



Bezdroża

ERGO
HESTIA®

**AGNIESZKA TIUTIUNIK
PRZEMYSŁAW POZOWSKI**

Stolik dla dwojga

**WŁOSKIE
MIASTA
I
MIASTECZKA**



Tekst: Agnieszka Tiutiunik, Przemysław Pozowski

Redaktor prowadzący: Łukasz Karolewski

Redakcja: Kinga Kosiba, Tomasz Bocheński

Projekt graficzny i skład: Sabina Suchy

Zdjęcia wewnątrz książki: Agnieszka Tiutiunik, Przemysław Pozowski

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz wydawca dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawca nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Helion S.A.

ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: redakcja@bezdroza.pl

księgarnia internetowa: <https://bezdroza.pl>

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

<https://bezdroza.pl/user/opinie/?bestol>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydanie I

ISBN: 978-83-289-0966-3

Copyright © Helion S.A., 2024

Spis treści

Wstęp	5	Monopoli	187
Alberobello	7	Neapol	193
Albori	11	Ostia	199
Alessano	15	Pacentro	205
Alghero	19	Palermo	209
Altamura	23	Pellestrina	215
Asyż	29	Perugia	219
Bari	35	Pizzo	225
Bergamo	39	Polignano a Mare	231
Bolonia	45	Pozzuoli	235
Bosa	51	Praiano	241
Calascio	57	Presicce	247
Capo Vaticano	63	Procida	253
Castiglione del Lago	67	Ravello	259
Castro	71	Rawenna	265
Cesenatico	77	Rzym	271
Cetara	81	San Pellegrino Terme	279
Chieti	87	Santa Maria di Leuca	283
Chioggia	93	Sarnico	287
Clusone	99	Scanno	291
Como	103	Scilla	295
Cornello dei Tasso	107	Siena	301
Cortona	111	Stintino	305
Florencja	115	Sulmona	309
Galatina	123	Syrakuzy	315
Gubbio	127	Torregaveta	321
Imola	131	Trani	325
Ischia	137	Trapani	329
L'Aquila	143	Treviso	333
Lecce	147	Triest	337
Lecco	153	Tropea	341
Levanzo	157	Turyn	347
Lovere	161	Varenna	351
Lukka	165	Vasto	355
Marsala	169	Vietri sul Mare	359
Martina Franca	175	Villalago	365
Matera	179	Volterra	369
Modena	183	Wenecja	373

Kup książkę

Poleć książkę



Wstęp

Pamiętacie, kiedy pierwszy raz zakochaliście się we Włoszech? Nasz mit założycielski to wyjazd do Bergamo wczesną wiosną 2012 r. Przepadliśmy. Od tamtej pory, gdy tylko mamy okazję, wracamy. Było bieganie po tokańskich miasteczkach z wielką torbą, która ledwo mieściła się pod siedzeniem samolotu tanich linii lotniczych, przypadkowe wpadnięcie na wiec wyborczy Silvio Berlusconi w Bari, nocne odkrywanie Neapolu w towarzystwie gór śmieci, pań i panów lekkich obyczajów oraz mijających nas na skuterach młodych chłopców o tajemniczych spojrzeniach. W Bolonii wspinaliśmy się pod długimi arkadami na wzgórze San Luca wraz z tłumem kibiców, by oglądać kolarzy biorących udział w słynnym wyścigu Giro d'Italia. Pierwsza wizyta na Sycylii to mroczne Trapani, gdzie wąskie uliczki jakby nadal pamiętały kroki komisarza Corrado Cattanigo z serialu *Ośmiornica*. Była wreszcie Procida – mała i klimatyczna wysepka, gdzie z kolei można było chodzić śladami bohaterów filmu *Listonosz*. I za każdym razem zakochujemy się od nowa.

Od przeszło dekady odwiedziliśmy we Włoszech ponad 100 miast i miasteczek, wiele w sposób nieoczywisty, bo choć najważniejsze place i zabytki to rzeczy, których nie omijamy z założenia, lubimy też wydeptywać swoje ścieżki w tych różnych *città* i *borghi*. Italia – tak łatwo teraz dostępna, wciąż pełna jest miejsc do odkrycia, które nie zawsze trafiają do przewodników. To są „nasze Włochy”.

