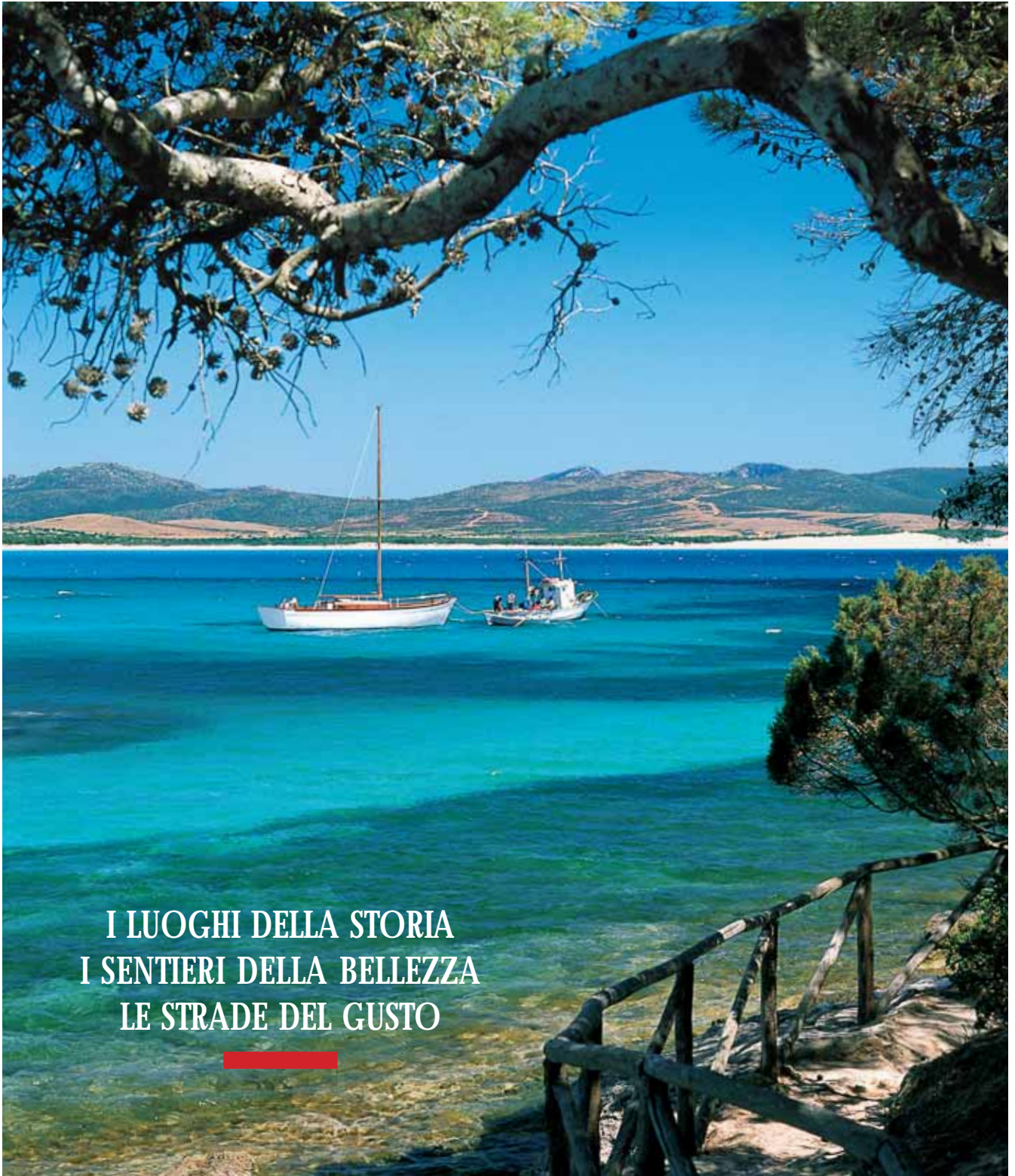


Bell'Italia Sardiegna

NUMERO 40 MAGGIO 2008

EURO 6,20 IN ITALIA

TRIMESTRALE



I LUOGHI DELLA STORIA
I SENTIERI DELLA BELLEZZA
LE STRADE DEL GUSTO




EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

“Speciale Sardegna”

UN'ISOLA DA LEGGERE



Uno “Speciale” da leggere. Considerazione singolare, dal momento che non si vede quale altro scopo possa avere una qualsiasi pubblicazione. Ma non è sempre così, o non è del tutto così, quando un soggetto, per sua natura, si presta in modo particolare a essere guardato e ammirato attraverso le immagini. Come nel caso della Sardegna, vero e proprio modello ideale per ogni “giornale illustrato”. Ebbene, senza rinunciare a questa opportunità, Bell'Italia ha voluto privilegiare, possiamo dire, i “contenuti”, quelli che possono suggerire un contatto più intimo con quest'Isola straordinaria.

Redazione:

Michela Colombo (*caporedattore*)
Pietro Cozzi, Lara Leovino,
Carlo Migliavacca, Sandra Minute,
Susanna Scafuri (*photo editor*)

Impaginazione:

Marco Massaia (*art director*)
Corrado Giavara, Franca Bombaci

Segreteria:

Orietta Pontani (*responsabile*),
Paola Paterlini

Hanno collaborato

Ricerca fotografica:

Susanna Scafuri

Impaginazione:

Francesca Cappellato

Revisione testi:

Raffaella Piovani e Pietro Cozzi

A cura di

Aldo Brigaglia

Hanno collaborato: Giorgio Albertini (*disegni*),
Maurizio Busia, Gloria Calvi, Lello Caravano,
Daniele Casale, Emanuele Dessi, Walter Falgio,
Emiliano Farina, Laura Floris, Mario Frongia,
Imagomultimedia, Giovanni Antonio Lampis,
Elisa Locci, Elisabetta Loi, Giovanni Manca di
Nissa, Roberto Marci, Gianmario Marras,
Elsa Pascali, Edoardo Pisano, Roberto Rinaldi,
Franco Stefano Rujju, Spheraimages

Cartine: Mario Russo

Esecuzione pubblicità:

Gloria Maizza, Marco Banfi



Porto Pino (foto di Gianmario Marras)

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI S.P.A.

Presidente: Urbano Cairo

Direttore Generale: Giuseppe Ferrauto

Consiglieri: Giuliano Cesari, Giuseppe Ferrauto,
Uberto Fornara, Antonio Guastoni, Antonio
Magnocavallo, Marco Pompignoli

Bell'Italia

Direzione, redazione ed amministrazione:
corso Magenta 55, 20123 Milano,
telefono 02/43.31.31, fax 02/43.31.39.27
E-mail: bellitalia@cairoeditore.it

Ufficio diffusione: telefono 02/43.31.33.33
Ufficio abbonamenti: telefono 02/43.31.34.68
Ufficio pubblicità: telefono 02/74.81.31
E-mail Abbonamenti: abbonamenti@cairoeditore.it

SOMMARIO

- 7 **CARTINA - La mappa del tesoro**
- 10 **ITINERARI FENICI - L'invasione dei "rossi"**
- 18 **CARBONIA IGLESIAS - Una vacanza da Indiana Jones**
- 24 **ARBOREA - La "poenta": tipico piatto sardo!**
- 30 **LA PROVINCIA DI CAGLIARI - Le sorprese non finiscono mai**
- 34 **LE VIE DEL ROMANICO - I segni del sacro**
- 40 **L'ASINARA - Il paradiso dopo l'inferno**
- 50 **CITTÀ SABAUDE - Nel segno dei Savoia**
- 54 **BOSA - Dove il fiume incontra il mare**
- 60 **PINACOTECHES DI CAGLIARI - Storie di Lanzichenecchi...**
- 64 **QUARTU SANT'ELENA - Pane, vino e tanta storia**
- 74 **LA VIA DELL'ARGENTO- A piedi o a pedali**
- 80 **ARCHEOLOGIA - Top ten Romane**
- 86 **LA STRADA DEI FARI - Le lanterne magiche**
- 96 **RITI E TRADIZIONI - Matrimoni all'antica**
- 102 **MEDIOCAMPIDANO - Le donne, i cavalieri e tanto altro**
- 114 **ALLE ORIGINI DEL MONDO - Una gita nella preistoria**
- 116 **CONVENTI SECOLARI - Muratori nel nome di Dio**
- 120 **ARCIPELAGO DELLA MADDALENA - Sette sorelle sul mare...**
- 130 **NEL SUPRAMONTE - La grotta del bandito**
- 134 **OGLIASTRA - Il cuore selvaggio dell'Isola**
- 142 **ALGHERO - L'oro rosso e l'oro blu**
- 148 **CASTELSARDO - E d'improvviso apparve un mucchio...**
- 152 **CAGLIARI CAPITALE DELLA VELA - Col vento in poppa**
- 158 **TORRI E AVAMPOSTI - Sentinelle di pietra**

- 169 **Le Pagine Utili - Tutta l'Isola "in offerta"**
- 170 **Alberghi - Qualcosa di nuovo sotto il sole**
- 174 **Ristoranti - Piatti antichi e gusto moderno**
- 180 **Piatti Unici - Quattro specialità davvero rare**
- 182 **Vino - Il "rinascimento" nel bicchiere**
- 190 **Sagre - Una festa per ogni gusto**
- 196 **Un prodotto "sacro" - Dacci oggi il nostro pane...**
- 202 **Formaggi - Un fiore all'occhiello**
- 206 **Le vie dei tessuti - Una trama di colori**

Itinerari fenici

L'INVASIONE DEI "ROSSI"

Tra maggio e novembre la Sardegna celebra con un ciclo di eventi questo popolo di "colonizzatori", i Fenici, il cui nome deriva da un pigmento vermiglio con cui coloravano i loro preziosi tessuti

DI PATRIZIA MOCCI

Nella foto: la straordinaria veduta del sito archeologico di Tharros, la città fenicia sul Golfo di Oristano.



Da Cagliari a Pula. Dalla Trexenta alle spiagge di Villasimius. Ancora, Sant'Antioco, Carloforte e le antiche miniere del Sulcis, per proseguire nell'Oristanese, a Tharros e Othoca, e infine a nord, a Olbia. I Fenici (battezzati in seguito Punici dai Romani), originari della regione corrispondente all'attuale Libano, hanno lasciato le loro tracce in lungo e in largo in Sardegna. Audaci commercianti e navigatori, avevano inventato un alfabeto straordinario per effettuare al meglio gli scambi commerciali. Quanto al loro nome, deriva dal greco antico *phoinix* che significa rosso porpora, colore che, ricavato da un particolare pigmento, caratterizzò in modo peculiare stoffe e indumenti prodotti con grande maestria. In Sardegna gli insediamenti fenici si sono spesso ac-

comunati nell'andar del tempo con quelli romani, ma le vestigia consentono, tuttavia, di percorrere una serie di stimolanti e specifici itinerari alla scoperta di questo popolo.

"La più antica colonia fenicia risulta essere Cartagine, fondata nell'814 avanti Cristo da alcuni abitanti di Tiro", spiegano gli studiosi Anna Laura Trombetti e Carlo Tronchetti, "giunti sulle coste nordafricane. La costante ricerca di metalli portò i Fenici assai lontano dalla loro terra: se argento e bronzo provenivano dalla Penisola Iberica, l'oro venne cercato anche in Africa, e per trovare ricchi giacimenti di stagno navi fenicie giunsero fino alla Bretagna e alla Cornovaglia. Più consistente fu comunque la penetrazione fenicia in Sardegna: le cui prime attestazioni risalgono all'VIII secolo con Tharros e Sulky".

Nella foto in alto: le rovine della città fenicia di Nora, sul promontorio di capo di Pula, pochi chilometri a sud di Cagliari. Nella pagina seguente, in alto: le urne cinerarie di un "tophet" rinvenuto nell'isola di Sant'Antioco. Il termine "tophet", derivante dall'ebraico, sta a indicare un'area sacra, generalmente sede di un tempio, oppure un perimetro cimiteriale; in basso: tombe di epoca fenicio-punica scavate alle pendici del Monte Sirai, alle porte della città di Carbonia, nel Sulcis.



Foto: G. Manna



I Fenici chiamavano la Sardegna *Srdn*, come ci testimonia la stele di Nora trovata nel sito archeologico presso il Comune di Pula. “Tra la metà dell’VIII secolo e la metà del VII secolo avanti Cristo sorgono in Sardegna alcuni grandi centri fenici”, proseguono Anna Laura Trombetti e Carlo Tronchetti, “Cagliari, Nora, Tharros, Sulky, Monte Sirai, Bithia. Città che aprirono l’Isola al commercio internazionale su una scala assai più ampia di quanto non fosse stato fino ad allora, con la conseguente importazione di merci orientali, greche, egiziane, etrusche e nordafricane.

Le coste sarde interessate dall’insediamento fenicio assunsero i caratteri che erano già propri delle coste del Libano: città fondate su promontori, come Tharros e Nora, o su isolette prospicienti la costa, come Sulky, o vicine a lagune e saline, Cagliari e Bithia”. Sono molteplici, dunque, gli itinerari per scoprire in Sardegna le tracce fenicie, a cominciare dalla città stessa di **Cagliari**. Il nome più antico della città capoluogo era *Krly*, che deriverebbe da *kar*, roccia, oppure da *kal*, che vuol dire insenatura. I Fenici vi si fermarono valutando la sicurezza degli attracchi, attirati da

Nella foto in alto: finissima opera di oreficeria fenicia, un bracciale aureo (VI secolo a.C.) rinvenuto a Tharros costituito da cinque lamine a sbalzo con la figura dello scarabeo alato nella parte centrale. Qui sopra, a sinistra: un anello in pietra dura del VI-IV secolo a.C. rinvenuto sempre a Tharros; a destra: una collana in pasta vitrea con testine barbute (IV-III secolo a.C.) proveniente da Olbia. I reperti sono conservati nel Museo Archeologico Nazionale di Cagliari. Nella pagina seguente: il portale del tempio punico-romano del Sardus Pater Babai presso Antas.



Nella foto in basso: la stele di Nora, con un'iscrizione fenicia dove è visibile, nella terza riga, il termine "bashardam", la più antica menzione della Sardegna. La stele si può ammirare nel Museo Archeologico Nazionale di Cagliari.

un mercato che già esisteva e che i Sardi avevano reso fiorente principalmente grazie allo sfruttamento delle miniere. Un'altra grande risorsa che venne sfruttata fu quella delle saline, lavoro fra mare e cielo che dura a tutt'oggi. Cagliari, dunque, meta storica e artistica con il suo *Museo Archeologico*; con le vestigia dell'epoca romana, l'*Anfiteatro* e le tre abitazioni di età imperiale della *Villa di Tigellio*; con gli esempi di architettura religiosa e la *necropoli fenicio-punica* adagiata sul colle di *Tuvixeddu* nel cuore della città.

Il secondo itinerario si snoda nella parte sud-occidentale, sulle tracce di Nora e Bithia e altri siti fenici minori. **Nora**: le terme, i pavimenti mosaicati, il teatro romano. **Bithia**: gli scavi hanno restituito una necropoli e un tempio punico con un'imponente statua del dio Bes; molti dei reperti sono esposti nel museo archeologico di Domusdemaria. **Teulada**: testimonianza fenicia del territorio l'edificio di culto della divinità Melquart, vicino all'incantevole spiaggia di Tuerredda. **Santadi**: nelle vicinanze si conservano i resti della fortezza fenicio-punica di Pani Loriga.

Da Cagliari verso nord lo scenario è quello delle fertili campagne della Trexenta, uno dei distretti agrari più ricchi dell'Isola e la peculiarità culturale è l'incontro tra cultura sarda e cultura fenicio-punica. **Senorbì** è uno dei centri più importanti della zona, dove si può scoprire la necropoli di *Monte Luna*, inserita in un parco archeologico dotato di supporti didattici che offrono la possibilità di vedere l'interno delle sepolture tramite telecamere a circuito chiuso.

Un altro itinerario porta intorno al **Golfo di Cagliari**. Vicino al centro abitato si può visitare l'importante sito di *Cuccureddus*: una punta scoscesa su cui trovò posto un piccolo luogo di culto di epoca fenicia, utilizzato per secoli.

Il percorso ad anello che viene proposto in questo itinerario comprende due isole (Sant'Antioco e San Pietro) e un interessante ampio distretto minerario che collega questi luoghi alla presenza in Sardegna dei Fenici e dei successivi dominatori. Per tutelare e valorizzare lo straordinario patrimonio naturale e culturale dell'Iglesiente, l'Unesco ha promosso qui la

costituzione del primo *Parco geominerario* storico e ambientale del mondo. **Sant'Antioco**, *Sulky*, è uno dei principali siti fenici dell'Isola. Il suo è un immenso patrimonio archeologico: la necropoli ipogeica di età punica, il *tophet* fenicio con urne cinerarie dall'VIII al II secolo avanti Cristo. Sulky costituiva il principale luogo di imbarco delle abbondanti risorse minerarie della zona. Merita una visita il santuario di Sant'Antioco, con le catacombe, unico esempio in Sardegna. Il distretto minerario: **Carbonia**, con la fortezza fenicia di *Monte Sirai*, il Museo Archeologico, il *Museo del Carbone* annesso alla miniera di Serbariu; **Iglesias** con la sua storia medievale e il polo minerario di Monteponi; **Fluminimaggiore** e il tempio di *Antas*, edificato su un luogo di culto punico. Per finire fra le tradizioni di cultura araba e genovese, dell'isola di **San Pietro**.

L'itinerario nell'Oristanese si snoda in una delle zone umide più importanti della Sardegna: gli stagni coprono una superficie di oltre 6.000 ettari e ospitano numerose specie di uccelli acquatici. Nella penisola del Sinis sorge il principale sito fenicio in Sardegna: **Tharros**. La città aveva due porti, uno su ciascun lato della piccola penisola, accessibile dunque con qualsiasi vento. Fu uno dei più importanti scali commerciali del Mediterraneo occidentale permettendo ai suoi abitanti di accumulare ingenti ricchezze, testimoniate dai reperti sui quali primeggiano i bellissimi gioielli di fattura orientale conservati in larga parte nel Museo Archeologico di Cagliari. La visita all'area

archeologica mostra la città soprattutto nelle sue forme tardoromane ma non mancano i resti fenici: un *tophet* impiantato sulle rovine di un villaggio nuragico; le fortificazioni; un tempio punico, le terme romane e il foro. Nell'itinerario si incontra l'antica città fenicia di *Othoca*, Santa Giusta, dove sono emersi vari reperti dalla laguna.

Poche ore bastano per visitare **Olbia**, una delle due grandi porte di accesso alla Sardegna. Di epoca fenicia restano pochi frammenti; la città definì la sua trama urbana in età punica quando raggiunse grande prosperità: importanti traffici commerciali sono testimoniati dagli scavi nella necropoli. □

George Tatge/Alinari



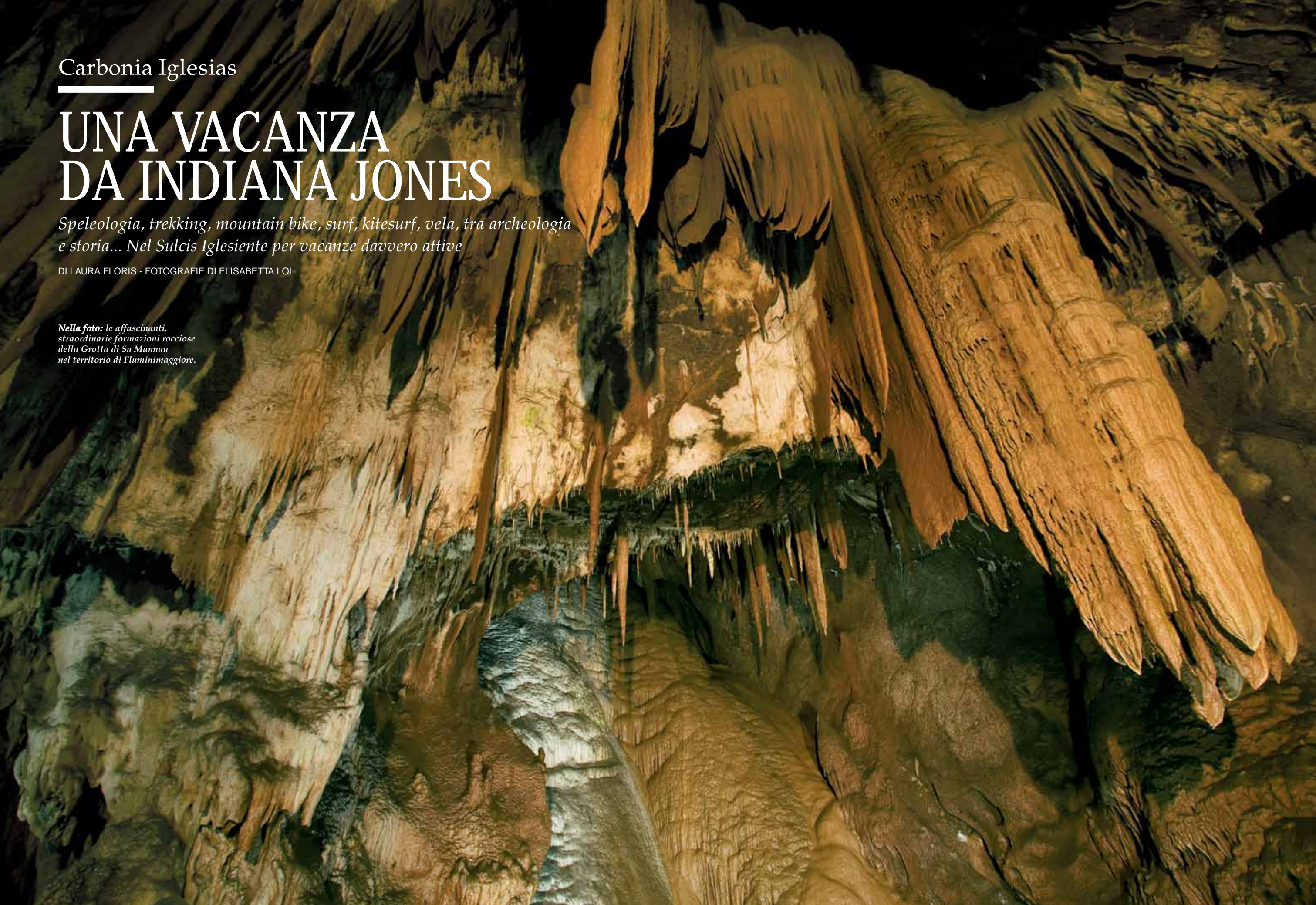
Carbonia Iglesias

UNA VACANZA DA INDIANA JONES

Speleologia, trekking, mountain bike, surf, kitesurf, vela, tra archeologia e storia... Nel Sulcis Iglesiente per vacanze davvero attive

DI LAURA FLORIS - FOTOGRAFIE DI ELISABETTA LOI

Nella foto: le affascinanti, straordinarie formazioni rocciose della Grotta di Su Mannau nel territorio di Fluminimaggiore.



In questa terra che faceva capolino già 500 milioni di anni fa, quando le altre riposavano in silenzio sotto la coltre degli oceani, la natura ha dato davvero una grande prova di abilità. Ci troviamo nella Sardegna sudoccidentale, il **Sulcis Iglesiente**. Qui il territorio lascia stupefatti per la perfezione delle sue varietà. Le falesie si stagliano imponenti nel mare blu, i boschi verdissimi ricoprono i pendii, le cavità nascoste nel cuore della terra custodiscono antichi segreti. Il passaggio delle ere geologiche ha lasciato tracce nelle formazioni di rocce che l'azione del tempo e delle acque ha modellato lentamente. L'ingresso in questo mondo misterioso che talvolta si addentra nel sottosuolo e altre volte ci conduce all'interno delle montagne è sempre un'esperienza intensa e sorprendente. Attraverso il felice incontro del patrimonio storico con quello ambientale, questa porzione di terra di Sardegna offre stimoli interessanti per tutti gli amanti della natura e dell'avventura. Di quella che in due parole potremmo definire "vacanza attiva". Sono infatti centinaia gli itinerari offerti spontaneamente da questi luoghi, la cui composizione geologi-

ca ha permesso da tempi immemorabili lo sfruttamento dei giacimenti minerari, oggi tutelati dall'Unesco. Sono percorsi archeologici, speleologici, costieri e naturalistici, lunghe pedalate in mountain bike in mezzo a sentieri ricoperti di natura selvaggia, pareti rocciose da affrontare per raggiungere vette da cui si domina uno spettacolare paesaggio. Il mare del Sulcis poi, grazie anche al cambiamento repentino dei venti, è in grado di regalare esperienze indimenticabili agli appassionati di windsurf, vela e kitesurf. Zaino in spalla e scarponi da trekking, si può partire alla volta di un itinerario che unisce archeologia e speleologia. È la strada romana che porta dalle bellissime *Grotte di Su Mannau* al *tempio di Antas*. Siamo nel territorio di *Fluminimaggiore*, in un luogo abitato dall'uomo fin dall'età nuragica. In questa valle resistono le tracce di un popolo che aveva scelto questa zona come luogo di culto. Il **tempio romano di Antas**, edificato all'epoca dell'imperatore Caracalla, sorge su un'area molto più antica. Gli scavi hanno riportato alla luce un precedente insediamento punico e, ancor prima, una frequentazione nuragica, come dimostra il ritrovamento, in di-



Nella foto: la "strada romana" che dal tempio di Antas conduce alla Grotta di Su Mannau. Dal tempio, procedendo verso ovest, si ritorna per un breve tratto sulla strada statale n. 126 fino agli impianti abbandonati della miniera di Candiàzzus, da cui parte il sentiero che conduce alla grotta (il cui sviluppo interno è di oltre sei chilometri). Un gradevolissimo itinerario per gli amanti del trekking.

reazione sud-est, di tombe risalenti a questo periodo. Partendo dal tempio e camminando per circa due ore lungo un sentiero che guarda sui monti, si raggiungono le **Grotte di Su Mannau** (info: sumannau@tiscalinet.it; sito internet: <http://web.tiscalinet.it/grottasumannau>; tel. 0781.580411-0781.580165-347.5413624). Le cavità si sono formate attraverso l'erosione di due fiumi che scorrendo all'interno hanno scavato circa otto chilometri di gallerie sotterranee. Due i rami percorribili, dunque. Quello "turistico", facilmente accessibile, e quello "speleologico" riservato ai più esperti. Il biglietto da visita della grotta è la sala archeologica detta anche *delle lucerne* per la presenza di numerose lampade votive a olio. Percorrendo uno stretto vano si spalancano via via le diverse affascinanti sale. C'è quella *del Sonno* ornata da alte colonne, la *sala Vergine*, bianchissima, dalla quale è possibile osservare il fiume sottostante; c'è la *sala Bianca*, dalla quale piovono stalattiti, e la *sala Bizzarra* ricca delle rare aragoniti coralloidi attorcigliate con curiosi riccioli di roccia. Dove il percorso si fa più impervio ecco i cunicoli: *della Fatica, dei Disperati, degli Zombie*.

Grazie alla presenza di stradine e sentieri facilmente accessibili, il Sulcis Iglesiente è anche una delle mete

Nella foto: l'area dove sorge il tempio romano di Antas.



privilegiate dai *bikers*. Sui pedali si possono percorrere itinerari naturalistici straordinari. Nel territorio di **Santadi**, per fare solo un esempio, si trovano i **boschi di San Pantaleo**. Si tratta della lecceta più estesa dell'Europa e del Mediterraneo: un vero e proprio paradiso fatto di sorgenti e alberi secolari, luogo prescelto da animali come il cervo sardo e il daino.

Un utile vademecum per gli sportivi su due ruote è la *Guida cicloturistica della Sardegna*, a cura dell'Assessorato Regionale al Turismo, che offre lo spunto per la scelta di cinque itinerari e segnala con precisione le tappe e i gradi di difficoltà. Nel Sulcis Iglesiente la guida segnala un interessante percorso che, partendo da **Arbus**, attraversa **Nebida** fino a **Calasetta**.

Sulle falesie costiere di Nebida e Masua si trovano pareti rocciose tra le più scenografiche dell'Isola. Rivolgendosi verso il mare, lo sguardo si infrange sull'imponente scoglio di **Pan di Zucchero**, un isolotto nelle acque antistanti la celebre miniera di **Porto Flavia**. L'approdo in uno stretto specchio d'acqua rende il percorso adatto agli arrampicatori più esperti.

Kitesurf, surf e diving sono alcune delle attività che si possono praticare in questi mari. Il periodo consigliato per il kite va da marzo a settembre (tra le località indicate per l'intensità e la tipologia dei venti, *Porto Pino, Porto Botte e Fontanamare*). A **Carloforte** e **Sant'Antioco** sono invece attesi tutti gli skipper che vogliono riscoprire uno sport antico: la *vela latina*, piccola imbarcazione utilizzata un tempo per la pesca e il commercio, oggi protagonista di alcune importanti regate. □

INFO

Ufficio Provinciale del Turismo Sistema Turistico Locale Sulcis Iglesiente Sede di Carbonia, via Fertilia 40
tel. 0781.6695-272/238

fax 0781.670821

www.provincia.carboniaiglesias.it

E-mail: stlsulcisiglesiente@gmail.com

Una stagione a gonfie

Kitesurf - Dal **23-25 maggio 2008**, Kitesurf Sulcis Cup, a Giba, località Porto Botte; www.kitesurfsardegna.it

Surf - Dal **26 maggio al 30 giugno**, Campionato Italiano Open e Quiksilver Sardinia Surf Trophy, a Buggerru, www.surfinditalia.it; www.surftotal.it; www.surfcorner.it



Vela - Sono diverse le regate dedicate alla vela latina. Fra le più importanti si possono segnalare: a Porto Scuso, la regata "Rotta delle Tonnare"; a Carloforte, il "Trofeo Isola di San Pietro"; a Sant'Antioco il "Trofeo Presidente della Giunta Regionale".



Nella foto: windsurf e kitesurf nel bel mare del Sulcis Iglesiente.

Arborea (Oristano)

LA “POENTA”: TIPICO PIATTO SARDO!

Nella piana a sud di Oristano, ottant'anni fa giunsero coloni provenienti da tutta Italia, ma soprattutto dal Veneto e dal Friuli, per bonificare una terra paludosa e malsana. Secondo i canoni architettonici del razionalismo, crearono anche una città che oggi è una meta di grande interesse

DI LELLO CARAVANO - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS

Nella foto: uno scorcio dell'Idrovora di Sassu. In perfetto stile del Ventennio, l'edificio ospitava i macchinari per prosciugare le acque stagnanti del territorio.



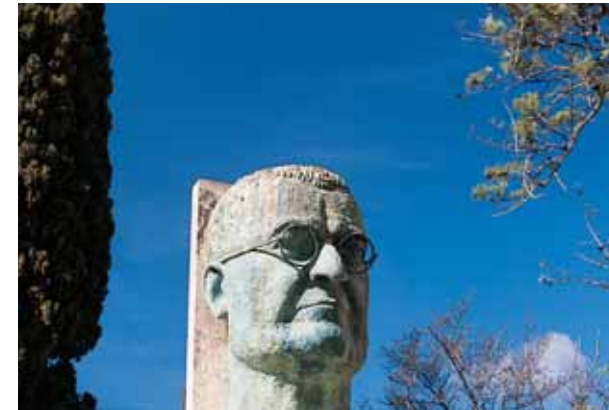
Nella foto: la torre littoria dell'ex Casa del Fascio, oggi circolo ricreativo. Nella pagina accanto: il monumento a Giulio Dolcetta, vicentino, stratega della bonifica, e la ex Casa del balilla.

C'è un cuore veneto-friulano trapiantato nel Campidano oristanese. Un cuore che batte da ottant'anni, da quando 350 famiglie provenienti da Rovigo, Vicenza, Oderzo, Pordenone, dal Veneto, dal Friuli, ma anche dalla Lombardia e dall'Emilia e Romagna, lasciarono negli anni Venti-Trenta le loro povere case per trasferirsi in un'isola di pietre e sole e trasformare le distese paludose e malariche in un giardino verde: **Arborea**. Oggi capitale dell'allevamento bovino e del latte con la prima azienda agroalimentare sarda, chilometri e chilometri di poderi, fattorie e strade diritte che sembrano non finire mai. Un "cuore di polenta", se è vero che la farina di mais è stata il pane dei coloni, ha sfamato un popolo di migranti che si trasferirono in una terra lontana che non avevano mai sentito nominare. Spinti da una speranza: trovare un campo da coltivare, un tetto, un lavoro, un futuro. Lo hanno trovato.

Arborea è oggi un piccolo miracolo. Frutto di un'impresa che sembrava proibitiva: trasformare le campagne acquitrinose e malsane della piana che si affaccia sul golfo di Oristano ("un deserto", ricordano ancora oggi i coloni) in terreni fertili. Un'opera

colossale, la bonifica della piana. Diciottomila ettari di pietre, acqua e anche sugherete – furono censiti una cinquantina di stagni – che in una decina di anni hanno cambiato volto. "Arrivammo qui su un carro a buoi, ero bambina, c'era tanto caldo e tanto vento", racconta Zoraide Capraro Bergamin, 84 anni, trapiantata ad Arborea da Vicenza nel 1933. Con i coloni arrivati d'oltremare parteciparono all'avventura anche migliaia di contadini sardi. I primi passi dell'impresa risalgono al 1918, per iniziativa della Banca Commerciale; poi la vera e propria bonifica fu avviata dal regime fascista, diventando un simbolo del Ventennio. Arborea nacque ufficialmente nel 1928 con il nome di *Mussolinia*, che fu mantenuto fino al febbraio 1944. Non appena si varca il confine comunale si entra in un altro mondo, un'altra Sardegna, dove anche la lingua e le tradizioni parlano veneto e friulano. Il paesaggio è fatto di linee e rettangoli, migliaia di poderi

chiusi dai filari di eucaliptus, le fattorie, le vacche al pascolo. È un rettangolo anche la bella piazza dedicata a *Maria Ausiliatrice*, spazio definito dallo scrittore Elio Vittorini nel 1930 "un prato d'erba, vasto come un pascolo", nella più schietta tradizione della comunità che stava mettendo radici nell'Oristane-





Qui sopra: un interno della "villa del presidente" (Giulio Dolcetta, ideatore della bonifica) visitabile su prenotazione. In alto, a sinistra: la prima Casa del Fascio in via Sardegna, oggi casa privata; a destra: la chiesa del Cristo Redentore, l'edificio più conosciuto di Arborea, che vanta all'interno una pala d'altare di Filippo Figari, uno dei più importanti pittori sardi del primo Novecento. Nella pagina seguente: l'ospedale intitolato a Carlo Avanzini, ingegnere progettista di diversi edifici di Arborea.

se. La chiesa del *Cristo Redentore* è forse l'edificio più conosciuto di Arborea: costruita in trachite rosa del monte Arci, con un campanile che è una via di mezzo tra le antiche torri civiche e una torre campanaria, un interno a capriate con una pala d'altare di Filippo Figari. Vittorini parlò di architetture "in stile di cartone", come se le case e i palazzi di Arborea fossero un mondo a parte rispetto al resto dell'Isola. È ancora così. Tra neoromanico, neorinascimentale, liberty, neogotico, nella piana bonificata è il trionfo soprattutto del razionalismo, lo stile del Ventennio, anche se non mancano tocchi veneti, lombardi e tirolesi. Esempio del gusto architettonico del tempo è l'*Idrovora di Sassu*, nata per prosciugare lo stagno omonimo. Edificio imponente, inaugurato nel 1934, con i motori originali perfettamente funzionanti. Sembra un grande ingranaggio industriale, e "pare annunciare", dice lo storico dell'arte Giorgio Pellegrini, "la redenzione tecnologica e ideologica delle terre bonificate". Il tocco razionalista è anche in altri edifici, la *Casa del Fascio* con la torre littoria alta 22 metri e la *Casa ex Gil*, mentre le decorazioni geometriche portano al déco e al futurismo nel mulino, nei silos e nell'enopolio, unici edifici di archeologia industriale nel centro abitato. Ancora nella piazza Maria Ausiliatrice, proprio di fronte alla chiesa, il potere municipale, con la sede

del Comune e soprattutto la *villa del presidente*, circondata da un bel parco. Qui tutto parla di Giulio Dolcetta, vicentino, ideatore e stratega della bonifica. Il magnifico salone con un quadro di Carmelo Floris e il pianoforte, la sala da biliardo, le camere da letto, la terrazza con le vetrate che guarda la piazza. La casa è di proprietà della Società bonifiche sarde, che, su prenotazione (tel. 0783.800221), la apre ai visitatori. La gastronomia parla ancora di quell'epopea. La polenta è il piatto principe. Alla locanda del *Gallo Bianco*, di fianco alla chiesa, portano avanti questa tradizione dagli anni Trenta. È il piatto della memoria, delle feste. La Pro Loco ha portato qui i Polentari d'Italia e con l'aiuto degli agronomi sta studiando un seme di mais adatto al territorio, per produrre una buona farina gialla, da accompagnare, come nella tradizione, con la faraona, gli osei, il baccalà. Il presidente Marco Pinna sta predisponendo il programma per l'anniversario del prossimo ottobre, gli ottant'anni dalla fondazione, cui parteciperanno i paesi gemellati: Zevio (Verona), Sermoneta (Latina), Mortelliano (Udine). Arborea la verde celebrerà ancora una volta la sua storia e i suoi paesaggi, con le pinete sul mare, le lunghe spiagge, lo stagno di S'Ena Arrubia popolato da migliaia di uccelli. E farà battere il suo cuore veneto-frulano nella terra dei nuraghi. □

Nella foto: la straordinaria colonia di fenicotteri rosa, ormai stanziati nello stagno di Santa Gilla, alle porte di Cagliari.

Cagliari e la sua provincia

LE SORPRESE NON FINISCONO MAI

Dai fenicotteri ai cervi, dai laghi alle incantevoli spiagge, dai nuraghi alle chiese romaniche, dalle golosità alle feste: il territorio del capoluogo affascina e non cessa di stupire

DI DANIELE CASALE - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS





Mare, laghi, lagune: una montagna d'acqua. Ma anche... un mare di montagne. Questo è il territorio della provincia di Cagliari, ricca di peculiarità ambientali, di biodiversità, di tradizioni culturali ed enogastronomiche che ne fanno un campionario indescrivibile di paesaggi, di natura, di storia, di arte, di umanità. "Le coste e le spiagge del sud dell'isola", dice Piero Comandini, assessore provinciale al Turismo, "vengono annoverate tra le più belle del mondo. Le zone interne, immerse nel verde della macchia mediterranea, nascondono gioielli quali i siti archeologici di età prenuragica e nuragica; i laghi navigabili e i fiumi sono inseriti in uno scenario di rigogliosi colli verdeggianti, ricchi di piante e di specie faunistiche rare; per non dire dei centri urbani, dai più popolosi al più piccolo paesino, con i loro insediamenti fenici, punici e romani, e le loro chiese romanico-pisane, gotico-catalane o riccamente barocche". E ancora feste, sagre ed eventi per tutto l'anno: occasioni felici per ammirare gli antichi costumi, per assaporare i piatti e i vini tipici, per apprezzare la ricca produzione dell'artigianato artistico.

