



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «КОЛЬОРОВА ПЛАНЕТА»
ЄДРПОУ 39271491

01133, Україна, м. Київ, вул. Івана Кудрі 43, оф. 1

тел. (044) 466-33-50, (067) 466-33-50, (050) 450-70-60, (093) 168-78-98

p/p 26008056203287 в Столична Філія ПАТ КБ «ПРИВАТБАНК» Київ, МФО 380269

e-mail: zakaz@cfp.kiev.ua website: www.colorfulplanet.com.ua

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР «STRADA DEL GUSTO»

СЕВЕРНАЯ САРДИНИЯ - КУЛЬТУРА И ГАСТРОНОМИЯ

БОЛЬШОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО СЕВЕРНОЙ САРДИНИИ

НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ЭКСПЕРИМЕНТ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ГУРМАНОВ

Каждый день - новые открытия вкусов, ароматов, звуков, видов и ощущений уникального острова в «Дороге Вкуса»!

Тысячелетние традиции в сердце Средиземноморья!

Отличительная особенность этой гастрономической программы – она непохожа ни на одну другую тем, что предлагает совершенно разный и уникальный культурный и гастрономический опыт в одном туре и позволяет познакомиться с островом изнутри. Гости проживут с нами каждый день совершенно непохожий один на другой, увидят совершенно разные места и традиции, окунутся в повседневную жизнь острова, познакомятся с интересными людьми и узнают блюда и вина разных районов Сардинии. Основа нашей программы - культура, традиции и гастрономия и каждый день наши гости будут пробовать совершенно разную и уникальную кухню, непохожую одна на другую и все это только в одной области! Мы предлагаем нашим гостям интересные экскурсии, уникальные рестораны и оригинальное меню высшего класса. Каждый день станет открытием разной культуры, блюд и вин, новых впечатлений в «Дороге Вкуса» по Северной Сардинии, открывающей нашим гостям настоящую уникальность острова, история которого насчитывает тысячи лет...

Benennidos in Sardinia! Добро пожаловать на Сардинию!

ПРОГРАММА LIGHT

(круглый год, вариации программы в зависимости от сезона)

7 н/ 8 дн или 8 н/ 9 дн

Альгеро - Коралловая Ривьера - Стинтино - остров Азинара - Сассари - Кастьельсардо - Галлура - Коста Смеральда

В подготовленной программе для гостей в ресторанах специально составленные нашим кулинарным экспертом фирменные меню, характерные для каждой местности и известные вина, специально под меню.

Топ программы:

Винно-гастрономический курс "Академии Вкуса"

Звезды программы: руководители компании-партнёра Visit Sardinia - эксперты по острову, знаменитые шеф-повара, известный гастрономический журналист и эксперт по кухне Сардинии, глава легендарной семьи Ардиссон - основателей производства оливкового масла, глава компании Visit Sardinia Роберто Тола и все замечательные люди, благодаря которым проводится тур.

Авторская программа руководителей компании Visit Sardinia Роберто Тола и Натальи Власкиной

В ПРОГРАММЕ ВОЗМОЖНЫ ВАРИАЦИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЕЗОНА, ДОСТУПНОСТИ УСЛУГ И КОЛИЧЕСТВА УЧАСТНИКОВ

Памятные подарки гостям программы!

1 день

-Прибытие в аэропорт Альгеро и размещение в отеле.

-Свободное время

2 день

ИСТОРИЧЕСКИЙ ЦЕНТР АЛЬГЕРО; АЛЬГЕРИЙСКАЯ КУХНЯ

- Обзорная экскурсия по историческому центру Альгеро

Альгеро - средневековый живописный город, окруженный бастионами на самом берегу моря, расположенный в прекрасной бухте, которая называется Коралловая Ривьера, окруженная живописными длинными белоснежными песчаными берегами, скалами, пещерами, ручьями, сосновыми лесами и средиземноморской растительностью, на большой территории на северо-западном побережье Сардинии.

Город был основан в 12 веке могущественной генуэзской семьей Дориа, которая правила им на протяжении веков, потом был захвачен арагонцами и в дальнейшем развивался под их влиянием. Под короной Арагона Альгеро достиг своего максимального развития, как город-крепость: глубокие узы прошлого все еще очевидны сегодня в местном диалекте, а арагонский стиль древнего города возникает постоянно в старой городской стене, церквях, величественных домах и улицах. Исторический центр города можно назвать настоящим кладом истории, культуры и археологических памятников. Альгеро был и остается городом с шармом, идеальное место для тех, кто любит типичные черты архитектуры прошлого под сильным влиянием арагонского господства. В настоящее время это один из самых популярных курортов, место прекрасного отдыха, романтических пейзажей, а также отличных магазинов, супермаркетов и прекрасных ресторанов.

