



Cerdeña, la gran desconocida

Texto y fotografías: M^a Ángeles Moreno Pedraz

La desconocida de las grandes islas mediterráneas, Cerdeña se muestra diferente al resto; aún cuando sus costas son típicamente mediterráneas, destaca su fuerte mirada tierra adentro. Sorprende que la actividad pesquera nunca fuera la base de su economía, al contrario, la agricultura y la minería han sido el sustento de sus habitantes.

El aislamiento respecto a todo lo que pasaba a su alrededor ha dotado de un carácter diferente a los sardos, preocupados por evitar las invasiones que, durante siglos, venían del mar: fenicios, romanos, genoveses, pisanos, árabes, españoles y, finalmente, saboyanos, hasta llegar a formar parte de la nación italiana, en 1848. A pesar de todas estas invasiones, los sardos han sabido conservar

su identidad y características autóctonas, permaneciendo siempre como un peculiar pueblo insular.

De cara al turismo, hay tres zonas bien diferenciadas: Cagliari y sus alrededores, la costa noroeste, cuyo centro es la ciudad de Alghero y la costa Esmeralda, en el norte.

Cagliari es la capital de Cerdeña y su situación en el Golfo de los Ángeles la convierte en la puerta de entrada por el mar a la isla. De todos los pueblos que pasaron por ella, el legado histórico que más ha perdurado es el de los aragoneses. Todavía pueden verse por toda la costa las torres que construyeron, no a modo de faro, sino para controlar posibles invasiones.

Para los que lleguen por mar, la primera vista de la ciudad es la Vía Roma, un elegante bulevar construido en el siglo XIX, paralelo al muelle. Detrás se extienden las estrechas calles y callejones del viejo barrio de la Marina, donde se alojaban los pescadores y mercaderes, hoy lleno de tratorías, de tiendas de antigüedades y de artesanía.

Para acceder al barrio del *Castello*, la parte más antigua de Cagliari, lo hacemos desde el Bastión de San Remy, construido sobre las murallas aragonesas, en el siglo XIX.

Subiendo sus escalinatas, llegamos a la terraza Umberto I desde la que se disfruta una magnífica vista del puerto y de las marismas colindantes. Los domingos por la mañana, alberga un animado mercadillo.

El **barrio del Castello**, la parte más antigua de Cagliari, fue construido por los pisanos y los aragoneses. Ubicado en lo alto de una



1



2

colina y protegido por murallas, estaba compuesto por mansiones aristocráticas; con el tiempo, dejó de ser el centro de poder y los elegantes edificios acabaron por deteriorarse, a lo que también contribuyeron los bombardeos de la II Guerra Mundial. De hecho, la **Catedral de Santa María**, levantada en los siglos XII y XIII, sufrió diferentes reconstrucciones, la última tras el conflicto mundial. Este templo y el palacio arzobispal forman parte de la *Piazza Palazzo*, el centro del barrio.

La antigua ciudadela está rodeada de imponentes torres vigía que dominan las puertas de entrada, como son la Torre de San Pancracio, que vigila la puerta norte y la Torre del Elefante, la puerta oeste.

A las afueras de la ciudad, se extiende una amplia red de marismas y salinas. Tras años de abandono y deterioro, las marismas han sido calificadas como reserva y la zona ha vuelto a gozar de una rica fauna, destacando los flamencos.

Alghero

Fundada por los genoveses en el siglo XII, en el XIV fue conquistada por los aragoneses. La influencia de la ocupación de la Corona de Aragón, posteriormente española, se respira por doquier, en la arquitectura y también en el lenguaje; se habla un catalán arcaico, que se puede leer en los nombres de sus calles, los cantos populares o las ceremonias religiosas. Alghero está construida junto al mar. Sus murallas se alzan entre el casco antiguo y el mar, creando un paseo marítimo perfecto para caminar. Del casco viejo destaca la



1. Barrio del Castello en Cagliari
2. Capo carbonara
3. Alghero
4. Cagliari
5. Faro de Isola dei Cavoli



iglesia de San Francisco, una joya de la arquitectura catalana, en cuyo claustro se celebran conciertos en verano. La catedral de Santa María destaca por su campanario octogonal y los relieves del pórtico.

Lo mejor de Alghero es perderse por sus calles y encontrarse con sus palacios, como el *Palazzo d'Albis*, de estilo catalán, donde se alojó Carlos V, camino de Argelia, y desde cuyos balcones se dirigió a sus habitantes para elogiar su ciudad.

Aunque la zona turística de playa más famosa de la isla es la **Costa Esmeralda**, un consorcio creado por un grupo de empresarios encabezados por el Aga Khan, hay lugares más tranquilos y menos caros como la zona sureste, entre **Villasimius** y **Capo Carbonara**, con unas playas espectaculares, junto con sus cristalinas aguas.

Si aún se quiere disfrutar de un destino más solitario y auténtico, el lugar perfecto es la **isla de San Pietro**. Pequeña y singular, conserva el dialecto ligure de los pescadores de coral que poblaron la isla a partir del siglo XVIII. Carloforte es el único pueblo de la isla; de calles estrechas y empinadas, y su escasa población está principalmente dedicada a la pesca del atún y al turismo. Si bien es cierto que la isla sarda ofrece más atractivos como la riqueza natural del Parque Nacional de Gennargentu, el avistamiento de focas monje en la costa este o la visita a los múltiples *nuraghi* –viviendas con forma de cono truncado, cuyos constructores vivieron en la isla entre el 1.800 y 500 a.C.–, es su mar límpido el que fascina a quien descubre por primera vez esta isla italiana ✖

DATOS PRÁCTICOS

Idioma: Italiano y dialecto sardo.

Clima: Mediterráneo, con inviernos templados y veranos calurosos, aunque en algunas zonas del interior el clima será de tipo continental.

Moneda: Euro.

Documentación: Ciudadanos de la UE, únicamente documento de identidad.

Compras: Joyas de coral, piezas de cerámica, alfombras, tejidos de lino y bordados.

Gastronomía: Dentro de la rica gastronomía italiana, la cocina sarda destaca por la utilización de productos propios, como la *fregula*, pasta en grano parecida al couscous, los *malloreddus*, bolas de masa con salsa de tomate y azafrán, la *bottarga*, huevas de mújol, y los distintos tipos de panes (*carasau*, *coccoi*). Aparte de estas especialidades, la cocina sarda se nutre de pescados y mariscos, pero también de carnes, como el *porceddu*, cochinillo asado característico de las celebraciones. Los quesos típicos son el *pecorino*, *fiore sardo* y *ricotta*. Entre los vinos propios destacan el *vermentino* (blanco), el *cannonau* (tinto), mientras el licor tradicional es el *mirtu*, elaborado con hojas de mirto y bayas.