Col suo sistema integrato di offerta turistica e ricettiva, negli ultimi anni la provincia di Cagliari è balzata prepotentemente all'attenzione dei tour operator e dei viaggiatori di tutto il mondo. La promozione del territorio (non alla spicciolata ma in rete con i comuni, le Pro Loco, gli operatori), la valorizzazione delle splendide risorse delle zone interne insieme al tema marino-balneare, l'istituzione di numerosi collegamenti low cost con i principali Paesi europei, l'incentivazione del turismo crocieristico e di quello congressuale hanno potenziato le dimensioni dell'offerta, creando i presupposti per allargare il ventaglio delle proposte e porre in atto una effettiva destagionalizzazione dei flussi turistici. I dati del 2007 parlano di un aumento del 4,6 per cento rispetto all'anno precedente: ma è soprattutto la quota degli stranieri (più 12,5) a testimoniare come le attrattive naturali di questo territorio, unitamente a un sistema ricettivo di livello eccellente, stiano trovando una risposta più che positiva e un interesse crescente, da parte soprattutto di un'utenza che non è più quella "ombrellone e sdraio" ma è attenta alle numerose opportunità ambientali-storico-artistico-culturali che la provincia è in grado di offrire.

Dal punto di vista archeologico, le emergenze sono davvero uniche al mondo: l'immenso patrimonio nuragico vanta come fiori all'occhiello il nuraghe *Arrubiu* di Orroli, il santuario di *Santa Vittoria* di Serri, nuraghi e tombe dei giganti sparsi ovunque su tutto il territorio.

I Fenici, i Cartaginesi e poi i Romani hanno lasciato impronte indelebili con le loro città, gli edifici, le necropoli – quella di *Tiwixeddu*, a Cagliari, è considerata la più grande del Mediterraneo –, gli anfiteatri. Del periodo medievale e di quello spagnolo restano le innumerevoli chiese, impreziosite dalle opere d'arte dei maestri del tempo (una singolare raccolta di splendidi retable di epoca spagnola è conservata alla *Cittadella dei Musei* di Cagliari).

Flora e fauna sono un altro fiore all'occhiello di questa terra. Nel suo sistema lagunare, formato a ovest dallo stagno di *Santa Gilla* e a est da quello di *Molentargius*, Cagliari vanta uno dei più ricchi patrimoni avifaunistici d'Europa: vi sono rappresentate oltre 200 specie tipiche di uccelli acquatici, tra cui i deliziosi fenicotteri rosa che pascolano tranquilli e si sono ormai abituati al traffico e alla curiosità dei passanti. Sulle montagne circostanti, il parco dei *Sette Fratelli* e quello di *Monte Arcosu* ospitano cervi, mufloni, volpi e altri esemplari di fauna selvatica.

La montagna dell'interno, in particolare quella della *Barbagia di Seùlo*, recentemente annessa alla provincia, ha portato in dote a Cagliari tipologie ambientali, usanze tradizionali, culture agroalimentari e gastronomiche diverse da quelle tipiche del Campidano, arricchendo quindi la dimensione umana e storica dell'intera provincia. I *laghi dell'interno*, dotati di infrastrutture e di occasioni escursionistiche come la navigazione a battello, stanno attirando flussi crescenti di visitatori, tra cui molti appassionati di free climbing da esercitare nei singolari costoni rocciosi.

L'offerta ricettiva, che in alcune zone – *Pula*, *Chia*, *Villasimius* – vanta hotel a cinque stelle tra i più prestigiosi del Mediterraneo, si sta espandendo su tutto il territorio provinciale; e per chi ama gli eventi, la scelta spazia su diversi temi e in qualsiasi periodo dell'anno: il Carnevale con le sue maschere tipiche, le innumerevoli sagre paesane, le manifestazioni sportive, l'affascinante sagra di Sant'Efisia (il 1° maggio a Cagliari), gli eventi musicali – dalla stagione jazz a quella operistica del prestigioso Teatro Lirico –, le numerose regate, i tornei di golf (l'offerta golfistica si sta arricchendo, e accanto al rinomato terreno di *Is Molas*, considerato dagli esperti uno dei campi tecnicamente più belli del mondo, ne stanno sorgendo altri a *Villasimius*, a *Chia*, a *Settimo*).

Tutte queste opportunità sono rese possibili e piacevoli da un'altra grande dote naturale di Cagliari: il suo clima. È la città d'Italia con il maggior numero di giornate di sole, e che nei mesi invernali vanta le temperature minime e massime più alte. □



Qui sopra: il lago del Mulargia nella Trexenta. Al centro: il nuraghe di Arrubio. In alto: la costa nei pressi di Villasimius. Nella pagina precedente: la Sella del Diavolo, a sud-est di Cagliari.



Le vie del Romanico

I SEGNI DEL SACRO

*Nel nord dell'Isola, nei territori dell'Anglona e del Logudoro,
un itinerario affascinante nella storia dell'arte. In cinque tappe*

DI EDOARDO PISANO- FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS

Chiesette campestri di quasi mille anni fa, incastonate nei territori solcati dalla statale *Sassari-Olbia*, nella parte settentrionale dell'isola. Pietre antiche, gioielli intatti dell'architettura sacra di stile romanico che fanno brillare ancor di più la ricca corona di paesaggi fra *Meilogu*, *Anglona* e *Logudoro*, culla del principale dialetto della lingua e della letteratura sarda, il *logudorese*, appunto. Nomi diversi, terre vicine, ma non si capisce bene dove finisca una e dove inizi l'altra, in un'altalena di paesaggi che cambiano nella conformazione e nei colori: verdeggiano, si inaspriscono, a tratti diventano brulli, poi di nuovo rigogliosi e fecondi. Terre che furono di contadini e pastori (oggi evolute

in un pullulare di agriturismi rigorosamente a conduzione familiare), percorse da un comune filo rosso che ancora si svela nell'asprezza, nel silenzio, nell'atmosfera quasi contemplativa trasmessa agli occhi e al cuore di chi li scruta. Terre ideali per marcarle con i segni del sacro.

Una prima tappa del tour delle più belle chiese campestri dell'intera Sardegna può partire proprio dall'Anglona e più precisamente da *Chiaramonti*, paese di 1.900 abitanti a 37 chilometri a est di Sassari, 70 da Alghero e 80 da Olbia. A circa sei chilometri dall'abitato, fin dal 1200 si erge isolata sulla sommità di un poggio naturale la chiesetta di **Santa Maria Maddalena**. Costruita con fasci alternati di trachite

Nella pagina precedente: la chiesa della SS. Trinità di Saccargia. Sopra: un particolare del ciclo di affreschi risalenti al '200.



Qui sopra: l'austera chiesa di Santa Maria del Regno di Árdara, in pietra lavica, risalente al XII secolo. A sinistra: particolare della grande ancona interna con le "Storie di Cristo e della Vergine".

rossa e arenaria bianca, il monumento colpisce sia per l'impatto cromatico sia per il meraviglioso e quasi millenario matrimonio con il paesaggio che lo circonda. L'interno della chiesa (visitabile su richiesta, tel. 079.569092) emoziona per la dicromia dei materiali di costruzione soprattutto quando la luce penetra dalle piccole monofore colpendo direttamente le pareti interne dell'edificio. Pochi chilometri più a sud, sempre nel territorio di Chiaramonti, immersa nel verde si trova un altro gioiello dell'architettura romanica, la chiesa di **Santa Giusta**. All'interno dell'edificio, risalente ai secoli XIII-XIV, una fonte fa sgorgare acqua con poteri misteriosi, che da queste parti si dice da sempre abbia proprietà benefiche per la salute. Le mura della chiesa custodiscono quella che viene ritenuta una reliquia della santa, un frammento osseo lungo 15 centimetri. *L'ultima domenica di maggio*, in onore di Santa Giusta, protettrice degli automobilisti, il sito diventa sede di una festa campestre religiosa a base di pasta preparata col brodo di pecora. D'obbligo per chi capita a Chiaramonti fare una visita anche al *Castello dei Doria*, a 465 metri d'altezza, fatto costruire intorno al 1100 dalla casata genovese sulla parte più elevata del paese, da cui è possibile godere di uno splendido panorama.

La seconda tappa dell'itinerario ci porta verso sud, alla pluricelebrata basilica della **Santissima Trinità di Saccargia**, nel territorio di *Codrongianos* lungo i primi chilometri della statale 597 *Sassari-Olbia*, in pieno *Logudoro*. È un capolavoro dell'arte romanico-pisana, e non può lasciare indifferenti a cominciare dalla sua posizione scenografica e isolata. Faceva parte di un complesso monastico benedettino camaldolese documentato fin dal 1112 e il nome



Qui sopra: la chiesa di Nostra Signora di Castro (XII secolo), che domina il lago del Coghinas nei pressi di Óschiri, tra Ozieri e Olbia. A destra: una statua della Vergine all'interno della chiesa.

deriva dal sardo *s'acca àrgia*, la vacca pezzata: secondo la leggenda, infatti, sul luogo in cui sorse la basilica una vacca era solita inginocchiarsi ogni giorno e una nobildonna locale volle fosse edificata una chiesa per ricordare lo straordinario episodio. Ma furono in realtà Costantino I de Lacon-Gunale, giudice di Torres, e la moglie Marcusa a istituire il monastero camaldolese e, in un secondo momento, ad apprestare ingenti risorse per la costruzione della chiesa. E ne valse la pena. Sono tante, infatti, le particolarità della basilica di Saccargia che meritano attenzione. Prima di tutto il campanile a canna quadrata alto 40 metri, che conferisce a tutto l'edificio lo slancio verticale che ne rende ancora più suggestivo l'impatto visivo con la natura circostante. Le pareti alternano filari di calcare chiaro a vulcanite scura, capitelli dai motivi zoomorfi e fitomorfi decorano le quattro colonne che reggono il grande portico a crociera sulla facciata. L'abside centrale della chiesa presenta uno dei pochissimi affreschi di epoca romanica rimasti integri in Sardegna: spicca in tutta la sua magnificenza con il *Cristo in mandorla fra angeli e arcangeli*. L'assetto attuale della facciata deriva dal radicale restauro del monumento ultimato nel 1906 che ne ha "pisanizzato" maggiormente i tratti.

Terza tappa a un quarto d'ora di auto dalla basilica di Saccargia, verso est: ecco un altro maestoso esempio del Romanico-Pisano in Sardegna: la chiesa di **Nostra Signora del Regno**, ad *Ardara*, piccolo paesino che nel Medioevo fu capitale del Giudicato di Logudoro. Costruita con conci squadrati di basalto, fu eretta al principio del XII secolo. Classico, rispetto ai canoni del Romanico, lo stile della facciata, mentre è piuttosto insolito il suo orientamento rivolto a sud.



L'edificio presenta sulla fiancata sinistra un campanile a pianta quadrangolare realizzato dopo l'ultimazione della chiesa, di cui, in seguito ad un crollo, rimane solo la parte inferiore. Straordinario il complesso di affreschi che ornano le fila di colonne che separano le tre navate: sono datati 1515 e godono di un perfetto stato di conservazione. Il pezzo più pregiato è il grande retablo di scuola catalana, splendido esempio di pittura sacra, che si erge solennemente dietro l'altare. Di fronte alla chiesa di Nostra Signora del Regno un frammento di una parete in conci di trachite sta a ricordare l'antica presenza di un castello giudicale che ora non c'è più.

Una quarta meta è a 9 chilometri da Ardara, lungo la statale 597 *Sassari-Olbia*, dove si erge, nel territorio di *Ozieri*, uno degli edifici sacri in stile romanico-pisano più imponenti di tutta la Sardegna: la chiesa di **Sant'Antioco di Bisarcio**, in piena campagna, risalente al Mille. Il campanile fu aggiunto un secolo più tardi ma venne troncato da un fulmine all'altezza della cella campanaria. Il tessuto murario presenta un'alternanza di conci trachitici rossastri e nerastri che però non si ripete internamente dove le mura sono di trachite scura. Gli spazi interni sono



Nella foto: la basilica romanica di Sant'Antioco di Bisarcio, edificata tra l'XI e il XII secolo secondo uno stile pisano con influenze francesi.

suddivisi in tre navate ma senza il tipico transetto. Nel 1090 la basilica fu colpita da un devastante incendio e fino al momento della ricostruzione, avvenuta una settantina di anni più tardi, i suoi vescovi risiedettero ad Ardara. La nuova basilica subì le influenze di derivazione francese che si manifestano spiccatamente nei tratti del portico.

Quinta tappa ritornando sull'asfalto della Sassari-Olbia: dopo 14 chilometri, si incontrano i primi rigagnoli di acqua dolce che affluiscono nel *lago del Coghinas*, specchio d'acqua artificiale creato nel 1927 dallo sbarramento dell'omonimo fiume. La campagna è punteggiata da querce da sughero. I prodotti alimentari tipici sono le carni, pregiatissime quelle ovine caprine e suine, le uve bianche e nere, l'olio d'oliva. Al trentesimo chilometro della statale 597, a poca distanza dal Coghinas, si trova la chiesa di **Nostra Signora di Castro**, nel comprensorio di *Oschiri*, paese di 4.000 abitanti famoso per le *panadas* (tortine salate farcite con carne, pesce o verdure), ricco di testimonianze che rivelano le sue antichissime origini. Il santuario (XI secolo), in stile romanico lombardo, ha la facciata divisa da due lesene in trachite rossa; archetti romanici ornano il timpano, sormontato da un campanile doppio a vela. La chiesa è stata restaurata negli anni Ottanta.

Sempre ad *Oschiri* si può ammirare la chiesetta rurale di *Nostra Signora di Otti*. Realizzata in trachite rossa probabilmente nel XII secolo, la facciata, vuota e liscia (non c'è neppure il portale d'ingresso), era sormontata da un grosso campanile a vela, poi ricostruito ma molto diversamente dall'originale. □

DOVE DORMIRE E DOVE MANGIARE

Ecco alcuni luoghi dove concedersi una buona sosta lungo l'itinerario delle chiese romaniche.

Codrongianos: B&B Is Pibiris, via Principessa Mafalda 5, tel. 079.434027-320.2184404, deliziosa struttura ricettiva ricavata all'interno di un palazzo storico del paese; Hotel Funtanarena, via S'Istradoneddu 8, tel. 079.435048, antica casa padronale dell'Ottocento, stanze ottimamente arredate con mobili d'epoca, gustosa cucina a base di specialità locali. **Sant'Antioco di Bisarcio:** B&B Antico Podere 186, località Rizzolu, tel. 079.758737-349.3957960, lungo la strada provinciale 63, è il luogo ideale dove rilassarsi e dormire immersi nel verde. **Oschiri:** Agriturismo Villa del Lago Coghinas, località Mandras, tel. 079.734321-338.7145131, per dormire o anche solo per gustare una ottima zuppa oschirese sulle sponde del lago immersi nel verde.



Asinara (Sassari)

IL PARADISO DOPO L'INFERNO



Sopra: gli asinelli albini, simpatici abitanti dell'isola. Nella pagina precedente: la costa occidentale dell'Asinara.

Già colonia penale, luogo di indicibili sofferenze anche per molti innocenti, l'isola è tornata a essere ciò che per natura è sempre stata: un luogo incantevole

DI LELLO CARAVANO



Fotografie: Clammario Marras

Tra spiagge da sogno e supercarceri bianche con le inferriate azzurre, tra vecchi cimiteri e graniti popolati dai mufloni è custodito un pezzo importante della storia d'Italia, e anche d'Europa. Quasi un secolo di vicende, dagli ultimi anni dell'Ottocento a tutto il Novecento. L'Asinara ha scandito suo malgrado cento anni di dolore e di segregazioni, di guerre e conflitti. Dall'istituzione della colonia penale nel 1885, con l'esodo forzato degli abitanti, pastori e pescatori, alla Prima guerra mondiale, con l'isola trasformata in un lazzaretto per quasi 30.000 prigionieri austro-ungarici, affamati e colerosi, molti dei quali morti e sepolti nelle fosse comuni. Ma nel ricordo più recente, per tutti, l'Asinara è isola-bunker, la Cayenna del Mediterraneo, carcere di massima sicurezza per camorristi, mafiosi, terroristi rossi e neri, banditi e sequestratori delle varie anonime isolane: Santapaola, Riina, Vallanzasca, Curcio, Ognibene, Concutelli, Boe, Cutolo, che qui si sposò. Un penitenziario dove, accanto a detenuti pericolosi,

Nelle foto di questa pagina: vista dall'alto, la struttura del carcere di Fornelli con la strada bianca che unisce l'edificio al molo d'attracco; il particolare delle "porte blu" della prigione. Nella pagina precedente: una vista di ben altro tenore è offerta dall'acqua limpidissima e invitante di cala Sant'Andrea.



Cleria Cahi

confinati nelle celle-bunker o nella fortezza di Fornelli che guarda la spiaggia della Pelosa a Stintino, convivevano carcerati a fine pena, spesso dediti all'allevamento, come se l'isola non volesse perdere quella vocazione originaria di terra che ospitava uomini e animali, pastori e cavalli, pecore, capre, maiali. E ovviamente gli asinelli, circa 160, che la caratterizzano ancora, anche se non le hanno dato il nome: Asinara deriverebbe da *Sinuaria*, così battezzata dai Romani per la sua forma sinuosa, quasi a zig zag. L'origine di questi deliziosi quadrupedi non è ancora ben definita: potrebbero essere discendenti degli esemplari importati dall'Egitto nel secolo scorso dal marchese di

Mores nel secolo scorso, ma l'ipotesi più accreditata è che siano autoctoni. Certamente sono albi. Mantello bianco, pelle rosa, occhi cerulei, presentano una marcata fotofobia.

Dopo 115 anni di chiusura totale, l'Asinara è **Parco Nazionale** dal 1997. È un'isola dell'infanzia, parafrasando il titolo del celebre libro che Elio Vittorini dedicò alla terra dei nuraghi. Cinquantadue chilometri quadrati, 17 chilometri da un capo all'altro, l'isola di Ercole (come la chiamarono Plinio e il geografo alessandrino Tolomeo) è una terra quasi vergine, come lo era tutta la Sardegna fino a 50-60 anni fa. Calette bianche, sabbia finissima, acque celesti, colori caraibici, grandi rocce di granito e ginepri a fare da contorno. Il colpo d'occhio che si ammira dal belvedere sulla strada che attraversa l'isola, poco dopo il supercarcere di Fornelli, è indimenticabile: si dominano cala *Sant'Andrea* e gli isolotti nani, con un piccolo stagno dove non è difficile ammirare i mufloni che vanno ad abbeverarsi. La cala, insieme con *Cala Arena* e *Cala d'Orata*, è una perla di natura che si è conservata integra: i regolamenti del parco non consentono di tuffarsi nelle acque dell'insenatura. Qui passa uno dei sentieri più interessanti dell'area protetta, quello del *Granito*, una passeggiata nel silenzio tra le rocce levigate dal vento

Qui sotto: un cavallo felice di poter scorrazzare libero sull'isola. Sull'Asinara, ben prima che diventasse penitenziario e, in certa forma, anche in seguito, ad opera dei carcerati, si è sempre praticato l'allevamento di vari animali (cavalli, pecore, capre, maiali). Nella pagina seguente: l'abitato di Cala d'Oliva.

e le cave romane fino al mare. Da *Punta dello Scorno* a sud a *Punta Barbarossa* a nord, l'isola del diavolo alterna spiagge e falesie. L'interno ha subito profonde ferite, legate all'utilizzo penitenziario: le discariche, i ripetuti incendi, i danni provocati dalle capre e dai maiali selvatici. "Abbiamo già recuperato 2.000 capre, ne restano altre 3.000. Solo catturandole, l'ambiente potrà cominciare a rinascere", dice il direttore Carlo Forteleoni.

E non mancano i paesaggi di grande suggestione: il *Colle del Castellaccio*, rifugio di mufloni, *Punta della Scomunica* (offre la più spettacolare vista sull'isola), *Elighe Mannu*, un pezzo di lecceta degna del Supramonte. La storia dell'isola-carcere è scritta nelle diramazioni carcerarie distribuite da nord a sud, abitati dove convivevano detenuti e guardie. Nel borgo di *Cala d'Oliva* entro giugno saranno aperti l'ostello e un punto di ristoro per i visitatori, proprio dove, tra la vecchia chiesa e la barberia, fu costruito il bunker per il capo di Cosa nostra Totò Riina, e dove, nella foresteria sul mare, soggiornarono per un mese i giudici Falcone e Borsellino per scrivere la sentenza di rinvio a giudizio per il primo grande processo alla mafia, come ricorda Giommara Deriu, ispettore superiore della polizia penitenziaria, l'unico ancora in servizio dopo la chiusura del carcere.

A *Timbarino*, già tristissima prigionia per pedofili e violentatori, oggi sorge un centro di educazione ambientale e di osservazione e inanellamento degli uccelli. Gli anni duri legati al Primo conflitto mondiale sono scritti soprattutto tra *Campu Perdu*, dove è possi-



Gloria Calvi



Giommara Deriu



Nella foto: a La Reale, il centro abitato più importante dell'isola, questo edificio accoglie il museo che racconta la storia dell'Asinara e qui aprirà presto i battenti la Casa del parco, centro operativo e d'informazione riguardante le attività del Parco Nazionale, la tutela, la sua promozione, i programmi e le possibilità di visita.

bile visitare l'ossario dei prigionieri, e *La Reale*. Qui, dove sta per aprire la *Casa del Parco* e dove è nato il museo che racconta la lunga storia dell'isola, tutto parla delle sofferenze dei quasi 30.000 prigionieri austro-ungarici, che, nel 1916, vissero anni cupi della loro esistenza in una terra sperduta trasformata in un grande lazzaretto. Erano i soldati, sbandati, ammalati, in condizioni disperate, che la Serbia aveva consegnato agli alleati italiani dopo la disfatta dell'armata dell'impero asburgico. C'erano slovacchi, rumeni, russi, croati, bulgari, a migliaia, affetti da colera. I prigionieri arrivavano a ondate, sbarcavano dai piroscafi dopo traversate allucinanti, in condizioni igieniche indescrivibili, costretti ad arrangiarsi alla meglio per sopravvivere. Fu una tragedia. Morirono in 8.000, uccisi dagli stenti e dal colera, e i superstiti furono trasferiti dopo alcuni mesi in Francia. Ci sono anche loro nella storia dell'Asinara, anonimi, dimenticati, protagonisti tra tanti altri, colpevoli e innocenti, di quasi un secolo di sofferenze e dolore custodito in un'isola oggi senza più sbarre. Un pezzo di Sardegna d'altri tempi. □

In visita alla "prigione"

La regola più curiosa riguarda il fumo: sull'isola-parco niente sigarette. Bandite per ragioni di sicurezza (gli incendi) e di pulizia. Per il resto, a parte le limitazioni consuete a protezione dell'ambiente, **l'Asinara non è una terra di soli divieti**. Le possibilità di visitarla sono tante. In bus, sul trenino gommato o in fuoristrada: questo mezzo è ideale per chi vuole conoscere meglio alcuni angoli dell'isola (particolarmente indicate le escursioni al colle del Castellaccio dove è possibile fotografare i mufloni o a punta dello Scorno, estremo nord, con il vecchio faro e la magnifica cala Arena). L'Asinara a piedi è un'avventura piacevole, soprattutto in primavera e autunno. Gli itinerari del Granito (nei pressi di cala Sant'Andrea), della Memoria, dell'Asino bianco, del Leccio, fino al bosco di Elighe Mannu, dove è in atto un programma di riforestazione, consentono di scoprire aspetti suggestivi della vecchia Cayenna, ricca di specie botaniche (29 endemiche su 678). "Si tratta di escursioni piacevoli e facili, quasi tutte ciclabili", osserva Pierpaolo Cungiutu, capo ufficio tecnico del parco nazionale. **Oltre il trekking**, sono permessi immersioni subacquee, escursioni in canoa, nuotate in diverse spiagge, pescaturismo e charter a vela (un campo di boe è a disposizione per le barche a vela private). Per arrivare sull'isola, si prende il traghetto da Porto Torres (Comune in cui ricade l'isola, sede del parco, 079.503388, www.parcoasinara.org) o Stintino. Per le informazioni su collegamenti e visite rivolgersi alla Coop Sinuaria (334.3451596). (L. C.)

PULA Una vacanza per tutte le stagioni

Lunghe spiagge bianche di sabbia finissima, piccole baie strette tra promontori rocciosi, un mare trasparente che riprende ed esalta l'azzurro del cielo. I monti, i boschi, i ruscelli del Parco Naturale del Sulcis. Un clima mite d'inverno, mai troppo caldo d'estate. Infine, un patrimonio culturale di valore assoluto. Tra i tanti motivi per scegliere una vacanza a Pula noi ne abbiamo scelti nove, che sono altrettanti itinerari tra le bellezze del suo ricco territorio

Visitare Pula

Il nucleo urbano più antico di Pula fu eretto non lontano dall'antica **Nora** (di origini fenice, poi ricco e prosperoso centro punico e romano), in una porzione di territorio pianeggiante compresa tra il piccolo rilievo vulcanico denominato ancor oggi *Casteddu* (Castello) per la presenza di resti di una costruzione fortificata ed il *Rio Pula*. E furono, probabilmente, proprio gli abitanti di Nora, in fuga dalle incursioni degli Arabi nel VII secolo, a riparare verso l'interno, a ridosso di una rocca isolata che domina ancor oggi l'abitato di Pula e sulle cui pendici, in epoca medievale, fu edificato il castello. Dopo l'avvento e il declino dei Giudicati, dalla metà del XIII secolo Pula divenne una colonia di Pisa e nei successivi secoli fu via via aragonese, arborense e quindi spagnola col Governo del Regno di Sardegna, per poi essere coinvolta nelle vicende storiche più generali e recenti dell'Isola. La sua graduale espansione avvenne a margine di un tracciato vario singolarmente sinuoso e correlato in modo evidente con quello del corso d'acqua principale.

Nel centro storico di Pula si possono ancora ammirare alcuni esempi di costruzioni dalla tipologia tradizionale a corte. Queste hanno in molti casi conservato i caratteristici portali con arco a tutto sesto ove è spesso possibile osservare il riutilizzo di materiali provenienti dall'area archeologica di Nora.

Nella parte più antica del paese è la parrocchiale di Pula. Dedicata a **San Giovanni Battista** ed eretta, come ampliamento di un precedente impianto, sul finire del XIX secolo, conserva al suo interno un sarcofago romano del III secolo d.C., or-

nato da un bello stemma di marmo policromo intarsiato.

Al termine della stretta ed irregolare **Via Nora**, sulla destra, si trova l'edificio più importante dell'abitato di Pula: la **Villa Santa Maria**. Si tratta di un monumento in belle forme neoclassiche con motivi palladiani progettata nel 1838 da Gaetano Cima. L'edificio, che prende il nome dalla chiesa che fu demolita per lasciare spazio alla villa, è raccordato al terreno attraverso le rampe di una bella scala a tenaglia e si impone per l'eleganza del finto colonnato dorico.

La visita dell'abitato di Pula non può non prevedere una tappa al **Museo Archeologico Comunale**. Situato in un'antica costruzione di tipo campidanese, il museo è rivolto all'illustrazione dei ritrovamenti effettuati nell'antica città di Nora e nel territorio adiacente. Ceramiche di produzione locale ed importata, anfore, ancore, oggetti di diverso tipo, capitelli con iscrizioni di epoche che vanno da quella nuragica e micenea a quella bizantina, trovano posto in questo piccolo ma significativo museo che, insieme ad esposizioni temporanee periodicamente allestite, aiuta a capire la storia più antica di questi luoghi.

Itinerario archeologico

Nora può essere considerata una delle mete obbligate nella visita della Sardegna. Il suo ruolo storico, l'interesse monumentale e la situazione paesistica in cui l'antica città è ambientata ne fanno infatti uno dei luoghi più significativi e simbolici dell'isola.

Come già detto in precedenza, Nora fu dapprima importante scalo fenicio per divenire poi punica e romana. I monumenti

più importanti che si possono ammirare nell'area archeologica sono il **Teatro**, il **Tempio di Tanit**, il **Foro di Nora**, quattro complessi termali tra cui quello grandioso delle **Terme a Mare**, il **Tempio di Eshmum**, la **Casa dell'Atrio Tetrastilo**. Di particolare interesse sono ancora alcune strade perfettamente lastricate e splendidi mosaici di case signorili, tra cui spicca quello rappresentante Anfritre su centauro marino. L'area archeologica dispone di guide in grado di accompagnare i visitatori alla scoperta di questa straordinaria antica città.

La Torre di Sant'Efisio

La visita all'area archeologica di Nora può essere completata con una escursione alla **Torre del Coltellazzo**, una costruzione spagnola posta sulla cima di un promontorio costituito da un rilievo di natura vulcanica. La Torre, costruita da Filippo II tra il 1580 ed il 1610, faceva parte di un sistema di avvistamento predisposto dagli spagnoli per difendere i propri territori dalle scorrerie dei berberi africani.

Il monumento, la cui parte sommitale ospita un faro, non può essere visitata al suo interno e tuttavia giungere sino alla torre e salire i pochi gradini della scaletta laterale che arriva al suo ingresso vale ampiamente la piccola fatica dell'ascesa. Da quel punto infatti la vista panoramica è meravigliosa aprendosi da una parte sul golfo di Cagliari e, dall'altra, sulle rovine di Nora ed i monti di S. Margherita.

La laguna di Nora

Nei pressi dell'area archeologica di Nora si trova una **laguna**. Inizialmente utilizzata solo come peschiera, il complesso lagunare di Nora accoglie oggi una serie di iniziative turistiche e di educazione ambientale. Si possono così effettuare **percorsi natura** anche in canoa tra i canali della laguna per meglio osservare la ricca avifauna dello stagno, visitare il piccolo acquario con diverse specie della fauna litorale presente nelle acque locali (che in alcune vasche si possono anche toccare), immergersi infine nelle antistanti acque marine per scoprirne i fondali e ammirare anche alcuni resti dell'antica Nora.

La Chiesa di Sant'Efisio, l'Arco di Santa Vittoria, la Torre di San Macario

È questo un itinerario misto, per chi ama passare da un'emergenza culturale ad una ambientale e viceversa, con il mare a fare da sfondo e da denominatore comune. La prima tappa dell'escursione è la chiesa di **S. Efisio** che si incontra lungo la strada per Nora, a sinistra, prima di giungere all'area degli scavi. È proprio qui che la tradizione vuole che sia stato martirizzato il santo a cui la chiesetta è dedicata. È sempre qui che il **3 maggio**, da oltre trecento anni, giunge da Cagliari in suo onore una processione che costituisce l'evento folkloristico e di costume più importante della Sardegna.

La chiesa fu edificata sopra un'area di culto paleocristiano. Consacrata agli inizi del XII secolo, conserva forme romaniche possenti che rivelano chiari influssi dell'architettura franco-catalana. L'interno è a tre navate separate da robusti pilastri e coperte con volte a botte. Da una di esse si può accedere alla cripta che, secondo la tradizione, contenne le spoglie dei santi martiri Polito ed Efisio.

Tornando verso Pula si svolta dopo qualche centinaio di metri verso destra. A questo punto si possono osservare, sulla sinistra, resti dell'acquedotto di epoca romana che approvvigionava d'acqua la città di Nora. Proseguendo la strada giunge ad una svolta a sinistra piuttosto netta. In quel punto si lascia la strada asfaltata per arrampicarsi sulla collina di **Santa Vittoria**. I sentieri si snodano qui in mezzo alla bella macchia mediterranea, costeggiando torrette e strutture militari ben mimetizzate, risalenti all'ultimo conflitto mondiale ed in parte riutilizzate per usi culturali e turistici. Procedendo verso il versante opposto della collina si può ammirare ad un certo punto, da una parte, l'Isola di **San Macario** con l'omonima torre spagnola del XVI secolo e, dall'altra, una spiaggetta posta alla base di una ripa costiera piuttosto alta. A delimitare la spiaggia verso nord è uno sperone roccioso che risulta traforato a formare un bell'arco costiero. Si tratta di un'emergenza in gran parte dovuta all'azione dell'uomo che tempo addietro, per ricavare dalla roccia alcuni esemplari dei bei cristalli di zeolite presenti, è arrivato a far uso anche di esplosivi.

Il Nuraghe di Santa Margherita, la Torre di cala d'Ostia

Le testimonianze della civiltà nuragica sono piuttosto frequenti nel territorio di Pula. Vi è tuttavia un solo nuraghe oggi osservabile in discreto stato di conservazione. Il monumento si trova a **Santa Margherita** e vi si arriva percorrendo la strada statale che da Pula porta a Teulada. Intorno al km 35,200 si svolta in direzione della montagna e dopo aver percorso circa mezzo chilometro di una stradina poderale si lascia l'auto per percorrere a piedi altri 300 metri lungo un piccolo sentiero. Si arriva finalmente davanti ad un bel nuraghe in blocchi granitici chiari, con funzioni di difesa e avvistamento, posto in bella posizione dominante sulla piana e sul mare. Ritornati sulla strada statale, la si attraversa puntando direttamente verso la costa. Si arriva così alla bella **Torre di Cala d'Ostia**. L'edificio, che venne costruito nel 1601, faceva parte del sistema di torri di avvistamento predisposto dagli spagnoli per prevenire le incursioni barbaresche. Costruita principalmente con ciottoli di granito, la torre si fa notare per le interessanti merlature e la bella posizione su una falesia intagliata dal mare su materiale tufaceo.

Una passeggiata lungo la costa adiacente, stretta tra mare e pineta, completerà questa tranquilla escursione di pochi chilometri e molti secoli.

La Foresta di Pixina Manna

Una bella giornata di sole e un po' d'acqua nei ruscelli. È tutto quello che serve per trasformare una passeggiata in questi posti in un avvenimento da ricordare. Si deve arrivare ai **campi da golf di Is Moilas**, proseguire e inoltrarsi nella pineta su una pista che corre nella valle per circa tre chilometri. A questo punto si lascia l'auto e si supera la sbarra. Entriamo così nella **Foresta di Pixina Manna** e, seguendo il sentiero che costeggia il torrente, lentamente saliamo di quota. È un'esperienza unica, un'immersione totale dalle incredibili sensazioni nei colori e nei profumi della macchia mediterranea. Laddove il sentiero si fa più stretto si può seguire, tra guadi e piccole cascate, il corso d'acqua principale sino alla Dispensa Tonietti, ove è anche un rifugio montano presso cui ristorarsi. Altrimenti ci si può inerpicare su un erto sentiero di montagna che in breve

porta alla Cascata sul rio Montixeddu, un bel salto sulla roccia granitica nella quale la forza dell'acqua è riuscita a scavare una piscina naturale dalle acque limpidissime.

La Foresta di Is Cannoberis

Da Pula a **Domus de Maria**. Lasciamo la statale e attraversiamo il paese. La strada comincia a salire e in meno di mezz'ora di auto e mille metri di ascesa ci troviamo in un ambiente straordinario. La sorpresa che si prova nel trovarsi all'improvviso in un bosco di grandi lecci, castagni, corbezzoli, non si può descrivere. È questo il dominio del cervo sardo. È difficile poterlo scorgere in libertà. A **Is Cannoneris** è tuttavia situato un centro di ripopolamento di questa specie, dove capita spesso di poterne osservare qualche esemplare. Poco oltre è un'area attrezzata per il pic-nic, dalla quale si può partire a piedi per un luogo leggendario: **le gole di Calamixi**.

Le spiagge

Poco lontano dall'abitato si aprono, sulla rada di Sant'Efisio, le spiagge attrezzate di ogni servizio di **Su Guventeddu** e di **Nora**. Bagnarsi nelle loro limpide acque è come tuffarsi in oltre 2.000 anni di storia. Procedendo dall'abitato di Pula verso S. Margherita e deviando a sinistra all'altezza della chiesetta della *Boeria Beccia*, giungiamo al lungomare e, percorrendolo, incontriamo dapprima la profonda e lunga spiaggia di **Campu Matta**, poi tutta una serie di piccoli arenili. Qui, al candelore della sabbia e dell'azzurro del mare, fa da contrappunto il verde della piccola pineta che pare voler proteggere la tranquillità di queste calette.

Tornati sulla strada principale, proseguiamo verso sud. Numerose deviazioni consentono di giungere alla lunga, candida spiaggia posta all'estremità meridionale del territorio di Pula. Le montagne granitiche incombono ormai su questo litorale stretto tra il verde intenso di una rigogliosissima pineta ed il turchese dell'acqua. Qui il fondale digrada lentamente, per la sicurezza dei più piccini. Più a sud la roccia ha ormai guadagnato il mare, ma incastonati tra i promontori granitici traforati da belle grotte, trovano ancora posto due piccoli gioielli: **Cala Bernardini** e la spiaggetta del **Pinus Village**.

L'accesso a queste spiagge è sempre libero.



Città sabaude

NEL SEGNO DEI SAVOIA

Carloforte, Santa Teresa di Gallura e La Maddalena mostrano ancora oggi le costruzioni e il disegno urbanistico voluto dalla dinastia

DI WALTER FALGIO - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS

Nel giro di una settantina d'anni, tra il XVIII e il XIX secolo, ai due estremi della Sardegna nascevano tre città. A sud **Carloforte**, importante porto del minerale, da sempre patria del tonno. A nord **Santa Teresa di Gallura** e **La Maddalena**, concepite a tavolino con carta, penna e calamaio a pochi decenni l'una dall'altra. Alle loro spalle, l'idea, da parte dei Sa-

voia, di popolare e coltivare terre lontane, di reprimere banditi e mitigare i pastori, costruire tetti nelle povere periferie dell'isola, sconosciute e dominate dalla malaria. Le tre città condividono il disegno ortogonale: strade parallele, case in fila, piazze come rettangoli, secondo la toponomastica cara alla *gens sabauda*; ed è seducente scoprire come dietro quell'aspetto rétro, muri bianchi e statue regali, segnali barocchi e classi-



Qui sopra: il Forte San Vittorio sulla sommità di Guardia Vecchia a La Maddalena. In alto: il centro di Carloforte.

Qui sopra: una via centrale di Santa Teresa di Gallura, l'"ultimogenita" delle città sabaude, tutte fondate per motivi strategici.



Qui sopra: piazza Repubblica e la chiesa di San Carlo nel centro di Carloforte sull'Isola di San Pietro.