- **Приветственный аперитив со знаменитым спуманте брют Сардинии**

За доп. плату (95 евро за чел)

Обед «Альгерийская кухня» в одном из лучших ресторанов Альгеро.

«Альгерийская кухня» - основана на морепродуктах, закуски, паста и рыбные блюда так как их готовят в Альгеро по меню от нашего кулинарного эксперта и роскошное топ-блюдо местной кухни - лангуст «по-альгерийски», один из лучших в мире под ароматное вино зоны Альгеро (доп. напитки оплачиваются отдельно).

- Возвращение в отель, свободное время.

3 день

КОРАЛЛОВАЯ РИВЬЕРА И ГРОТЫ НЕПТУНА; АГРОТУРИЗМ-ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ САРДИНИИ

- **Экскурсия по Коралловой Ривьере, спуск в гроты Нептуна.**

Захватывающее путешествие вдоль одного из самых красивых побережий Средиземноморья - знаменитой Коралловой Ривьеры, названной так из-за наличия редких кораллов необыкновенной красоты, из которых делают знаменитые ювелирные изделия Альгеро. Вы посетите самые красивые пляжи и морской парк Порто Конте, побываете в самой высокой точке Сардинии мысе Капо Качча (мыс Охотника), спуститесь в величественные Гроты Нептуна по знаменитой лестнице Кабириоль, состоящей из 656 ступенек, вдоль громадной скалы. Этим гротам 2 млн лет и они являются одними из самых крупных в Европе.

- **Традиционный обед в одном из лучших агротуризм Сардинии** (напитки включены).

Это особенный день, который вы не можете пропустить, пока вы находитесь на острове. Агротуризм, ферма-усадьба, открывает сущность настроения на Сардинии, где владельцы сохраняют традиции жизни острова. Все продукты с фермы свежайшие, приготовленные по старой традиции и являющиеся основой традиционной сардской кухни - различные сорта овечьих сыров, колбасы, домашняя паста, хлеб, мясо, сладости, вина и ликеры. Это настоящее знакомство с культурой, традициями и типичной кухней острова, которые можно познать именно здесь. Кульминация традиционной сардской кухни - знаменитый «порчетто аристо» (или «porceddu» по-сардски) - поросенок жаренный на вертеле в течение нескольких часов специальным способом, как его готовят пастухи Сардинии на протяжении многих веков. Гостей ждет множество уникальных традиционных блюд и вин.

- **Эксклюзивно только для наших гостей!**

Гастрономические визиты: знакомство с производством традиционных сыров, колбас, хлеба и оливкового масла. Знаменитые лучшие в мире овечьи сыры «пекорино» различных сортов по старинным рецептам сардских пастухов, нежнейшая мягкая «рикотта» прямо из под овцы, традиционная колбаса «сальсичча сарда», хрустящий хлеб «каразау» и многое другое. Знакомство с особенностями производства натуральных продуктов и уникальными сортами сыра, колбас, хлеба и оливкового масла Сардинии. **Внимание!** Оливковое масло Альгеро получило премию как лучшее в Италии, а оливковое масло Сардинии по своему качеству является одним из лучших в мире.

- Возвращение в отель, свободное время.

4 день

СТИНТИНО И ЗАПОВЕДНИК АЗИНАРА - ОСТРОВ БЕЛЫХ ОСЛИКОВ, ОДИН НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ДЕНЬ С НАСТОЯЩИМИ РЫБАКАМИ

(тур зависит от погодных условий, в случае плохой погоды или невозможности выйти в море замена на экскурсию по Стинтино с посещением пляжа La Pelosa или на другую экскурсию)

- **Поездка в Стинтино, поездка на рыбацком баркасе к берегам острова Азинара с ловлей рыбы и обедом (в зависимости от погодных условий).**

Стинтино - маленькая живописная рыбацкая деревушка на северо-западе Сардинии, которая была основана сардскими фермерами и рыбаками острова Азинара, а в настоящее время является популярным модным курортом. Стинтино известно на весь мир своим невероятно красивым пляжем Ла Пелоза с белоснежным песком, прозрачным морем цвета кристалла и арагонской башней. Этот пляж является одним из лучших пляжей мира. Напротив Стинтино виден остров Азинара, который образует Национальный парк Азинара. Остров по своей территории и природе представляет уникальную флору и фауну Средиземноморья. Среди абсолютно дикой природы можно увидеть осликов альбиносов, единственных в мире, диких лошадей, муфлонов, морских черепах и много других редких видов животных.