Tavolo per due, czyli „stolik dla dwojga”, to jedno z pierwszych słów, których nauczyliśmy się po włosku i z pewnością najczęściej używane. Do Włoch jeździmy przecież także po to, by przy stole czy stoliczku usiąść na pyszne *antipasto*, spróbować lokalnej kuchni, wypić kieliszek wina czy zjeść tiramisu, które później śni nam się po nocach. Zupełnie jak Wy, prawda?

Teraz, tak poczuliśmy, przyszedł czas na kolejny krok – może te wszystkie włoskie chwile i momenty warto utrwalić na papierze, podzielić się doświadczeniami, być może zainspirować, abyście mogli, planując podróż do któregoś z włoskich miast czy miasteczek, sięgnąć po książkę, obejrzeć nasze zdjęcia, zobaczyć, gdzie można smacznie zjeść, przeczytać jakąś historię i może czasami się uśmiechnąć. Przyśiadacie się do naszego stolika?

Agnieszka i Przemek

Kup książkę

Poleć książkę



Bolonia

EMILIA-ROMANIA

Bolonia to – obok Bergamo – miejsce, w którym naprawdę moglibyśmy mieszkać. Świetnie skomunikowane z innymi włoskimi miastami i z Europą. Nie za duże, nie za małe. I do tego ta kuchnia!

Nie da się inaczej – w Bolonii albo się je, albo rozmawia się o jedzeniu. O jakimkolwiek flagowym włoskim produkcie pomyślicie, z dużym prawdopodobieństwem pochodzi on właśnie z tego miasta lub jego okolic. Chcecie sprawdzić? Mortadella – di Bologna! Aceto balsamico – di Modena! Parmigiano reggiano – z Parmy i Reggio nell'Emilia. To pępek kulinarnego świata!



GDZIE W BOLONII NA LODY?

Najlepsze lody w Bolonii dostaniecie w Oggi Gelato na via Ugo Bassi 25. Ten brand ma zresztą więcej lokalizacji. W tej, o której piszemy, traficie – jeśli będziecie mieć szczęście – na sprzedawcę wkręconego w swoją rolę, opowiadającego o lodach, ich smakach i procesie produkcji z taką pasją i miłością, że aż chce się zjeść je wszystkie!

Na początek jednak z serca – i żołądka – płynące ostrzeżenie. Nawet jeśli jesteście bardzo głodni i zaczęliście już fantazjować, co zjecie na powitanie z miastem, nie próbujcie zamawiać w restauracji spaghetti bolognese. Takie danie nie istnieje i usłyszycie to, gdziekolwiek pójdziecie. Możecie w najlepszym wypadku narazić się na uśmiech politowania. Bolończycy swoją specjalność – mięsne ragù – podają z jajecznym tagliatelle. I trzeba jeść tutaj tego rodzaju makarony, a także wszelkiego typu pierożki – tortellini, tortelli, tortelloni... Bolończycy potrafią w nie mistrzowsko! Na przykład w niepozornej pracowni Pasta Fresca Naldi. Panie na naszych oczach robią tu tortellini i inne cuda, pakują je w piękne papierowe tacki i sprzedają na wynos. Na miejscu też zawsze można coś zjeść – codziennie z innym sosem. Pierożki przy via del Pratello 69/c to zresztą miejsce kultowe, założone w 1985 r. przez panią Valerię i jej córkę Elisabetę, w którym przez lata ważną figurą była również babcia Angiolina, lepiąca tortellini jak mało kto.

W stolicy Emilii-Romanii króluje – jak pewnie zdążyliście się już zorientować – kuchnia sycąca. Nie bez powodu o Bolonii mówi się, że