In alto: una panoramica sul porto de La Maddalena.

cisti, si celi l'utopia della città nuova. Gli esperimenti di fondazione sabaudi in Sardegna non si limitarono ai tre centri, ma senza dubbio questi rappresentano prototipi importanti dell'attività colonizzatrice, distanti nello stile e nelle radici da quelli dell'antica terra sarda. Nonostante il principio di queste città sia stato decretato esclusivamente da ragioni economiche, strategiche e militari, oggi le tre ex colonie sabau-de sono tra le mete turistiche più ammirate del Mediterraneo.

Carloforte è la prima a vedere la luce. Nasce nel 1738, in anticipo di trent'anni rispetto a La Maddalena e di settanta rispetto a Santa Teresa. È il centro abitato dell'Isola di San Pietro e si raggiunge con i traghetti giornalieri da Calasetta e Portovesme. Una quinta di palazzotti spolverati dalle palme accoglie chi sbarca, tracciando un orizzonte multicolore nel verde della collina. L'aroma della tipica farinata di ceci si diffonde nei vicoli (anche qui, come a Genova, detti *carruggi*) e nelle piazze pavimentate di rosso. Furono i pescatori liguri della tunisina Tabarka a trasferirsi ormai quasi 300 anni or sono in quella che sarebbe diventata la città del tonno e del *cous cous*. La statua di *Carlo Emanuele III*, issata sulla piazza principale del porto, ricorda la liberazione dei pegliesi tabarkini dalla schiavitù del Bey di Tunisi. Naturalmente è in suo onore il nome di Carloforte. La facciata classicista della parrocchiale intitolata a *San Carlo Borromeo* attende in fondo al *corso Agostino Tagliafico* e non lascia certo indifferente chi la vede venendo dal mare. La città è cinta da mura tutt'oggi visibili, erette nei primissimi dell'Ottocento in seguito a una drammatica scorreria dei pirati tunisini. Varcare il *Castello* dall'arco di via Solferino, e scoprire le ripide scalinate sotto filari di bucato bianchissimo, evoca sensazioni inaspettate. A una condizione: che il borgo antico con le sue targhe in ceramica smaltata sia una meta di bassa stagione. Magari primaverile.

Il viandante che, all'inizio del XIX secolo, dall'entroterra si dirigeva verso l'insenatura di Longonsardo, all'estremo nord della Sardegna, percorrendo una strada rettilinea in salita scopriva una città nuova, disegnata dal re. Era **Santa Teresa di Gallura**, spuntata nel 1808 su progetto autografo di Vittorio Emanuele I, caso unico nella vicenda della colonizzazione sabauda in Sardegna. La funzione della città era eminentemente militare e strategica: scoraggiare il banditismo, impedire il fiorente contrabbando dalla vicina Corsica, e difendere l'avamposto gallurese dai cannoni francesi. La lunga strada da Tempio si concludeva e si conclude tutt'ora nella *piazza San Vittorio*, sopra il pianoro granitico e sotto la chiesa omonima. Una breve escursione nei quartieri adiacenti la piazza svela la regolarità dell'impostazione urbanistica tipicamente torinese. Via *La Marmora*, via *Mazzini*, via *Magnon*, via *Umberto*, parallele alla strada intitolata alla regina-madrina *Maria Teresa d'Asburgo*, racchiudono parte di

ciò che resta del nucleo originario. La vicina *piazza Vittorio Emanuele I* è il cuore commerciale della città. La passeggiata sino alla torre spagnola di *Longonsardo* affacciata sul promontorio rivolto alla Corsica è immancabile. I candidi calcari di Bonifacio emergeranno dall'orizzonte nelle giornate terse.

Difficile descrivere **La Maddalena** senza riferimenti al suo mare. La città e l'arcipelago *Parco nazionale* sono conosciuti in tutto il mondo. Oltre all'incanto delle acque, l'isolotto sull'apice occidentale della Sardegna conserva una schiera di gioielli architettonici. Il centro urbano fondato dai Savoia a partire dal 1767 rappresentava un avamposto militare di prim'ordine con le fortificazioni arroccate sui circostanti monti granitici per difendere l'isola dagli attacchi francesi. Imperdibili il *Forte San Vittorio* sulla sommità di *Guardia Vecchia*, il *Forte dei Colmi* verso Cala Francese e quello di Carlo Felice dominante sulla città in direzione del borgo di Moneta. Si tratta di strutture quasi sempre ben conservate e affacciate su panorami mirabolanti. La chiesa di *Maria Maddalena* del 1779 custodisce due candelieri e un crocifisso donati dall'ammiraglio Nel-



Qui sopra: il monumento innalzato a Carlo Emanuele III a Carloforte. Il sovrano diede il nome alla città, che fu uno dei più importanti porti della Sardegna fino agli inizi del '900.

Appuntamenti: dal cinema al tonno, dal jazz a Garibaldi

Santa Teresa di Gallura annuncia un appuntamento molto importante per questa estate. Il **12 agosto** si festeggerà il bicentenario della fondazione della città (1808-2008) con manifestazioni artistiche e folkloristiche. Il calendario, molto fitto, potrà esser consultato sul sito: www.comunesantateresagallura.it Dal **13 al 15 giugno** si tiene la seconda edizione del Rally Bocche di Bonifacio (www.rallybocchedibonifacio.com). Il **20 luglio** si celebra "L'Agliola di Caresi", rievocazione della mietitura, uno dei momenti più importanti del calendario agricolo durante il quale si raccoglievano i frutti del lavoro di un intero anno. Dal **21 al 25 agosto**, sempre a Santa Teresa e dintorni, si svolge l'ottava edizione del festival "Musica sulle Bocche" (www.musicasullebocche.it). Concerti di artisti di fama internazionale sulle spiagge all'alba o al tramonto. Suggerzioni imperdibili.

Carloforte. Nell'Isola di San Pietro torna il "Girotonno" (www.girotonno.org), evento clou per gli estimatori dei fantastici piatti a base di tonno. Dal **29 maggio al 1° giugno** chef di fama internazionale parteciperanno a una competizione culinaria inventando ricette centrate sul pesce bandiera di Carloforte. Giornalisti ed esperti formeranno una giuria. In più, incontri legati alle tradizioni culturali e artistiche, musica, spettacoli, convegni e dibattiti. Prenotare alberghi e ristoranti con largo anticipo.

La Maddalena. Il **2 giugno** proseguono i festeggiamenti per il bicentenario della nascita di Giuseppe Garibaldi (1807-2007). Manifestazioni alla Casa museo dell'eroe a Caprera e nel salone consiliare del municipio. Dal **1° al 5 luglio** si tiene la rassegna cinematografica, teatrale e televisiva d'autore "La valigia dell'attore" (www.valigiattore.it). Lo scenario dell'iniziativa è davvero esclusivo: il teatro all'aperto ricavato nel Forte dei Colmi appena ristrutturato. Sempre al teatro "I Colmi" si terrà un festival jazz dal **28 luglio al 5 agosto**. Dal **22 luglio** per una settimana intera spazio ai festeggiamenti in onore della Santa patrona con processione a mare, gare sportive e spettacoli. Infine **a settembre** è previsto il Festival europeo della tv del mare - Sea Tv - (www.seatv.it), importante appuntamento internazionale.

son che, diretto a Trafalgar, stazionò in rada con la flotta di Sua Maestà britannica nel 1804. Straordinaria *Cala Gavetta*, oggi porticciolo turistico, dove nell'Ottocento erano alla fonda i bastimenti da guerra. Prospiciente è la piazza *XXIII Febbraio 1793*, data che ricorda la resistenza de La Maddalena al tentativo di conquista fallito delle truppe francesi. Alla spedizione per la presa dell'isola partecipò anche un giovanissimo ufficiale, Napoleone Bonaparte. □



Bosa (Oristano)

DOVE IL FIUME INCONTRA IL MARE

A circa 50 chilometri a sud di Alghero, la cittadina è una vera perla della costa occidentale. Ricca di storia, di bellezze naturali, di eccellenze enogastronomiche e, naturalmente, di spiagge meravigliose

DI EDOARDO PISANO - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS



*Qui sopra: il panorama di Bosa, con il fiume Temo e, sullo sfondo, il mare.
Nella pagina precedente: il centro storico dominato dal Castello dei Malaspina.*

Sulla costa nord-occidentale dell'isola, ecco il gioiello di un territorio attraversato dal fiume **Temo** e già abitato in epoca preistorica: una città che sa coniugare fascino antico, bellezza dei dintorni, tradizioni, artigianato e gastronomia, un borgo medievale che si arrampica sul poggio dove da quasi 900 anni un antico castello domina l'abitato circostante. A tutto questo sommate i tratti di un'architettura urbana, unica nel suo genere in Sardegna, modellata dalle contingenze storiche e dalla presenza di un fiume navigabile che rende l'intero contesto variegato e irripetibile. Difficile riuscire a essere più sintetici nel fornir

re una breve descrizione di **Bosa**, centro di 8.000 abitanti sulla costa nord-occidentale, nella regione della Planargia, distante 45 chilometri dall'aeroporto di Alghero, 160 da Cagliari e 95 da Sassari. Celebrata in tutta l'Isola e non solo per la *produzione di malvasia*, il tipico vino liquoroso (dolce o secco) dal sapore intenso ma gradevole e delicato, e del *filet*, antica arte del ricamo di pizzi e merletti tramandata di madre in figlia fino ai giorni nostri, Bosa propone al turista un ventaglio di possibilità che la rendono godibile in tutti i periodi dell'anno: il sole, il mare, la pesca, l'unico fiume sardo navigabile per sei chilometri, un entroterra costituito da ambienti roccio-

si, foreste di sughera, leccio e macchia mediterranea, abitato da varie specie di rapaci in via di estinzione, come il grifone, l'aquila del Bonelli, l'astore, lo sparviero e il falco pellegrino.

È bello passeggiare lungo le vie di Bosa, riassaporandone tutto il sapore del Medioevo, epoca in cui l'eccessiva esposizione al pericolo delle incursioni saracene aveva suggerito un arroccamento urbano sopra le pendici del **Colle di Serravalle**, per proteggere l'omonima fortezza fatta edificare nel 1112 dai marchesi Malaspina, feudatari e signori del borgo. In questo stato di cose si inseriva la costruzione del nucleo abitativo tardo-medievale denominato *Sa Costa* (il costone) coi suoi viottoli in basalto e ciottoli che seguono le curve disegnate dal colle, interrotti in modo asimmetrico da scalinate in trachite declinanti a valle. Fra una viuzza e una piazza ecco spuntare la chiesa di **Santa Croce**, situata nell'omonima via parallela al **corso Vittorio Emanuele**, costruita nel '500 e affidata a metà del '600 ai Fratelli di San Giovanni di Dio. Lo sviluppo degli antichi spazi abitativi del borgo era ed è tutto verticale, con ripidissime scale interne che collegano l'unica stanza per piano e singolari vani scavati nella roccia: queste abitazioni, spesso arricchite da decorazioni in trachite rossa, sono dotate di due entrate a piani sfalsati che consentono l'ingresso dalla strada a valle e da quella a monte.

Più in basso, lungo il corso Vittorio Emanuele (deno-



A sinistra: il fiume Temo, navigabile soltanto in parte; sotto: la chiesa romanica di San Pietro (XI secolo), a un paio di chilometri dal centro di Bosa. Nella pagina precedente: le facciate dai colori pastello e i balconcini in ferro battuto delle case ottocentesche.

minato *Sa Piatta* in contrapposizione alle pendenze di *Sa Costa*), sorgono le case tutte orientate verso nord e disposte a schiera parallelamente al Temo, edificate nel corso dell'800 con le facciate di un vivace colore pastello e i balconcini in ferro battuto. Begli esempi sono gli edifici storici di **piazza Costituzione**, palazzo *Don Carlos*, *Casa Uras*, *Casa Scarpa*. A due chilometri dal centro abitato, vicinissimo al fiume, sorge in una posizione pittoresca l'edificio religioso più importante e più conosciuto di Bosa, l'antica Cattedrale di **San Pietro**, costruita fra il 1062 e il 1073 e completata in fasi successive, recentemente restaurata nel rispetto dell'originario stile proto-romano.

Tra le tante sue bellezze, Bosa può vantare anche un tratto del tesoro più celebre e prezioso della Sardegna: il mare con le sue spiagge. Bellissima fra tutte, anche se non eccezionalmente dotata di servizi turistici, è la *spiaggia di Bosa Marina*; meglio attrezzata per accogliere i turisti e altrettanto affascinante è la vicina località di *Porto Alabe*, cinque chilometri a sud della città. La costa a meridione prosegue poi verso la *Torre di Foghe*, dieci chilometri di calette incontaminate, spiagge e faraglioni, nelle cui acque si svolge il campionato sardo di pesca subacquea. □

Tre motivi in più per visitare Bosa

Da non perdere per chi capita a Bosa la *prima domenica di agosto* è la coloratissima **festa di Santa Maria del Mare**: il simulacro della Madonna del Mare viene portato in processione dall'omonima chiesa lungo la costa al porto e da qui, a bordo di un'imbarcazione da pesca, risale le acque del Temo sino alla Cattedrale dell'Immacolata. Poi, all'imbrunire, la festa raggiunge il momento più spettacolare e coinvolgente, quando il fiume si riempie di imbarcazioni adornate a festa salutate dalla folla gioiosamente assiepata lungo le sponde.

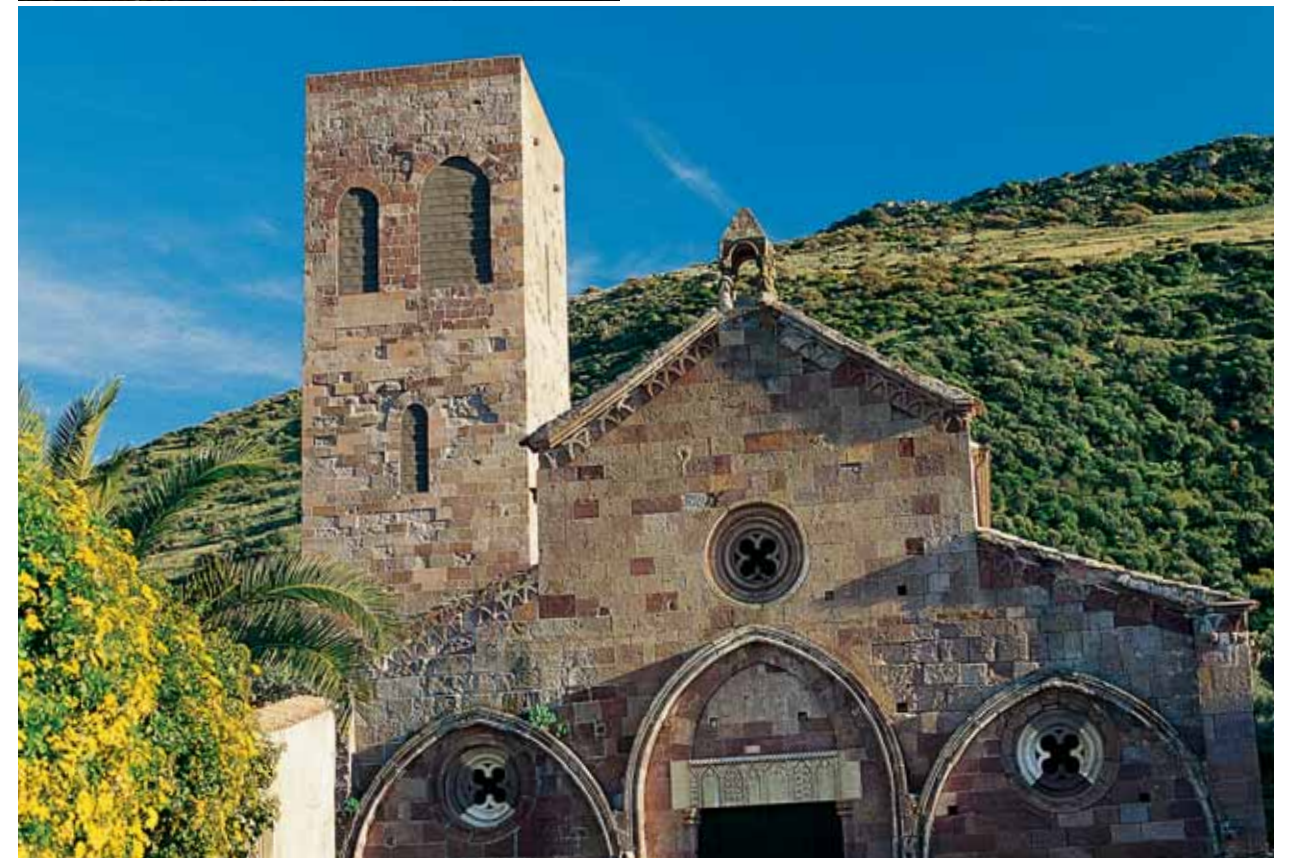
La **festa della Madonna di Regnos Altos**, che ha la sua chiesetta splendidamente affrescata all'interno del Castello dei Malaspina, è la più importante del centro storico e si tiene nella *seconda settimana di settembre*. Per l'occasione le stradine di *Sa Costa* si riempiono di fedeli in processione mentre i residenti preparano *Sos Altaritos*, piccoli altari ornati di fiori e impreziositi dai ricami a *fillet* con funzione di "stazioni di preghiera" per i partecipanti alle funzioni.

Meno folcloristico e serio rispetto alle omologhe manifestazioni che si tengono nella provincia di Nuoro, il **Carnevale di Bosa**, detto *Karrasegare*, è all'insegna della satira e dell'ironia: il *giovedì grasso* anziani e bambini circolano per il paese coperti da un mantello, con croci dipinte sul volto e in mano uno spiedo sul

quale vengono infilzate le carni e le salsicce donate dai compaesani. Il clou è il *martedì grasso*, quando le maschere tipiche, rappresentate da uomini vestiti di nero in abiti femminili, passano per le strade lamentandosi ad alta voce per la morte del Carnevale. La festa si conclude con la ricerca dei *Giolzi*, pupazzetti che rappresentano il Carnevale appena nato sparsi giorni prima nel quartiere e destinati a finire nel grande falò in piazza.



Nell'illustrazione: particolare degli affreschi della chiesa di Nostra Signora di Regnos Altos, all'interno del Castello dei Malaspina.



Storie di lanzichenecchi e di viceré

Il capoluogo è una città d'arte e conserva nei suoi musei molte opere meritevoli di una visita. Abbiamo preso spunto da tre storie che si nascondono dietro altrettante opere esposte nelle gallerie cagliaritanee: il Museo del Duomo, la Pinacoteca Nazionale e il Palazzo Viceregio.

Archivio Scala, Firenze



Dietro la tela di un quadro. Ci sono storie, aneddoti, leggende. Vite di uomini. Emozioni. Nature morte o bagliori di sguardi tanto vivi che interrogano chi li osserva. E tante, tante curiosità. Ovviamente, si possono vivere queste esperienze ovunque vi sia

un'opera d'arte degna del nome, e noi prendiamo questo spunto per suggerire un "incontro" con Cagliari in quanto città d'arte, attraverso tre opere conservate in tre luoghi diversi della città: il Museo del Duomo, la Pinacoteca Nazionale e il Palazzo Viceregio.

Il Trittico di Clemente VII,

quadro di un ignoto autore fiammingo, è conservato al Museo del Duomo (www.museoduomodicalagliari.it) e riveste una straordinaria importanza dal punto di vista storico-artistico. Si pensa che si tratti della copia di un originale perduto del pittore Rogier Van Der Weiden, attivo in Italia intor-

no al 1450. La storia dell'arrivo di questo trittico in Sardegna è a dir poco singolare. Il soldato spagnolo Juan Barsena durante il Sacco di Roma (1527) entrò nella camera da letto di papa Clemente VII nella fortezza romana di Castel Sant'Angelo. Lì, rubò un cofanetto contenente cinque spine che

appartenevano – secondo la tradizione – alla corona di Cristo e un dipinto. Imbarcatosi su una nave assieme ad altri lanzichenecchi protestanti carichi di re furtiva, venne colto da una terribile tempesta e credette di morire. Pregò Dio e promise che, se fosse sopravvissuto, avrebbe ri-

Qui sopra: il "Trittico di Clemente VII" conservato al Museo del Duomo. Opera di un anonimo fiammingo, il prezioso dipinto, trafugato durante il Sacco di Roma del 1527, giunse a Cagliari dopo rocambolesche avventure, portatovi da un lanzichenecco pentito.

Tra le collezioni

Fotografie di Marcello Cianu



Qui sopra, da sinistra a destra e dall'alto in basso: Don Giuseppe Vincenzo Lascaris, viceré dal 1777 al 1780; Don Girolamo Falletti (1731-1735); Don Ludovico d'Hallot (1767-1771); e Don Emanuele Valguarnera (1748-1751). Ritratti esposti nel Palazzo Viceregio.

consegnato il maltolto. La nave approdò a Cagliari nel settembre del 1527 e, come promesso, il soldato portò reliquie e trittico al priore del convento degli Agostiniani. Fu informato il pontefice, ma Clemente VII non volle indietro gli oggetti trafugati e li donò alla cattedrale con l'obbligo di esporli ogni anno il 15 agosto, in occasione della festa dell'Assunta. Oggi il restauro ha restituito al dipinto la straordinaria tessitura cromatica che doveva avere

quando arrivò nel capoluogo, salvandosi dalla tempesta.

La **Predella di San Lucifero** si può ammirare nella Pinacoteca Nazionale (www.pinacoteca.cagliari.beniculturali.it): è un politico diviso in sette scomparti che rappresentano *Cristo in Pietà tra i santi Pietro, Michele, Giovanni Battista, Antonio abate, Giorgio e Paolo*. L'opera, certamente successiva al 1456, è ascrivibile al pittore catalano Joan Figuera. E se oggi possiamo ammirarla in

tutto il suo splendore dobbiamo ringraziare un professore continentale giunto in Sardegna tanto tempo fa. Lo racconta Georgiana Goddard King alla fine del libro *Pittura sarda del Quattro-Cinquecento* (a cura di Roberto Coroneo, Ilisso editore). Secondo la sua ricostruzione, fu l'attento professore ad accorgersi che nel cortile di una casa non lontano dalla chiesa di San Lucifero c'era una tavola usata per chiudere un pollaio. Notò un intaglio gotico in cima all'asse di legno e da lì ne intuì il valore. Contrattò dunque con i proprietari lo scambio di quella con una tavola nuova priva di ogni valore e aggiunse perfino 20 lire. In una stanza dell'hotel, il professore iniziò con infinita pazienza a rimuovere la tinta con il suo temperino. Ed ecco, comparve la preziosissima opera. Quando decise di lasciare la Sardegna, il professore imballò con cura la sua scoperta. Ma alla dogana fu fermato e alcuni ufficiali ispezionarono il suo bagaglio. La predella venne scoperta e gli fu confiscata. Per questo non lasciò mai l'isola.

I ritratti dei viceré sabaudi sono esposti a Palazzo Viceregio (aperto al pubblico da lunedì a venerdì dalle 8 alle 14, tel. 070.4092000). Sono quelli che, nella Sardegna del Settecento, si sono succeduti nell'amministrazione dell'Isola, facendo le veci dei sovrani. I loro nomi? Don Emanuele dei principi di Valguarnera, viceré dal 1748 al 1751; Don Girolamo Falletti, marchese di Castagnole e di Barolo: 1731-1735; Don Ludovico d'Hallot, conte des Hayes: 1767-1771; Don Giuseppe Lascaris dei conti di Ventimiglia: viceré dal 1777 al 1780. Tutti pronti per essere ammirati e riconosciuti nella *sala degli Alabardieri*, fieri e solenni, con uno sguardo che sembra interrogarci. □

Quartu Sant'Elena (Cagliari)

PANE, VINO, DOLCI E TANTA STORIA...

Già granaio della vicina Cagliari, oggi la città vive di luce propria grazie a molti motivi d'attrazione: dai "peccati di gola" alle bellezze naturali

DI GIOVANNI MANCA DI NISSA - FOTOGRAFIE DI ELISA LOCCI

Nella foto: la chiesa parrocchiale di Sant'Elena che si affaccia sull'omonima piazza. Oggi Quartu Sant'Elena conta oltre 60.000 abitanti ed è la terza città della Sardegna.



S piagge sabbiose, campi floridi e ricchezze di ogni genere da conquistare: era quasi un invito a nozze quello che la flotta francese visse scegliendo il golfo di Quartu come base di partenza per la conquista della Sardegna. Era il 14 febbraio del 1793, festa di San Valentino, ma quella che le truppe rivoluzionarie d'Oltralpe trovarono non fu certo un'accoglienza da primo amore. Furono proprio i miliziani locali a scacciarli: è grazie a loro se oggi l'intera Isola conserva inalterate le sue tradizioni.

Tradizioni che a Quartu, allora borgo agricolo e oggi terza città della Sardegna, sono ancora ben vive: si sentono nell'aria e profumano di pane fragrante, di vini ricercati e dolci prelibati. Si rivelarono armi ben più efficaci di quelle utilizzate dalla flotta francese comandata dall'ammiraglio Truguet, che poteva contare su trenta navi da guerra e quaranta da trasporto con 6.000 soldati a bordo. Ironia della storia, infatti, furono proprio le prelibatezze quartesi a conquistare quarant'anni dopo il cuore di un altro francese, Antoine Claude Valéry, bibliotecario del re. Nel suo *Voyage en Corse, à l'île d'Elbe et en Sardaigne* lo scrittore parla nel 1834 di una Quartu dalle prelibatezze infinite. La bandiera bianca fu issata davanti all'elemento più semplice di una qualsiasi tavola che nella terza città della Sardegna è ancora l'orgoglio dei fornai tradizionali. "Io non credo", sentenziò Valéry, "che ci sia in Europa un villaggio il cui pane possa essere paragonato a quello di Quarto. La pagnotta stessa che serve di nutrimento al contadino campidanese vale assai di più che il miglior pane d'Italia e di Francia". Parole appassionate che accompagnano anche la descrizione degli indumenti delle massaie che producevano simili tesori. Abiti così ricchi da far invidia a quelli indossati non solo dalle nobildonne di Cagliari, ma persino ai ricercati cappellini delle ragazze parigine. Ancora oggi il vestito tradizionale sardo, arricchito da elaborati gioielli in filigrana, può essere ammirato in tutto il suo splendore durante le principali festività.

Ma i tesori delle donne quartesi sono ben altri: soltanto la loro maestria poteva e può ancora rendere così incredibilmente invitante un elemento base, come il pane, delle tavole da pranzo. Cotto nel tradizionale forno a legna, ma dosando il tipo di farina, il metodo di preparazione e le decorazioni, il pane quartese prende forme e gusti ineguagliabili: *civraxiu*, *moddizozosu*, *coccoi*, *pani cun s'ou* o *s'angulia* e il *pani de is sposus* sono il fiore all'occhiello di qualsiasi festa e ricorrenza. E nonostante la rapida crescita della città negli ultimi quarant'anni, il centro storico di Quartu profuma ancora di pane fatto in casa. Le abitazioni sono quelle di un tempo, le case campidanesi con il cortile centrale e il loggiato, *sa lolla*, dove si scandivano i ritmi della vita legati ai lavori dei campi. *Civraxiu* e



Nella foto in alto: due dei tanti pani tipici di Quartu Sant'Elena, "su mudizzosu" e "sa taccada". Qui sopra, a sinistra: la torre costiera di Foxi, una delle numerose costruzioni d'avvistamento d'epoca spagnola di cui la costa di Quartu è ricca; a destra: un esempio di "su pani di is sposus", il pane degli sposi, un'autentica opera d'arte della panetteria di Quartu, ottenuta con l'abile uso delle forbici. Nella pagina precedente, in alto: le fantasiose e tradizionali forme del pane "coccoi"; in basso: il "candelabro prenu", a forma di calice, un candelabro in pasta di mandorle, altro esempio frutto delle espertissime mani dei pasticceri, in gran parte donne, quartesi.

moddizozosu sono le varianti di pane più comuni, ma con un gusto e una fragranza inimitabili. Come pure *su coccoi*, realizzato con semola di grano duro, che nelle mani delle massaie-artiste quartesi può prendere le forme più incredibili. Sono le decorazioni realizzate con le forbici a trasformare un semplice *coccoi* in *su pani de is sposus*, il pane degli sposi: la pasta viene modellata in piccoli uccellini, tralci d'uva e ghirlande di fiori, trasformando il pane in vera opera d'arte. *Su*

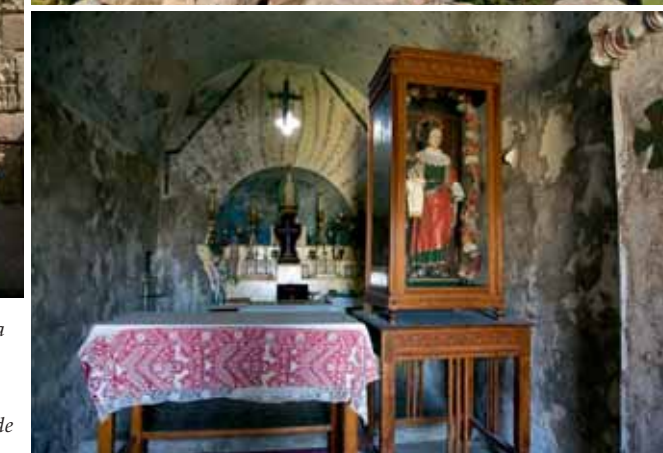
pani cun s'ou o *s'angulia*, *coccoi* con le uova all'interno, sono invece creazioni tipiche per le festività pasquali. Così tanta varietà e fantasia non possono che essere legate alla generosità della terra. I soldati francesi sbarcati nel litorale quartese si ritrovarono davanti campi coltivati, orti, vigneti e mandorleti. Nei giorni precedenti le navi dell'esercito rivoluzionario avevano tentato inutilmente di conquistare la piazzaforte di Cagliari, alternando tentativi di trattative pacifiche



Qui sopra: una piccola rassegna dei tantissimi dolci tradizionali preparati in varie occasioni a Quartu Sant'Elena e nel suo territorio. Al centro, a forma di cuore, "su pastissu", che sotto una glassa ornata come un prezioso gioiello cela un soffice impasto. I dolci vantano una tradizione antichissima grazie anche ai numerosi mandorleti della zona che hanno reso la pasta di mandorle protagonista di questi prodotti.

a cannoneggiamenti. Né con le buone, né con le cattive riuscirono a far capitolare il capoluogo. Speravano allora di far breccia sulle popolazioni locali dei centri vicini: da qui lo sbarco nelle coste quartesi che avvenne tra le località di Margine Rosso e di Sant'Andrea. Poi, divisi in due colonne i francesi marciarono verso Cagliari per essere sconfitti dai miliziani sardi. Non restò che rassegnarsi alla *débâcle* e riprendere il largo. Prima, però, gli invasori penetrarono anche nell'entroterra: la trecentesca chiesa campestre di *San Forzorio* venne profanata e i rivoluzionari posero sul simulacro del santo il berretto frigio e la coccarda tricolore, simboli della rivoluzione. Così come allora, la chiesa si trova immersa nella campagna, all'interno di un vecchio podere. Attorno si sviluppa il parco dei vigneti quartesi, terre generose che producono alcuni dei vini più ricercati della Sardegna. Tradizione anch'essa rimasta immutata nel tempo: alla consolidata attività della *Cantina sociale* si aggiungono una miriade di produzioni private di vini tipici come Cannonau, Monica, Nuragus, Moscato, Malvasia e Nasco. Negli ultimi anni si è fatta strada la cantina *Villa di Quartu*, gestita con successo da due donne figlie di

viticoltori, che nella produzione hanno saputo dosare l'innovazione con il recupero della tradizione. I loro vini portano nomi legati alla città come il bianco barricato *Mari Pintau*, toponimo della più incantevole spiaggia quartese dove si contendono gli occhi degli ammiratori lo smeraldo dell'acqua e il verde intenso della macchia mediterranea. Il vino *Cepola* prende il nome invece dal rione più antico della città, che ancora conserva scorci caratteristici con le strade costellate di antichi portali che si aprono sui cortili delle case campidanesi. La presenza di una foglia di palma, sa *prama*, indica ancora la vendita di vino sfuso. Fiore all'occhiello di questa tradizione sono i vini dolci e da meditazione: Moscato, Malvasia e Nasco. Quartu ospita il salone regionale **Dolcevino**, dedicato proprio a queste produzioni, in programma per novembre nel cinquecentesco ex *Convento dei Cappuccini*: l'edizione dell'anno scorso ha visto protagonista ben 58 vini di tutta la Sardegna. Un evento di grande interesse per gli amanti delle produzioni tipiche è **Aziende aperte**, all'inizio di agosto: allevatori e agricoltori aprono i cancelli delle proprie attività ai visitatori per gustare le prelibatezze quartesi. Iniziativa



Qui sopra e a destra: la facciata e il semplice interno della chiesetta campestre romanica di San Forzorio, nell'entroterra quartese. Nella foto in alto a destra: il panorama della costa di Quartu Sant'Elena come si ammira da "Is Mortorius". Tra la città e il mare, separato da quest'ultimo da una lingua di sabbia, si estende lo stagno di Quartu, zona che ospita molti esemplari di avifauna.

che ha anche lo scopo di avvicinare produttori e consumatori creando una filiera corta mercato-contadino. Recentemente è stato creato un marchio di riconoscimento *Quartu Qualità* proprio per tutelare i prodotti tipici. Tra questi non possono mancare i dolci che in città vantano una tradizione antichissima tanto che l'amministrazione comunale ha in programma di realizzare una scuola dell'arte dolciaria. La presenza di numerosi mandorleti nelle campagne quartesi ha reso tale frutto protagonista di questi prodotti. La pasta di mandorle, lavorata con maestria dalle donne, si trasforma in cestini, vasetti, scarpe o stivali negli inconfondibili *candelaus prenus* e *candelaus buidus*, decorati ai bordi con carta dorata. Tra i dolci più caratteristici c'è anche *su pastissu*, che cela un soffice impasto sotto una glassa rifinita come fosse un'opera d'arte. Un incontro conviviale non può finire senza che sulla tavola vengano portati cestini ricchi di creazioni dolciarie come *su bianchinu*, *sa rosa de mindula*, *su pirichittu 'e bentu*, *sa pardula*, *su gueffu*, *s'amarettu* e tanti altri. Un posto d'onore non può che avere *su gattò*, abilmente preparato con un impasto di zucchero sciolto,

mandorle tostate e tritate. In particolari occasioni i gattò sono così grandi e modellati da comporre cattedrali gotiche, chiese e monumenti in miniatura. Possono essere ammirati in tutta la loro maestosità soprattutto durante la festa di San Giovanni, a fine giugno, quando un'imponente processione di carri con questi dolci e calessi, partendo dal centro storico, accompagna il tradizionale carro *Sa Tracca* con le sette vergini a rendere omaggio al simulacro del santo nella chiesa campestre di Sant'Andrea: un rito che risale forse al periodo punico. Secondo alcuni studiosi le sette giovani, dette le dame d'Adone, ricorderebbero un'offerta fatta agli invasori di turno che si erano affacciati sulle coste della Sardegna. Il litorale quartese è disseminato di punti d'avvistamento e difesa che vanno dall'imponente nuraghe *Diana* alle torri costiere costruite in epoca spagnola fino ad arrivare all'arco di contenimento, con fortini e batterie contraeree, realizzato durante la Seconda guerra mondiale. Sono i segni della storia che rendono ancora più unico e ricco il territorio quartese con i suoi venti chilometri di costa. Ce n'è davvero per tutti i gusti, e non solo in tavola. □

La Via dell'Argento

A PIEDI O A PEDALI

Pochi chilometri a nord-est di Cagliari, nell'aspro territorio del Sàrrabus, furono attive ricche miniere d'argento. Oggi il territorio continua a essere una miniera, ma per gli amanti del trekking, della mountain bike o delle gite a cavallo

DI MARIO FRONGIA - FOTOGRAFIE DI ELISA LOCCI

In questa pagina: due bikers dell'associazione Ichnusabike (www.ichnusabike.it) sul sentiero di un tratto della Via dell'Argento. L'itinerario si articola lungo il corso del fiume Ollastu.





Strade sterrate, mulattiere, sentieri scoscesi. Per sentinelle, aquile e poiane. In lontananza i bramiti del cervo e lo scampanello delle capre. Un filo che sa di menta, ginepro, polvere e sudore. Un itinerario lungo una quarantina di chilometri: la via dell'argento nel Sarrabus, Sardegna sud-orientale, racconta di economia, natura e cultura dalle radici annodate. Il sito risale al paleozoico. Ma i primi scavi sono del 1757. Un esperto minerario, l'ingegner Mandel, console svedese a Cagliari, intuisce filoni metalliferi. Fonda una società con scozzesi e tedeschi (1734) e va a caccia dell'argento nel monte Narba, comune di San Vito, presso la foce del Flumendosa. Poi, si deve attendere un secolo per la nascita della Compagnia delle Miniere di Lanusei. Col talento dell'ingegner Traverso, nel 1870 viene tracciato un percorso che va da Sinnai a Burcei, a San Vito. Scavi con direttrici Silius, Villasalto e Muravera. **La via dell'argento nel Sarrabus-Gerrei è nata.** Piste che si snodano tra gole, torrioni, graniti, pareti quarzifere. Tre fiumi, Ollastu, Brabàisu (significa Barabba, il diavolo) e Minderrì, rivestono un ruolo chiave: collegano le otto miniere argentifere di Bacu Arroddas, Giovanni Bonu, Monte

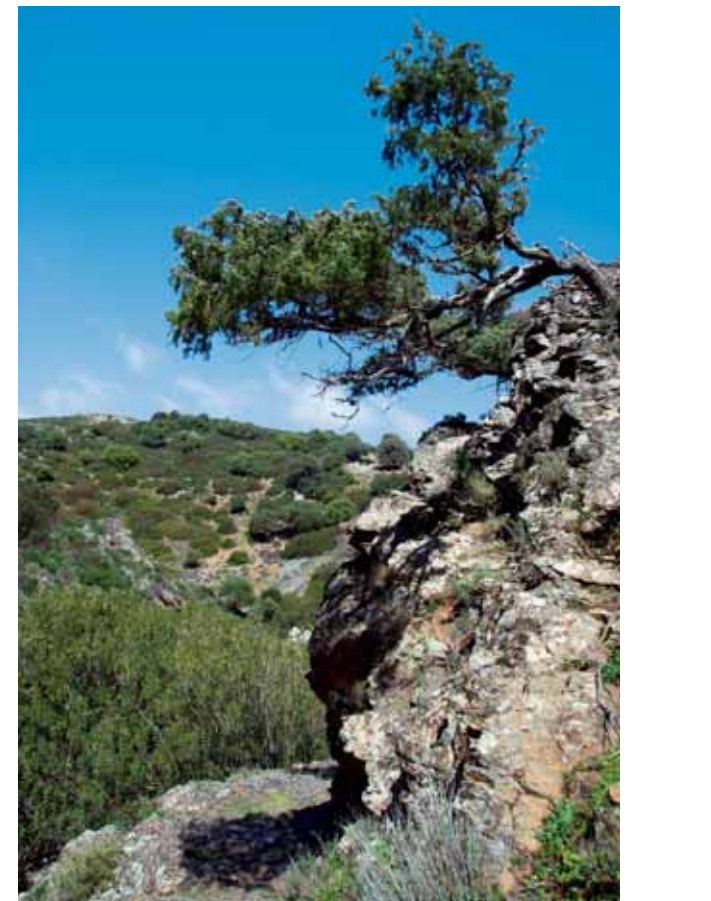
Qui sopra: un incontro primaverile, lungo la Via dell'Argento, con un pero selvatico (pirastu) in fiore sulle colline nelle vicinanze del monte Narba. A destra: laverie della vecchia miniera d'argento del monte Narba, un esempio di archeologia industriale. Nella pagina seguente, in alto: l'asfodelo, uno dei fiori-simbolo della Sardegna, che tra l'altro fornisce un miele raro e di sapore squisito; in basso: il particolare di un gancio (a sinistra) e la ruota di un ingranaggio (a destra) all'ingresso di una grotta nei pressi di S'Illixi, punto di partenza per escursioni lungo la Via dell'Argento. I primi scavi risalgono alla metà del XVIII secolo.



