori in filet, ancora praticato nei laboratori all'interno di questa residenza ottocentesca. All'ultimo piano le opere di Melkiorre Melis.

Indirizzo: Corso Vittorio Emanuele II 59, Bosa, tel. 0785.37.70.43.

Il tuo consulente DOVE CLUB

02.89.29.26.87

Un viaggio tra i tesori della Sicilia? Gli esperti di **DoveClub** sono a disposizione per offrire preventivi gratuiti e dare informazioni. Orari: lun.-ven. 9-20; sab. 10-19. Costo di una chiamata nazionale.