



Адрес офиса (официальный)	Via Gerolamo Boccardo 1/85 16121 Genova.
Адрес офиса на Сардинии:	Baja Sardinia, 07021 Arzachena (SS)
Телефон ассистенции (на русском языке)	+39-347-9759112 (Whatsapp)

Памятка по Сардинии

Уважаемый гость острова Сардиния!

При прилёте в один из аэропортов острова

- если у вас заказан индивидуальны трансфер, вас встретит водитель с табличкой с вашими именами

- если трансфер у вас не заказан, при выходе из здания аэропорта вы сможете найти службу такси. Желательно договориться о цене заранее, т.к. отсутствуют счетчики. Некоторые такси принимают к оплате карты, однако предпочтительнее оплата наличными.

По вопросам экскурсий, трансферов и другого сервиса обращайтесь к нашим представителям.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О САРДИНИИ:

Сардиния – автономная область Италии. Это второй по величине среди итальянских островов, расположенный к западу от Апеннинского полуострова между Сицилией и Корсикой (Франция).

Климат: Средиземноморский. Средняя температура зимой +12°C, летом может превышать +30°C, осенью и весной +20°C

Площадь: 24.090 км²

Население: 1,64 млн жителей

Столица: город Кальяри

Аэропорты: Кальяри, Ольбия, Альгеро

Языки: Итальянский, сардинский

Религия: Католицизм

Время: Московское время минус 1 час летом и минус 2 часа зимой.

Денежная единица: Евро

Напряжение в сети: - 220 V, но иногда встречается и 125 V (обычно напряжение указано на розетке или возле нее), 50 Гц. Возможно несоответствие между вилкой российских бытовых приборов и компьютеров и итальянскими розетками. В этом случае необходим переходник.

- **Телефонная связь:**

Код для звонков в Россию 007 (+7), далее код города и номер телефона (либо мобильный номер). Для звонков по Италии достаточно набрать код города и номер телефона либо



просто мобильный номер (код Италии +39, находясь на территории страны, +39 набирать не обязательно).

- **Телефоны экстренного вызова:**

Скорая помощь – 118,

Уникальный номер ЧП /Карабинеры (военная полиция) - 112.

Полиция - 113.

Пожарная охрана - 115.

Мед. помощь: телефон Вашей страховой компании

- **Российские консульства:**

Рим, Via Nomentana, 116; Тел. (в будние дни с 09:00 до 12:00) +39 06 44235625

Милан, Via Sant' Aquilino, 3; Тел. + 39 02 48750432 / Телефон экстренной связи (только для связи в критических, неотложных ситуациях, когда под угрозой ваша безопасность и жизнь) +39 335 5497974

Палермо, Via Orfeo, 18; Тел. +39 091 6113970, +39 091 6842121 / Телефон экстренной связи (только для связи в критических, неотложных ситуациях, когда под угрозой ваша безопасность и жизнь) +39 388 4066469

Генуя, Via Ghirardelli Pescetto, 16; Тел. +39 010 3726047, +39 010 3299392 / Телефон экстренной связи (только для связи в критических, неотложных ситуациях, когда под угрозой ваша безопасность и жизнь) +39 340 7576518

Туристический налог на проживание в городах Италии

Туристический налог на проживание введен во многих городах Италии.

Во всех городах и регионах налоговые тарифы и сроки их действия устанавливаются администрацией и могут изменяться. На Сардинии налог введен во всех туристических зонах. Сумма туристического налога зависит от звёздности отеля и на 2021 г. составляла от €1.5 до €5 на день на каждого взрослого гостя гостиницы. Дети налогом не облагаются. Возраст детей определяется в каждом городе по-разному.

- **Кухня:** Средиземноморская, итальянская, традиционная сардинская.

Традиционная кухня Сардинии основывается на простых ингредиентах, таких как, хлеб, сыр и мясо. В типичной островной кухне используются ингредиенты высочайшего качества, выращенные строго на острове. Сардинцы строго следят за экологичностью продуктов и за их качеством, что во многом объясняет огромное количество долгожителей на острове.