Narba, Serra S'Ilixi, Tuviòis, Masaloni, Nicola Secci, Pred'Arba. Siamo nella seconda metà del 1800. Il cuore antico della Sardegna viene setacciato senza sconti. Tutti cercano il tesoro. Con un'immensa, innarrabile fatica: gli storici scrivono di giornate con centinaia di carri, trainati prima da gioghi di buoi e poi da cavalli, stracolmi del minerale e con direzione Cagliari. Questo, il passato.

Il presente è una felice riscoperta dei luoghi dell'estrazione. Anche e soprattutto grazie allo strepitoso contesto ambientale e naturale che li circonda. Nel Sarrabus i percorsi turistici si coniugano sempre più col fascino dell'architettura industriale. **Il viaggio parte** dal rio Ollastu, un torrente che nasce sul monte Tronu (926 metri) e sfocia dalle parti di Quirra. All'altezza della cantoniera di monte Acuto il rio S'Ollastu si immette nel rio Sa Piccocca. Da qui, si fiancheggia il torrente sino all'ovile S'Angassua. La strada è ancora percorribile per buona parte in automobile. Ma un fuoristrada è preferibile. Per il resto, trekking, bici o cavallo. Le vie dell'argento del Sarrabus-Gerrei possono essere raggiunte anche da S'arch'e Tidu fino a Burcei. Dalla foresta di Tuviòis si può poi ripercorrere l'itinerario usato dai minatori per trasportare i minerali a valle. La carrareccia che porta a Tuviòis è la stessa di un secolo fa. Da Tuviòis, nota anche per gli alberi millenari, ci si sposta verso il monte Genis: uno scenario in cui vince il silenzio. Il cielo scompare tra i costoni di roccia. Querce e lecci incastonano pietre millenarie. La strada sembra quasi in bilico sui margini di pietra. Si procede con cautela. Ma il percorso è alla portata di chiunque. E dire argento significa esaltare la vallata del rio Brabàisu. L'itinerario propone cascate e laghetti, piccole oasi da immortalare. Soprattutto al tramonto, come ben sanno cicloturisti e bikers esperti. Pronti nello sconsigliare l'escursione in caso di pioggia. Anzi, se si raggiunge il rio S'Ollastu da Burcei è preferibile l'utilizzo di cartine Igm.

Gole e viscere di miniere abbandonate si possono raggiungere anche da Cagliari in direzione Muravera sulla statale 125. Al chilometro 44.300 si incontra la deviazione per il rio Ollastu. Da qui, a circa sette chilometri, si trova la miniera di Tacconis. Un sentiero sulla sinistra conduce alla miniera di galena e ai piedi di Bruncu Cuccheddu: vi accoglie un canyon. Poi, per arrivare al Cuile Serra S'Ilixi si percorrono altri sei chilometri. Poco meno di quanto dista il bosco di Tuviòis. Come si è detto, il transito avviene su sentieri in pietra a secco appollaiati sulle montagne a un soffio dal rigoglio dei torrenti. L'Arcu Seuesu è a sei chilometri e mezzo. Dopo altri sette chilometri si arriva a Burcei. Dal centro abitato si procede verso Tanca Mengiani e il nuraghe Domu de s'Orcu. Oggi, di queste miniere rimangono case e palazzine semidistrutte dalle alluvioni, come a monte Narba. Ma il contesto è quello del nascente Parco Regionale del Xenas-Serpeddi-Sette Fratelli. E a proposito del sito di monte Narba, va segnalata la possibilità di



Qui sopra: un ginepro prostrato dal vento. In alto: pedalando sotto un leccio, lungo il rio Ollastu, sulla Via dell'Argento.

visitare l'ex miniera argentifera. È situata a quattro chilometri dal paese a un'altitudine di 659 metri. Fino ai primi del secolo scorso è stata il fulcro dell'economia locale. Nel periodo di fulgore, intorno al 1890, le miniere davano lavoro a 1.500 operai: gli specializzati venivano dalla penisola e dall'estero. Si individua il villaggio, la laveria, alcune gallerie e la discarica per i minerali. Nota per gli appassionati: all'inizio della strada che conduce alla miniera si possono ammirare alcune tombe neolitiche a *domus de Janas*. Le vie dell'argento e le streghe. In Sardegna, non poteva che andare così. □

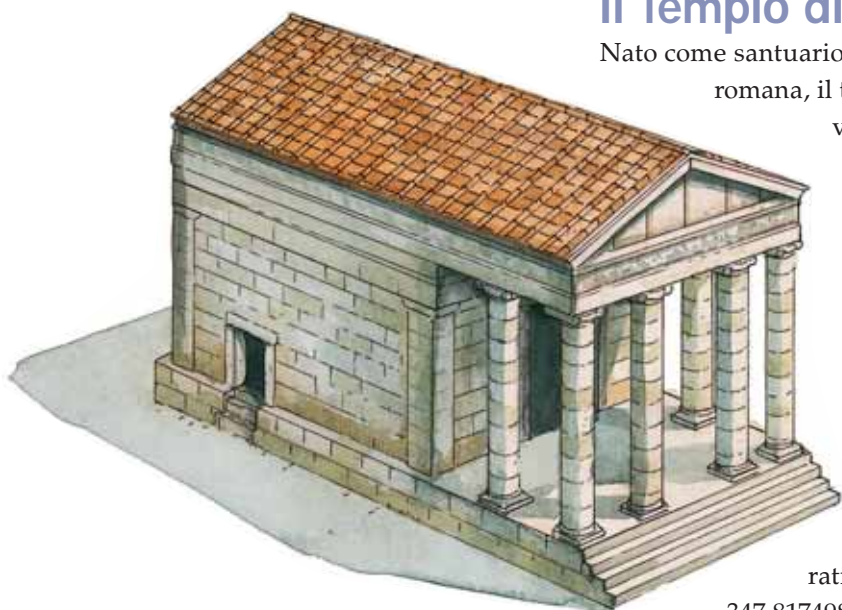
Siti archeologici

I TOP TEN ROMANI

Nelle nostre ricostruzioni illustrate, ecco dieci suggerimenti per rivisitare, o per scoprire, alcune delle vestigia di Roma in Sardegna

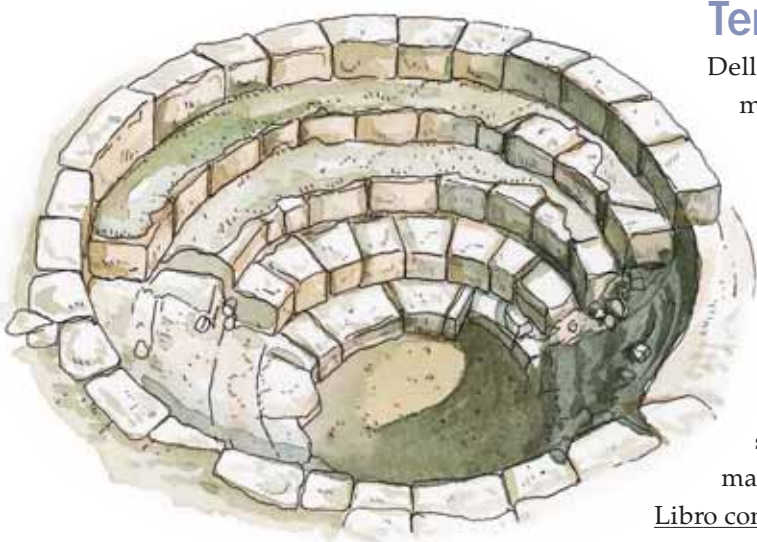
DI EMILIO FARINA - ILLUSTRAZIONI DI GIORGIO ALBERTINI

Il Tempio di Antas



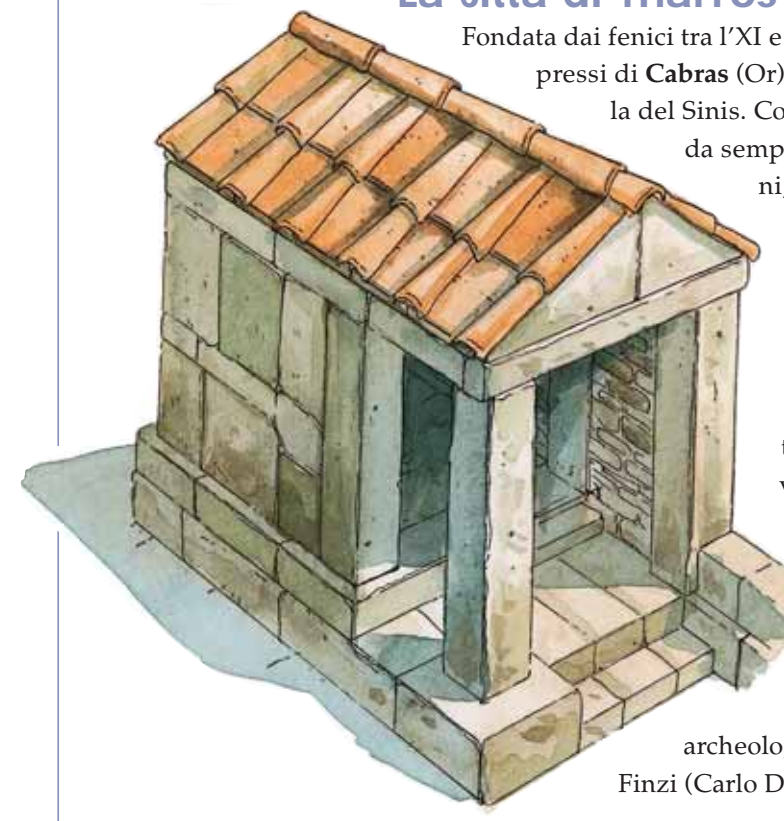
Nato come santuario nuragico e poi attivo in epoca punica e romana, il **tempio di Antas** si trova nella splendida vallata nelle campagne di **Fluminimaggiore**, a 80 chilometri da Cagliari. Dedicato al culto del *Sardus Pater Babai* (il dio dei sardi), il santuario presenta una gradinata e un podio. Immerso in un'area archeologica (costituita da cave romane, da antico sentiero che porta alla grotta di *Su Mannau* e da resti di un villaggio nuragico), come testimoniano una serie di tombe ritrovate vicino al podio, fin dal IX secolo a.C. il sito ebbe una valenza funeraria. Informazioni e visite: cooperativa Start-Uno, tel. 0781.580990; oppure 347.8174989. Per chi desiderasse approfondire l'argomento, libro consigliato: *Il tempio di Antas*, collana "Sardegna archeologica. Guide e Itinerari" di R. Zucca (Carlo Delfino editore, 1989).

Terme di Aquae Lesitanae



Delle **terme di Benetutti** (*Aquae Lesitanae*), a 90 chilometri da Sassari, ne parlava già il geografo Tolomeo. Il sito archeologico, scoperto nel 1971, è sdraiato ai piedi dell'**altopiano del Goceano** e risale al II-III secolo d.C. Tra i resti che si possono visitare figurano una **vasca circolare** con gradini e un calidarium con i mosaici rinvenuti nei primi anni Ottanta. Secondo la tradizione, le acque delle terme di Benetutti sgorgavano da 110 sorgenti e ognuna di esse aveva la caratteristica di curare una specifica malattia. Per informazioni: Pro Loco, tel. 079.797037. Libro consigliato: *Aquae Lesitanae*, "Studi in memoria di Enzo Cadoni" di R. Zucca (Edes edizioni).

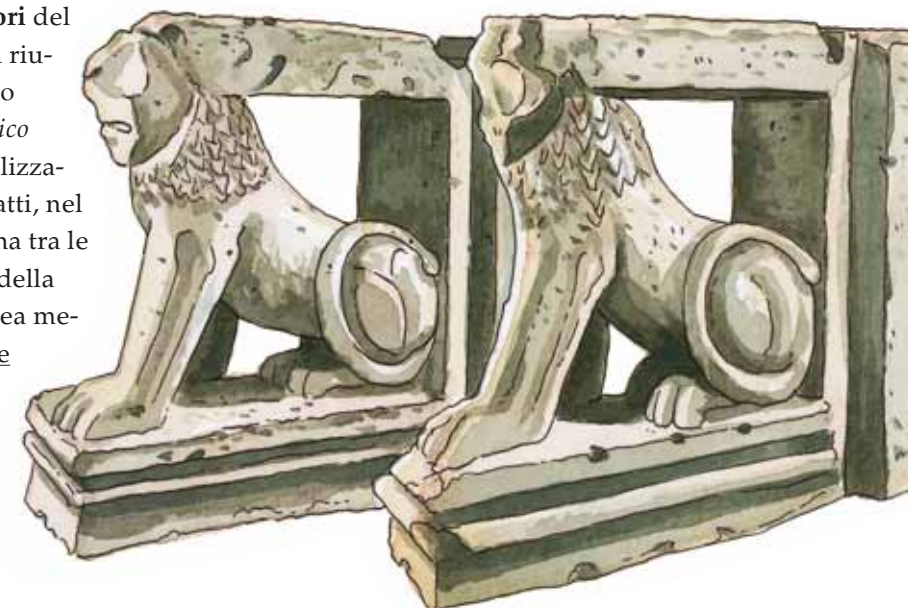
La città di Tharros



Fondata dai fenici tra l'XI e l'VIII secolo a.C., **Tharros** si trova nei pressi di **Cabras** (Or), accucciata nel cuore della sottile Penisola del Sinis. Costruita sui resti di un villaggio nuragico e da sempre abitata via via da fenici, punici e romani, oggi l'antica città è praticamente un grande museo all'aperto. Tra le strutture più interessanti da visitare, le terme, il tophet (area sacra e di sepoltura), il **tempio monumentale**, l'anfiteatro e una parte della vasta area dove sorgono numerose case e botteghe. Gran parte dei reperti ritrovati durante gli scavi sono oggi conservati in diverse sedi: nel *Museo archeologico nazionale* di Cagliari, nell'*Antiquarium Arborense* di Oristano e nel *Museo archeologico comunale* di Cabras. Per informazioni e visite: Cooperativa Penisola del Sinis, tel. 0783.397306. Libro consigliato: *Tharros*, collana "Sardegna archeologica. Guide e itinerari" di E. Acquaro e C. Finzi (Carlo Delfino editore, 1999).

La città di Sulcis

Chiamata anche *Sulky*, il sito archeologico di **Sulcis** si trova in quella che è l'odierna **isola di Sant'Antioco**, a circa novanta chilometri da Cagliari. Fondata intorno al 700 a.C, il porto della Sulci romana era conosciuto soprattutto per il commercio di minerali estratti dalle miniere del Sulcis-Iglesiente. Tra i siti da visitare, la vasta necropoli, il santuario Tophet e le strutture murarie dell'antica città. I reperti, tra cui **due leoni stilofori** del VI-V secolo avanti Cristo, poi riutilizzati in epoca romana, sono conservati al *Museo archeologico comunale*, un'attualissima realizzazione (è stato inaugurato, infatti, nel 2005) che offre al visitatore una tra le più significative esposizioni della cultura punico-fenicia dell'area mediterranea. Per informazioni e visite: tel. 389.7962114. Libro consigliato: *Sulcis*, collana "Itinerari" di P. Bartoloni (Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1989).



Il villaggio di San Cromazio

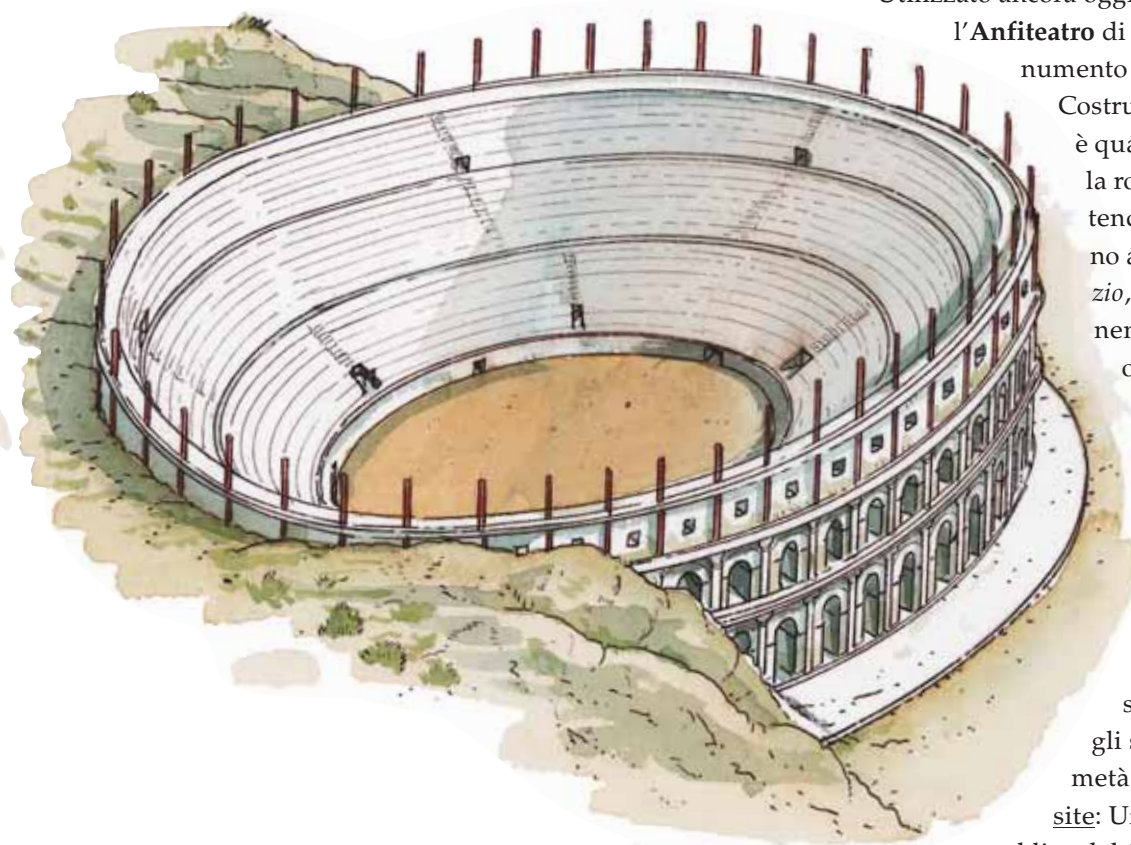
Si trova nelle campagne di **Villaspeciosa** (a circa venti chilometri da Cagliari) ed è un villaggio tardo-romano che conserva il più grande e meglio conservato mosaico pavimentale ritrovato in Sardegna: 160 metri quadri. Si possono ammirare i resti di una **struttura termale** (pare adattata a chiesa cristiana), una piazza lastricata e una piccola necropoli. Gli scavi sono iniziati nel 1974 e proseguono ancora oggi. Per informazioni e visite: Comune di Villaspeciosa, tel: 070.9639177. Libro consigliato: *Terme e ville extraurbane della Sardegna romana* di C. Cossu-G. Nieddu (S'Alvure, 1998).



L'anfiteatro romano di Cagliari

Utilizzato ancora oggi per spettacoli e concerti, l'**Anfiteatro** di Cagliari è il più grande monumento della Sardegna romana.

Costruito tra il I e il II secolo d.C., è quasi interamente scavato nella roccia. Una passeggiata partendo da viale *Buoncammino* fino alla metà di viale *Fra' Ignazio*, ed ecco stagliarsi imponente questo immenso sito (in origine conteneva 10 mila spettatori) utilizzato soprattutto per spettacoli teatrali, combattimenti tra gladiatori e come arena pubblica dove venivano eseguite le sentenze capitali. Le prime notizie sull'anfiteatro risalgono al XVII secolo ma gli scavi iniziarono soltanto a metà '800. Per informazioni e visite: Ufficio relazioni con il pubblico del Comune di Cagliari, tel. 800.016058. Libro consigliato: *L'Anfiteatro romano di Cagliari*, collana "Sardegna archeologica. Guide e Itinerari" di M. Dadea (Carlo Delfino editore, 2006).



Le terme di Fordongianus

A 25 chilometri da Oristano, nel comune di **Fordongianus** (*Forum Traiani*), sorge uno dei principali complessi termali della Sardegna. Le antiche *Aquae Ypsitanae*, disposte su diversi livelli, sono composte da due stabilimenti: il primo risale al I secolo d.C. e il secondo è del III secolo d.C. Oltre alla grande **piscina rettangolare**, vasche secondarie e i **resti di un porticato**, sono ancora ben visibili il frigidarium, il tepidarium e il caldarium utilizzati dagli assidui frequentatori dell'epoca per bagni

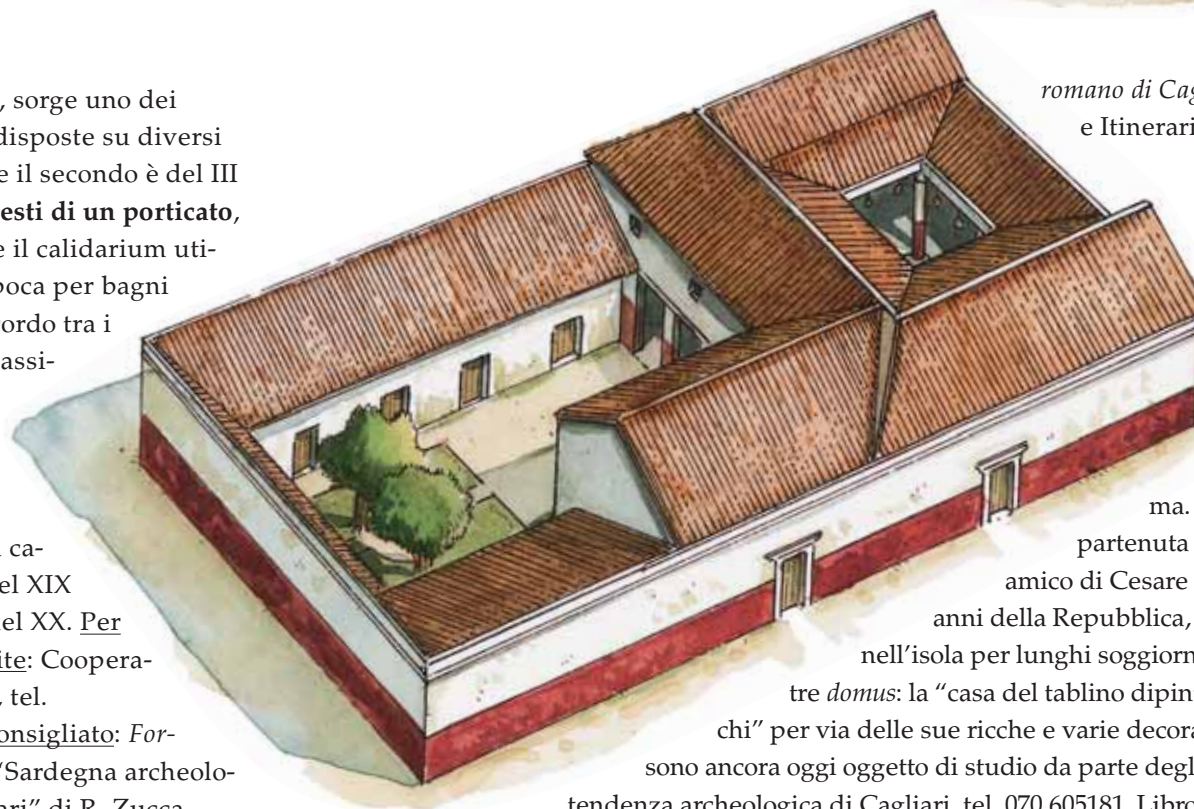
freddi, tiepidi e caldi. Il raccordo tra i due stabilimenti era assicurato da un'imponente scalinata che dava sul portico. I primi scavi iniziarono a cavallo tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX. Per informazioni e visite: Cooperativa Forum Traiani, tel. 0783.60157. Libro consigliato: *Fordongianus*, collana "Sardegna archeologica. Guide e itinerari" di R. Zucca (Carlo Delfino editore, 1986).



utilizzati dagli assidui frequentatori dell'epoca per bagni freddi, tiepidi e caldi. Il raccordo tra i due stabilimenti era assicurato da un'imponente scalinata che dava sul portico. I primi scavi iniziarono a cavallo tra la fine del XIX secolo e l'inizio del XX. Per informazioni e visite: Cooperativa Forum Traiani, tel. 0783.60157. Libro consigliato: *Fordongianus*, collana "Sardegna archeologica. Guide e itinerari" di R. Zucca (Carlo Delfino editore, 1986).

La villa di Tigellio

A poche centinaia di metri dalla stazione ferroviaria di **Cagliari** e dall'Anfiteatro, lungo corso Vittorio Emanuele in direzione della periferia ovest della città, la **Villa di Tigellio** sorge all'interno di quello che era un quartiere residenziale al tempo di Roma. Secondo la tradizione popolare, sarebbe appartenuta a Tigellio Ermogene, poeta e cantore sardo amico di Cesare e di Cleopatra, che visse a Roma negli ultimi anni della Repubblica, e che, di quando in quando, amava ritornare nell'isola per lunghi soggiorni. Costruita intorno al II secolo d.C., è divisa in tre *domus*: la "casa del tablino dipinto" adibita a sala da pranzo, la "casa degli stucchi" per via delle sue ricche e varie decorazioni, e una terza struttura le cui esatte finalità sono ancora oggi oggetto di studio da parte degli archeologi. Per informazioni e visite: Soprintendenza archeologica di Cagliari, tel. 070.605181. Libro consigliato: *Guida archeologica di Cagliari*, collana "Sardegna archeologica. Guide e Itinerari" di A.M. Colavitti e C. Tronchetti (Carlo Delfino editore, 2003).



sono ancora oggi oggetto di studio da parte degli archeologi. Per informazioni e visite: Soprintendenza archeologica di Cagliari, tel. 070.605181. Libro consigliato: *Guida archeologica di Cagliari*, collana "Sardegna archeologica. Guide e Itinerari" di A.M. Colavitti e C. Tronchetti (Carlo Delfino editore, 2003).

La villa Sant'Ibenia



Lus-
suosa residen-
za estiva costrui-
ta nel I secolo d.C.

per solleticare l'*otium* di un misterioso nobile romano, la **Villa di Sant'Ibenia** sorge sul mare della Baia delle Ninfe di **Porto Conte**, a una ventina di chilometri da Alghero. Dell'immenso complesso sono stati portati alla luce una cinquantina di ambienti, tra cui le terme, la residenza padronale e gli alloggi per la servitù. E ancora, pavimenti in mosaico, affreschi e stucchi con motivi floreali e animali. Per informazioni e visite: Soprintendenza archeologica della Provincia di Sassari, tel. 079.206741. Libro consigliato: *Villa romana di Sant'Ibenia* di F. Manconi (BetaGamma, 1999).

La città di Nora

A tre chilometri da **Pula** (Ca), su un istmo riparato dai venti, sorge l'**antica città fenicio-punica** che dal I secolo d.C. si sviluppò urbanisticamente dando vita alle costruzioni attualmente visibili: le ville, le necropoli, i mosaici, le piccole terme e quelle "a mare", il foro, i templi di *Tanit* e di *Eshmun-Esculapio* e il teatro dove ancor oggi, in estate, si svolgono manifestazioni dedicate alla musica e alla poesia. Considerata la città più antica fondata in Sardegna, **Nora** è rimasta sepolta per secoli, fino al 1952. I numerosi reperti ritrovati sono oggi conservati al *Museo comunale* di Pula. Per informazioni e visite: tel. 070.9209610. Libro consigliato: *Nora*, collana "Sardegna archeologica. Guide e itinerari" di C. Tronchetti (Carlo Delfino editore, 1986).



Nella foto: il faro di Capo Caccia, su uno sperone di roccia alto 186 metri sul Golfo di Alghero.

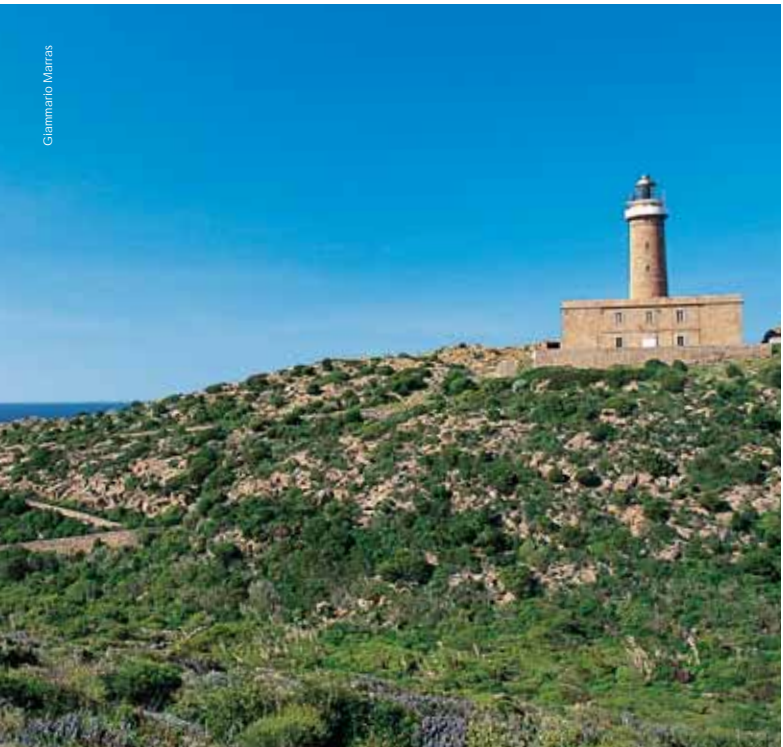
La strada dei fari

LE LANTERNE MAGICHE

Magiche davvero: per la suggestione dei luoghi dove sorgono e per la bellezza degli itinerari che vi giungono

DI DANIELE CASALE

Qui sotto: il faro di Capo Sandalo nell'isola di San Pietro.
A destra: ecco una parte del bellissimo panorama sul Golfo di Alghero che si può ammirare dal faro di Capo Caccia.



Giuseppe Mares

Svettano tra le onde, resistono alla salsedine dei secoli e regalano panorami sull'infinito, illuminando le buie notti quando gli astri si nascondono dietro nuvole di tempesta. Ventiquattro sentinelle affacciate sul Mediterraneo, 24 lanterne aggrappate ai promontori di terra di Sardegna, ormai da quasi 200 anni indicano ai naviganti rotte sicure. Incastonati ora su graniti modellati dal maestrale, ora tra contorti ginepri e profumati elicrisi, i fari dell'Isola rivelano al curioso visitatore scorci mai troppo battuti. Oggi la tecnologia ha alleviato le fatiche e gli isolamenti spesso disumani di un tempo, ma ancora questi testimoni di storie di mare non hanno smesso di accompagnare i natanti verso l'approdo. E comunque, a differenza di quanto accade altrove, le lanterne della Sardegna, per la maggior parte, sono ancora abitate.

Sul cocuzzolo di un promontorio selvaggio, esposto 250 giorni l'anno alla potenza del Maestrale, si trova la più imponente di queste "sentinelle". La lanterna di **Capo Caccia** svetta a 186 metri sul mare, sulla punta estrema della penisola (area marina protetta) che chiude a nord il *Golfo di Alghero*. Dalla cittadina catalana dista una quindicina di chilometri e ci si arriva attraverso una strada asfaltata che termina proprio all'ingresso del faro. Già da qui lo spettacolo lascia senza fiato: da una parte l'occhio abbraccia il golfo, con la vicina baia di *Porto Conte*. Dall'altra l'isolotto di *Fora-*



Elisabetta Loi

dada, "bucato" (come indica il suo nome) dalla forza dei flutti. Ma il vero tesoro sta nascosto sotto le falesie dello sperone, dove si trova l'ingresso delle famose *Grotte di Nettuno*, raggiungibili non solo via mare ma anche dalla spettacolare *Escala del Cabiròl*, 656 gradini ricavati nel calcare che si tuffano nelle pieghe della roccia, habitat di palme nane, ginestre e ginepri quasi violentati dalle perenni raffiche di vento. Il faro, costruito nel 1864 dal Regio Genio Civile, è abitato da un genovese, ex impiegato della Marina e da sempre

appassionato del mondo delle lanterne. I primi guardiani però erano rigorosamente locali: pastori, che dopo le fatiche quotidiane avevano il compito di eseguire la manutenzione del sistema di illuminazione. Lasciato Capo Caccia, proseguendo verso nord, la tappa successiva è l'isola dell'**Asinara**, ex colonia penale di massima sicurezza e oggi parco nazionale. Il faro di **Punta Scorno** è uno dei più antichi della Sardegna, costruito nel 1859 e abitato fino al 1977, quando venne completamente automatizzato. Si raggiun-

ge da *Cala Oliva* seguendo un itinerario di circa 9 chilometri ricco di calette dagli azzurri indescrivibili e lungo il quale non è raro incontrare il più autentico abitante di quest'isola: l'asinello bianco. L'aspro scoglio che ospita il faro racchiude diverse storie di mare. Forse la più eroica è quella che ha per protagoniste tre ragazze, le sorelle Vitiello, figlie del fanalista Filippo. Nel 1953, Anna, Elisa e Ida si meritano la medaglia al valore della Marina per aver salvato tre naufraghi sfidando il mare in tempesta.



*Nella foto: la stupenda
scogliera su cui sorge il faro di
Capo Ferrato di Costa Rei.*



Fotografie di Giammarco Marras

In alto: l'aspetto un po' fatiscente, ma suggestivo, del faro di Capo Spartivento (con Capo Teulada, punta meridionale estrema della Sardegna). Sopra: la sottostante spiaggia "Su Giudeu".

Il viaggio continua: dall'Asinara fino alla Gallura, terra di graniti dalle mille forme e ricca di lanterne. Il faro di **Capo Testa**, che domina la costa di Santa Teresa, è la luce delle irrequiete *Bocche di Bonifacio*, barriera di onde e spuma tra la Sardegna e la cugina Corsica. Un promontorio annesso tra rocce scultoree, dove il vento fa da colonna sonora alla coppia di guardiani che abita il faro. La sua luce però nel 1855 non riuscì a evitare una delle più terribili tragedie del Mediterraneo, il naufragio del vascello francese *Sémillante*, costato la vita a tutti i 750 uomini dell'equipaggio. *Baia Santa Reparata*, *Cala Spinosa* e la *Colba* sono solo alcune delle perle che orlano la punta di Capo Testa.

Pochi chilometri verso sud-est e si arriva a **Palau**. A poca distanza dalla cittadina, dopo sette chilometri e oltrepassato il forte di *Monte Altura*, si erge il faro di **Punta Sardegna**, oggi sede dell'Osservatorio sulle coste, a difesa dell'ecosistema marino. Di fronte, la meraviglia dell'arcipelago de *La Maddalena*.

A **Razzoli** si può ammirare il primo faro edificato in Sardegna, nel lontano 1843. Oggi è abbandonato, ma c'è chi giura che un abitante sia rimasto: il fantasma della figlia di un fanalista rapita dal mare in burrasca. Dai graniti della Gallura ai porfidi d'Ogliastra. Il faro di **Capo Bellavista** illumina il **Golfo di Arbatax** da un'altura di 160 metri. Nelle nitide giornate invernali sferzate dal Grecale regala una vista che spazia dalle cime innevate del Gennargentu fino alle falesie del Supramonte di Baunei. Abitato da un giovane guardiano, che lo ha ristrutturato con passione, l'edificio è



Qui sopra: l'aspra e solitaria scogliera che accoglie il faro di Punta dello Scorno, sull'isola dell'Asinara. Costruito un secolo e mezzo fa, è uno dei fari più antichi della Sardegna e fu abitato fino al 1977, quando venne completamente automatizzato.

raggiungibile dalla vicina Arbatax, punto di partenza per le incantevoli cale della costa ogliastrina.

Ancora verso sud, seguendo il tracciato della statale 125, l'*Orientale sarda*, passando per le rinomate spiagge di *Costa Rei*, dove sorge lo stupendo faro di **Capo Ferrato**, si arriva al comprensorio di **Villasimius**, perla della costa di Cagliari. L'**isola dei Cavoli** ospita un faro particolare: costruito su una torre spagnola del Seicento, oggi è la sede di un centro di studi marini dell'Università di Cagliari. Dall'aspetto decadente, conserva storie rocambolesche, come quella della famiglia di un farista costretta, dopo due settimane di isolamento, a cibarsi di gabbiani.

Il periplo per fari continua, lambisce il **Golfo degli Angeli** con la lanterna di **Capo Sant'Elia**, e percorre le orme delle antiche città di *Nora* e *Bithia*, le cui rovine riposano su spiagge e dune che non si dimenticano. L'occhio luminoso di **Capo Spartivento** sovrasta *Cala Cipolla* e la vicina spiaggia *Su Giudeu*, e segna il confine tra il sud della Sardegna e la costa occidentale. La visita del faro di **Capo Sandalo**, sull'isola di **San Pietro**, può essere una buona, buonissima "scusa" per addentrarsi nei viottoli stile carruggi genovesi di *Carloforte* e assaggiare specialità come il cous-cous o il tonno, che passa per questi mari.

Capo San Marco e **Capo Mannu**, tra le lagune dell'Oriстанese, le vicine rovine di *Tharros* e la splendida spiaggia di *Is Aruttas*, concludono il viaggio là dove era iniziato, a ovest. I tramonti rosso fuoco, sul far della sera, annunciano l'infaticabile lavoro dei fari, che rischiarano da secoli le notti dei naviganti. □

INFORMAZIONI UTILI

Per visitare i luoghi citati, il punto di riferimento sul web, sempre aggiornato e con informazioni anche sulla ricettività e ospitalità, è il sito: www.sardegna-turismo.it della Regione Sardegna.

Baia di Porto Conte: tel. 079.945005, www.parcodiportoconte.it Per le visite alle Grotte di Nettuno contattare il numero di telefono dell'Ufficio turistico di Alghero (tel. 079.979054).