Kup książkę

Poleć książkę

jest nie tylko *dotta*, czyli uczona (działa tu świetny uniwersytet), i *rossa*, czyli czerwona (od koloru wielu budynków i często lewicowych poglądów ich mieszkańców i mieszkańek), lecz także *grassa*, czyli po prostu tłusta. Przykład emblematyczny: mortadella, którą – czy to pokrojoną na desce, obok innych wędlin z regionu, czy to razem z bułką lub innym lokalnym specjałem, piadiną – zjecie w takich miejscach jak choćby PAN8 przy via d'Azeglio 8 czy Tamburini przy via Caprarie 1. To ostatnie jest bardzo popularnym wśród turystów sklepem-restauracją, przed którym prawie zawsze ustawiają się spore kolejki, a rotacja gości siedzących przy drewnianych ławach jest duża. Jeśli jednak chcecie zasiąść do stołu na dłużej, Bolonia ma do zaoferowania naprawdę dobre trattorie. Na przykład tradycyjną Amedeo przy via Saragozza 88, w której od ok. 50 lat niewiele się zmieniło. Jest też trattoria Bertozzi przy via Andrea Costa 84/2/D, w której zjecie m.in. rzeczony tagliatelle con ragù, a także inny tłusty klasyk, czyli tortellini – in brodo, con ricotta e spinaci albo burro di salvia. Zresztą w tej okolicy działa sporo dobrych i niedrogich knajpek.

BOLONIA MUZEALNA

W Bolonii działa ciekawe muzeum sztuki współczesnej – MAMbo, czyli Museo d'Arte Moderna di Bologna. Mieści się ono w historycznym trzypiętrowym budynku piekarni Forno del Pane z 1915 r., przy via Don Giovanni Minzoni 14, który został przekształcony w muzeum w latach 90. XX w. Na parterze znajduje się m.in. Sala delle Ciminie-re, mieszcząca wystawy czasowe, w której nadal można zauważyć kominy dawnej piekarni. W kolekcji muzeum znajdują się dzieła sztuki z XX i XXI w. obejmujące malarstwo, rzeźbę i instalacje artystyczne. W środku zobaczycie m.in. obraz Renata Guttusa, wspomnianego w rozdziale poświęconym Palermo – *Pogrzeb Togliattiego*, namalowany przez tego zaangażowanego politycznie artystę w 1972 r. i zainspirowany scenami z rzymskiego pogrzebu sekretarza Włoskiej Partii Komunistycznej.

Jeśli jeszcze to czytacie, zamiast polecieć po coś do jedzenia, spieszymy dodać, że także zwolennicy ryb i owoców morza znajdą w Bolonii coś dla siebie – w końcu wybrzeże Adriatyku jest całkiem niedaleko. Miejsce z superklimatem zarówno za dnia, jako targ dla lokalsów, jak i wieczorem, jako jedna wielka imprezownia dla licznych bolońskich studentów, to Mercato delle Erbe. Ta stara hala targowa działa od ponad 100 lat. Chcemy polecić wam jedną knajpkę, do której lubimy zaglądać, kiedy jesteśmy w okolicy: Banco 32. Podają tam małe dania z owoców morza – doskonałe jako aperitivo! Na morskie przysmaki warto się też wybrać do Il Tari na via Collegio di Spagna 13a, gdzie zjecie też dobrą pizzę frutti di mare... w kształcie ryby. Naprawdę

dobrą klasyczną pizzę zamówicie też w Scalinatella Ristorante Pizzeria (via Caduti di Cefalonia 5/e). Warto wybrać się też w okolice Mercato di Mezzo. Jest tam przytulna uliczka ze straganami i knajpkami, a w budynku kościoła działa zjawiskowa księgarnia: Librerie.coop Ambasciatori. A po przeciwnej stronie znajdziecie Eataly, czyli znany sklep z włoskimi produktami, gdybyście chcieli zrobić sobie zakupy spożywcze do domu.

MOKRZY OD SZAMPANA NA MECIE GIRO D'ITALIA

Z oglądania pierwszego etapu wyścigu kolarskiego Giro d'Italia w Bolonii w 2019 r. mamy sporo wspomnień. Tłum ludzi, który opanował arkady prowadzące na wzgórze San Luca, był tak wielki, że zaafierowany funkcjonariusz *polizia locale* powiedział: „Basta! Nikt więcej nie idzie dalej”. Agnieszka spojrzała mu wymownie w oczy – nie po to z wywalonymi jęzorami biegliśmy z centrum do Porta Saragozza i próbowaliśmy dogonić kolarzy, by jakiś policjant stawał nam na drodze! On też chyba był zdziwiony, bo udało nam się przemknąć pod jego rozłożonymi szeroko ramionami, by następną godzinę z okładem przemieszczać się powoli w stronę mety, fotografować zawodników na czasówce pedałujących ostro pod górę i kibicować naszemu Rafałowi Majce jadącemu wśród nich. Na metę znajdującą się na samej górze dotarliśmy o czasie. Agnieszka machnęła legitymacją prasową Przemka przed oczami ochrony, mało zainteresowanej swoją rolą, a Przemek – tą wystawioną przez organizatorów wyścigu. I wspólnie z Primożem Roglićem mokliśmy od szampana, którym zwycięzca tego etapu zamasyżył wymachiwał, kiedy rytmicznie podrygiwał na podium.

