

Alghero e l'aragosta alla catalana

Viene chiamata anche *Barceloneta* per la sua storia, ma anche per le architetture e persino nel dialetto, retaggio della dominazione spagnola. Alghero è una delle perle della Sardegna, tra monumenti, paesaggi mozzafiato, un mare da sogno e una cucina che risente degli influssi regionali e spagnoli, come la celebre **aragosta alla catalana**.



La visita alla città comincia con una passeggiata lungo i **Bastioni**, per ammirare le torri difensive tra cui **San Giacomo**, **San Giovanni**, **Vincenzo Sulis** e della **Maddalena**. Dopo aver ammirato il panorama dalla **Torre di Sant'Elmo**, una scalinata conduce alla **Piazza Civica**, sulla quale si affacciano **Palazzo de Ferrera**, **Casa de la Ciutat**, e la **Duana Real**.



Nel centro storico si trova la **Cattedrale di Santa Maria**, in stile catalano. Tra gli edifici religiosi, meritano una sosta anche la **Chiesa di San Michele** con la cupola policroma e la **Chiesa della Misericordia**. Da visitare anche il suggestivo **Museo del Corallo**, ospitato nell'elegante **Villa Costantino**. Splendida anche la passeggiata serale sul **Lungomare Dante e Valencia**, circondati da **ville in stile liberty**.



Tra le escursioni da non perdere c'è quella alle **Grotte di**

Nettuno, formazioni naturali di origine carsica, che si raggiungono scendendo una scalinata di 654 gradini chiamata la *Escala del Cabirol*. In alternativa, dal porto turistico partono i traghetti che consentono di raggiungere le grotte via mare.



Le Grotte di Nettuno si snodano per 4 chilometri sotto il **Promontorio di Capo Caccia**, un'altra eccellenza naturalistica da non perdere, ma non solo. Qui, infatti sono stati rinvenuti importanti reperti archeologico, mentre i fondali sono un paradiso per gli amanti delle immersioni. Sotto le acque cristalline si trova infatti la **Grotta di Nereo**, la più estesa grotta sommersa di tutto il Mediterraneo, culla del prezioso corallo rosso. Il promontorio fa parte dell'Area Marina di Capo Caccia che ha tra i suoi "abitanti", il regale **grifone**.



Tra le bellezze naturali da non perdere c'è anche **Punta Giglio**, un promontorio di roccia calcarea dove si trovano diverse roccaforti con postazioni per i cannoni usati durante la Seconda Guerra Mondiale. Qui si trovano alcune grotte marine, che si possono visitare con un'immersione. Se amate il mare, dirigetevi invece verso **Porto Conte**, che fa parte di un parco naturale di oltre 5000 ettari e ospita diverse specie di animali.



Tra le spiagge più famose ci sono **Le Bombarde**, **Il Lazzaretto**, **Mugoni**, **Cala Dragunara**, **la Spiaggia della Speranza**, **Punta Giglio** e **la Spiaggia del Porticciolo**.



Non dimentichiamo, poi, che la zona è ricca di complessi nuragici, come quello di **Palmavera**, che include insediamenti successivi. La parte più antica è stata realizzata tra il 1600 e il 1300 a.C, la seconda tra il 1300 e il 1150 a.C, mentre la più recente attorno all'anno 1000 a.C.



Da non perdere anche una visita alla **Necropoli di Anghelu Ruju**, la più grande necropoli della Sardegna con 31 tombe a ipogeo. L'altra sua caratteristica è quella di essere una *Domus de Janas*, cioè una “casa delle fate” (o delle streghe) con la tipica forma a pozzetto.



Durante gli scavi per costruire l'acquedotto di Alghero, poi, è emersa la **Necropoli di Santu Pedru**, composta da dieci tombe, tra cui spicca la **Tomba dei Vasi Tetrapodi**, composta da nove

celle. Di seguito, invece, vi sfidiamo a preparare la celebre **aragosta alla catalana**.



Aragosta alla catalana

Ingredienti

- 2 aragoste da 500 gr cadauna
- 300 gr di cipolle
- 600 gr di pomodori
- 1/3 di litro di olio extravergine di oliva
- Succo di limone q.b
- Sale e pepe nero macinato

Mettete a bollire le aragoste in acqua bollente per circa 45 minuti. Affettate le cipolle, mettetele a bagno in e tagliate i pomodori a spicchi. Preparate la vinaigrette sbattendo l'olio, il limone, il sale e il pepe macinato. In una pirofila mettete uno strato di cipolle e pomodori e versate sopra una parte della vinaigrette. Tagliate l'aragosta in pezzi ed eliminate il carapace. Versate sull'aragosta il rimanente delle vinaigrette. Lasciate riposare un paio d'ore prima di servire.



INFO

www.algheroturismo.eu