Isola dell'Asinara: Ente Parco Nazionale dell'Asinara, tel. 079.503388, parco@asinara.org, www.parcosinara.org

Isola di Caprera e compendio garibaldino: www.quilamaddalena.it/museo_garibaldino.htm

Costa di Baunei: tra fine primavera e fine settembre meritano una visita via mare le sue splendide cale; si può contattare il Consorzio marittimo Ogliastro (tel. 0782.628024; 348.7301729, www.mareogliastra.com)

Nora: per ammirare da vicino le rovine, vedere sul sito www.sardegna-cultura.it o contattare il numero 070.921470/92440304 per visite guidate.

"Girotonno" di Carloforte: la manifestazione (www.girotonno.org), in programma dal 29 maggio al 1° giugno 2008, offre l'occasione di assaporare le delizie a base di tonno e conoscere le bellezze dell'Isola di San Pietro.

Tharros: per le visite a questo insediamento fenicio e per le escursioni nei bellissimi dintorni è possibile chiedere informazioni alla Società Cooperativa Penisola del Sinis: tel. 0783.370019.

Riti e tradizioni

SPOSARSI ALL'ANTICA

In un'epoca in cui il matrimonio in quanto tale diventa sempre più un "optional", questo viaggio attraverso riti e significati vecchi di secoli può sembrare "roba da museo", una curiosa, anche affascinante, manifestazione folcloristica. In Sardegna, tuttavia...

DI ALDO BRIGAGLIA - FOTOGRAFIE DI ELISABETTA LOI



In queste pagine: il tradizionale corteo nuziale sardo in un'incisione tratta dal volume "Voyage en Sardaigne" edito a Parigi nel 1826.

Designé par Cominotti et Gonin.

Gravé par A. J. Lallemant.

Aluglio il Matrimonio Asseminese ad **Assemini**; la prima domenica di agosto il Matrimonio Mauritano a **Santa-di**; la seconda domenica di settembre l'Antico Sposalizio Selargino a **Selargius**; a fine settembre *Sa Coja Antiga* a **Pabillonis**. Sono questi gli appuntamenti per chi voglia assistere a uno di quei "matrimoni all'antica" che si celebrano ogni anno in Sardegna con intensa devozione e grande partecipazione popolare, tra abbigliamenti e riti antichi, tra cerimoniali e coreografie in cui si esprimono e si ravvivano l'anima antica dei sardi, il loro sentimento religioso e morale, la magnificenza dei costumi d'un tempo.

I quattro paesi citati (se ne potrebbe aggiungere un quinto, **Ussassai**, in Ogliastra) hanno voluto conservare e perpetuare un rito che fino a un centinaio di anni fa si celebrava in quelle stesse forme in tutti i centri abitati dell'isola. Ne rimase colpito, all'inizio dell'Ottocento, Alberto Ferrero Della Marmora, che nel suo monumentale *Voyage en Sardaigne*, scritto in francese (come usavano allora tutti i piemontesi) e pubblicato a Parigi nel 1826, dedicò a questo rituale numerose e avvincenti pagine.

Il primo passo verso il matrimonio era costituito dalla *pricunta* (dallo spagnolo *pregunta*, richiesta). Il padre del ragazzo si recava dalla famiglia di lei e chiedeva la mano della ragazza con espressioni figurate e curiosi giri di parole: "Abbiamo perso una colomba, sappiamo che in questa casa ce n'è una che può farci tornare felici...". Oppure: "Cerchiamo una pecorella che potrebbe diventare il vanto del nostro gregge...". Dopo una serie di finti equivoci, gli interpellati mostravano la ragazza ("Cercate per caso questa?") e da lì iniziavano le trattative sulla data delle nozze e sui beni da portare in dote.

Oggi naturalmente questo cerimoniale non usa più. Quello che rimane in vita, nella riproposizione dell'antico sposalizio, sono i due giorni che precedono il matrimonio (con il singolare rito del trasporto dei mobili e del corredo nella nuova casa dove gli sposi andranno a vivere) e la suggestiva cerimonia nuziale. La cerimonia è uno spettacolo tra i più belli cui sia dato di assistere oggi in Sardegna. Non soltanto per la suggestione mistica del rito, ma soprattutto per l'atmosfera di allegria che pervade per un giorno le strade del paese, allietate da canti e balli e dalla policromia della gente in costume che arriva dall'intera Sar-



Qui sopra: per le vie di Santadi si svolge il corteo nuziale con le caratteristiche "traccas", i carri trainati da buoi addobbati per la festa. Nella pagina seguente: lo scambio delle fedi tra gli sposi durante la celebrazione del matrimonio. La cerimonia secondo i canoni antichi è davvero uno spettacolo ricco di fascino, per la suggestione e per l'allegria che pervade il paese per un giorno intero.





Qui sopra: gli invitati alle nozze tradizionali di Selargius, tutti rigorosamente nei costumi locali, posano davanti alle torte che si presentano come vere e proprie "architetture". **In alto, da sinistra:** un momento altamente emozionante per la sposa è certamente rappresentato da tutto il lungo e complesso rito della vestizione; il corteo e l'entrata in chiesa degli sposi sono accompagnati dal suono di strumenti di antica tradizione, primi fra tutti le "launeddas"; all'uscita della chiesa, la liberazione di una colomba, mentre parenti e amici accolgono con applausi e grida d'augurio la coppia, che poi scorteranno fino alla nuova casa, dove si terrà l'interminabile banchetto.

degna per ritrovare il senso antico della festa. **Il rito inizia** alle otto del mattino con la vestizione degli sposi nelle rispettive case. Prima di lasciare l'abitazione, inginocchiati sulla soglia, ricevono la benedizione della propria madre, che li asperge con acqua purificatrice e poi versa sulla loro testa manciate di sale (simbolo di saggezza), di grano (simbolo di fertilità), di monete (simbolo di ricchezza) e di petali di rosa (simbolo dell'amore): e infine, baciandoli, detta loro gli ultimi ammonimenti morali.

Accompagnati dal padre, dal corteo di parenti ed amici, da gruppi di cavalieri in costume, da carri a buoi (le caratteristiche *traccas*) agghindati per la festa, i due muovono separatamente alla volta della chiesa. Durante la gioiosa sfilata per le vie del paese i fidanzati, al braccio dei rispettivi padri, ricevono gli auguri dei compaesani. Le donne, con in mano piatti di riso e grano, ripetono le formule di benedizione, indirizzano loro nuovi voti e consigli e infine, tra gli applausi degli astanti, rompono sul selciato il piatto ripetendo un remotissimo rito propiziatorio.

I due cortei fanno il loro ingresso in chiesa accolti dalle musiche solenni degli organi e delle *launeddas*, l'antico strumento a fiato della tradizione sarda. La messa viene celebrata in lingua sarda: in sardo viene anche pronunciata la predica, nella quale spesso l'officiante si lascia andare a battute e a lazzi che fanno scoppiare in chiesa fragorose risate.

Al termine, il sacerdote unisce fisicamente i due sposi suggellando con un oggetto simbolico il vincolo perpetuo instaurato dal sacramento: una lunga catena in ferro (*sa cadena*) nello Sposalizio selargino, una catena dorata stretta ai polsi nel Matrimonio asseminese. Così legati, i protagonisti della festa si riaffacciano sul piazzale accolti dagli applausi della folla in costume e si recano nella nuova casa, dove

banchetti e balli e canti vanno avanti a volte per diversi giorni. Ai balli partecipano oggi anche gli sposi, contrariamente a quanto accadeva in tempi andati, quando la sposa, come ricordava ancora Della Marmora, "il giorno delle nozze, non deve muoversi né fare cenni con le mani né parlare. Se ne sta, senza proferire parola, immobile su una sedia, vestita dei suoi abiti più belli, e riceve per tutto il giorno la visita di parenti e amici che vengono a fare gli auguri. Sono certo", concludeva il nostro, "che quest'uso sarà ritenuto barbaro dalle donne che vivono nei paesi più civilizzati d'Europa". □

DOVE DORMIRE

Assemini: Hotel Argentina, via Piemonte 22, tel. 070.941306. **Pabillonis:** B&B Su Cungiau, via Rinascita 15; B&B Terre Crude, via Milano 11, tel. 070.935308; Tarthes Hotel, via Parigi 5, località Guspini, 070.9729000; Hotel Antiche Terme, località Sardara, tel. 0709387025. **Santadi:** B&B Da Delfina, via Sardegna 10, località Villaperuccio, tel. 0781.950405. **Selargius:** Hotel Hinterland, viale Vienna 1, tel. 070.853009; Hotel Quadrifoglio, via Peretti 12, tel. 070.543093.

DOVE MANGIARE

Assemini: Antica Casa Marini, località Cuccuru Mereu, tel. 070.247038; Su Zaffaranu, via Coghinas 1, tel. 070.941146; Pani e Casu (cucina tipica sarda), sulla strada per Elmas, tel. 070.216691. **Pabillonis:** Blue Moon di Susanna e Patrizia, via Roma 23; Marrubiu, tel. 0783.858161. **Santadi:** Grotte Is Zuddas, presso le grotte, tel. 0781.955741; Su Cuccumeu, all'interno della foresta di Pantaleo, tel. 0781.955983. **Selargius:** Arco di Vento, strada per Settimo San Pietro, tel. 070.766443.

Il Medio Campidano

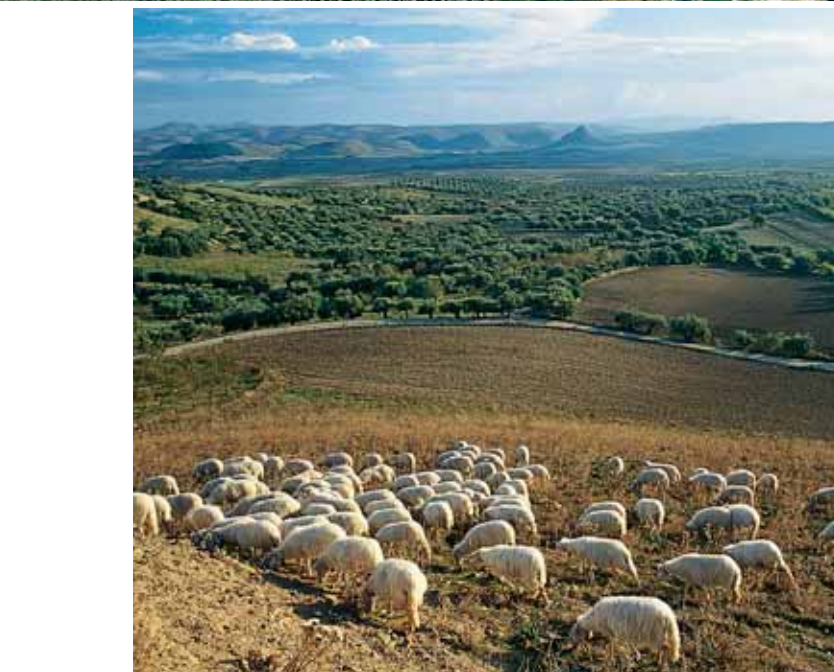
LE DONNE, I CAVALIERI E TANTO ALTRO...

*Terra di battaglie, di guerrieri, di donne intrepide.
Terra ricca di storia, di siti archeologici, di bellezze
naturali, di spiagge e di miniere, oggi attrazione
turistica. Terra ricchissima di profumi e di sapori*

DI ELSA PASCALI - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS

Nella foto: il ripido colle (274
metri) sul quale sorge il Castello
di Las Plassas (XII secolo), opera
difensiva del giudicato di Arborea.
Ai piedi, la chiesa seicentesca
di Santa Maria Maddalena.





Il colore dell'oro domina il **Medio Campidano**. Millecinquecento chilometri quadrati di terra lenta, capace di slanci che non ti aspetti. Una porzione della Sardegna centro-meridionale, che dalla Giara di Gesturi degrada verso le dune di Piscinas sulla costa occidentale; una terra fatta di pianure, colline e spiagge, che racconta di vita contadina, fatiche, lunga storia passata. Luogo di nuraghi, castelli, torri e miniere, in un paesaggio dolce e aspro. Terra di battaglie, come quella di Sanluri del 1409, quando le truppe di Arborea, sconfitte dagli aragonesi, cedettero ai "conquistadores" spagnoli l'ultima fetta di territorio e di libertà. L'hanno battezzata *sa battaglia* ed è ricordata ogni anno con un'accurata ricostruzione storica intorno al castello di Sanluri, oggi custode di una delle più complete raccolte di cimeli storici dal Risorgimento alla Grande Guerra e alle campagne d'Africa. Storie di eserciti, che sono storie di uomini, ma anche storie di donne: qui nel Trecento regnò la "giudichessa" Eleonora, autrice di leggi di straordinaria attualità; qui, narra la leggenda, fu una bella popolana a vendicare la sua gente dopo la sconfitta del 1409, facendo consumare d'amore il vincitore, il re Martino d'Aragona, detto il Giovane. Storie di attacchi e difese, e dunque un territorio costellato di imponenti strutture, a partire dalle più antiche, le fortezze nuragiche. Come, per esempio, *Su Nuraxi di Barumini*, uno tra i massimi esempi di cultura nuragica, dal 1997 Patri-

Nelle foto di queste pagine, da sinistra in alto: una "pinnetta", il tipico ovile dei pastori; l'abbeverata dei cavallini della Giara di Gesturi; il grande insediamento nuragico di Barumini; un gregge e, sullo sfondo, il panorama della Marmilla; una bella vista sulle colline nei pressi di Siddi, poco a sud della Giara di Gesturi.

monio dell'umanità, posto ai limiti meridionali della Giara di Gesturi, regno di cavallini che sembrano usciti dalle fiabe; o come *Su Mulinu* a Villanovafranca, poco a sud di Barumini, che vanta ancora un altare per riti sacri; oppure, procedendo verso ovest, come il complesso *Genna Maria*, ancora a Villanovaforru, *sa Domu e s'Orcu* a Siddi, le sorprendenti *tombe dei giganti* di Collinas, il nuraghe di *San Lussorio* a Pabillonis; o ancora, questa volta un po' più a sud e già in vista della costa, come le *tombe dei giganti* tra Gonnosfanadiga e Arbus.

Per passare poi a un'epoca più recente, ecco, sulle rive dello stagno di Marceddà a chiusura del golfo di Oristano, i resti della città fenicio-punica di *Neapolis*, mentre al centro del territorio, nella regione della **Marmilla**, conservano ricchezza naturale le terme romane di *Sardara*, dove è ancora possibile godere delle acque dalle proprietà curative, soggiornando nei tanti hotel-benessere.

Poco più a sud, nelle zone dell'**Arburese** e dell'**Iglesiente**, il Medio Campidano ha rappresentato un autentico scrigno di tesori, rifornendo per millenni di ossidiana, rame, argento e piombo l'intero bacino mediterraneo. È questa l'area mineraria per antonomasia, dove l'attività raggiunse il suo apice nell'Ottocento, con la rivoluzione industriale. E qui sorsero, allora, cantieri, villaggi e borghi dalle architetture ricercate e dai nomi spesso difficili (*Perd'e Pibera*, *Gonnosfanadiga*, *Villacidro*), alle pendici di un massiccio montuoso che culmina nei 1.236 metri del *Monte Linas*, dove i boschi e la fitta vegetazione sono animati da fonti d'acqua che segnano il percorso e accompagnano a un altro gioiello del luogo, la cascata *Sa Spendula*, tra graniti e olivastri.

Nella foto: a Piscinas, sulla costa dell'Arburese, la macchia mediterranea cede d'improvviso il posto alle dune di sabbia che digradano verso il mare.



Un anno tutto da gustare

La provincia del Medio Campidano ormai da tre anni presenta una rassegna dal titolo **Giornate dell'AgriCultura della Provincia Verde**. Un calendario intenso di incontri gastronomici e mostre che si snoda temporalmente nell'arco di un intero anno. La primavera incontra i profumi *de su pai arrubiu* a **Tuili** il 5 e 6 **aprile**, e il 12 e 13 ci si sposta a **Furtei** per la *Festa della Terra*. Sempre ad aprile, il 19 a **Serrenti** si porta in tavola *L'asparago e il pistocheddu* e per due giorni **Barumini** (il 26 e 27) ospita la *Sagra degli Ovini*. A **maggio**, ad **Ussaramanna**, tra ulivi e nuraghi, il 3 e il 4 ci si incontra per parlare di *Tradizioni e sviluppo. Dalle erbe spontanee alla medicina tradizionale*. **Villacidro**, paese minerario, aspetta e chiude maggio incontrando **giugno** con la *Sagra delle ciliegie*. **Collinas**, il 14 e il 15 giugno offre *La festa dell'ospitalità contadina e pastorale*. Andando incontro all'estate, il 19 e il 20 **luglio**, **Villamar** svela con la *Sagra del pane e della pastificazione* la ricchezza e la varietà di antiche tradizioni. Il 26 e 27 **Segariu** si animerà con *I sapori del tempo e di oggi* e **Arbus**, negli stessi giorni, accoglierà i profumi della terra con la *Sagra della capra*. Per **agosto** Siddi ha scelto il **primo** del mese per *Maccaroneddus de cibiru e fibaus*. Ancora i prodotti del grano, il 3 a **Generi**, per *Pani, casu e biu arrasu* con il suggestivo "Palio degli asinelli" a concludere la giornata, mentre il 10 di agosto ci si sposta a **Setzu** per assaggiare *Fregua e Pani indorau*. **Pauli Arborei** il 29 dello stesso mese propone in calendario un'altra *Sagra della pecora*. Non poteva mancare il gusto poliedrico del miele, usato come da tradizione sia sul dolce che sul salato: appuntamento il 30 e il 31 agosto a Guspini con la consueta *Sagra del miele*. Sarà a **settembre** il periodo migliore per scoprire **Lunamatrona**, in occasione della *XII Mostra mercato del melone coltivato in asciutto e della malvasia*. *XVI Sagra della pecora*. La settimana successiva **Sardara** e i suoi prodotti "d'oro": 13 e 14 settembre *La sagra del Grano*. **Serramanna** il 14 settembre fa bella mostra di sé con *La Fiera Serramannese e la Sagra del Pomodoro*. Nello stesso weekend **Villanovaforru** celebra *Mestieri, sapori e saperi del passato*, e **Las Plassas** celebra la *Sagra delle Leguminose*, il 20 e 21 di settembre. Un'ulteriore occasione per visitare il castello di **Sanluri**, che ospitò a lungo la regina e legislatrice Eleonora, arriva il 28 settembre per la *Festa del Borgo*. I colori pieni dell'autunno fanno da cornice ideale alla *Fiera delle Arti e dei Mestieri*, a **Gesturi** l'11 e il 12 **ottobre**. Tre gli appuntamenti dedicati allo zafferano: **San Gavino**, **Turri** e **Villanovafranca** nei giorni 7, 8 e 9 **novembre** presentano la famosa spezia. Il 28, 29 e 30 dello stesso mese a **Gonnosfanadiga** la *Sagra delle olive, dell'olio, dell'agroalimentare e dei mestieri locali* di Monte Linas accompagna all'ingresso dell'inverno. Ultimo ma non dimenticato sulla tavola è il *carciofo*, ortaggio saporitissimo che nella zona viene coltivato abbondante e che si festeggia a **Samassi** il 29 e 30 novembre. Chiude il ciclo delle rassegne **Pabillonis** nella settimana che va dal 7 al 14 **dicembre** con *Un mondo di sapori*.



Nelle foto di questa pagina: il Medio Campidano, soprattutto nei territori dell'Arburese e dell'Iglesiente, ha vissuto una secolare epopea mineraria, di cui oggi si vedono testimonianze di archeologia industriale (qui sopra) o di vita "agiata", come dimostra l'elegante palazzo della direzione, restaurato a Montevecchio (in alto).

Centri principali di questa zona mineraria sono **Guspini** e **Arbus**, da dove si possono raggiungere facilmente i due "gioielli" di questa autentica epopea storica: **Ingurtosu**, verso sud, e **Montevecchio** a nord. Affascinante il borgo di Montevecchio, dove tra lecci, sughere, ginepri e ginestre si incontra la miniera che fu tra le più importanti d'Europa. Da vedere il cantiere di **Piccalinna**, la galleria **Anglosarda** e l'elegante *palazzo della direzione*, premurosamente restaurato conservando gli antichi arredi. Perché qui non si respirava solo fatica. Il personale impiegato viveva nel borgo una vita agiata e alla moda: cinema, teatro, sport, scuola, poste, ospedale e quant'altre potevano essere considerate comodità in quel tempo. A Ingurtosu e nel territorio circostante, una lunga strada sterrata attraversa i cantieri di scavo, dove si inseguono le imponenti strutture destinate alla lavorazione dei minerali. Da visitare il pozzo **Gal**, oggi museo, la laveria **Brassey**, le case operaie e ciò che resta della ferrovia. All'alba o all'imbrunire è facile incontrare uno dei tanti esemplari di cervo sardo che popolano la zona. Sollevando lo sguardo, si impone il **Monte Arcuentu**, luogo impervio e sug-



Qui sopra: il Museo del Coltello ad Arbus, dove si ammirano molti esemplari di questo manufatto che, insieme con i tessuti, i mobili intagliati, le filigrane e le terrecotte, rappresenta l'artigianato più tipico del Medio Campidano. Sotto: due coltelli "pinta su coccoi" per decorare il pane.

gestivo, dove ancora volano le aquile. La discesa a perdefiato lungo le sue pendici verso il mare svela a poco a poco una spiaggia senza paragoni, mossa da dune altissime e abitata dal silenzio, anche in altissima stagione. Stradine e mulattiere si aprono qui al "Sahara sardo", dune di cento metri, sottomesse ai voleri dei venti, in continuo divenire. La vegetazione, pettinata dal maestrale, vanta querce spinose, ginestra, euforbia, timelea, salici, falesie, giunchi. Pernici, poiane, gatti e conigli selvatici abitano i ginepreti e questa natura è così incontaminata che le tartarughe marine durante i primi mesi estivi la scelgono per depositare le uova. Siamo sulla sabbia di *Piscinas*, striscia di finissimo oro, aperta su un mare che va dal verde smeraldo all'azzurro più profondo, a seconda di ciò che ordinano venti e maree. Spiaggia straordinaria è anche *Scivu*, poco più a sud, con le alte scogliere di arenaria e onde amate dai surfisti. Procedendo sempre verso meridione, ancora spiagge, *Pistis*, *Torre dei Corsari*, *Capo Pecora*, *Portixeddu*, *Funtanazza*. Un paradiso selvaggio e quasi privo di



insediamenti, acque cristalline che riflettono un angolo di costa sarda di incredibile bellezza.

L'economia agro-pastorale caratterizza, naturalmente, anche la parte più significativa delle produzioni locali, anche se non mancano forme di espressione prettamente artistiche. Da mani agili, infatti, prendono vita oggetti di pregio, prevalentemente utili alle funzioni quotidiane, ma anche gioielli della grande tradizione della filigrana. I mobili, per esempio, vantano anch'essi valore artistico con la preziosa tecnica dell'intaglio,

così come la terracotta e la ceramica, decorate con ispirazione addirittura preistorica, e l'arte tessile segue ancora le antiche pratiche del telaio. Da non dimenticare la lavorazione artistica del sughero, l'intreccio dei cestini e, soprattutto, i famosi e ambitissimi coltelli celebrati a *Guspini*, nell'annuale appuntamento di *Arre-sojas*, e ad Arbus nell'apposito, interessantissimo, *Museo del Coltello*.

Tanti spunti di viaggio, in questa terra lenta, dunque. Viaggio di scoperte continue, da qualunque parte si cominci. Per incantare con un fascino di sapore antico ma sempre rinnovato. □

Una bella gita lungo la Preistoria

Il territorio del Parco Geominerario racconta una storia vecchia di 500 milioni di anni

Fotografie di Elisa Locci



Qui sopra, a sinistra: lo scoglio Pan di Zucchero spicca nel mare blu al largo di Masua, nei pressi di Porto Flavia; a destra: la grotta di Santa Barbara, un'antichissima formazione poco distante da Iglesias, che si può visitare con la guida di ex minatori del Sulcis-Iglesiente.

In venti chilometri di costa si sfoglia la storia geologica del mondo. Da **Porto Flavia**, la miniera scolpita nella scogliera, alla spiaggia di **Cala Domestica** si concentrano i più antichi monumenti di arenaria, argilla e calcare della Sardegna. Sono formazioni datate Cambriano inferiore, 500 milioni di anni fa, depositate negli abissi di un mare che non esiste più. Era l'oceano sudarmoricano che separava due continenti chiamati *Gondwana* e *Armorica*. Si tratta di ere lontanissime che riportano alle origini della Terra. Oggi queste

spettacolari sculture del tempo riemerse dalle acque sono al centro di un itinerario turistico-culturale in corso di allestimento a cura del *Parco Geominerario della Sardegna* (<http://parcogeominerario.it>, tel. 0781.255066; mail: info@parcogeominerario.eu). Il punto di partenza è **Nebida**, frazione di Iglesias. Da qui, seguendo preferibilmente le indicazioni di una guida autorizzata del Parco, si può raggiungere via mare o da terra l'insenatura di **Canal Grande**. La grande piega di roccia inclinata visibile anche dal mare è sicuramente l'architettura naturale pe-

culiare del posto. In pochi luoghi si ha la fortuna di osservare uno spaccato così bello di una formazione geologica così antica. I trilobiti incassati nelle fessure hanno consentito le datazioni riferite al Cambriano. Stratificazioni, strutture sedimentarie effetto di antichissime correnti marine e un paesaggio favoloso tutt'intorno fanno di Canal Grande un luogo di enorme interesse naturalistico. Due cavità marine nelle vicinanze, una raggiungibile da terra che prende il nome della zona e l'altra solo in barca detta *Grotta delle spigole*, meritano da sole la visita a



Qui sopra: resti di strutture minerarie a Cala Domestica. In alto: capre selvatiche sul sentiero tra Porto Flavia e Cala Domestica; la costa vista di fronte all'insenatura di Canal Grande.

questo golfo incantato. Chi si immergerà nelle acque delle caverne scoprirà che una piacevole corrente calda attraversa Canal Grande. L'entroterra conosciuto solo dai pastori e dagli escursionisti è solcato da sentieri e mulattiere che si snodano dalla strada che collega **Masua** con **Buggerru**. Massicci ruderi minerari ricordano il secolare sfruttamento del sottosuolo di questo territorio. Fu scoperta casualmente nel 1952 da un minatore che scavava un cunicolo seguendo una vena metallifera. Improvvisamente la perforatrice girò a vuoto. Il fascio

di luce della lampada aprì un varco tra polvere e oscurità. Il pavimento di una gigantesca cavità rimasta segreta per 500 milioni di anni era stato violato. Lo stupore dello scopritore deve essere stato grande quando dall'angusto fornello della miniera si ritrovò nel vuoto sovrastato da possenti colonne di calcite. Anche la grotta di **Santa Barbara**, che sarebbe più corretto chiamare geode, è un'antichissima formazione del Cambriano inferiore. Ci si arriva attraverso gli impianti minerari di San Giovanni, a pochi chilometri da Iglesias e la si può



visitare accompagnati da guide d'eccezione: gli ex minatori del Sulcis-Iglesiente (www.igeaminiere.it, tel. 0781.491300, 348.1549556, 349.5503147, biglietto 12 euro). È un grande salone ovale con volte che raggiungono l'altezza di 25 metri, la parte inferiore occupata da un laghetto che si può ammirare da una passerella. Ma la caratteristica che rende assolutamente unica la grotta di Santa Barbara è lo strato di cristalli tabulari di barite marron-rosata che riveste le pareti, formazione piuttosto rara che si sarebbe conservata dall'era in cui la cavità era totalmente sommersa dalle acque. L'ingresso in grotta è preceduto da una visita didattica degli scavi di San Giovanni. Da un'officina fedelmente conservata si sale sul trenino dei minatori. Ci si addentra nelle gallerie verso le antiche coltivazioni. Dal fondo di un pozzo buio protetto da enormi grate sibila una forte corrente umida che scarmiglia i capelli. Un minatore racconta che quella è la voce dell'anima della miniera intrappolata per sempre. □



Conventi secolari

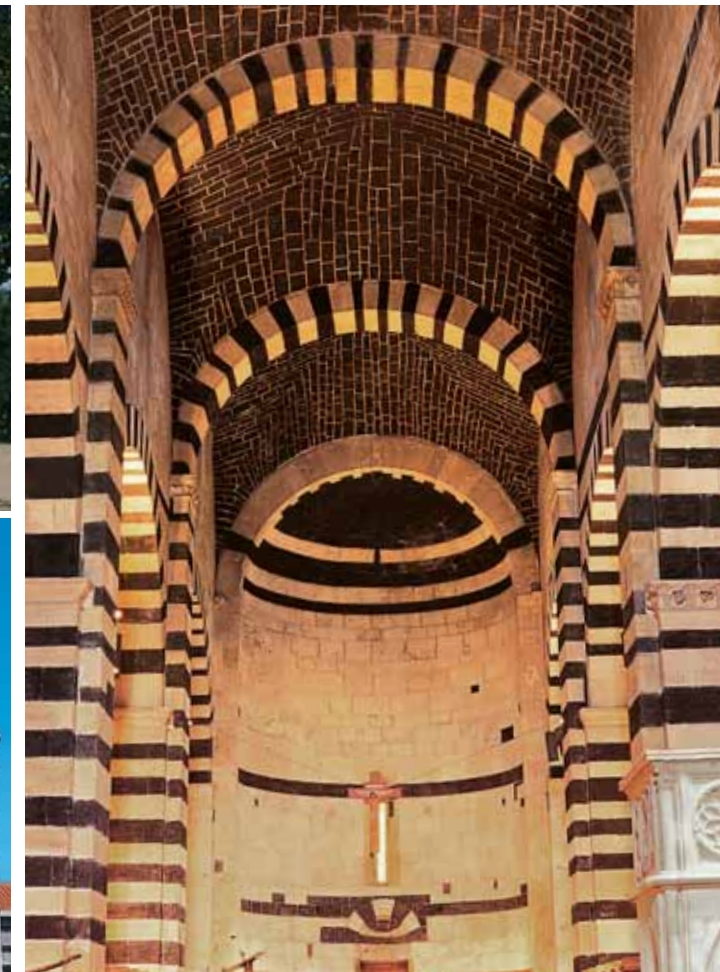
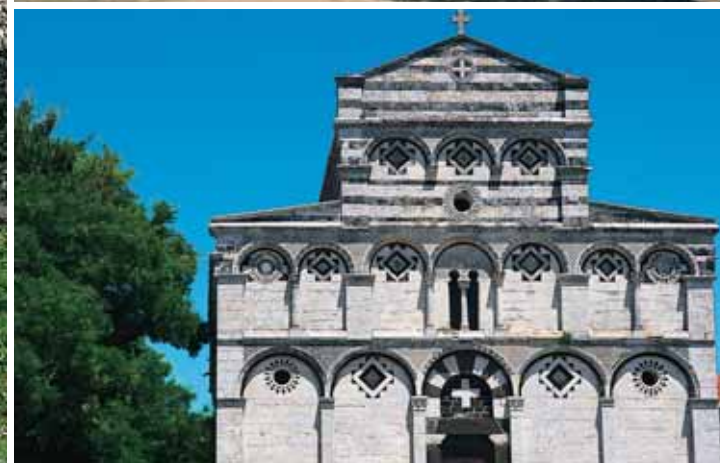
MURATORI NEL NOME DI DIO

Come in tutto il resto d'Europa, anche in Sardegna furono i Benedettini a portare, insieme con le preghiere, nuove ed efficaci tecniche di agricoltura e di edilizia

DI LAURA FLORIS - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS

Adare il "la" furono i Benedettini. Ma la prima non fu la volta buona. Quando i monaci dell'abbazia di Montecassino si imbarcarono sulla nave che li avrebbe dovuti condurre in terra sarda non immaginavano che sarebbero giunti nell'Isola soltanto due anni dopo. Correva l'anno 1063 e la traversata ebbe una violenta battuta d'arresto: i pirati pisani intercettarono la flotta e la costrinsero a tornare sui suoi passi. A sollecitare l'invio dei religiosi, con una lettera indirizzata all'abate di Montecassino, era stato Barisone I, giudice di Torres. Obiettivo: portare in Sardegna tecniche all'avanguardia nelle colture agricole. Il secondo tentativo andò meglio. Nel 1065 i frati casinesi riuscirono ad arrivare indisturbati nell'Isola, seguiti a ruota, nei decenni successivi, da Vittorini, Camaldolesi, Vallombrosani e Cistercensi. E fu proprio a partire dall'XI secolo che tutto il territorio si ammantò di nuovi edifici di culto, espressione variegata e originale dello stile romanico-pisano intro-

Nella foto: un'elegante bifora del convento di San Pietro di Torres a Borutta (Ss), esempio di romanico con influssi toscani.



dotto da maestranze specializzate, al seguito dei primi monaci.

L'esempio più celebre e affascinante di questa fioritura edilizia è la **chiesa della Santissima Trinità di Saccargia** (a Codrongianus, Ss), che nel nome richiama il sardo *s'acca argia*, la vacca pezzata. Osservando la dicromia di basalto e calcare, non è difficile capire il perché. Al monumento, fondato dai monaci camaldolesi nel 1116, sono legate alcune interessanti leggende. La prima è richiamata dalla mucca scolpita in un capitello del portico. Si dice che su un piccolo dosso, nel luogo esatto in cui poi sorse la basilica, ogni giorno una vacca pezzata fosse solita inginocchiarsi in atteggiamento di preghiera e devozione. Il pastore che l'accompagnava, colpito da queste genuflessioni, informò la sua padrona, che proprio lì fece erigere una piccola chiesa campestre affidandola ai Camaldolesi.

Secondo il *Condaghe di Saccargia*, antico registro ecclesiastico, la chiesa fu invece fatta edificare dal giu-

dice Costantino e dalla moglie Marcusa. Durante un pellegrinaggio da Ardara a San Gavino di Torres i coniugi confidarono ai frati il loro desiderio di avere un figlio. Avendo pregato la Vergine di Saccargia ed essendo stati esauditi, fecero costruire il santuario in segno di ringraziamento.

La chiesa è costituita da un'unica navata con due cappelle absidali che formano il transetto. Dal braccio del transetto destro inizia un muro che collega con ciò che resta dell'antico monastero camaldolese. Il portale è affiancato da semicolonne dalla dicromia perfettamente alternata a quella del paramento murario. L'interno dell'edificio, solenne e austero, contrasta con la ricchezza dell'esterno. Di grande rilievo è il ciclo affrescato dell'abside che richiama il cristianesimo delle origini.

Ma i maggiori interpreti dello stile romanico in Sardegna furono i monaci benedettini dell'abbazia di San Vittore di Marsiglia, che edificarono in tutta la regione una cinquantina di santuari. La chiesa di **San Pla-**

tano a Villaspeciosa, poco a nord di Cagliari, si trova all'interno dell'omonimo parco comunale. Fu costruita dai Vittorini probabilmente nel 1141 e nonostante i numerosi rimaneggiamenti ha conservato diversi elementi dell'impianto originario. La facciata è costituita da pietre di varie qualità tra cui tufo, marmo e trachite. Forse materiali di recupero, come dimostrerebbe l'accostamento di conci grigi, azzurri e bianchissimi, in parte provenienti dal vicino sito di San Cromazio (nel quale si trova un magnifico mosaico romano, il più grande e meglio conservato di tutta la Sardegna). La particolarità della chiesa è rappresentata dalla pianta a due navate separate da colonne, che terminano ciascuna con un'abside. La facciata è divisa in tre parti da due finte colonne che delimitano la zona centrale, nella quale è incastonato un pannello di marmo rettangolare scolpito con dei motivi floreali. Nell'agro di Serdiana, in un sito chiamato Villa Sibiola, sorge un edificio quasi identico a San Platano. La chiamano "la gemella". È la **chiesa di Santa Maria**, edificata nel primo quarto del XII secolo. Ecco ancora una volta l'impianto binavato con le due absidi finali. A ogni navata corrisponde un portale con stipiti intessuti nel muro.

All'insediamento benedettino nella provincia di Oristano si deve invece l'edificazione di un'altra perla dell'architettura romanica sarda: la **chiesa di Santa Maria di Bonarcado**. Il nome "Bonarcado", come attesta l'omonimo condaghe, deriva dal greco *Panàkhrantos* e indica l'aggettivo "immacolata, purissima" con il quale si venerava la Vergine. Il santuario, originariamente sede dei monaci greci, passò ai Camaldolesi nel 1110. Poco distante sorge il piccolo, ma prezioso santuario della **Madonna di Bonacattu**, di antichissima origine (probabilmente VII secolo), rimaneggiato nel XIII.

Proprio alla fine di viale dei Benedettini nella località di Tergu (a pochi chilometri da Castelsardo) si trova la chiesa di **Nostra Signora di Tergu**. Qui sorgeva nel Medioevo il più importante monastero benedettino dell'Anglona. Ciò che stupisce, mentre si osserva lo spettacolare monumento, è l'imponenza della facciata che gioca sul contrasto tra i toni chiari del calcare e quelli violacei della trachite rossa. Nel 1122 il santuario è annoverato tra i possedimenti dei monaci cassinensi con titolo di "Sancta Maria de Therco". Un documento dell'epoca dice che fu fondata da Mariano I de Lacon Gunale, giudice di Torres, fra il 1065 e il 1082.

La visita al santuario si consiglia in occasione della ricorrenza più suggestiva dell'anno: il giorno di Lunnisanti, il lunedì prima di Pasqua. Da Tergu parte infatti la rappresentazione sacra dei riti che si concludono la sera nel borgo medievale di Castelsardo in lunga processione tra fiaccole e canti.

Ancora abitato dai monaci è il **convento di San Pietro di Sorres** (Borutta, Ss). Sono migliaia i turisti che ogni anno si recano a visitare la basilica e alloggiano qualche giorno nel convento. Contattando i monaci (tel. 079.824001) è infatti possibile sostare, in modo semplice ma confortevole, nella maestosa struttura vivendo le suggestioni e i ritmi severi della vita monastica. Proprio la più autentica, quella delle origini, scandita dalla regola benedettina dell'*ora et labora*. □

Qui sotto: una vacca scolpita in un capitello del portico della SS. Trinità di Saccargia, il cui nome "s'acca argia" significa appunto "vacca pezzata". In alto: la navata di San Pietro di Sorres.



In alto, a sinistra: il piccolo santuario della Madonna di Bonacattu, che sorge poco lontano dalla chiesa di Santa Maria a Bonarcado, già annessa a un convento camaldolese. In alto, a destra: la chiesetta di Santa Maria di Sibiola, a Serdiana nel Gerrei, eretta dai Benedettini nel XII secolo; la bella facciata romanico-toscana della basilica di San Pietro di Sorres, originaria dell'XI secolo.