– Bolonia to najpiękniejsze miasto we Włoszech – upierał się właściciel B&B przy via Guglielmo Marconi, gdzie nocowaliśmy podczas pierwszego pobytu w tym mieście. Przy okazji opowiedział nam o niemal wszystkich trattoriach i restauracjach wymienionych wcześniej. Przez to wieczorne zameldowanie się przedłużało i wyjście na kolację o odpowiedniej porze stanęło pod znakiem zapytania. W tej książce często będziecie o tym czytać, ale musimy to podkreślić: miłość Włochów do ich małych ojczyzn jest godna podziwu.

– Po co chcecie jechać do Modeny? Zostańcie tutaj – przekonywał taksówkarz, który wioził nas z lotniska do centrum, kiedy zdradziliśmy mu, że chcemy wyskoczyć na jednodniowy trip po okolicy. Bolonia faktycznie jest wyjątkowa. Arkady ciągną się przez kilkadziesiąt kilometrów i bez względu na pogodę można po niej spacerować godzinami. Portyki prowadzą też do sanktuarium Madonna di San Luca, umiejscowionego na wzgórzu. Po drodze mijamy kapliczki, a na szczycie możemy spojrzeć na panoramę miasta prawie jak z lotu ptaka. Jak na dłoni widać m.in. Stadio Renato Dall'Ara, wybudowany prawie 100 lat

temu, na którym w Serie A występuje Bologna FC – siedmiokrotny piłkarski mistrz Włoch.

Centrum Bolonii to przede wszystkim Piazza Maggiore. Na głównym placu miasta imponuje Basilica di San Petronio, ukończona w XVII w., ale ciekawa jest też historia bolońskich krzywych wież, czyli Due Torri. Nazywają się one Asinelli i Garisenda. Ta pierwsza jest najwyższą średniowieczną wieżą we Włoszech i symbolem miasta. Kiedyś w Bolonii stało ich ok. 200, a lokalni bogacze prześcigali się w tym, kto postawi wyższą – wieże były wyznacznikiem prestiżu i najwyraźniej przedłużeniem ego. Freud miałby wiele do powiedzenia na ten temat.

BOŁOŃSKI STREET ART

Jeżeli lubicie street art, podczas wizyty w Bolonii – miejscu narodzin Blu, jednej z największych graficiarskich staw – powinniście wybrać się na spacer wzdłuż via Zamboni. Jeśli będziecie spacerować tędy wieczorową porą, z pewnością ktoś was zapyta, czy nie mielibyście ochoty czegoś zapalić i się ciut zrelaksować. Ten kwartał jest opanowany przez studentów. Pod arkadami, między nr. 38 a Piazza Scaravilli, czeka na was mural autorstwa kolumbijskiego artysty Luisa Gutierrez, stworzony w 1988 r. z okazji 400-lecia Uniwersytetu Bolońskiego. Jest on poświęcony 500. rocznicy podboju Ameryki i został odrestaurowany w 2014 r. Via Zamboni, licząca ok. 1 km, ukrywa również wiele budynków uniwersyteckich, w tym imponujący Palazzo Poggi, będący siedzibą rektoratu, oraz różnorodne muzea. Musicie też wiedzieć, że to właśnie tutaj studiowały takie tegie głowy jak Mikołaj Kopernik czy Umberto Eco.