Островная кухня меняется от региона к региону Сардинии.

Самый знаменитый хлеб Сардинии – carasau, выполненный из тонкого и хрустящего теста. Широко распространены также такие виды хлеба как civraxiu (чивраджу), sosscois (кокой) и pistoccu (pistoку)

➤ **основные закуски**

Guttiau – хлеб carasau с оливковым маслом и солью, подогретый в духовке.

Antipasti di salumi misti – ассорти из сухой и копченой колбасы, сырокопченого окорока.

Prosciutto crudo – сырокопченый окорок из свинины или мяса дикого кабана.

Pecorino sardo / Fiore sardo– овечий сыр.

Antipasto di mare – ассорти из морепродуктов (крабы, мидии, разные моллюски, морские улитки, лангуст, осьминог, высушенная икра тунца). Их часто могут подавать



сырыми и называется это блюдо – crudo di mare
Bottarga – высушенная икра кефали.

➤ основные первые блюда

Malloreddus – паста в виде ракушек с соусом из свежих помидор, сухой колбасой и обильно посыпанные тертым овечьим сыром.

Spaghetti alla bottarga – спагетти с соусом из высушенной икры кефали.

Culurgiones – равиоли (вареники) с начинкой из типа мягкого сыра ricotta или картошкой с мятой. Подается с соусом из помидор и пекорино.

Fregula – типичный вид сардинской пасты в виде маленьких бусинок. Часто подается с морепродуктами.

Filindeu – совершенно необычная паста ручной работы которая обычно подается с супом из баранины.

➤ основные вторые блюда

Porceddu' – молочный поросенок, жареный на вертеле и подаваемый на деревянном блюде или из пробкового дерева с листьями мирта.

Pecora in cappotto – отварная овца с картофелем и луком.

Sa cordula e sa trattalia – требуха баранины, завернутая в виде свитка, на гриле или с соусом, с зеленым горошком.

Burrida – кошачья акула в соусе из оливкового масла, грецких орехов, чеснока и уксуса.

➤ десерт

Pardulas – тип сладкого с начинкой из сладкого сыра рикотты.

Torrone – нуга

Sebada – обжаренные оладьи из сладкого сыра и меда.

➤ вина сардинии

Белые вина: Vermentino di Gallura.

Красные вина: Nuragus, Cannonau, Tanca Farrà, Terre Brune del Sulcis.

Десертные вина: Vernaccia, Nasco, Malvasia, Moscato di Tempio Pausania, Anghelu Ruju.

Ликеры: Mirto (миртовый ликер белый и красный), Filu' e ferru (граппа).

-
- **Магазины:** открыты в основном с 09:00 до 13:00 и с 15:30 до 19:30. Многие магазины закрыты в воскресенье и в понедельник до обеда.
- **Рестораны:** большинство ресторанов открыты с 12:00 до 14:00 на обед и с 18:00 – 18:30 на ужин. Выбирайте время для обеда с учетом этой итальянской особенности.
- **Что привезти в качестве сувенира:** сыр, вино, оливковое масло, изделия из пробкового дуба, тканые коврики и покрывала, керамику с этническими мотивами, ювелирные изделия местных мастеров из местного коралла, золота, серебра, эмали.
- **И ЕЩЕ ОЧЕНЬ ВАЖНО! ПО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВУ САРДИНИИ ЗА ВЫВОЗ ПЕСКА И КАМНЕЙ С ПЛЯЖЕЙ ОСТРОВА НАЛАГАЕТСЯ ШТРАФ ОТ 500 €. БУДЬТЕ ПОЖАЛУЙСТА ВНИМАТЕЛЬНЫ И ДАЖЕ СЛУЧАЙНО НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ У СЕБЯ «ПОДАРКИ С ПЛЯЖА» В БАГАЖЕ ИЛИ РУЧНОЙ КЛАДИ.**

Желаем Вам приятного отдыха!