Arcipelago della Maddalena (Olbia-Tempio)

SETTE SORELLE SUL MARE INCANTATO

*Nella foto: Budelli, la spiaggia
rosa, un tratto di costa
dell'arcipelago oggi protetto e
tornato al primitivo splendore.*

*Non c'è dubbio: l'arcipelago, con le sue sette isole maggiori
e le decine di isolotti, è uno dei luoghi più belli al mondo*

DI LELLO CARAVANO - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS



Good bye, America. Addio stelle e strisce, addio stelletto. È cominciata così, a fine gennaio del 2008, la vita nuova dell'arcipelago. Con l'ammiraglia Usa, con la chiusura ufficiale della base aperta giusto 35 anni fa. Un altro pezzo di storia che finisce in archivio. Addio ai sommergibili nucleari, alla guerra fredda, ai misteri, alle proteste, agli assalti di *Greenpeace* nelle isole più belle del Mediterraneo. Ora comincia un nuovo secolo, una nuova storia per l'arcipelago del vento che, con la partenza degli americani, smette definitivamente l'uniforme. La presenza della Marina Militare italiana, con la sede dell'Ammiragliato, ne ha segnato profondamente la storia e anche il paesaggio, con le fortificazioni, i moli, gli edifici, gli approdi.

La nuova vita era già cominciata nel 1996, quando fu istituito il **Parco Nazionale**, il primo in Sardegna, l'unico in Italia a ricadere nei confini di un solo comune. Una scommessa che sembrava impossibile: istituire un'area protetta – sia in mare sia in terra – nel

cuore d'oro dell'industria vacanziera, con milioni di presenze concentrate spesso in pochi mesi. E che dire, poi, quando fu deciso di mettere sotto chiave anche il gioiello dei gioielli, la *spiaggia Rosa di Budelli*, attrattiva numero uno del turismo di massa ma avviata verso un degrado che pareva inarrestabile. A guardarlo oggi, l'arenile immortalato da Michelangelo Antonioni nel film *Deserto rosso*, si resta ammirati. La spiaggia è tornata allo splendore di un tempo. I turisti, dopo aver percorso un sentiero tra i cespugli di mirto e lentisco lambiscono i granelli rosa – creati nei millenni per la frammentazione degli scheletri di alcuni microorganismi, soprattutto la *Miniacina miniacca*, che vive nelle praterie di posidonia – senza calpestarli e senza tuffarsi nelle meravigliose acque.

Budelli è davvero un simbolo. Forse non tutti ricordano che a suscitare le attenzioni e l'allarme del ministero dell'Ambiente, a metà degli anni Novanta, fu l'iniziativa di un intraprendente faccendiere che lanciò sul mercato immobiliare l'isolotto, pezzi di paradiso da vendersi in lotti miliardari. Oggi sotto tutela ci so-

Qui sopra e a destra: cala Francese e cala Inferno, a La Maddalena. L'isola, già nel 1887, fu scelta dalla Marina Militare Italiana come base strategica. Fino all'inizio del 2008 fu sede di una base militare degli Stati Uniti, oggi smantellata. Tutto l'arcipelago, terra e mare, è Parco Nazionale con un'estensione globale di 18 mila ettari, 13 mila dei quali rappresentati dalle terre emerse. Il territorio protetto, tranne poche eccezioni, è comunque fruibile dietro pagamento di un ticket.





*Nella foto: un bellissimo colpo
d'occhio su Punta Sardegna,
poco a nord di Palau, e
sull'arcipelago della Maddalena*

Nella foto qui sotto: il busto di Garibaldi a Caprera, dove il generale si ritirò nell'ultimo decennio della sua vita (morì nel 1882) per viverci da "agricoltore". Nella pagina precedente, in alto: la spiaggia Grande di Santa Maria, una delle isole minori, non certo per bellezza, dell'arcipelago; in basso: le formazioni di granito caratteristiche dell'arcipelago.



no tutte le isole, scogli compresi, dell'arcipelago: circa 18 mila ettari, 13 mila in terra e il resto in mare, per uno sviluppo costiero di quasi 180 chilometri.

Questo è un parco che favorisce il turismo, con un'avvertenza, un consiglio, che vale per Budelli e per le altre perle della Maddalena: l'assalto dei vacanzieri d'agosto rischia di mostrare la faccia meno suggestiva del parco nazionale. In tutti gli altri mesi, almeno fino a tutto giugno, si può godere di una natura davvero ineguagliabile. Si assaporano il silenzio, la pulizia, i colori. Gli stessi forse che incantarono, una mattina di settembre del 1849, Giuseppe Garibaldi, in viaggio sul vapore *Tripoli* verso l'esilio in Tunisia. Il comandante della nave, il capitano Millelire, maddalenino discendente di quel Domenico eroe della resistenza contro i francesi nel 1793 (il luogotenente di quella flotta era un giovane Napoleone Bonaparte) decise di attraccare nel porto del suo paese natale. Tra il generale e l'arcipelago fu amore a prima vista. Garibaldi acquistò una parte di **Caprera** – allora era davvero un'isola, il ponte che la collega con Maddalena non esisteva –, costruì la "casa bianca" con le finestre che guardano la Corsica, piantò alberi, vigne, olivi, frutteti. Aveva bestiame, cavalli, cani e quattro

asini, che chiamò, con spirito polemico e sarcastico, *Napoleone III, Oudinot, Pio IX e Immacolata Concezione*. Si dedicava a tempo pieno alla sua azienda. Lo storico Manlio Brigaglia ricorda che firmava i documenti e i certificati (conservati nell'archivio del Comune) come "Giuseppe Garibaldi, agricoltore". Morì nel 1882. Al funerale parteciparono centinaia di persone che presero l'isola d'assalto. Ancora Brigaglia scrive che al termine della cerimonia l'isola apparve devastata: in tanti si portarono via un ricordo, un sasso, rami di lentisco, mirto, cipresso, olivastro.

La "casa bianca", museo nazionale, è una tappa irrinunciabile della visita a Caprera. Qui è custodita gran parte della vita dell'eroe. I suoi cimeli: le carrozelle, il letto di morte, i cappelli, i poncho, il letto ortopedico, le sciabole, i timbri da campo, le candele tricolori, la pallottola di Aspromonte, una ciocca di capelli, il calendario e l'orologio fermi al giorno della sua morte, la tomba in granito, l'iscrizione sulla roccia ("I tuoi cespugli saranno il mio parco") rivelatasi premonitrice. C'è tanta storia d'Italia, e anche d'Europa, in queste acque. Anche quella dell'ammiraglio Nelson, che rimase per più di un anno con la sua flotta nell'arcipelago. Si convinse che per gli interessi di



Sua Maestà britannica, La Maddalena era ben più importante di Malta. Ma Londra non gli diede retta e la storia prese un'altra strada.

La vocazione strategica, militare, dell'arcipelago è scritta nelle fortificazioni e nelle postazioni disseminate in tutte le isole, ma soprattutto a La Maddalena, Caprera e Santo Stefano: *Guardia Vecchia*, i forti *Sant'Andrea*, *San Giorgio*, *Sant'Elmo*, *Carlo Felice*. Per due secoli questi bastioni sono stati le sentinelle militari, da quando la Regia Marina Sarda, nella seconda metà del Settecento, fece dell'arcipelago la base d'appoggio per le navi. Vecchi presidii difensivi anche nelle altre perle dell'arcipelago, in particolare nella bellissima **Spargi**, superprotetta, con le altre sorelle, *Budelli*, *Razzoli*, *Santa Maria*, *Spargiotto*, fino a *Mortorio* e *Soffi* davanti alla Costa Smeralda. Un campionario ambientale di pregio. "Con la riconversione e l'abbandono delle attività militari, l'arcipelago punta sullo sviluppo sostenibile, in uno scenario tra i più affascinanti e interessanti del Mediterraneo", dice Pierfranco Zanchetta, maddalenino, assessore dell'Ambiente della provincia di Olbia-Tempio.

È un paradiso a portata di tutti, perché tranne *Budelli* e qualche altra spiaggia vietata, il parco non impedisce la fruizione. Paradiso per chi si tuffa in queste acque da sogno, per chi ama le escursioni tra i graniti disegnati dal vento e tra la macchia mediterranea, per gli amanti della vela (a Caprera, da anni è in attività il Centro Velico, prestigiosa università del mare). Ma anche per gli appassionati di ornitologia

(frequenti gli incontri col marangone dal ciuffo e il raro gabbiano corso), di cetacei, di botanica: su 750 specie, 60 sono endemiche, dallo zafferano minore alla ginestra corsica, dai ginepreti all'artemisia.

Ma queste rocce sono rimaste anche segnate dall'attività dei cavatori di granito. Le due cave, *Francese* a La Maddalena e Santo Stefano, sono le principali. A Santo Stefano si può ancora vedere il grande busto di Giangaleazzo Ciano, commissionato dal regime fascista per essere sistemato nel porto di Livorno. La statua è rimasta lì. Un'altra sentinella di roccia tra i tanti graniti a guardia dell'arcipelago dei venti. □

DOVE DORMIRE

La Maddalena: Hotel delle Isole, via Principe Amedeo 19, tel. 0789.737080; Nido d'Aquila, loc. Nido d'Aquila, tel. 0789.722130; Villa del Parco, tel. 0789.720026, Garibaldi, via La Marmora, tel. 0789.737314; Cala Lunga, a Porto Massimo, tel. 0789.793500.

DOVE MANGIARE

La Maddalena: La grotta, tel. 0789.737228; Sottovento, tel.0789.730037; La terrazza, tel. 0789.735305).

INFORMAZIONI

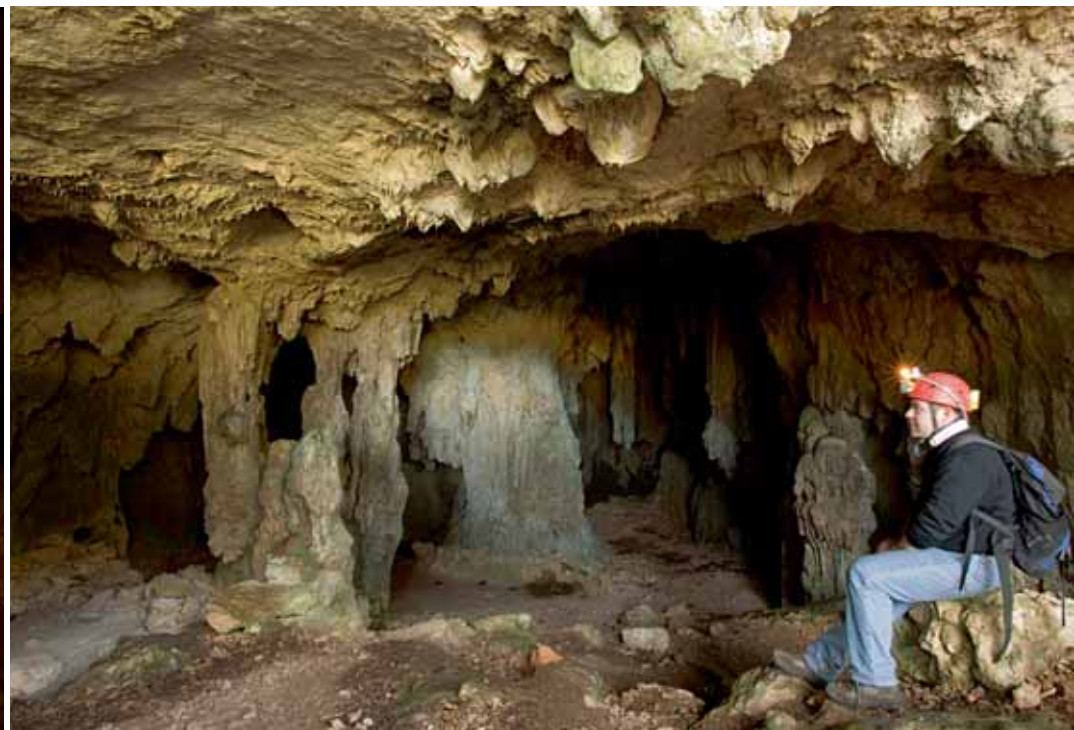
La sede del Parco Nazionale è a La Maddalena, vicino al porto di Cala Gavetta, tel. 0789.79021. Molti gli indirizzi per i charter: per esempio, Consorzio Flotta del Parco, tel. 0789.735319-347.7322777.

Nella foto: barche d'epoca nel porto peschereccio e turistico di Cala Gavetta a La Maddalena. Una strada panoramica di grande suggestione si snoda lungo il perimetro dell'isola, culminando a Punta dei Colmi, da dove si gode una vista straordinaria.

La grotta del bandito

In una delle valli più sperdute della Sardegna si aprono alcuni antri pieni di fascino e mistero. Uno di questi prese il nome da Giovanni Salis Corbeddu, il Robin Hood locale

Foto: Elisabetta Lo



Qui sotto, da sinistra: le grotte "Sa Oche" e "Su Entu". Nella foto piccola: lo scheletro di donna (Età del bronzo), rinvenuto nella grotta "Sisaia", ora a Nuoro nel Museo Archeologico (altri reperti sono nel Museo Nazionale G. Antonio Sanna di Sassari). A destra: il bandito Giovanni Salis Corbeddu.



Storia e leggenda dimorano qui. Nel profondo della Sardegna, sotto le rocce che toccano il cielo e nascondono nei meandri grotte inaccessibili e antiche. In questa terra senza tempo la vegetazione a macchia ha creato un manto di forme e colori che paiono fissati per sempre. Siamo nella **Valle di Lanaittu** (è consigliabile non avventurarsi senza guida, reperibi-

le in luogo presso varie associazioni) in Supramonte, tra Oliena e Dorgali, dove si trova una delle più affascinanti e misteriose grotte del Mediterraneo: la **Grotta Corbeddu**. Lunga circa centotrenta metri e suddivisa in tre sale principali, la cavità prende il nome dal bandito barbaricino *Giovanni Salis Corbeddu* che, a metà dell'Ottocento, la scelse come rifugio. Ricercato per fatti di

sangue, il famigerato Corbeddu continuò a fare razzie e nascondersi nel suo "castello carsico" fino al 1898, anno in cui venne assassinato in una delle tante rapine. La sua fama rimane però fissata nella memoria dei sardi come figura a tinte fosche di un fuorilegge buono, attento a rubare esclusivamente ai ricchi e dedito alle regole dell'onore. Su una delle pareti interne alla grotta, si

può ancora osservare l'incisione firmata dal ricercato che raffigura una bilancia, simbolo di una giustizia privata, con cui, probabilmente, processava le sue vittime. Chissà però se Giovanni Corbeddu poteva immaginare che in quella spelunca ancestrale qualcuno, molto prima di lui, aveva trovato riparo. In questa impervia grotta sono stati ritrovati infatti importantissimi reperti che hanno tracciato i punti fondamentali della storia archeologica sarda grazie allo spirito d'osservazione di uno dei fondatori del "Gruppo Grotte Nuorese", Bruno Piredda. Gli scavi hanno portato alla luce frammenti ossei che costituiscono i più antichi resti umani ritrovati nel contesto insulare mediterraneo e testimoniano la presenza umana in Sardegna fin dal Paleolitico Superiore (circa 20.000 anni

fa). Altri ritrovamenti, datati fra i 10.000 e i 4.000 anni avanti Cristo (Mesolitico e Neolitico Superiore), hanno permesso di scoprire alcune specie endemiche animali, estinte da tempo. Ed è così che alle storie recenti si intrecciano quelle indecifrabili e antiche che dipingono i tratti di una realtà ai più sconosciuta. Le prime a essere state scoperte sono le ossa del *Prolagus sardus*, un roditore di dimensioni simili a quelle del coniglio. Nel 1968 la paleontologa del Carnegie Museum di Pittsburg Mary Dawson, venuta a conoscenza della scoperta, organizzò una campagna di scavi che trasformò questo passaggio del Supramonte in una terra di richiamo internazionale. Fino al 1986 altre spedizioni si sono spinte fino al centro dell'Isola a inseguire le "impronte" di esse-

ri primordiali. Il rinvenimento dell'estinto *Megaceros cazioti*, una sorta di cervo, ha accresciuto ulteriormente l'interesse per questa insenatura preziosa, difficilmente raggiungibile, ancora in attesa di un'opera che permetta di visitarla liberamente.

Particolarmente interessante si è rivelato, poi, il rinvenimento in un sito vicino, la grotta di *Sisaia*, nella valle di Dorgali, di uno scheletro di donna, mummificato e perfettamente integro, che risulta sepolta in solitudine invece che, come era usanza di quei tempi remoti, in una tomba collettiva. Perché da sola e oltretutto "accompagnata" da un ricco corredo funerario? Era una regina? Oppure una strega? Maria Ausilia Fadda, direttrice del Museo Archeologico di Nuoro, ne ha fatto una delle principali attrattive del museo. E sottolinea come la visibilissima cicatrice sulla testa della donna confermi la conoscenza e la pratica in Sardegna, già 3.000 anni prima di Cristo, della tecnica di trapanazione del cranio.

Coloro che si sono spinti fino a questi paesaggi dell'anima, con sensibilità aperta e magari un po' di immaginazione, non avranno del resto avuto difficoltà a paragonarli alle descrizioni del romanzo *Il mondo perduto* di Arthur Conan Doyle, datato 1912. Qui, lontani dalle esagerazioni fantastiche dello scrittore, bastano i profumi del cisto e del ginepro e il paesaggio suggestivo di pareti carsiche per evocare presenze ormai estinte. A circa settanta metri dalla Grotta Corbeddu si trovano due grotte più accessibili e altrettanto affascinanti: *Grotta Su Entu* (il Vento), una delle più lunghe dell'Isola, e *Grotta Sa Oche* (la Voce). Poco distante è invece possibile visitare il complesso nuragico *Sa Sedda 'e Sos Carros* (letteralmente "il punto di passaggio dei carri"). Al suo interno si trova una fonte sacra con scolpite alcune teste di caprone: l'atmosfera stimola oltremodo la fantasia del visitatore, che si anima di riti antichi e misteriosi. □

Ogliastra

IL CUORE SELVAGGIO DELL'ISOLA

*Una regione intatta, che in gran parte offre ancora il volto autentico
e primigenio della Sardegna. E che vale la pena conoscere*

DI LELLO CARAVANO - FOTOGRAFIE DI ELISABETTA LOI

*Nella foto: un magico
paesaggio dell'interno
dell'Ogliastra è Perda
Liana, il Tacco
caratteristico a forma
di tronco di cono.*





Nella foto qui sopra: la torre di Santa Maria Navarrese, il borgo che chiude, a nord, il Golfo di Arbatax. In alto: le formazioni rocciose della costa a Punta Coroddi, affacciata sulla parte meridionale del Golfo di Orosei. Nella pagina seguente: gli "scogli rossi", tipiche rocce di porfido presenti soprattutto nell'Isola dell'Ogliastra, nel Golfo di Arbatax.



Nelle vaillette protette dai venti e bagnate dai torrenti, sotto i torrioni di calcare, i *Tacchi*, meraviglia geologica, vero emblema giurassico d'Ogliastra, si trovano le tracce di un popolo che costruì torri e villaggi in pietra in un ambiente selvaggio, fatto di rocce e di foreste, ma che evidentemente doveva offrire tutto il necessario per vivere, dai prodotti del bosco alla selvaggina. Non si spiegherebbero altrimenti, infatti, i resti di nuraghi sparsi in tutto il territorio, spesso addirittura sulla sommità dei torrioni che disegnano il paesaggio. E sull'onda di quel popolo antico arrivarono, con intenti tutt'altro che pacifici, prima i Cartaginesi, poi i Romani. A *Ussassai*, uno dei paesi più piccoli della nuova Provincia, che conta appena 60.000 abitanti su 23 comuni, non lontano dalla chiesetta di *San Salvatore-San Girolamo*, non è raro trovare ancora monete puniche e romane, provenienti certamente da una postazione militare, forse da un'antica zecca. Alcuni anni fa, gli scavi per la scuola elementare riportarono alla luce una statuina in bronzo di 17 centimetri, un personaggio nudo con la barba, subito ribattezzato *Ercole nudo*, ora conservato nel museo dei salesiani a Lanusei.

Sempre a Ussassai, un sacrario d'altri tempi è la chiesa di *San Salvatore-San Girolamo*, risalente al tardo 1500. Questo piccolo tempio, con le 16 *posadas* o *cum-*

bessias, che si animano in occasione delle feste religiose o della sagra della zucca che la Pro Loco organizza ogni anno, è una delle più belle chiese campestri di tutta la Sardegna, dove lo scenario paesaggistico contribuisce a regalare una sensazione di misticismo e spiritualità ineguagliabile (con *Sant'Antonio* a *Ierzu* e *Santa Barbara* a *Ulassai*, fa parte di un itinerario religioso campestre da non perdere). Costruita in pietra di scisto su una terrazza naturale, domina un orizzonte verde, un campionario di meraviglie sui *Tacchi*, sull'Ogliastra più autentica: *Casteddu Aurraici*, *Taccu 'e Niala*, *Taccu Isara*, la vallata sottostante, *Perda Liana*, il *Tacco* più conosciuto della regione con la caratteristica forma a tronco di cono. *Perda Liana* è una montagna avvolta nella leggenda: *Iliana* richiama gli *Iliesi*, gli abitanti di Ilio, i Troiani sfuggiti al massacro e rifugiatisi in questa terra.

Vale la pena percorrere la strada che da Ierzu porta a Ulassai, Osini, Ussassai, fino a Seui e all'oasi di Montarbu. È la *strada dei Tacchi*, paesaggi selvaggi di natura primordiale, unici in tutta Europa. Non mancano le curve, e la sinuosa striscia di asfalto va affrontata con lentezza, senza fretta, ammirando i panorami, i torrioni di calcare, i terrazzamenti dove si coltivano le vigne di Cannonau, le mele, le patate. Anche le stradine secondarie meritano una deviazione: portano nel cuore delle valli segnate dai fiumi, nelle piscine

Prelibatezze gastronomiche all'ombra dei Tacchi

Sono tutte da sperimentare le prelibatezze gastronomiche ogliastriane: soprattutto, la **cocci prena** e i **culurgionis** (i fagottini di pasta con patate e menta), ma anche **su strippidi** (una spianata di cipolle e zucca cotta al forno), tipica di Ussassai, paese celebre per le mele, in particolare per le varietà San Giovanni e Temp'arrubia, a guancia rossa. "La leggenda racconta che per festeggiare la firma del trattato di Vienna, nel 1815, la corte piemontese ordinò che tutte le mele ussassesi convergessero su Cagliari, dove risiedeva la corte", dice Maria Serrau, attivissima presidente della Pro Loco e organizzatrice di manifestazioni, una in particolare dedicata alla zucca, di grande suggestione (per informazioni: tel. 0782.55705). Pomi degli antenati nuragici, che si sono conservati fino ai giorni nostri solo in queste vallate, introvabili altrove.



Nella foto qui sopra: le zucche di Ussassai, alle quali è dedicata anche una sagra. In alto: i "culurgionis", una prelibatezza ogliastriana.

naturali create dai torrenti, nei poderi. Dove magari conoscere e assaggiare piatti e prodotti di una terra che non sembra subire contaminazioni, neanche in cucina. Una terra dove uomini e donne conquistano record di longevità senza eguali nel resto d'Italia.

Le tracce del passato portano indietro nel tempo. Sui *Tacchi di Ierzu*, il paese del Cannonau, dove alla fine dell'Ottocento, ricorda lo scrittore Tonino Serra, un contadino trovò sei grandi spade nuragiche, o dove dalla terra riemerse un bronzetto che raffigura un uomo a cavalcioni di un bue, a testimoniare la vocazione

agricola risalente a oltre 3.000 anni fa.

Per capire, per trovare l'anima di un tempo, per immergersi nell'Ogliastra più profonda, c'è un'altra tappa da non perdere. Oltre la *Scala di San Giorgio*, imponente bastionata di calcare nel *Tacco di Osini*, domina la scena il nuraghe *Serbissi*, a oltre 900 metri d'altezza. Bianco, tre torri, ben conservato, sovrasta un paesaggio di calcare esteso per chilometri tra lecci, pini, guglie. È stato costruito sopra una grande grotta, visitabile senza difficoltà, di fronte a paesaggi nuragici, che non sono cambiati in migliaia di anni. Qui si re-



spira il mistero e il fascino della Sardegna più autentica (per le visite: *Archeo Taccu*, tel. 329.7643343).

“In tutto il Tacco, l’altopiano tra Gairo, Osini, Ulassai e Ussassai, sono stati censiti 22 insediamenti nuragici; qui convivevano tante piccole comunità, protette da un naturale sistema difensivo. Il Tacco, insomma, è un grande museo a cielo aperto”, dice Paolo Concu, appassionato ricercatore di archeologia.

E nel cuore dei Tacchi non mancano certo oasi del silenzio e del buon cibo, punti di ristoro e centri per le escursioni. La Coop *Su Bullicciu* (tel. 0782.79859) a **Ulassai** propone prodotti ogliastrini genuini ai turisti, molti stranieri, in visita alla bella grotta di *Su Marmuri*; la società *Il Cacciatore* gestisce il punto di ristoro di **Niala**, a due passi dalla fermata del *Trenino verde* sullo spettacolare ponte in pietra e ferro di **Irtzioni**, base di partenza ideale per le escursioni (tel. 0782.55721). Qui passa uno dei percorsi più interessanti della tratta ferroviaria che attraverso gole, valli e vecchi ponti arriva poi a **Lanusei** e da lì scende ad **Arbatax**.

Il mare ogliastrino sembra nascere direttamente dal Supramonte o dall’universo dei Tacchi: le montagne digradano sul Tirreno, generando incantevoli e lunghe spiagge o meravigliose calette, oppure tuffandosi nelle acque con aspre e selvagge falesie. Ci sono le coste e le spiagge tra **Baunei** e **Dorgali**, da *Santa Maria Navarrese* alla *Punta Caroddi*, e su su fino a *Cala Gonone*, con la solitudine delle insenature raggiungibili solo dal mare o, a piedi, via terra, con le perle di *Cala Luna*, *Sisine*, *Mariolu*, *Goloritzè*, *Ispuligidene*, con la *grotta del Fico*, oggi visitabile, uno degli ultimi rifugi della foca monaca. Oppure le coste da **Tortolì** e da



Nella foto qui sopra: il Trenino verde che, in Ogliastra, percorre una tratta particolarmente suggestiva tra Lanusei e Arbatax. In alto: il nuraghe Serbissi, edificato a circa 900 metri d’altezza.

Arbatax passando da *Barisardo* (il centro a maggior vocazione turistica) fino a *Marina di Gairo* e oltre, tutto un alternarsi di spiagge bianche con i fondali dolcemente digradanti: *Cea*, *Orrì*, *Is Scoglius Arrubius*, *Golfetto*, *Su Sirboni*, la *Torre di Bari*, *Coccorrocci* con i ciottoli multicolori. Scogliere con lampi di porfido rosso e sottili linee bianche e rosa.

Tra le cose da vedere nella Sardegna delle vacanze (ma, se possibile, da ammirare e da gustare ancor più negli incantati periodi “fuori stagione”), l’Ogliastra è senza dubbio una delle mete “da non perdere”, dalle perle marine al cuore dei Tacchi e del Supramonte. Qui gli scenari di natura sono quadri d’autore. □

Alghero (Sassari)

L'ORO ROSSO E L'ORO BLU

*Il corallo con i suoi artigiani e il mare con le sue spiagge.
Sono due dei tesori più preziosi della costa e della città.*

DI ORNELLA D'ALESSIO - FOTOGRAFIE DI ROBERTO RINALDI

In questa pagina: i bastioni del lungomare di Alghero. Spiccano la cattedrale di Santa Maria con il campanile e, all'estremità destra dell'immagine, la cupola variopinta della chiesa di San Michele.





Nelle foto in alto, a sinistra: una via del centro storico di Alghero; a destra: uno scorcio del Diving Center Galera nei pressi di Fertilia, piccolo centro affacciato sulla costa settentrionale della rada di Alghero. Qui sopra, a sinistra: in fuoristrada lungo le spiagge del territorio algherese, con la torre del Porticciolo sullo sfondo; a destra: una preziosa scultura in corallo di Carmela Leo, di Corallium Rubrum. Nella pagina seguente: un subacqueo ammira la colonia di coralli nella grotta di Nereo lungo le coste algherese.

Nell'Algherese la pesca del corallo ha rappresentato un vero e proprio boom negli anni tra il 1950 e il 1970. Ed è di quel periodo l'idea di battezzare *Riviera del Corallo* la costa tra Alghero e Bosa. A fine anni Cinquanta l'artista **Verdina Pensè**, insieme con il pittore **Filippo Figari**, fonda la *Scuola d'arte* per la lavorazione del corallo, la seconda in Italia dopo quella di Torre del Greco. Oggi la scuola è in declino perché pochi giovani si avvicinano alla professione artigiana, ma nel corso degli anni di attività l'officina artistica ha fatto in tempo a sfornare dei veri mastri orafi, che continuano a lavorare con dedizione l'"oro rosso". Per scoprirli e per ammirare le loro opere, si può cominciare dalla centralissima via Carlo Alberto, elegante strada dedicata allo shopping, dove **Gianni Piga**, nell'omonima bottega, abbinava il corallo sardo a filigrane di strabiliante bellezza per dimensione e complessità esecutiva. Fra le sue creazioni, animali marini ricoperti di filigrana, abbarbicati su "scogli" di corallo. Tra le nuove leve spicca **Roberto Costa** della Bottega Artigiana. Figlio d'arte – suo padre Antonio è stato uno dei primi orafi-artigiani della grande tradizione algherese – si è specializzato nel recupero degli antichi gioielli in corallo e filigrana, rivisitati in chiave moderna. In Piazza Civica, il salotto buono di Alghero, si trova *Corallium Rubrum*. Qui **Carmela Leo**, l'unica artigiana rimasta a lavorare esclusivamente corallo, è conosciuta per le incisioni realizzate da pezzi di eccezionali dimensioni. Il suo repertorio spazia dall'animalier a una varietà di forme di rara bellezza e qualità: suo è il rosario devozionale in oro e corallo, circa 2 metri di lunghezza, donato a papa Giovanni Paolo II per il suo insediamento in Vaticano. Per chi apprezza i gioielli del futuro non può poi mancare una visita alla galleria-atelier **Collezione Privata**, di fronte al porto: bijou di design secondo il gusto contemporaneo.

Tanto è prezioso il corallo di questo spicchio nord-occidentale di Sardegna quanto belle sono le sue spiagge. Il modo migliore per raggiungere questi angoli di paradiso è via mare (per noleggiare gommoni: *Aquatica*, 079/9.89.20.01; per immersioni: *Diving Center Capo Galera*, tel. 079/94.21.10), ma anche l'auto permette di raggiungere oasi di pace, soprattutto in fuoristrada. Dal porto di Alghero, approdo frequentato da barche e velieri in cerca di tranquillità, si raggiungono facilmente le spiagge attrezzate di *San Giovanni* e di *Maria Pia*, bordata dalle dune coperte dai pini. Più avanti, superata Fertilia, la statale 127 bis prosegue, ma le deviazioni sulla sinistra portano agli arenili delle *Bombarde*, di sabbia chiara, e del *Lazzaretto*, custodita da una torre settecentesca. Tra queste si celano piccole cale senza nome fatte di lingue di sabbia fine, raggiungibili da terra o via mare. Percorrendo la strada per *capo Caccia* si costeggia la baia di

Il corallo che cos'è

Tra le grandi novità culturali di Alghero, è da segnalare l'imminente apertura del **Museo del Corallo** per valorizzare un'attività da sempre presente nell'economia dell'antico borgo marinaro e che ancora oggi crea un notevole giro d'affari. Non a caso nello stemma della città c'è un ramo di corallo rosso. Il più pregiato e conosciuto in tutto il mondo è quello rosso Mediterraneo usato nella gioielleria: il *corallium rubrum*, chiamato *corallo sardo*, o *rosso sardo*, che da tempi immemorabili si pesca nei fondali algherese. Del nome "corallo", che attribuiamo al materiale rosso usato in gioielleria, in realtà facciamo un uso improprio in quanto il corallo non è che uno solo dei tanti animali (i piccolissimi polipi) di colonie numerosissime che vivono in simbiosi. Questi polipi creano il loro supporto - in un certo modo la loro casa - dove un solo corallo certo non basterebbe a formare i bellissimi rami che conosciamo. Spesso il corallo cresce appeso alle pareti di grotte in zone ombreggiate, dove specifiche condizioni legate alla temperatura e alla salinità, creano l'habitat ideale perché possa proliferare nutrendosi di plancton. È un organismo animale molto delicato: ha una crescita lenta (3/4 centimetri l'anno) e si riproduce solo in determinate caratteristiche legate all'ambiente, prima fra tutte la pulizia del mare. Per via dello sfruttamento intensivo del passato oggi i corallari algherese, nel periodo consentito, da maggio a novembre, devono scendere sempre più in profondità. Ormai hanno superato i 110 metri. Il *rosso di Alghero* è considerato il migliore per qualità e per colore, e la sua fama mondiale è anche legata al fatto che i rami possono superare il chilogrammo di peso e i 40 centimetri di lunghezza. Nei secoli scorsi la pesca del corallo era così importante che tra i pescatori dell'oro rosso nacque la *Caixa del Cural* (in catalano) che deteneva un fondo in corallo raccolto alla fine di ogni campagna di pesca per la vecchiaia degli stessi pescatori. La cassa venne utilizzata per il finanziamento di opere di interesse pubblico, come ad esempio alcune parti della cattedrale di Alghero.





Nella foto: il poderoso promontorio di Capo Caccia strapiomba nel mare, una ventina di chilometri a ovest di Alghero, superato il piccolo centro balneare di Tramariglio. Lungo le sue ripidissime pareti, un'ardita scalinata di 656 gradini, l'Escala del Cabiròl (la Scala del Capriolo) conduce alla grotta di Nettuno, una vasta caverna tra le più suggestive dell'intero Mediterraneo.

Porto Conte, antico *Portus Ninpharum* (porto delle Ninfe) dei romani, sulla quale si affaccia la spiaggia sabbiosa fine di *Mugoni*, nascosta da una pineta. Poco più avanti ecco cala *Dragunara* con una piccola spiaggia e un piccolo molo dal quale in estate (dalle 9,30 alle 17,30) parte ogni due ore il traghetto per la visite alle *grotte di Nettuno* (079/95.06.03-336/27.57.89). In alternativa si possono raggiungere a piedi con la *Escala del Cabiròl*, pittoresca scalinata quasi aerea che scende ripidamente fino all'entrata della grotta per quasi 700 gradini, a strapiombo sulla roccia. Doppiato capo Caccia, l'altissima falesia precipita a picco sul mare e solo verso torre del *Porticciolo* e *Porto Ferro*, delimitata da dune di sabbia rossa, luoghi tranquilli anche in estate, digrada di nuovo dolcemente. Lungo questa parte di costa si aprono varie insenature, ideali per l'ormeggio in rada. Le due isole della *Foradada* ("bucata"), attraversata da una grotta naturale, e *Piana*, ricoperta di euforbia e palme nane, offrono vari ridossi, con lo sguardo rivolto a *punta Cristallo*. Le sue pareti lisce, alte centinaia di metri, furono il set ideale per il film *la Scogliera dei Desideri*, con Liz Taylor e Richard Burton. A sud di Alghero, dove le rocce diventano color verdastro e scendono a picco sul mare formando delle piscine naturali, spiccano le spiagge del

Buranti e della *Speranza* (il ristorante omonimo sulla spiaggia è una sosta da veri buongustai: da non perdere gli spaghetti all'aragosta preparati dallo chef Tonino). Poi la scogliera prosegue fino a Bosa, intervallata da piccole insenature di roccia, anche durante l'alta stagione vere e proprie oasi per gli amanti della solitudine. □

DOVE MANGIARE

La Speranza: litoranea Alghero Bosa, Porto Pollina, tel. 079.917010; conto sui 40 euro. Ristorante Sergio Andreini: via Ardoino 45, tel. 079.982098, 50 euro. Il Ghiotto, piazza Civica 23, tel. 079.974820

DOVE DORMIRE

Diving Center Capo Galera: località Capo Galera, Fertilia, tel. 079.942110; www.capogalera.com (solo per chi segue corsi sub). Casa Vacanze Salondra: regione Salondra 63, tel. 079.917159, prezzo monolocale da 110 euro al giorno, www.salondra.it

SHOPPING

Piga Gianni: via Carlo Alberto 55, tel. 079.980859. Corallium Rubrum: piazza Civica 18, tel. 079.980893. Bottega Orafa, via Ferret 100, tel. 079.977589. Collezione privata: via Garibaldi 17, tel. 079.953391. Ufficio Informazioni Città di Alghero: tel. 079.979054

E d'improvviso apparve un mucchio di libri preziosi

Nel Palazzo Episcopale, accanto alla Cattedrale, durante opere di restauro nei sotterranei furono scoperti, ammassati in disordine, 6.000 volumi datati dal XVI al XVIII secolo.

Giannino Meris

Misteri. Orde. Intrighi. Gli antichi libri della biblioteca cinque/settecentesca ritrovati a Castelsardo svelano alcuni secolari interrogativi e ne insinuano tanti altri legati all'alchimia mistica, tipica del pensiero rinascimentale italiano. I canonici avevano sigillato i tomi in cinque stanze segrete nel **Palazzo Episcopale**, accanto alla **Cattedrale** della città. Per secoli furono dimenticati. Negli anni Ottanta l'edificio religioso (oggi in restauro) ebbe necessità di opere di risanamento per combattere l'umidità, e per eseguire i lavori gli operai entrarono nei meandri delle fondamenta, smurarono alcune porte e, senza alcuna indicazione, spostarono i libri dagli scaffali lì rinvenuti per accumularli tutti insieme, disordinatamente. Altri 15 anni di silenzio. Poi, quando Don Francesco Tamponi, che da giovane seminarista una volta era entrato in quelle sale constatando la presenza di quel "mucchio" di opere, diventa direttore dell'Ufficio per i Beni Culturali della Diocesi, si ricorda della biblioteca e inizia a mettere ordine nel prezioso materiale, promuovendo varie ricerche insieme con la sua équipe di studiosi. **Seimila volumi** formarono la biblioteca messa insieme dai potenti canonici dagli inizi del XVI fino al XVIII secolo, seguendo l'idea dell'acquisizione del sapere propria degli studiosi e dei dotti rinascimentali: acquistare i libri più avanzati dell'epoca, qualsiasi argomento trattassero. Ed ecco accumularsi, provenienti da mezza Europa, libri di medicina, fisica, astronomia, aritmetica, teologia, storia, geografia e letteratura, oltre a vocabolari e grammatiche per la lettura dei te-

Nella foto: la cattedrale di Sant'Antonio con il suo bel campanile in stile aragonese. Accanto sorge il Palazzo Episcopale, dove fu ritrovata la ricca biblioteca antica.