Innym symbolem miasta, z którym również wiąże się falliczna historia, jest oczywiście fontanna Neptuna. Podobno Giambologna, autor rzeźby, chciał obdarzyć rzymskiego boga hojniej niż natura. Kościół wyraźnie zaoponował, ponieważ posąg miał symbolizować władzę papieską i stanąć na Piazza Maggiore, by uczcić niedawne wybory i panowanie Piusa IV. Giambologna przechrzył jednak władze kościelne. Gdy patrzy się na Neptuna z odpowiedniego miejsca (szukajcie płyty chodnikowej pomalowanej na czarno), można odkryć, że rzeźbiarz umieścił palec wskazujący lewej dłoni rzymskiego boga dokładnie na wysokości jego krocza, co daje efekt przedłużenia tej części ciała, której artysta – z powodu kościelnej pruderii – nie mógł nadać należytych rozmiarów. Ot, taka ciekawostka. Uwierzcie nam jednak, że Bolonia ma więcej tajemnic. Odkryjcie je jednak na własną rękę, bo my zgłodnieliśmy i idziemy gotować.



Kup książkę

Poleć książkę



Bosa

SARDYNIA

Ta teoria – podparta wieloletnim doświadczeniem i szczegółowymi badaniami terenowymi – jest nie do podważenia. Wszystkie włoskie miasta i miasteczka, na których nazwy składają się dwie sylaby, są po prostu piękne. Dotyczy to także sardyńskiej Bosa.



Żeby jednak nie rzucać słów na wiatr, w tej książce przeczytacie też o takich cudach mających dwusylabowe nazwy jak Como, Lecco, Lukka, Pizzo, Scilla, Siena, Trani, nie wspominając o stolicy Italii – Rzymie. We wszystkich byliśmy i wszystkie potrafią owinać sobie człowieka wokół palca. Z Bosą nie jest inaczej. Śliczna, kolorowa, położona nad Temo, jedyną żeglowną rzeką na Sardynii, z Castello Malaspina górującym dumnie nad panoramą miasta. Zanim jednak zabierzemy was na spacer i na dobre zaczniemy opowiadać o urokach tego miasteczka w prowincji Oristano, pozwólcie nam napęlić brzuszki, bo przyjechalibyśmy z Alghero do Bosa głodni nie tylko pięknych widoków – byliśmy też literalnie głodni.

Po wyjściu z autobusu, minięciu Piazza IV Novembre – gdzie na postoju dla taksówek widzieliśmy chyba najmniejszą taksówkę świata, którą był kultowy włoski trzykołowiec ape – oraz docenieniu piękna fontanny przy Piazza Costituzione dotarliśmy do corso Vittorio Emanuele II, gdzie bez zbędnego namysłu usiedliśmy w Bacco Bistrot pod nr. 44. W tej knajpcie serwują pyszne chlebki charakterystyczne dla Sardynii – *bistoccu'* (poświęciliśmy im więcej uwagi w ramce).

GOTOWANY DWA RAZY

Bistoccu' to sardyńska specjalność powstała w małej wiosce Montresta liczącej zaledwie 559 mieszkańek i mieszkańców, położonej 455 m n.p.m., w starożytnym regionie Planargia. Nazwa „*bistoccu'*” pochodzi od łacińskich słów *bise* i *coctum*, co oznacza „gotowane dwa razy”. Wyprodukowanie takiego chleba wymaga bowiem dwóch oddzielnych wypieków, co sprawia, że można go potem długo przechowywać. Kiedyś spożywany był przez pasterzy podczas tygodni wypasu, ale stanowił także podstawowe pożywienie niewolników i ubogich. Dzisiaj wykorzystuje się go jako tradycyjny chleb, *bistoccu'* służy też jako dodatek do dań lub składnik nowych smacznych kompozycji – takich, jakie mieliśmy okazję kosztować w Bacco Bistrot.



Kup książkę

Poleć książkę

Oczywiście dziś Agnieszka upiera się, że wybór tego miejsca nie był przypadkowy, tylko skrupulatnie zaplanowany, a plan był efektem wielogodzinnego researchu wymagającego nieprzespanej nocy, przeprowadzonego wtedy, gdy druga część Stolika smacznie chrapała w ciemnościach rozświetlanych jedynie ekranem smartfona. Należy założyć, że tak właśnie było.