Национальный Парк Азинара можно посетить только организованным туром, пришвартовываться к берегам острова могут только авторизованные судна. Отправление на остров на рыбацком баркасе, путешествие проходит к берегам острова к мысу Олив и порту Cala Reale, где можно увидеть знаменитых осликов-альбиносов. Мыс Олив – основной центр острова, вдоль которого простираются красивейшие заливы с прозрачайшей водой и дикой нетронутой природой. На острове возвышается замок пирата Барбароссы, очертания которого возможно увидеть только с побережья. Обед на борту баркаса свежим уловом. Вкусная паста с морепродуктами, свежая рыба под домашнее традиционное вино.

- Отправление в отель, свободное время.

5 день

САССАРИ-СЕВЕРНАЯ СТОЛИЦА ОСТРОВА; ТРАДИЦИОННАЯ САССАРИЙСКАЯ КУХНЯ; УНИКАЛЬНАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ; ШОППИНГ

-**Винно-гастрономические визиты:** посещение одной из крупнейших в Европе виноделен Sella&Mosca в Альгеро, которая **получила титул ВИНОДЕЛЬНЯ ГОДА от винного гида Gambero Rosso (3 бокала!)**, знакомство с особенностями вин Сардинии, дегустация (оплачивается дополнительно), шоппинг в винном бутике.

Отправление в Сассари

- **Обзорная пешеходная экскурсия по историческому центру Сассари.**

Северная столица Сардинии - старинный город Сассари, где можно посмотреть главную площадь Пьяцца Италия с дворцом Палаццо дель Провинча, красивый главный собор Святого Николая, площадь Каstellо, где обнаружены останки арагонского замка, старый центр города с многочисленными улочками и типичными зданиями.

- **Эксклюзивно! Тематический обед в знаменитом трактире в старом городе.** Традиционная оригинальная сассарийская кухня (отличная от итальянской и сардской кухни), в сопровождении домашнего вина, состоящая из множества закусок, где традиционно используются блюда из бобовых, мясных продуктов, улитки, оригинальное мясо и традиционная домашняя паста.

-По желанию шоппинг. В Сассари можно совершить хороший шоппинг, здесь находятся магазины известных марок (для клиентов Visit Sardinia фирменная дисконтная карта и скидки в основных магазинах!).

- Возвращение в отель, свободное время.

6 день

НУРАГИ-ТЫСЯЧЕЛЕТНЯЯ ИСТОРИЯ САРДИНИИ; "ВКУС И АРОМАТЫ ДРЕВНЕЙ ЗЕМЛИ" - ОРИГИНАЛЬНАЯ КУХНЯ ТЫСЯЧЕЛЕТНИХ ТРАДИЦИЙ

За доп. плату (70 евро за чел)

- **Экскурсия на нураги Santu Antine.**

Экскурсия на древние памятники, нурагический комплекс, насчитывающий ок. 3900 лет, которые представляют собой важный пример доисторической архитектуры Средиземноморья. Нураги (конусообразные каменные башни), священные колодцы, Могилы Гигантов и мениры свидетельствуют о древнейшей культуре, которая существовала на Сардинии 5-7 тыс лет назад. Башни построены из гигантских камней без связки со знанием математики и архитектуры и до сих пор являются загадкой доисторической цивилизации.

За доп. плату (50 евро за чел)

- **Обед «Вкус и ароматы древней земли» в известном традиционном ресторане, оригинальная кухня по старинным рецептам Сардинии, насчитывающим тысячи лет!**

-Возвращение в отель, свободное время.

7 день

КАСТЕЛЬСАРДО (САРДСКИЙ ЗАМОК), ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ОБЕД ОТ КОМПАНИИ В ЛУЧШЕМ РЫБНОМ РЕСТОРАНЕ САРДИНИИ И КУРС ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ШКОЛЫ VISIT SARDINIA С ДЕГУСТАЦИЕЙ ЛУШИХ ВИН ОСТРОВА И ЭКСКЛЮЗИВНОГО ОЛИВКОВОГО МАСЛА СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА.

-**Экскурсия в средневековый город-крепость Кастельсардо (Сардский Замок).**

Проезжая по дороге вдоль прибрежной северной панорамы, мы приближаемся к средневековому восхитительному городу Кастельсардо 12 века, который возвышается на мысе в центре Залива Азинара. Он нетронут временем, его маленькие улочки поднимаются от холма до вершины, где возвышается старинный замок, уносящий нас в прошлые века. Красивый, захватывающий дыхание пейзаж с вершины часовни на море вокруг, на остров Азинара и Корсику. Именно в Кастельсардо можно увидеть и приобрести лучшие традиционные изделия Сардинии. Визит на Roccia dell'Elefante — знаменитую скалу в форме слона и доисторическое захоронение «domus de janas» пренурагического периода, которое насчитывает ок. 5000 лет.