Qui sopra: un libro di salmi con le annotazioni monodiche del canto gregoriano. Qui accanto: volumi del primo Settecento in attesa di restauro. A destra: un manuale di canto fermo per apprendere il canto gregoriano, datato alla fine del XVII secolo.



sti in siriano, greco, latino, francese e spagnolo. C'è perfino il testo originale dei libri proibiti, messi all'indice dall'Inquisizione. La presenza di vescovi spagnoli obbligò probabilmente i canonici a limitare e soffocare i loro interessi, cosicché nella biblioteca non compaiono i vietatissimi testi di alchimia, ma solo volumi almeno apparentemente innocui e adatti alla lettura di un ligio ecclesiastico. Talvolta, tuttavia, tra le pagine all'interno dei tomi, appaiono strane sottolineature firmate con pseudonimi e disegni misteriosi, quali un alchimista che maneggia

i suoi strumenti, a testimonianza che era comunque difficile arginare tutta una serie di interessi, anche se proibiti. Durante la visita (solo su prenotazione, telefonando al responsabile, Piero Lepori, tel. 348.7366604; oppure all'Ufficio per i Beni Culturali della Diocesi di Tempio Ampurias, tel. 079.6393099) si possono ammirare libri rarissimi. Alcuni esempi. Un *Nuovo Testamento editio postrema per D. Erasmus Rotterodamum* (Erasmus da Rotterdam) stampato a Basilea nell'ottobre del 1523, che nel frontespizio in alto, scritto a mano in greco, riporta il probabile nome

del proprietario: Ioannis O. Brocarius. Interessante anche la *Historia d'Italia di Messer Francesco Guicciardini*, gentiluomo fiorentino, edita, riveduta e corretta da Francesco Sansovino, stampata in Venetia nel 1562. *Dissertazioni su Maria Immacolata Concepita*, stampato nel 1653 a Lugduni (oggi Lione) da Lorenzo Arnaud e Claudium Rigaud, scritto da un padre gesuita. Come spesso accade nelle cinquecentine, la prima pagina riporta, tra le altre cose, un timbro allegorico con il simbolo dello stampatore, che appare in molti altri testi, tra cui uno sulla *Pratica dell'amore di Dio* scritto da Francesco di Sales, pubblicato a Bordeaux. La visita è un affascinante itinerario culturale nel sacro. Si parte dal percorso iniziatico ritrovato dai segni lasciati dai saggi nella Cattedrale; segue la visita della Chiesa di Santa Maria, per vedere il Cristo Nero, quello stesso rappresentato sul retro dell'altare della Cattedrale, di fronte agli scranni dei Canonici. Conclude il giro guidato la discesa verso l'angusta sala dell'antico seminario, dove si trovano provvisoriamente i volumi. □



Doug Pearson/Simephoto

Cagliari, città della vela

CON IL VENTO IN POPPA



Qui sopra: Campionato Nazionale IMS sullo sfondo della Sella del Diavolo. Nella pagina precedente: via Roma a Cagliari.

Il Comune del capoluogo, con la collaborazione dei circoli nautici locali, organizza molte manifestazioni veliche nel corso dell'anno. Un'attrazione in più per la città

DI ANNA SOLE - FOTO DI ROBERTO MARCI

Le vele si spiegano al vento come tanti fazzoletti colorati. Le imbarcazioni inclinate sgomitano tra gli spruzzi. La città sorride e il pubblico scalpita. A Cagliari inizia la stagione delle regate. Un evento atteso con trepidazione da un numero sempre crescente di appassionati, pronti a sfatare la storia della "vela per pochi eletti".

Negli ultimi anni i circoli velici del capoluogo hanno certamente contribuito ad accrescere l'interesse verso questo sport richiamando in città i più grandi nomi del panorama italiano e internazionale. Il resto lo ha fatto la terra dei nuraghi e delle torri costiere, dei profumi di mirto e lentischio, del mare dalle mille sfumature. L'incontro perfetto tra la passione sportiva e una natura meravigliosa. Il Comune della città, avvalendosi della collaborazione dello *Yacht Club Cagliari*, ha perseguito con successo l'intento di far diventare la città "Capitale della vela mediterranea".

Il programma è cominciato con la *RC44 Cagliari Cup*, dal 22 al 27 aprile nelle acque del Golfo degli Angeli, dove si sono sfidate, nella prima gara di primavera, 12 barche con a bordo i migliori equipaggi professionisti.

Ma il calendario velico prevede una lunga serie di appuntamenti, che impegneranno il comune e il circolo per tutta la stagione agonistica. Le 15

imbarcazioni della *Tappa Circuito Melges 32* toccheranno per esempio Cagliari dal 27 al 29 giugno; e il giorno dopo (fino al 5 luglio) la banchina ospiterà i venticinque TP52 che faranno nella città una tappa del *TP52 Med Cup*. Anche in questa occasione saranno presenti gli equipaggi e i nomi più importanti della vela mondiale.

Sempre con il patrocinio del Comune di Cagliari e con la collaborazione dello *Yacht Club* e della *Lega Navale Italiana*, è stata organizzata la *Regata/Crociera di San Luigi 2008* (comodoro della manifestazione è stato nominato l'ammiraglio Roberto Baggioni, cui è stata affidata anche la gestione operativa della parte nautica), che ripercorrerà idealmente la rotta seguita dal re Luigi IX di Francia (notizie più dettagliate nel box della pagina seguente). Dai tre porti di Barcellona, Aigues Mortes e Genova, il 29-30 giugno partirà la flotta che, passando per Mahon o Ajaccio, si riunirà a Cagliari. Da qui, vele spiegate fino a raggiungere Tunisi e Trapani, dove il 13 luglio si terrà la cerimonia della premiazione finale (chi volesse avere informazioni dettagliate sulla manifestazione avrà la possibilità di collegarsi al sito www.biotour.it/crocieraregata-di-sanluigi.html, che grazie a un sistema satellitare consentirà di seguire in tempo reale l'intero svolgersi della regata). Sei le prove complessive: quattro di trasferimento e due regate locali, rispettivamente a Cagliari e a Trapani.

Nella foto: una regata della classe Melges 24, il cui Campionato Italiano, edizione 2008, ha visto il suo svolgimento a Cagliari.





Nella foto: una fase del Campionato Nazionale IMS; sullo sfondo la città di Cagliari e il Poetto, la lunga spiaggia a sud-est della città.

Dalla traversata del sovrano francese sono trascorsi otto secoli nei quali gli incroci di spada hanno stabilito i destini dei popoli. Oggi, il significato di questo percorso è la ricerca di un incontro pacifico tra culture che dallo scambio si arricchiscono reciprocamente. Per questo Cagliari, come “capitale del Mediterraneo”, ha colto l’importanza di un evento che risponde all’esigenza di confronto costruttivo tra diverse culture proprio dell’epoca contemporanea. Nei porti in cui sosterranno le barche si svolgeranno incontri, mostre, manifestazioni culturali ed eventi a carattere sociale, volti a valorizzare e far conoscere le tradizioni locali. Intanto la città, “Signora dell’isola”, attraente, aperta, ricca di stimoli artistici e culturali, continua a stendere il suo abbraccio sul visitatore che approda in terra sarda. Lungo la centralissima via Roma sono già state allestite le banchine per le barche da regata e da diporto. Ma nei programmi dell’Amministrazione comunale, di concerto con l’Autorità portuale, ci sono ancora passeggiate, servizi, negozi e un grande parcheggio sotterraneo che faranno del fronte mare il vero cuore pulsante della città. Proprio nella banchina della Darsena antica di recente restaurata, sullo sfondo di fontane, palme e palazzotti ottocenteschi, sono ormeggiate le barche che hanno partecipato a regate nazionali e internazionali. Qui è ormai tradizione che nel mese di aprile si svolga il *Nautic Show Sardinia*, la vetrina dei prodotti nautici che richiama ogni anno migliaia di appassionati e curiosi. Un altro motivo per visitare la “città della vela”. □

Nautic Show Sardinia

27/29 giugno - Tappa Circuito Melges 32

Circa 15 barche, sempre con i migliori professionisti

30 giugno/5 luglio - Tappa Circuito TP52 Med Cup

Circa 25 imbarcazioni, anche qui con i migliori professionisti. Queste imbarcazioni (52 piedi) sono considerate la Formula 1 della vela.

2/8 luglio - Regata Crociera di San Luigi. Per questa prima edizione i partecipanti (un massimo di 60 barche) partiranno da tre porti (Barcellona, Aigues Mortes e Genova), transitando da Mahon o Ajaccio, riunendosi tutti a Cagliari; da qui, la flotta compatta proseguirà per Tunisi (Biserta), per finire a Trapani, ripercorrendo idealmente la rotta seguita dalla flotta del re Luigi IX di Francia. La partenza della Regata/Crociera è prevista il 29/30 giugno; la premiazione della prima parte è programmata a Cagliari il 7 luglio, mentre la premiazione finale è prevista per domenica 13 luglio a Trapani. Saranno ammesse a partecipare solo imbarcazioni di lunghezza superiore a 10 metri, che saranno suddivise in tre divisioni principali: Regata, Crociera/Regata e Gran Crociera. Informazioni più dettagliate e il bando di regata saranno disponibili sul sito della manifestazione www.biotour.it/crociera-regatadisanluigi.html, dal quale sarà possibile anche seguire in tempo reale la regata, grazie a un sistema satellitare che, oltre ad aumentare la sicurezza dei regatanti, consentirà ai loro familiari, agli appassionati e alla stampa di seguire costantemente le barche in navigazione.

Torri e avamposti

SENTINELLE DI PIETRA

Torri, fortezze, roccheforti: la Sardegna è ricchissima di vestigia del suo battagliero passato. Un percorso attraverso queste testimonianze è un modo originale per conoscerla e ammirarla, anche perché molto spesso si tratta di luoghi tra i più belli dell'Isola

DI MAURIZIO BUSÌA

Nella foto: Torre della Pelosa, poco più di quattro chilometri a nord di Stintino.



Chiudere gli occhi e pensare alle coste della Sardegna d'oggi significa immaginare distese d'acqua cristallina e spazi aperti, incorniciati da baie e rocce frastagliate. Eppure non è stato sempre così. Attorno al 1600, infatti, le coste dell'isola del Mediterraneo dovevano apparire, soprattutto agli occhi dei *morisca*, piuttosto come una grande e inespugnabile fortezza. I Mori, infatti, dopo la cacciata dalla Penisola Iberica nel XVI secolo, avevano iniziato a razzare e a occupare nuove terre, tra cui l'ambitissima Sardegna, e in breve tempo, per arrestarne l'avanzata, centinaia di torri e avamposti vennero costruiti dalla Corona di Spagna nei punti strategici dell'isola, vere e proprie sentinelle di pietra sospese sul mare. A Gonnostramatza, nell'Oristanese, per chi desiderasse

Nella foto a sinistra: la Torre di Punta del Bollo, nei pressi di Capo Caccia, affacciata su Cala Dragunara. In alto: la forma squadrata di Torre Salinas, nel Sàrrabus, sulla costa orientale.



Foto: Elisea Toti

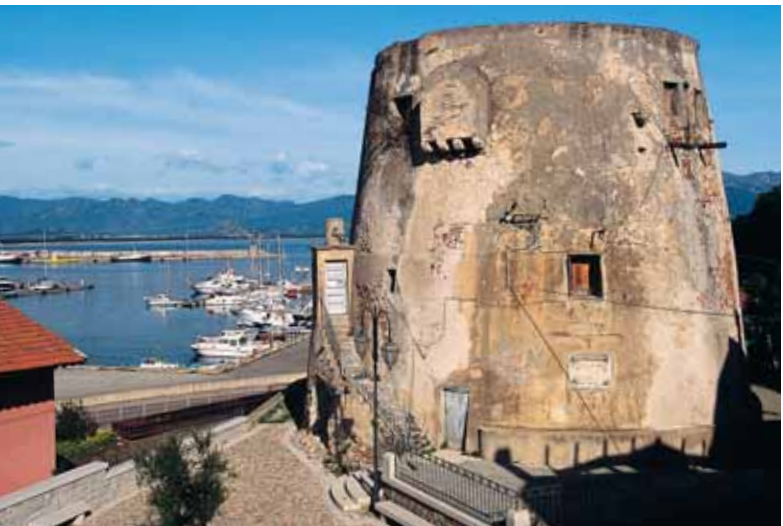
approfondire l'argomento, un museo racconta l'avventura dei corsari saraceni e turchi nel Museo *Turcus e Morus*; grazie a pannelli descrittivi e ai manichini vestiti in abiti tradizionali si rievoca l'atmosfera di una Sardegna che fu porta di confine tra Oriente e Occidente (per visitare il museo si consiglia di contattare il numero 329.3171856 oppure di consultare il sito internet www.turcusemorus.it). Il sistema era contemporaneamente di difesa e contrattacco: dalle torri d'avvistamento, infatti, partivano segnali di fumo o suoni di tamburo; da quelle munite di poderosi cannoni si apriva il fuoco.

Un itinerario che voglia comprenderne alcune può avere come significativo punto di partenza **Alghero**, vera roccaforte delle dominazioni catalana e aragonese, dove si può ancora ammirare la cinta difensiva di torri e forti, edificata sulla precedente struttura genovese. Procedendo verso nord, fin dentro la splendida baia compresa tra *Capo Caccia* e *Punta Giglio*, si trovano, a pochi metri dall'acqua, diverse torri, come per esempio la **Torre di Porto Conte**, una delle più grandi dell'Isola (il luogo mantiene ancora intatta la bellezza di una volta, bellezza di cui si erano accorti già gli antichi Romani e che gli era valsa il nome di *Portus Nynpharum*, "porto delle ninfe"); o come la **Torre di Punta del Bollo**, affacciata sull'incantevole Cala Dragunara.

Doppiato Capo Caccia, ci si dirige ancora verso nord, alla volta di Stintino, fino a raggiungere lo splendido sito della **Torre della Pelosa**, che guarda da cinquecento anni l'*Isola Piana* e l'*Asinara*. Si piega quindi decisamente verso est, fino a superare Castelsardo e raggiungere il borgo di **Isola Rossa**, sorto, nel corso degli anni, proprio intorno alla sua torre cinquecentesca. Nel punto più a nord di Isola Rossa, poi, spetta-



Qui sopra: la vista dalla cima della Torre di San Gemiliano, affacciata sul golfo di Arbatax. Nella foto a sinistra: la Torre di Tertenia sulla costa meridionale dell'Ogliastra.



Qui sopra: la torre spagnola a forma di cono tronco che guarda il porto di Arbatax. A destra: l'incantevole promontorio su cui sorge la Torre di Cala Regina tra Villasimius e Cagliari.

colarmente affacciata sulle Bocche di Bonifacio, si erge la **Torre Aragonese di Longosardo**, divenuta il simbolo di tutta la zona di Santa Teresa di Gallura. Costruita prevalentemente in granito, la torre quasi si fonde in unità armonica con le rocce del paesaggio circostante. Le spiagge vicine a questo imponente luogo di avvistamento sono davvero splendide e occupano il litorale che da *Punta Falcone* arriva fino a *Capo Testa*. Solo 11 chilometri di mare separano questa fascia costiera dalla Corsica.

Più a sud, superate le *torri di Siniscola* e di *Santa Maria Navarrese*, e giunti nel cuore della costa dell'Ogliastra, fa capolino la **Torre di Arbatax**. La costruzione, completamente ristrutturata, è stata utilizzata fino a pochi anni fa come sede della squadriglia navale della Guardia di Finanza. A pochi chilometri di distanza, quasi alla periferia della città, ancora più suggestiva compare a picco sul mare, fra la macchia e le pale di fico d'India, la **Torre di San Gemiliano**. Un recente restauro, pur conservandone l'aspetto segnato dal tempo, ha reso l'edificio completamente visitabile. Da qui la vista si perde a 360 gradi sul territorio ogliastrino: dal turchese della vicinissima baia di *Porto Frailis* alle aspre colline circostanti, fino al blu che verso sud rivela scogliere di granito e porfido rosso modellate dalle onde.

Ogni torre mantiene la sua unicità. Un itinerario ideale è quello che, procedendo ancora verso sud, dalla **Torre di Bari**, avamposto dall'aspetto gentile che divide in due l'ampissima spiaggia nel territorio di Barisardo, tocca le torri di **Tertania** e delle **Saline**, e giunge alla **Fortezza Vecchia** di *Villasimius*. Insieme alla **Torre di San Luigi** dell'*Isola di Serpentara*; è questa a costituire l'ultima barriera difensiva della costa sudorientale. Austera e solitaria, la vecchia Fortezza





Johanna Huber/Simephoto

Qui sopra: una bella immagine della Torre di Isola Rossa, sulla costa settentrionale, pochi chilometri a nord-est di Castelsardo.

si impone quale antica custode delle acque cristalline tra le più famose e frequentate dell'Isola.

Passata **Torre di Cala Regina**, tra Villasimius e Cagliari e raggiungendo poi la costa occidentale, la **Torre di Cala Domestica**, a Buggerru, appare come un miraggio in una terra selvaggia e incontaminata. Alta sul colle, malinconica a fissare l'orizzonte, le pietre sembrano posate una sull'altra mantenendo l'aspetto di robusta fragilità. Salendo sulla base è possibile godere di un panorama mozzafiato che si apre sull'*Isola di San Pietro*. La torre è rimasta in uso fino al 1843 e quindi riutilizzata durante la seconda guerra mondiale come punto di avvistamento, ancora "in servizio" dopo quattro secoli.

Risalendo quindi verso nord si incontrano, fra le altre, **Torre Grande**, sull'omonima spiaggia vicino ad *Oristano*, e la **Torre Aragonese** di Bosa Marina. La prima è nota per essere la più grande delle torri isolane, punto di riferimento della frequentatissima passeggiata estiva sul lungomare; la seconda, affacciata sulla foce del fiu-

me Temo, e posta sulla roccia dell'*Isola Rossa*, raggiungibile attraverso un molo, offre, oltre al bellissimo panorama, affascinanti interni decorati in trachite rossa. La torre è utilizzata nei mesi estivi come luogo di esposizione di opere contemporanee. □

DOVE MANGIARE

In un ipotetico itinerario isolano in visita alle torri più spettacolari non è ovviamente facile indicare soste gastronomiche "all'ombra delle fortezze". Ne segnaliamo due, su sponde opposte in ossequio a una sorta di "par condicio". La prima è il ristorante Le Tre Torri di Alghero, all'interno della cinta muraria catalana, a pochi passi dagli imponenti Bastioni Cristoforo Colombo (tel. 079.9735057). La seconda sosta, vicino alla Torre di San Gemiliano ad Arbatax, sulla baia di Porto Frailis, è Il Faro (tel. 0782.667499), ideale per gustare prelibatezze a base di pesce fresco nel più completo relax e con vista sul mare.

TUTTA L'ISOLA "IN OFFERTA"

alberghi

ristoranti

prodotti

sagre

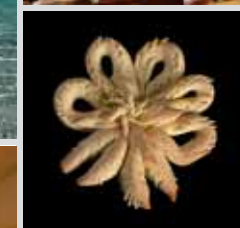
vino

pane

formaggi

tessuti

sapori



Qui sopra, dall'alto: la piscina dell'Hotel Tarthes di Guspini, un piatto del Café Lisboa a Cagliari, attrezzi per la lavorazione della lana. Qui a destra, dall'alto: l'hotel Corte Fiorita di Bosa, il piatto tradizionale delle caschettas, un pane degli sposi, il dorato grappolo della Vernaccia, la preparazione del "Fiore Sardo".



ALBERGHI

Le buone *soste*

QUALCOSA DI NUOVO SOTTO IL SOLE

Non ci sono soltanto gli hotel della costa, superlusso e spesso inarrivabili. Oggi l'isola sa offrire lungo il mare ma anche, e soprattutto, all'interno e nelle città, nuove strutture all'altezza dei tempi: uno charme con tutti i comfort e a prezzi abbordabili

DI GIOVANNI ANTONIO LAMPIS - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS

Per rappresentare in immagini la storia alberghiera della Sardegna, sarebbe perfetta la metafora del lenzuolo: candido e inamidato lungo la fascia costiera, ingiallito nelle zone interne, lacerato da grossi strappi in corrispondenza delle città.

Negli ultimi tempi, fortunatamente, la tendenza è cambiata e il lenzuolo ha conquistato un aspetto decisamente decoroso, a tratti addirittura brillante. Merito di alcuni imprenditori coraggiosi, che hanno deciso di scommettere sullo strepitoso fascino delle città sarde. Merito anche della Regione, che con un insistente batti e ribatti ha convinto le comunità dell'interno a convertirsi al turismo attraverso lo schema dell'ospitalità diffusa: meno mega-strutture e più porte aperte al forestiero, magari recuperando interi pezzi di centro storico che altrimenti, con buona probabilità, rischierebbero di essere travolti dall'incuria.

Qui accanto: una camera dell'hotel "La Locanda del Corso" a Cagliari, in corso Vittorio Emanuele, tra largo Carlo Felice e il quartiere dell'Orto Botanico.



Cagliari

Il capoluogo è il simbolo più esaltante della nuova *hôtellerie* sarda. Nel centro commerciale della città il **T Hotel** (via dei Giudicati, tel. 070.474000), è un quattro stelle elegante con il profilo sinuoso dell'onda e i rivestimenti di vetro-specchio. Il T Hotel è aperto anche a ospiti non resi-

denziali fin dalla ricca colazione del mattino, per il pranzo, l'aperitivo e la cena. È recente l'apertura di un modernissimo centro benessere. I prezzi: le camere doppie vanno da 190 a 230 euro. Negli spazi decisamente più contenuti di un'antica palazzina affacciata sul corso Vittorio Emanuele, **La Locanda del Corso**



(corso Vittorio Emanuele 8, tel. 349.4469789) è ideale per chi ricerca comodità in un contesto esclusivo ma non formale. I prezzi: la doppia 95 euro, la suite 140. Vista sul porto, una manciata di camere arredate con gusto, il **Petit Hotel Miramare** (via Roma 59, tel. 070.664021), fino a pochi anni fa modesta pensione, è oggi rifugio esclusivo, ma con garbo. I prezzi: la doppia costa 95 euro. Pochi chilometri a sud di Cagliari, a Santa Margherita di Pula, si incontra il **Flamingo Hotel** (tel. 070.9208361), in riva al mare, centro benessere, che ha inaugurato di recente diverse suite. I prezzi: da 176 euro a 400 la suite.

Carloforte

Di nuova apertura, sull'isola di San Pietro, il **Nichotel** (via Garibaldi 7, tel. 0781.857162), in pieno centro storico. Tredici camere e quattro suite arredate con gusto a due passi dal porto. I prezzi: da 90 a 180 euro per la camera doppia.



Iglesias

Moderno ed elegante, decisamente minimalista, **Le Tour Hotel** (via Dalla Chiesa, tel. 0781.33330) è la base ideale per raggiungere la vicina Sant'Antioco, con le catacombe d'epoca romana e il *tophet* fenicio, o spingersi ancora più in là, oltremare, fino all'isola di San Pietro. Beauty

Qui sopra: la zona bar del "T Hotel" di Cagliari, di architettura moderna, con ampie superfici vetrate per illuminare gli interni. Il complesso offre la possibilità anche ai non ospiti di usufruire dei suoi servizi, dalla prima colazione alla cena. La struttura si è dotata recentemente di un moderno centro benessere. **In alto:** la piscina dell'Hotel Tarthesh di Guspini, la cittadina del Campidano a pochi chilometri dalla zona mineraria dell'Iglesiente e dalle spiagge di Piscinas, Pistis e Torre dei Corsari. L'hotel è dotato di 40 camere e alcune suite.



Qui sopra: la reception "rustica" e accogliente dell'albergo diffuso "Sas Benas" di Santu Lussurgiu, borgo alle falde del Monte Ferru, dove si mantiene ancora vivissima la tradizione artigianale della tessitura di tappeti. Qui accanto: la vista su Oliena dalla terrazza del "B&B Luxury Santa Maria", una piccola struttura familiare curata da un'ospitalissima coppia, Fabio e Larissa. Sono possibili escursioni al vicino villaggio nuragico di Tiscali o nella valle di Lanaitto, avendo per preziosa guida lo stesso Fabio.

farm, ristorante e servizio di visite guidate. *I prezzi: camera doppia da 86 a 110 euro.*

Gùspini

Dopo Iglesias, lungo la tortuosa ma bellissima Statale 126, ecco Gùspini, nel cuore della zona mineraria, a pochi minuti dalle affascinose coste a dune di Piscinas. Qui, incorniciato dal Monte Linas, c'è l'orientaleggiante **Hotel Tarthesh** (via Parigi, tel. 0709.729000), avvolgente negli interni come nel parco. *I prezzi: la doppia da 120 a 210 euro.*

Santu Lussurgiu

Da sud a nord, superata Oristano, con una deviazione verso l'interno si raggiunge il verdeggiantissimo Montiferru, patria di alcune tra le più prelibate specialità agroalimentari della Sardegna: il *bue rosso*, il formaggio *casitzolu*, il

superbo *olio di Seneghe*. A Santu Lussurgiu si può alloggiare nell'**albergo diffuso Sas Benas** (piazza San Giovanni, tel. 0783.550870), un delizioso rifugio di campagna per chi cerca silenzio e sincera ospitalità. *I prezzi: la doppia costa 70 euro.*

Bosa

In direzione nord-ovest, a Bosa, si può fare tappa nell'**albergo diffuso Corte Fiorita** (Lungo Temo De Gasperi n. 95, tel. 078.377058). Le 30 camere, eleganti e confortevoli, sono suddivise in due strutture separate: *Le Palme* (lungo il fiume Temo) e *I Gerani* (nel centro storico d'ispirazione gotica). *I prezzi: camere doppie da 60 a 110 euro in alta stagione.*

Alghero

A costi contenuti, eccellente l'ospitalità dell'**Angedras** (Sardegna,

letto al contrario; via Frank 2, tel. 079.9735034), arredato in stile sardo, con una bella terrazza e, in estate, una comoda spiaggia privata. *I prezzi: doppia da 75 a 110 euro in alta stagione.*

Arzachena

A breve distanza dalla città, **Villa del Golfo** (loc. La Conia, tel. 0789.892091) è un hotel relais di gran gusto. Vista indimenticabile, staff cortese ed efficiente ma non lezioso. *I prezzi: da 95 a 335 euro a persona.*

Nella straordinaria campagna gallurese, ecco anche il **B&B Lu Pastruccialeddu** (nell'omonima località, tel. 0789.81777): 57 ettari di parco governati dal granito, dal ginepro e dal lentischio a pochi minuti dai lidi della Costa Smeralda. *I prezzi: la doppia costa da 60 a 100 euro.*

San Pantaleo

Nella straordinaria campagna gallurese, in località San Pantaleo, il **Petra Segreta** (via Maddalena 5, tel. 335.7061121) è un resort di grande fascino, con beauty fam. *I prezzi: la doppia da 396 euro in alta stagione.*

Oliena

Nel cuore dell'Isola, in Barbagia. Il **B&B Luxury Santa Maria** (via Deledda 76, tel. 0784.287278) è un piccolo albergo, familiare ed accogliente, curato in ogni dettaglio. Camere di eleganza essenziale e un'invidiabile terrazza affacciata sul campanile della parrocchiale. Fabio, uno dei più esperti escursionisti della zona, vi guiderà alla scoperta del villaggio di Tiscali e della valle di Lanaitto. *I prezzi: la doppia da 40 a 80 euro.*



Qui sopra: una stanza con camino dell'albergo diffuso "Corte Fiorita" a Bosa, la bella cittadina antica adagiata lungo il fiume Temo nei pressi della foce. L'albergo è costituito da due strutture separate, una nel centro storico e l'altra lungo la sponda del fiume. In alto: una delle camere del "Resort Petra Segreta" nei pressi di San Pantaleo, pochi chilometri a nord di Olbia e non lontano dalle spiagge della Costa Smeralda. Molte sue camere, affacciate su piccoli giardini, si ispirano ai tradizionali stazzi galluresi.



Le buone *soste*

RISTORANTI

PIATTI ANTICHI E GUSTO MODERNO

La Sardegna sviluppa di giorno in giorno una sapiente "attualità" della sua cucina adeguandola ai tempi. Merito di chef e ristoranti dei quali vi segnaliamo qualche nome tra i tanti

DI GIOVANNI ANTONIO LAMPIS - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS



La cucina, così come l'hôtellerie, conosce finalmente anche in Sardegna un rinnovamento all'altezza dei tempi, delle esigenze del turista e, in generale, del buongustaio moderno. Ma forse con una peculiarità più evidente qui che in altre regioni: l'Isola, sempre "paccatamente gelosa" delle sue tradizioni, certo non intende tradirle: a cominciare dalla tavola.



Cagliari

La stella Michelin di Roberto Petza brilla anche negli spazi ristretti del **Café Lisboa** del capoluogo (via Tuveri 2, tel. 070.43707), che gli offre alloggio dopo il polemico addio alla prestigiosa sede del Teatro Lirico. Considerato a ragione il migliore interprete della *nouvelle vague* della cucina isolana, Petza destruttura le ricette della tradizione e le ricomponi in un quadro di maggior equilibrio e compostezza formale. Menù degustazione in tre portate a partire da 26 euro. Sicuramente la stella Michelin più a buon mercato d'Italia, ma senza compromessi su materie prime e qualità del cucinato.

Nel quartiere di Stampace, la **Vecchia Trattoria** (via Azuni 55, tel. 070.652515) offre robusta cucina regionale fondata sulla potenza dei sughi e delle carni, con ripetuti richiami alle tradizioni del Montiferru, la sub-regione umida e verdeggiante a nord di Oristano. Nel menù, per un *costo medio di 40 euro*, spiccano la fregola abbrustolita con ragù di bue rosso e il poderoso stufato di sardo mediano: cuoce almeno quattro ore prima di finire nel piatto e soddisfare gli appetiti più robusti.

Nuxis

Lasciata Cagliari, la mappa delle cucine della Sardegna rivela le novità più interessanti nella zona del Sulcis Iglesiente, a sud-ovest

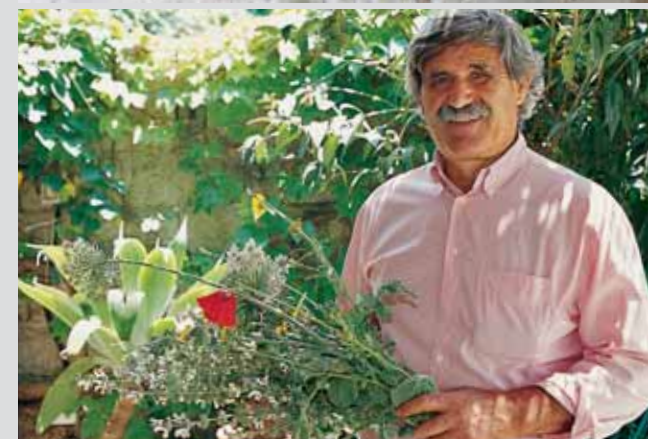
del capoluogo. Nella piccolissima Nuxis, il ristorante **Letizia** (via S. Pietro 12, tel. 0781.957021) mette nel piatto per un *costo medio di 25/30 euro* le delizie di un territorio inaspettatamente ricco: gli spaghetti ai ricci spolverati con la radice di tarassaco, il petto di piccione al forno con noci e pistacchi, la pasta aglio, olio e noci, i funghi di cisto fritti nell'olio di lentischio.

Iglesias

La città conserva un meraviglioso centro storico e, nelle vicinanze, imponenti reperti di archeologia industriale dichiarati dall'Unesco Patrimonio dell'umanità. Il ristorante **Villa di Chiesa** (piazza Municipio 9/10, tel. 0781.31641), ser-



Nelle foto di questa pagina: due piatti del ristorante "Letizia" di Nuxis: un semifreddo al mirto e una tagliata di tonno; il proprietario, Elio Fanutza, esperto erborista e micologo. Nella pagina precedente: lo chef Roberto Petza, uno dei più brillanti interpreti della "nuova cucina" sarda, e un tortino di cioccolato e zabaione del suo ristorante "Café Lisboa" di Cagliari.





Qui sopra: lo chef Andrea Melis del ristorante "Antica Trattoria del Teatro" di Oristano, già allievo di Gualtiero Marchesi e collaboratore di chef di primissimo piano come Carlo Cracco. Accanto: un piatto del ristorante, quagliette al mirto con pomodori secchi, olive e cuori di carciofo arrostiti.

ve una cucina creativa, equilibrata nel rapporto fra tradizione e innovazione, tutta giocata sulla valorizzazione di materie prime di qualità, per un costo di circa 40 euro. All'ombra della Cattedrale, dunque, nelle immediate vicinanze del vecchio municipio e dell'episcopio, i più tradizionalisti troveranno emozionante poter scegliere tra quattro tipi diversi di arsella come condimento per gli spaghetti. Chi vuole sperimentare potrà gustare le fettucine con favette e scampi o il pesce di cattura con arselle, asparagi e carciofi. Un consiglio: lasciarsi guidare dall'esperto padrone di casa, Alessandro Chessa, alla scoperta delle delizie di giornata.

Carloforte

Fuori dai soliti indirizzi, accomo-

darsi ai pochi tavoli del piccolo **A Galaia** (via Segni 36, tel. 0781.854081). La carta del ristorante è un inno alla salina generosità del tonno. Tra gli antipasti, il cuore di tonno sotto sale, la bottarga e il musciame. Tra i primi svetta il pasticcio carlofortino, una mescolanza di gnocchetti e maccheroncini conditi con tre salse diverse: al tonno, al pesto e al pomodoro. Un secondo piatto stupefacente: trippa di tonno con patate, cipolle e olive. *Intorno ai 35 euro.*

Oristano

Risalendo verso il centro dell'Isola, merita una deviazione ad Oristano il riservato **Antica Trattoria del Teatro** (via Parpaglia 11, tel. 0783.71672). Si tratta, in assoluto, di uno dei tre-quattro indirizzi da non mancare per gustare ciò che

di buono e di nuovo si muove nei piatti dell'isola per un prezzo che si aggira sui 45 euro. Lo chef Andrea Melis è un cavallo di razza con un pedigree di tutto rispetto. Allievo di Gualtiero Marchesi, ha lavorato con Davide Oldani e Carlo Cracco e guidato le cucine del miglior ristorante italiano del Nord Europa prima di disfare le valigie e aprire un locale tutto suo al centro di Oristano, vicino alla nativa Mogoro. Imperdibile la sua reinterpretazione della panada di anguille, i raviolini di carciofi mantecati alle uova di riccio e la scaloppa di muggine in crosta di *carasau*, servita con la cicorietta selvatica e un goccio di limone. Infine, *sebada* con gelato al pistacchio o budino di grano con salsa di sappa alla vernaccia.



Qui sopra: lo chef Gavino Amugà siede all'esterno del ristorante della "Tenuta Pilastru", sulla strada tra Arzachena e Bassacutena, un luogo dove gustare molte specialità autenticamente sarde. In alto: piatti preparati dal ristorante "Sa Zibba", di Cabras, specializzato in paste rigorosamente tirate a mano e in piatti di mare (da assaggiare la tagliata di muggine alla brace con carciofi e asparagi di mare).

Cabras

Nella città lagunare, dove si pescano i muggini più buoni del mondo, è consigliabile attovagliarsi ai tavoli del ristorante **Sa Zibba** (via Leopardi 53, tel. 0783.392597), dove, per un costo medio di 30 euro, il menù è una sorpresa: sette diversi tipi di pasta tirata a mano, cucinata con ingredienti e sapienza non sperimentati altrove. Da provare la fregola con arselle e seppioline servite a crudo, la tagliata di muggine alla brace con carciofi e asparagi di mare, l'insalata di asparagi di mare, pomodoro e cipolla.

Bonàrcado

Il ristorante **Sa Mola** di Bonàrcado (via Deledda 25, tel. 0783.56580) è ricavato all'interno di una villa padronale dell'Ottocento. La cucina celebra le materie prime del territorio, con un occhio al recupero di preparazioni tipiche della cucina povera del-



Nella foto: antipasti a base di pesce offerti dal ristorante "Da Vito" a Sennori sul Golfo dell'Asinara. Una specialità da non perdere: la pasta con fagioli e le cozze.

l'agricoltore e del pastore. Si segnala la magnifica *suppa cotta*, una pizza agreste preparata con pane raffermo, finocchietto, formaggio e cotta al forno. Il prezzo sarà contenuto intorno ai 25 euro.

Sennori

Con vista sul Golfo dell'Asinara, il ristorante **Da Vito** (loc. Badd'e cossos, tel. 079.360245) serve un'eccezionale carrellata di antipasti dominata dai delicatissimi fritti. Tra i primi piatti, menzione d'onore per la superba pasta fagioli e cozze, reinterpretazione locale di un grande classico della cucina sorrentina: gli smilzi cannellini fanno posto ai borlotti, i maltagliati ai minuscoli ditalini rigati impreziositi dalla marinara di cozze finale. Si spenderanno circa 35 euro.

Olbia

Assecondando i capricci della litoranea, in poco più di un'ora si raggiunge **Olbia**. Tra gli indirizzi più interessanti **L'Osteria del Mare** (via delle Terme 10, tel. 0789.25801). Nella carta degli antipasti, ecco il dentice marinato all'anice con tartare di pomodoro e la seppiolina con carciofi e menta al timo ed erba cipollina. Fra i primi, da provare il riso al crescione con la triglia insaporita

al timo. Insolita la scaloppa di cappone con cavolini di Bruxelles e mandorle. Tutto per circa 40 euro. Un tuffo tra i sapori più autentici di quest'angolo di Sardegna alla **Tenuta Pilastru** (Strada Arzachena-Bassacutena km 5, tel. 0789.82936), gestita con passione dalla famiglia Filigheddu. Tra i tavoli apparecchiati con rustica eleganza si assaggiano *li cjusoni*, gnocchetti marcati da un incavo profondo, ideale atterraggio per corpose salse a base di carne; e la *zuppa cuata*, golosa architettura ottenuta dalla sovrapposizione di fogli di pane *carasau* rammolliti nel brodo di pecora e conditi con salsa rossa e formaggio pecorino. Menù completo sui 30 euro.

Oliena

A **Oliena**, il ristorante **CK** (via King 2, tel. 0784.288733) stuzzica l'ospite con i poderosi salumi locali e con altro per un prezzo medio di 25 euro. I primi hanno il sapore selvaggio evocato nel nome: i *maharrones hurriaos*, robusti filamenti di pasta tirati col ferro da calza, con sughi di carne e pecorino. Tra i secondi spicca lo stufato di fagioli e *parasambene* (diagramma del vitello) cucinato con erbe e condito con lardo, patate e pecorino.