Wspomniane chlebki były zaś pyszne, co można zawdzięczać, rzecz jasna, także lokalnym sezonowym dodatkom do samodzielnego wyboru wedle własnych upodobań. Na naszych kanapkach pojawiły się bakłażany, pomidorki, karmelizowana cebula, bottarga i owczy ser pecorino sardo. Można było zastąpić bistoccu' tradycyjnym panino, co jednak uznaliśmy za propozycję dla nieufnych konserwatystów. Do tego zamówiliśmy sałatkę z aromatycznych i niezwykle czerwonych pomidorów, co wcale nie jest takie oczywiste w innych rejonach geograficznych. Ale – uwaga! – nie była to zwykła sałatka pomidorowa. To było caprese di mare, więc obok pomidorów z bazylią i mozzarellą pojawiły się także rukola, czerwona cebula oraz krewetki! Usiedliśmy przy skromnym stoliku, ale w błogosławionym cieniu, bo dzień był naprawdę gorący, a te pyszności poprzedziliśmy doskonałym piwem rzemieślniczym Pozzo 9 z lokalnego browaru Birrificio 4 Mori – zresztą browary rzemieślnicze rosną w ostatnich latach we Włoszech jak grzyby po deszczu.

BROWAR W KOPALNI

Birrificio 4 Mori to lokalny browar usytuowany na obszarze historycznej kopalni Montevecchio, niedaleko Bosa. Piwo wytwarza się tam według precyzyjnego i rygorystycznego procesu zgodnego z bawarskim „edyktem czystości” z 1516 r. Każdy rodzaj piwa, opatrzony charakterystyczną etykietą, ma przypisany numer. W butelkach znajdziecie różne odmiany, takie jak czerwone piwo rossa, klasyczny lager, ciemne, IPA czy piwo kasztanowe.

Browar organizuje również degustacje oraz zwiedzanie. Sam kompleks, będący przekształconą kopalnią, został wpisany na listę światowego dziedzictwa UNESCO jako część Parco Geominerario Storico e Ambientale della Sardegna.

Z pełnymi – a może nawet zbyt pełnymi – brzuchami trzeba było się ruszyć i zacząć zwiedzanie. Na Bosę mieliśmy ledwie parę godzin, w których chcieliśmy zmieścić i wspinaczkę na zamek, i kolorowe domki ustawione wzdłuż wąskich uliczek starego miasta, i... plażowanie. Ale co tam! Byliśmy jeszcze młodzi, chwilę przed czterdziestką, i świat (tzn. Bosa) stał przed nami otworem.



Najpierw jednak udaliśmy się nad brzeg rzeki Temo, by przejść się Lungotemo, czyli promenadą. To miejsce, w którym od połowy XIX w. do początku XX w. działały garbarnie produkujące wysokiej jakości skóry – o czym przypomina dzisiaj pobliskie Museo delle Conce. Nad rzeką trzeba koniecznie zatrzymać się przy XIX-wiecznym moście Ponte Vecchio i na Piazza Duomo położonym na jego wysokości, przy którym to placu usadowiła się Concattedrale dell'Immacolata Concezione – pochodząca z XII w., choć wielokrotnie przebudowywana. Swój obecny kształt uzyskała dopiero ok. 200 lat temu. Jej najbardziej charakterystycznym elementem jest kopuła, doskonale widoczna z zamku.

Nadszedł więc czas, aby w końcu tam dotrzeć. To niedługi spacer. Przez historyczną, średniowieczną dzielnicę Sa Costa, usadowioną na zboczach wzgórza Serravalle, na którą składają się domki we wszystkich możliwych kolorach wznoszące się kaskadowo, do Castello Malaspina z XII w. dojdziecie w maksymalnie kilkanaście minut. Nawet jeśli będziecie się co chwilę zatrzymywać, by robić zdjęcia czerwonym dachom Bosa i rzecy wijącej się w dole.

Il Castello di Bosa to murowana budowla z basztami położona wśród zieleni. Ponadto za murami zamku zachowały się – oprócz kaplicy ozdobionej cyklem fresków z XIV w. – ruiny rezydencji szlacheckiej, także ufortyfikowanej, ówczesnie zarezerwowanej dla kasztelanów i ich rodzin.