-**Только для наших гостей! Эксклюзивный обед из морепродуктов от легендарного рыбного ресторана и кулинарный курс гастрономической школы "Академия вкуса".**

Мы подготовили для вас специальное богатое меню из морепродуктов острова, которое удивит даже самых искушенных клиентов, наши блюда передают все краски, ароматы и основаны на типичных продуктах кухни Сардинии. За 40 лет ресторан прославился фирменными блюдами из свежайших морепродуктов, которые готовят только здесь знаменитая семья владельцев. Клиентами являются знаменитости, политики, гурманы и у вас также будет прекрасная возможность попробовать кулинарные изыски из морепродуктов, фирменные супы из традиционной сардской пасты и знаменитые десерты. Трапезу сопровождает вино Сардинии высшего класса и дегустация эксклюзивного оливкового масла от семьи Тола-Ардиссон. Это одно из самых запоминающихся гастрономических событий (доп. напитки оплачиваются отдельно).

- Возвращение в отель, свободное время.

8 день

-Свободное время

-Продолжение отдыха или выезд в аэропорт Альгеро

или дополнительный день (факультативно)

РОСКОШНАЯ КОСТА СМЕРАЛЬДА; АРОМАТНАЯ КУХНЯ ГАЛЛУРЫ

Отправление в Галлуру на северо-востоке Сардинии вдоль роскошной девственной горной панорамы и скульптурных скал из гранита, проезд через Лунную Долину.

-**Обед на вилле-усадьбе в горах традиционной кухней Галлуры.**

-**Экскурсия на Коста Смеральду**

Коста Смеральда (Изумрудный берег) – побережье на северо-востоке Сардинии, простирающееся на 55 км, с очаровательными пляжами и бухтами, курортными городками и виллами, построенными в уникальном архитектурном стиле Галлуры из гранита. Место любителей роскоши и эксклюзивного отдыха – любимое место арабских шейхов, миллионеров и VIP клиентов и мировых знаменитостей-политиков, бизнесменов и звезд шоу-бизнеса. Интересная экскурсия с рассказом об истории и особенностях Галлуры-одного из самых красивых районов Сардинии на северо-восточном побережье и посещением основных курортов – Порто Черво, Лиша ди Вакка, Полту Куату, Байя Сардиния.

СТОИМОСТЬ ТУРА:

от 1260 евро за чел в мини-группе.

Заезды по пятницам, начало программы по пятницам/субботам

базовая программа с размещением в отелях 4*

Цена с чел при размещении в двухместном номере

Третий в номере - 1140 евро, доплата за одноместное размещение 40% по запросу.

В СТОИМОСТЬ ПРОГРАММЫ ВКЛЮЧЕНЫ:

- проживание в отелях 4* в Альгеро и Сассари на завтраках
- трансфер а/п Альгеро-отель-а/п Альгеро
- трансферы по программе
- услуги профессионального русского гида по программе
- 6 обедов в лучших ресторанах Сардинии (или 5 обедов+ужин в зависимости от программы)
- 6 экскурсий
- винно-гастрономический курс «Академии Вкуса»
- гастрономические визиты

ОПЛАЧИВАЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- авиаперелёт Киев-Альгеро-Киев – от 380 евро
- виза 75 евро
- медстраховка 1 евро/день
- входные билеты на месте за чел:
гроты Нептуна 13€, нураги 6€, шаттл в Кастельсардо 2€
- рыбацкий баркас 80€ с чел (для групп), индивидуально по запросу
- дегустация на винодельне 18€ за чел
- расходы, услуги и доп. экскурсии, не предусмотренные программой
- напитки (там, где не включено в программу), дополнительные заказы вне меню

Примечание по перелетам:

прилет и вылет по программе - аэропорт Альгеро; в случае прилета и вылета из аэропорта Олбии трансфер за доплату составит:

240€ за машину 1/3 чел в одну сторону

380€ за минивэн 4/7 чел в одну сторону

Внимание! Компания оставляет за собой право изменять последовательность и программу в зависимости от доступности услуг в период проведения тура. Последовательность и возможность проведения программы также зависит от погодных условий.

Подтверждение размещения и услуг зависит от наличия на момент бронирования