Kiedy napatrzyliśmy się na Bosę z zamkowego punto panoramico i gdy klisza w aparacie się skończyła (ha, ha, nie jesteśmy aż tacy starzy – fotki dla was cykamy telefonami, jak na prawdziwych instagramerów przystało), postanowiliśmy zrobić odwrót. Raz jeszcze przeszliśmy przez Bosę i upewniliśmy się, że słusznie należy do I Borghi più belli d'Italia, czyli otrzymała certyfikat nadawany najpiękniejszym miasteczkom we Włoszech. Następnie odbyliśmy solidny spacer na Spiaggia di Bosa Marina położoną u ujścia rzeki Temo, przy porcie. To

SMAK SARDYNII

Mirto to lokalne digestivo popularne na całej wyspie – nalewka z owoców mirtu, uprzednio rozartych i macerowanych w spirytusie. Owoce są podobne do jałowca, któremu nieco estymy dodaje fakt, że drzewo, które je rodzi, jest poświęcone Wenus. Świetnie wpływa na trawienie. Może występować w dwóch wariantach, mirto rosso oraz mirto bianco – i z tych dwóch wersji, szczerze na wyspie polewanych, zdecydowanie polecamy czerwoną. Trunek ma charakterystyczny smak, jest lekko gorzkawy i pikantny, ale można wyczuć w nim również wyraźną słodycz. Jedno jest pewne – kto nie zna smaku mirto, ten nie wie, jak smakuje Sardynia!



PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA
Helion

Kup książkę

Poleć książkę

Oceń książkę



Księgarnia internetowa



Lubię to!
Nasza społeczność

Stolik dla dwojga

WŁOSKIE MIASTA I MIASTECZKA

To wciągająca opowieść o wszystkim, co włoskie: pasji do jedzenia, miłości do piłki nożnej, bogatej kulturze, fascynującej historii, obyczajach, ale przede wszystkim o niezwykłych miejscach i ludziach. Autorzy, Agnieszka i Przemek, podróżują razem po Italii od ponad dekady, a teraz zabierają tam czytelników i czytelniczki — w magiczną podróż przez zaułki, place i knajpki najbardziej urokliwych włoskich miejscowości, gdzie codzienne życie miesza się z aromatami świeżych ziół, oliwy czy zapachem pieczonego chleba. Doskonale wiedzą, jak wybrać najlepszy stolik. Przysiadają się tam, skąd można coś ciekawego zaobserwować i gdzie da się podsłuchać opowiadane przez miejscowych historie. Dzięki temu ich wskazówki są zawsze przesiąknięte mądrością localsów, a spragnionym prawdziwego włoskiego klimatu podróżnikom i podróżniczkom kładą na talerzu zarówno gotowe rozwiązania, jak i wiele inspiracji.

Ich opowieść o włoskich regionach jest pełna barwnych opisów, kusząca zapachami i smakami mniej lub bardziej znanych potraw, doprawiona interesującymi nawiązaniami do kina, literatury, muzyki i włoskiej popkultury, dosmaczona informacjami ze świata sportu i sztuki. Przede wszystkim jednak jest autentycznym doświadczeniem Włoch. Kochają ten kraj i czuć to w każdym rozdziale, który pochłania się strona po stronie z rosnącym apetytem na Włochy.



AGNIESZKA TIUTIUNIK i PRZEMEK POZOWSKI

Prowadzą instagramowy blog [@tavolo_per_due](https://www.instagram.com/tavolo_per_due), gdzie dzielą się swoimi doświadczeniami z podróży po Europie, przede wszystkim po Włoszech. Zwiedzanie Italii kochają prawie tak samo jak włoskie jedzenie. Na co dzień Agnieszka zajmuje się komunikacją, budowaniem marek i strategii PR w sektorze kultury, a Przemek odpowiada za redakcję sportową Radia TOK FM, pracuje jako dziennikarz oraz prezenter, jest komentatorem piłki nożnej i tworzy audiodeskrypcje wydarzeń sportowych dla osób z niepełnosprawnościami wzroku.

Księgarnia internetowa:
bezdroza.pl

 Bezdroza

Sprawdź najnowsze promocje:
• <http://bezdroza.pl/promocje>
Przewodniki najchętniej czytane:
• <http://bezdroza.pl/bestsellery>
Zamów informator podróżniczy:
• <http://bezdroza.pl/newsletter>

ebook dostępny na:
ebookpoint

ISBN 978-83-289-0966-3



9 788328 909663

Cena: 69,00 zł