Ricette *speciali*

I RARI PASTI DI UN SOLO POSTO

Bandiere gastronomiche, vere e proprie rarità culinarie che si possono gustare in una sola località, impossibili da trovare altrove. Ve ne segnaliamo quattro

DI GIOVANNI ANTONIO LAMPIS

Poco distante da Oristano, la lagunosa **Cabras** è il regno del muggine. Grigio plumbeo, nuotata scattante, il muggine è grasso e saporoso, ideale da cuocere al forno o sulla brace. Solo la **mrecca**, però, lo esalta. La ricetta, antichissima, ha probabili origini fenicie. Il pesce appena pescato è immerso in acqua salata, bollito, poi disteso ad asciugare sull'*obione*, una diffusa pianta palustre. Il segreto è il sale: quanto più sale si impiega nella cottura, tanto più a lungo si potrà conservare il pesce, mantenendone integra la saporosa freschezza. La **mrecca** si rivela ai visitatori tra i tavoli del ristorante della *Cooperativa Pontis* (Strada pr. 6, per S. Giovanni di Sinis, km 1,200, tel. 0783.391774). Dall'acqua alla montagna. Siamo

a **Oliena**, terra di vino e di olio, protesa verso il mare e protetta dal mastodontico massiccio del *Corrasi*. Tra questa gente è custodita la ricetta del **prattu de cassa**, un piatto di selvaggina mista condita con patate, cipolla ed erbe selvatiche, cucinata all'interno di due piatti di rame sovrapposti a formare una rudimentale camera stagna. Ricetta muscolare eppure "leggera". Merito delle misteriose erbe usate e dei loro benefici umori. In Sardegna *su prattu de cassa* è servito soltanto dal ristorante *CK* (via King 2, tel. 0784.288733).

A **Nuoro**, si celebra un altro miracolo della gastronomia isolana: il rito antico del **filindeu**, una pasta a trama fitta cucinata nel brodo di pecora e condita con il formaggio fresco acido di un giorno. Il risultato è un tessuto di fili sot-

tili, da tuffare nel brodo caldo, ingentiliti dal formaggio sciolto. Si gusta al *Testone* (nell'omonima località, tel. 0784/230539).

A una manciata di chilometri da Bosa s'incontra **Sindia**, patria di **sa supafalza**, una zuppa di pane rafferma cucinata con cipolle, salsiccia e lardo a fette. L'unico indirizzo per assaporarlo è l'*agriturismo Banzu* dell'energico Bachisio Carta, maestro di genuina ospitalità. Il lardo tagliato a tocchetti è riversato in padella per una prima sgrassatura; si aggiungono i pezzettoni di salsiccia e, solo alla fine, una robusta dose di cipolla. Il tutto è immerso in acqua e latte e portato a ebollizione. In ultimo si aggiunge il pane rafferma di due-tre giorni. Emozionanti sensazioni. La saporita ricetta è laboriosa, meglio prenotare: tel. 0785.41207 oppure 349.5645991.

Qui sotto, da sinistra: un piatto di "filindeu", una pasta cucinata nel brodo di pecora e condita con formaggio acido; e la "mrecca", cioè il muggine bollito, come si presenta dopo essersi asciugato nell'"ombione", una pianta palustre filamentosa (nell'immagine a destra).



Sardegna *Doc*

IL “RINASCIMENTO” NEL BICCHIERE

L'Isola conosce un notevole rinnovamento qualitativo nella produzione dei vini, che hanno una lunghissima storia alle spalle

DI EMANUELE DESSI - FOTOGRAFIE GIANMARIO MARRAS

Romani e Spagnoli. Quindi, Fenici e Cartaginesi. Ma anche Pisani, Catalano-Aragonesi e Piemontesi. Crocevia di traffici e terra di conquista nel cuore del Mediterraneo, la Sardegna è stata culla del vino molto prima che Cannonau, Vermentino, Carignano e Nasco, all'alba del Terzo Millennio, trovassero un posto di riguardo nella carta dei vini dei migliori ristoranti di New York, Tokyo e Londra. E quando Gabriele d'Annunzio (innamorato del *Nepente* di Oliena, in terra di Barbagia), un secolo fa, dedicò al vino rosso un sonetto-elogio, i sardi erano già tra i più bravi, nel Mediterraneo, nel dare personalità al succo d'uva. Benvenuti in Sardegna, voi che amate la natura e i suoi frutti prelibati e proibiti. E l'uva e il vino, in una terra che profuma di mirto e di ginepro, hanno un posto d'onore. Tradizione, cultura, fatica, economia, passione. *Terroir*, direbbero i francesi, tra i pochi che in Sardegna non hanno mai tro-

Nelle foto qui a destra: due bellissimi panorami delle colline che si estendono tra Bosa e Modolo, terra della Malvasia di Bosa. Nella pagina accanto, in alto: attrezzi nel Museo del Vino (Berchidda, O-T).



vato porti o anche semplicemente anfratti disposti ad accoglierli. E non che non ci abbiano provato. Soprattutto nel 1793 (quattro anni dopo la Rivoluzione), con una potente flotta che, tra i tanti ufficiali, annoverava un giovane capitano di artiglieria, Napoleone Bonaparte.

Storia, leggenda e scienza si fondono in un cocktail che profuma di macchia mediterranea. Non sempre è facile stabilire dove la realtà lasci spazio alla fantasia. Ma è andata consolidandosi la convinzione che a introdurre la vite nell'Isola siano stati i Fenici



(intorno al Mille avanti Cristo), utilizzando come porta d'ingresso la penisola del Sinis, nell'Oristanese, e la città di Tharros in particolare. Ma anche attraverso altre colonie, nel sud dell'Isola.

Un po' di storia

Di certo, nel Medioevo la viticoltura era già ben radicata nelle tradizioni sarde, come testimonia la *Carta de Logu*, una costituzione emanata dalla giudicessa Eleono-

ra d'Arborea nel 1392, che imponeva l'impianto di vigneti per le terre incolte. Chiunque ne possedesse, veniva obbligato da un funzionario regio della contrada a impiantarvi o farvi impiantare una vigna entro un anno. In caso contrario, le terre andavano cedute od offerte a chi potesse coltivarle. Pene severe erano previste per chi non curava i vigneti. Chi li espantava senza consenso, aveva la prospettiva delle prigio-

ne e, nei casi più gravi, persino dell'amputazione della mano destra. Tempi davvero lontani rispetto a quelli che, alla fine del XX secolo, hanno visto la Commissione europea finanziare l'espianto dei vigneti in cambio di un contributo economico. E i sardi non si sono fatti pregare: tra il 1980 e il 1998 sono stati estirpati 27.160 ettari. Salvo poi versare amare lacrime di cocodrillo.

Le lacrime di Santa Giustina

Altre lacrime quelle che, secondo la leggenda, portarono in Sardegna un nettare chiamato **Vernaccia**. "Quando la valle del Tirso era offesa e distrutta dalla morte che esalava dalla palude pestilenziale, la martire Santa Giustina, vedendo tanta rovina, pianse calde lacrime, una delle quali", narra la leggenda, "cadde su un lembo di terra ancora asciutto e là fece nascere una pianticella con belle foglie verdi e grappoli d'oro profumati, dal dolce succo giallo limpido che dà forza al corpo e purifica lo spirito". Una leggenda raccontata dagli affreschi che abbelliscono la *Cantina della Vernaccia*, a Oristano. Un nome, Vernaccia, che forse deriva da *vernaculus*, ossia del posto, locale. Dal colore giallo, dorato e ambrato, è un vino da meditazione il cui vitigno fu probabilmente introdotto dai Fenici. Il primo cenno storico risale, comunque, al 1327.

Una cantina nel nuraghe

In alcuni scavi, dal Sulcis alla Barbagia, sono stati ritrovati vinaccioli carbonizzati, brocche e anfore: per gli archeologi significa che il vino era già prodotto ed esportato prima dell'arrivo dei Fenici (che giunsero dai monti del Libano in Sardegna tra il Mille e il 900 a.C.). Due "laboratori enologici" in buono stato di conservazione – con vasche per la pigiatura, bacili, basi e contrappesi dei torchi – sono stati ritrovati nel grande complesso del



Nuraghe Arrubiu di Orroli. Lo scavo ha anche permesso di recuperare vinaccioli carbonizzati: gli esami di laboratorio hanno consentito di stabilire che il Dna è molto simile a vitigni di antica tradizione, come il *Bovale* sardo, noto anche come *Muristellu*, ancora coltivati. L'archeologo Mario Sanges, protagonista di numerose campagne di scavi, l'ha detto e ripetuto in più d'una occasione: il vino si produceva e si esportava già prima dell'arrivo dei Fenici in Sardegna. Le recenti campagne di scavo coordinate da Sanges, in cui sono stati utilizzati i più moderni sistemi di indagine archeologica e minuziose analisi scientifiche, hanno consentito di datare la presenza della vite e del vino in Sardegna alla fine dell'Età del Bronzo Medio (XV secolo a.C.)

Il Cannonau nasce qui

"Il problema dell'origine dei vitigni non è una semplice disputa

tra specialisti, ma è un aspetto che può dare valore aggiunto alle produzioni tipiche". Così dice Gianni Lovicu, l'appassionato e bravo ricercatore dell'ex Cras (Centro regionale agrario sperimentale della Sardegna, oggi agenzia Agris). E aggiunge: "È, in sintesi, l'esaltazione della biodiversità, intesa non solo come differenza biologica, ma anche come prodotto culturale della storia di un popolo. E questo", dice Lovicu, "è tanto più vero nel caso del vino, profondamente legato ad aspetti religiosi, tradizioni, usi e costumi dei popoli". La premessa non è casuale. Anche perché, fa notare Gianni Lovicu, in passato, per una serie di citazioni sbagliate, si attribuiva al Cannonau un'origine spagnola. Ma le recenti ricerche documentali hanno portato al ritrovamento, a Cagliari, di un atto notarile del 1549, dove è citato il vino Cannonau, mentre la prima citazione, come vino rosso, del Gar-

Qui sopra: un bel vigneto di Vermentino nei pressi di Monti, nel Logudoro, che vanta una delle cantine sociali più antiche di Sardegna. Nella pagina precedente: un bel grappolo di Vermentino. Da questo vitigno si ottiene il Vermentino di Gallura, per ora unico Docg dell'Isola.

nacha, si trova in un dizionario spagnolo del 1734. Da ciò s'ipotizza che il Cannonau sia stato esportato dalla Sardegna in Spagna. E non viceversa, come sino a poco tempo fa si pensava.

Un po' di numeri e di nomi

Con una media di 900.000 ettoltri nelle ultime vendemmie, la Sardegna produce circa il 2 per cento del vino italiano. Le superfici vitate, anche per la politica scellerata delle estirpazioni favorite dall'Unione Europea, sono di poco superiori nell'isola a 30.000 ettari, meno della metà rispetto alla fine degli anni Settanta. Il vitigno più diffuso è il *Cannonau*, seguito da *Nuragus*, *Monica*, *Vermentino*, e *Carignano*. La Sardegna ha 19 Denominazioni di origine protetta. Nel dettaglio, le **Doc** so-



Qui sopra : un vigneto di Cannonau, vitigno che è primo per quantità di produzione in Sardegna e, con tutta probabilità, autoctono. Nella pagina precedente: un bicchiere e un vigneto di Vernaccia. Questo vitigno è una gloria dell'Isola (la Vernaccia di Oristano è una Doc), e una leggenda narra che nacque dalle lacrime di Santa Giustina, commossa nel vedere la desolazione della Valle del Tirso, a quel tempo malsana.

no Alghero, Arborea, Campidano di Terralba, Cannonau di Sardegna, Carignano del Sulcis, Girò di Cagliari, Malvasia di Cagliari, Malvasia di Bosa, Mandrolisai, Monica di Sardegna, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sardegna, Moscato di Sorso Sennori, Nascio, Nuragus, Sardegna Doc Semidano, Vermentino di Sardegna e Vernaccia di Oristano. L'Isola ha anche 15 Igt (Indicazione geografica tipica): Isola dei Nuraghi, Parteolla, Sibiola, Marmilla, Trexenta, Valli di Porto Pino, Tharros, Valle del Tirso, Barbagia, Ogliastra, Provincia di Nuoro, Planargia, Romanzia, Colli del Limbara e Nurra.

Il gioiello della Gallura

L'isola vanta anche una presti-

giosa **Docg**, la Denominazione di origine controllata e garantita, per il **Vermentino di Gallura**, un vino bianco che può essere prodotto solo nel territorio della provincia di Olbia-Tempio. La sua origine è probabilmente spagnola. La sua comparsa in Sardegna è abbastanza recente, databile negli ultimi decenni del XIX secolo, con i primi impianti realizzati in Gallura. In questa terra, arsa e ostile per le più comuni coltivazioni agricole, costantemente battuta dai venti di maestrale, il Vermentino riesce ad esprimersi con caratteristiche di spiccata personalità, come evidenzia l'enologo Dino Addis, direttore della Cantina Gallura di Tempio

Pausania. Addis, laurea in Agraria a Pisa con tesi in viticoltura, è soprattutto un grande portabandiera della sua terra, la Gallura. "Quand'ero bambino, mio nonno mi faceva assaggiare il suo Vermentino. Pensavo: un giorno vorrei farlo anch'io così". Ci prova, tutti gli anni. Con passione e orgoglio. "In una bottiglia di Vermentino c'è l'anima, c'è lo spirito, c'è la cultura della Gallura. C'è la sapidità, la mineralità di questa terra talvolta arida, fatta di granito e di vento".

Un brindisi sardo

E dunque, come dicevamo all'inizio, benvenuti in Sardegna, allora, voi che amate la natura e i suoi frutti prelibati e proibiti. Voi

In Sardegna il vino più antico del mondo

Il vino sardo: il più antico del mondo? Lo rivelerebbero i risultati degli studi consentiti oggi dalle sofisticate analisi del Dna. I più antichi reperti di vite selvatica (*Vitis vinifera sylvestris*) mai trovati al mondo sono quelli del Caucaso, risalenti a circa 8.000 anni prima di Cristo. Ma tra gli esempi di "domesticazione" della vite selvatica, cioè della sua trasformazione in una pianta coltivata, i più antichi sono quelli risalenti all'età prenuragica, qualcosa come 5.000-6.000 anni fa.

Attilio Scienza, docente di Viticoltura all'Università di Milano, ripercorrendo al contrario il millenario cammino della vite da Oriente a Occidente, sostiene che sia stata quella nuragica "la prima civiltà dell'Europa occidentale capace di tessere traffici e rapporti tra le diverse aree del Mediterraneo e che quindi potrebbe aver avuto un ruolo nel domesticare e diffondere la vite". Ipotesi confermata – come ha scritto anche il *National Geographic* – dal ritrovamento, in diversi siti archeologici sardi, di semi di vite risalenti a periodi sicuramente precedente l'arrivo dei Fenici. Questi ultimi, quindi, in Sardegna non avrebbero importato la vite, ma semplicemente introdotto alcune nuove varietà di

vite "orientale", senza però sostituire quelle locali. A questi studi dedica da tempo una particolare passione – che si estrinseca in convegni, dibattiti, pubblicazioni – l'enologo Tonino Arcadu, titolare della cantina Gostolaj di Oliena, accanito sostenitore della valorizzazione dei vitigni autoctoni e dello stretto legame che esiste tra qualità del vino e qualità del territorio. Chi vuole saperne di più può contattarlo in cantina, tel. 0784.287354, o al cellulare (335.7067299). A. B.

Vermentino di Gallura, non il più antico, ma tra i più apprezzati.





Qui sopra: un grappolo di Cannonau, simbolo della vitivinicoltura sarda.

che amate pasteggiare con un bianco o con un rosso. O con un brut contenuto a fatica dal flûte per l'esplosione di bollicine. Voi che amate la cucina di mare, di terra, i formaggi sapidi. Voi che volete scoprire cosa c'è dietro una bottiglia. Dove nasce quel vino. Chi sono quei maestri che ci consentono di versare in un calice l'anima di un'isola. Voi che volete sfogliare le pagine di una storia dall'inizio incerto ma, certamente, senza fine.

Informazioni

Gli appassionati del vino potranno avere informazioni e indicazioni, telefonando ai numeri sottoindicati o consultando i siti.

Enoteca regionale della Sardegna
- Museo del vino

Berchidda, via Grazia Deledda
151, tel. 079.704587,
e-mail: museodelvino@tiscali.it

- Cantina Gallura, Tempio
Pausania, via Val di Cossu 9,
tel. 0789.63241,

sito internet:

www.cantinagallura.it

- Cantina della Vernaccia
Oristano, località Rimedio,
tel. 0783.33155,

sito internet:

www.vinovernaccia.com

- Consorzio di tutela Cannonau
di Sardegna Doc
Cagliari, c/o Picciau Vini,
tel. 070.560224

Appuntamenti *nell'Isola*

UNA FESTA PER OGNI GUSTO

Durante tutto l'anno la Sardegna offre decine di manifestazioni che coniugano passato e presente, religione e paganesimo, buon bere e gastronomia. Un calendario che dura davvero dodici mesi.

DI MARIO FRONGIA

Formaggi, legumi, lumache, miele, mandarini, pancetta... Da degustare tra ulivi e prati alberati. Sorbendo un vermentino ghiacciato o un carignano color rubino. Per colonna sonora, i ritmi di una terra che va conosciuta e percorsa senza frenesie. Piccoli centri dalle case in pietra, paesi dalle tradizioni millenarie, cittadine che propongono un passato di sapere e sapori. Il mondo delle sagre ha

nell'Isola un capitolo imperdibile. Castagne, vini, dolcetti alle mandorle, prosciutto, olio, patate, olive, tonno e zafferano: il regno degli amanti della buona tavola è al centro del Mediterraneo. Una regione allo specchio quella che a metà tra riti propiziatori, economia e rilancio del territorio, si offre ai visitatori. E promuove un interessante **calendario** delle ricorrenze abbinate alle produzioni locali.

"In un mondo sempre più inter-

dipendente, controllato da colossi multinazionali, organismi impersonali e sistemi burocratici di regolamentazione, la scelta dei cibi è diventata, per la maggior parte degli europei, l'ultimo rifugio della loro identità culturale", ha scritto Jeremy Rifkin. L'economista difende le identità locali rilanciando l'agricoltura e i prodotti alimentari. Ossia genuinità, produzioni limitate, tempi dettati dalla natura e non dalle esigenze di cassa. In effetti, **le sagre** sono un po' tutto questo. Incluso il rilancio delle testimonianze rurali, dell'ospitalità e della condivisione. In Sardegna, da nord a sud si può. E il tracciato si aggiorna di anno in anno.

Nel cuore della Barbagia, per esempio, si tiene da una decina d'anni la sagra delle patate e del formaggio. L'appuntamento è legato alle stagioni e ai ritmi naturali, aspetto particolarmente apprezzato dai visitatori. **Un popolo curioso e competente** che ama mangiar piano, ricercare vecchi sapori e ritrovarsi in festose assemblee a sgranocchiare frutti del bosco e dell'orto e prodotti tipici in genere. Un itinerario classico è quello che lega Aritzo, che propone la *Sagra delle castagne*, Desulo (*La montagna produce*) e

Orani (*Cortes apertas*). Il messaggio è chiaro: degustazioni e produzioni che caratterizzano il **territorio**, riti tradizionali, qualità dei prodotti, eventi di contorno che spaziano tra musica, teatro, mostre a tema, sport e novità giovanili e imprenditoriali.

Le sagre testimoniano ancora il proficuo intreccio tra **motivi laici e religiosi**, e quindi il legame mai venuto meno tra contadini, allevatori, pescatori e riferimenti votivi. Fra i riti propiziatori della pioggia, per esempio, è curioso quello di Oliena. Il primo giorno di agosto si predispongono piatti di *nenniri* (germogli di grano e legumi) che il giorno di Ferragosto vengono abbelliti con nastri multicolori ed esposti alle finestre nel momento in cui passa la processione con la statua della Vergine. Riti e superstizioni che mantengono ancora un fascino speciale: per la festa di Sant'Isidoro, patrono degli agricoltori, porta bene scavare un fosso per deporvi una pietra piatta. Se l'indomani, nel rivoltarla, la si trova bagnata, è certo che durante l'annata le piogge saranno abbon-

danti. In caso contrario, si prospetta una dura siccità. E non è tutto. I contadini hanno l'abitudine, per propiziare una buona annata, di raggiungere il pozzo più vicino per buttarvi un po' di legumi e cereali. Ma fin dal 16 gennaio, dai fuochi accesi in onore di Sant'Antonio abate, si può intuire che genere di raccolto ci sarà: se si accendono con rapidità è un buon segno. Un insieme di pratiche legate anche alla festa di San Giovanni Battista (24 giugno), al Natale e al Capodanno: queste le date clou per il mondo agropastorale sardo. Un **filo logico** sulle sagre in Sardegna non esiste e, forse, non può esistere. Ci si muove per affinità, gusto e passioni personali. Di certo, il couscous a Carloforte, gli oli e le olive di Gonnosfanadiga, i legumi di Las Plassas, gli agrumi di Muravera, i ricci di mare di Alghero, il torrone di Tonara, le fragole di Arborea, le cozze a Olbia, il pesce a Santa Teresa di Gallura, Marceddì e Cagliari, ciliegie e cassetas a Belvì, vini a Jerzu e Milis, e porcini ad Arzana sono appuntamenti da non perdere.

Qui sotto: lo zafferano, uno dei protagonisti, per esempio, delle sagre nel territorio di Gùspini. In alto: un piatto di muggini, da gustare a settembre nel Villaggio dei Pescatori a Cagliari. A destra e nella pagina precedente: agrumi, ai quali molte sagre sono dedicate.



Fotografie di Giandomenico Marica



Luca Mol/Spheraimages



Archivio Prima Press



Qui sopra: le "caschettas", un particolare dolce fatto di veli di sfoglia sottilissimi, che racchiudono un ripieno di sapa, mosto cotto e concentrato. Hanno una loro sagra, insieme con le ciliege, a Belvì, in provincia di Nuoro, nel mese di giugno.

II CALENDARIO delle SAGRE

Gennaio-febbraio - *Lu bogamari* (il riccio di mare) nella cucina algherese. Per un mese i ristoranti di Alghero propongono menù a base di ricci di mare. Le uova, crude sul pane o nella pasta, sono una prelibatezza. Info: Azienda autonoma soggiorno e turismo, tel. 079.979054.

Marzo - *Sagra degli agrumi*, Muravera. Info: Azienda autonoma soggiorno e turismo, tel. 070.9930760.

Aprile-Pasqua - *Sagra del torrone*, weekend di Pasqua, Tonara. Il torrone fatto solo con miele sardo, uova e frutta secca di prima scelta. Da provare il torrone al miele amaro di corbezzolo. Degustazione di altri prodotti tipici e vini del Mandrolisai. Info: prolocotona-ratiscalinet.it; tel. 0784.63448.

Maggio - *Sagra del muggine*, Cabras. Info: Pro Loco, tel. 0783.290227. - *Sagra delle fragole*, Arborea (Or). Info: Pro Loco, tel. 0783.801208. - *Cantine aperte*, in diversi paesi nelle cantine sarde, degustazioni, prodotti tipici, arte, cultura tradizionale, artigiana-

to. Info: Consorzio vini Doc Sardegna, tel. 070.658989. - *Sagra del couscous carlofortino*. A Carloforte degustazione del couscous a base di pesce. Info: Pro Loco, tel. 0781.854009. - *Sagra delle cozze* a Olbia, alla festa di San Simplicio. Info: www.comune.olbia.ss.it. - *Sagra dell'asparago*, Serrenti. Info: Comune, tel. 070.9159037. - *Sagra dei legumi* ad Albagiara. Convegno, degustazioni, mostra fotografica, spettacoli. Info: Sa Maioba, tel. 0783.95473.

Giugno - *Sagra del tonno* di Carloforte. Degustazione dei piatti tipici a base di tonno: *tunnina*, *cassuli* e *curzetti* - serviti in recipienti di coccio - e vino bianco, al prezzo simbolico di pochi euro. Info: Pro Loco, tel. 0781.854009. - *Tundimenta seulesa*, tosatura tradizionale delle pecore a Seulo (Nu). La società Andalus propone una giornata con i pastori e i sapori più antichi: latte appena munto, *casu axedu* (una sorta di yogurt), *casu in filixi* (formaggio di poche ore, nella felce), *entr'e sambini* (lo stomaco della pecora ripieno del suo stesso sangue, condito con formaggio e aromi e bollito), *sa corda* (interiora arrosto), carne di pecora arrosto e prosciutti di montagna. Info: Andalus, tel.

Nelle foto, dall'alto in basso: il corbezzolo (il cui miele, apprezzatissimo, è ingrediente del torrone, anch'esso celebrato in alcune sagre); il formaggio "casu axedu" (in Barbagia, molti appuntamenti con i formaggi); i funghi porcini (per esempio, ad Arzana, all'interno dell'Ogliastra); e le cozze (a Olbia, in maggio). Sono alcuni dei prodotti al centro di moltissime sagre in tutta l'isola.

0782.58130-340.2654178. - *Sagra delle ciliegie* e delle "caschettas" a Belvì (Nu). - *Ciliegie del Gennargentu* e le dolci "caschettas": veli di sfoglia trasparente che racchiudono un ripieno a base di sapa. Info: Comune, tel. 0784.629216. - *Sagra delle ciliegie*, Villacidro. Info: Pro Loco, tel. 070.9315781. - *Sagra del miele*, Montevecchio (Guspini), nel corso della quale sono presentati altri prodotti tipici come lo zafferano. Info: Pro Loco Guspini, tel. 070.970384.

Luglio - *Sagra del formaggio*, Mandas. Info: Comune, tel. 070.984185. - *Sagra delle pesche*, San Sperate (Ca). Info: Comune, tel. 070.96040221. - *Sagra de "sa prazzi-
ra e de sa pezza de cabra"*, San Vito. Info: Comune, tel. 070.9927138. - *Sagra dei "culurjones"*, Tortolì. Info: Pro Loco, tel. 0782.667690. - *Sagra del pesce*, Santa Teresa di Gallura. Info: Azienda autonoma soggiorno e turismo, tel. 0789.754127.

Agosto - *Calici sotto le stelle*, notte di San Lorenzo. Degustazioni, musica e concerti dal vivo. Info: Consorzio vini Doc Sardegna, tel. 070.658989. - *Sagra del vermentino*, Monti. Info: Comune, tel. 0789.44641. *Sagra "de su zicchi"*, Bonorva. Info: Comune, tel. 079.866361. - *Sagra del pesce*, Castelsardo. Info: Pro Loco, tel. 079.471506. - *Sagra del cinghiale*, Domus de Maria. Info: Pro Loco, tel. 070.9236293. - *Sagra "de is culurjonis"*, Sadali. Info: Pro Loco, tel. 0782.59094. - *Sagra del vino*, primo weekend di agosto, Jerzu. Degustazione di prodotti tipici e del Canno-





Qui sopra: un negozio-laboratorio artigianale di torrone. Nel weekend pasquale, per esempio, questo dolce è il protagonista di una sagra a Tonara, sui monti del Gennargentu: rigorosamente preparato con miele sardo, uova e frutta secca, è particolarmente apprezzato nella versione "amara" del miele di corbezzolo. A destra: le castagne, che sono uno dei frutti più celebrati dalle sagre, come in quella di Aritzo, sempre sul Gennargentu.



Foto: G. M. M. M.

nau. Info: Pro Loco, tel. 0782.71311. - *Sagra della lumaca*, Senis (Or). La prima domenica di agosto si degustano i prelibati molluschi cucinati dalle massaie del paese secondo alcune tradizionali ricette. Info: Pro Loco, 340.7981833-349.5203543-347.7597667.

Estate - *Sagra del muggine*, Marceddì. Info: Pro Loco Terralba, tel. 0783.84096. - *Sagra dei "gattulis"*, Villagrande. *Is gattulis* sono polpette a base di patate, formaggio fresco in salamoia e strutto, fritti nell'olio. Info: Pro Loco, tel. 0782.32779. - *Sagra della pecora arrosto*, Villagrande. Pecora cotta allo spiedo e *stiddiada* (lardellata con gocce incandescenti): secondo alcuni è afrodisiaca. Info: Pro Loco, tel. 0782.32779. - *Sagra del prosciutto*, Talana. Info: Pro Loco, tel. 0782.646862.

Settembre - *Sagra del pesce*, Villaggio dei Pescatori, Cagliari. Degustazione dei piatti tipici cucinati secondo le antiche ricette: *burrìda*, *pruppu a schiscionera* (polpo in agliata), *pisci a scabbecciu* (pesce in agrodolce), *lissa* (muggini arrosto) e fritto misto. - *Santa Greca*, Decimomannu (Ca): muggini, carni allo spiedo, *malloredus*. Info: Comune, tel. 070.966701.

Ottobre - *Sagra della lumaca*, intorno alla metà del mese, Gesico (Ca). *Sizzigorrus*, *monzittas*, *tappadas*, *bove-*

ris, in umido, gratinate, arrosto. Info: tel. 070.987043. - *Sagra delle castagne*, ultimo weekend di ottobre, Aritzo. Info: Comune, tel. 0784.629223.

Novembre - *Novello d'oro*, Arzana. Da Cagliari ad Arzana, sull'antico Trenino verde. Lungo la ferrovia, quattro tappe per degustare i vini novelli e assaggiare cibi prelibati. Info: Pro Loco, tel. 0782.37290. Rassegna dei vini novelli, Milis (Or). Info: Pro Loco, tel. 0783.51168. - *La montagna produce*, primo weekend di novembre, Desulo (Nu). Tutti i prodotti tipici e specialità come *su callu* (crema di formaggio a base di latte fermentato nello stomaco del capretto). Info: Pro Loco, tel. 0784.619887. - *Sagra delle olive e dell'agroalimentare*, Gonnosfanadiga. Info: Pro Loco, tel. 070.9797129.

Autunno - *Porcino d'oro*, Arzana. Degustazioni, convegni, incontri, escursioni e concorsi. Info: Pro Loco, tel. 0782.37290. Sagra del miele, del formaggio, della salsiccia, e del vino a Marrubiu (Or). Sono curate dalla Aspen (info 0784.33717 – aspen@nu.camcom.it, www.nu.cam.com.it) la *Sagra delle castagne e delle nocchie*, Aritzo (Nu); i *Bianchi e rossi d'autunno* e *Mastros in Santu Pedru*, Nuoro; *Tappas* a Mamoiada (Nu); *Gustos e Nuscos* a Orgosolo (Nu); *Ospitalità nel cuore della Barbagia* a Gavoi (Nu). □

Un prodotto "sacro"

DACCI OGGI IL NOSTRO PANE...

Il pane in Sardegna: un alimento, certamente, ma anche qualcosa di sacrale, di simbolico, di rituale. E meglio sarebbe parlare di pani, perché ogni luogo può vantare una sua "specialità" prodotta per le più svariate occasioni

DI MARIO FRONGIA - FOTOGRAFIE DI FRANCO STEFANO RUJU/ IMAGOMULTIMEDIA

Una regione da visitare in lungo e in largo. Con l'acquilina in bocca: la Sardegna è terra di forti contrasti. Soprattutto a tavola. Le **vie del pane** vanno di pari passo con quelle del gusto: entrambe donano emozioni delicate e intense. Frutto di lunghe dominazioni, maturate tra usi e abitudini ancestrali o quasi. Di fatto, dalla notte dei tempi l'enogastronomia sarda rilancia e perpetua sapori e aromi inconfondibili. Il viaggio dedicato al piacere della gola è quasi impossibile da costruire. Da Porto Torres a Villasimius, passando per Bosa e Tortolì, ci si imbatte in ricette e piatti tipici che valgono una sosta.

Lo stesso può dirsi per il pane. Frutto di una lavorazione faticosa, quasi sempre nel cuore della notte, tra fuliggine, polvere di farina, voci sussurrate. Con le donne a dirigere le danze. E gli uomini? Determinanti nell'approvvigionamento della legna, nella

pulizia e nell'allestimento del forno. E in alcune zone, soprattutto nel Campidano, li si trova impegnati anche nella cottura. L'impasto, la lievitazione, la lavorazione delle forme, le commistioni con gli ortaggi e la carne sono appannaggio femminile. In breve, la panificazione è da sempre elaborazione e momento chiave per la sussistenza. E dunque, con la *mater* a dirigere i giochi. Ma in Sardegna non va trascurato l'aspetto religioso e ritua-

le: in tutte le comunità panificare è gioia, prolificità, devozione. Tra una zona e l'altra dell'isola emergono numerose variabili. Modifiche e particolarità maturate a cavallo delle varie invasioni straniere che hanno influenzato le tradizioni locali. Probabilmente, in Sardegna più che altrove si può dire: "Dimmi come mangi, pane incluso, e ti dirò chi sei", perché davvero i tipi e i modi del pane, nell'isola, sono tanti quanti sono i tipi umani, e forse più:

panadas di carne, pane *pistoccu*, pane fresa, pane a pasta dura, pane bianco, pane cotto, pane gallurese, focaccia con ciccioli e cipolla, focaccia con pomodoro e basilico, schiacciatine fritte, focaccia di cipolle, zuppa gallurese, focaccia con pomodori, pane ripieno, pizza sarda, pane con olio, *carasau* con miele, fette dorate, *pistoccu* con pecorino arrosto, *su coccoi*, *civraxiu*, pane *carasau* alle cipolle, pane *frattau*, pane con ciccioli, pane con ricotta, pane soffritto, *panadas* di carciofi, *panadas* di verdure, schiacciata nuorese, focaccia sarda, focaccia di semolato... E si tratta solo di alcune indicazioni, messe volutamente alla rinfusa.

In sintesi, chi adora la buona ta-

vola tra Sulcis, Gallura e Baronia fa sempre centro e non ha certo da temere la monotonia. L'itinerario dei peccati di gola lo apriamo con una piccola sorpresa: soprattutto nella Sardegna centrale è stata la patata l'alimento centrale, sostitutivo del pane. *Pani cottu* (pane cotto) era ed è il nome dato al tubero, obbligato sostituito di panini e mietette, nelle economie agropastorali. Da qui i tortini dolci o salati (*gàthulis*) nati dall'impasto col pane in un mix che andava dal 30 sino al 60 per cento di purea di patate. I nomi? Ancora in uso: *kokkoi prena*, *modizzosu de patata*, *coccone cun fozza*. Tra l'altro, in Sardegna, come altrove in Italia, ancora oggi esistono numerose

specialità di pane di patate e alcune hanno ottenuto anche la certificazione ufficiale (Dop). In sintesi, il pane di patate (come quello di mais e di ghiande) è stato centrale nell'alimentazione e nella cultura delle popolazioni. L'antropologo Alberto Mario Cirese parla di "arte plastica effimera" e cita i pani ornati, figurati e decorati. Un pane buono da mangiare che diventa utile per comunicare e "veicolare immagini e significati che sono diversi dal semplice ed elementare si-

Nella foto qui sotto: quattro forme libere e fantasiose che assume, sotto le abili mani delle massaie, depositarie di un'arte secolare, il "pani 'e coja", che è solo uno degli infiniti modi in cui si mostra il pane sardo, soprattutto in occasione di feste.



A destra: un esempio di "pani 'e coja", pane degli sposi, una delle tantissime forme di pane che, secondo la tradizione, allietano i banchetti degli sposalizi.



Fotografie di Renata Brazzi/Imagomultimedia



Qui sopra: "pan'e foza" o "coccone cun foza" (pane con la foglia); le donne depongono il pane su una foglia di verza prima di metterlo in forno (è una preparazione tipica della Barbagia di Ollollai). Nella pagina precedente, in alto: in cucina si lavora al pane tradizionale di Sarule, nel cuore della Barbagia; in basso: il pane forse più conosciuto anche fuori dai confini della Sardegna ("carasau") viene messo in forno. Dall'impasto alla lavorazione delle più svariate forme, la panificazione è una prerogativa tradizionalmente femminile.

gnificato di essere se stesso, cioè pane da mangiare". Insomma, significati trascendenti. E non poteva essere altrimenti in una regione battezzata "granaio di Roma". Il presente è un tour di intelligenti iniziative di rivalutazione. Di recente, il Museo del grano, sorto a rimorchio dell'itinerario rurale **Le vie del Pane**, con epicentro i paesi di Ortacesus, Senorbì e Arixì, espone arnesi e utensili, ma anche i principali ingredienti per il "nutrimento del corpo e dell'anima". In sintesi, un viaggio nelle tradizioni e nei sapori a poco più di mezz'ora

d'auto da Cagliari. Un'incursione per degustare *pani indorau* (bagnato nell'uovo e fritto) e altre pietanze a base di semola e pane raffermo. L'occasione è stata rilanciata anche col laboratorio **Le mani in pasta**: a Serri, piccolo centro con alcuni pastifici e un museo etnico e tradizionale, *Casa Steri*, si possono rivivere le emozioni legate alla panificazione. E al gusto. *Su coccoi* è un tipo di pane saporito e diffuso nell'intera regione. Con due versioni principali: *pane'e scetti* (a base di farina pregiata) e *pane 'e simbuà* (di semola). *Su coccoi* è sempre stato il pane per le feste, molto ricerca-

to anche per le curiose decorazioni. Degustatelo ad Aritzo, Fordongianus, Urzulèi, Atzara, Domus de Maria, Settimo e Dolianova. Per i pani decorati è forte la tradizione a Lodè, Orune, Ittireddu, Chiaramonti, Paulilattino, Tramatza e Locèri. Il *pane carasau* è superlativo a Oliena, Ollollai, Torpè. Il rinomato *civraxiu* è un pane originario del cuore del Campidano, Sanluri. Con misure obbligate: deve pesare circa due chili e avere un diametro intorno ai 50-60 centimetri. A Selargius, Isili, Cagliari, Suelli e Gonnostranfàdiga si trova il *civraxiu* di stazza ridotta: chiamato *moddiz-*

zosu, va dai 700 ai mille grammi. Tipiche del Campidano sono le *panadas*, tortine salate farcite. Molto note quelle di Assemini, imbottite di agnello e piselli, carne di maiale, melanzane, anguille in umido. Da segnalare anche *su pistoccu*, a Muravera è saporitissimo, *trizza* e *pane russu* a Olmedo (Ss), la "*bicicletta*" a Fordongianus, Settimo e Villaurbana. Un'ultima curiosità riguarda Baunei: nel centro dell'Ogliastra si trova anche il pane di ghiande.

Tra musei e celebrazioni

Se il *cohone de Santu Sidore* è il pane benedetto di **Bolotana**, a **Oliena** e a **Nuoro** benedicono il *ghimisione*. San Marco, a **Lei** (Nu), viene festeggiato con le *coccoie-das* nel santuario campestre il 24 e 25 aprile. Il 23 agosto a **Cuglieri** si distribuiscono i piccoli pani benedetti: il santo è Filippo. Per **Pasqua** un po' ovunque si confeziona *pani'e pasca* e *coccoi cun ou*. Da citare, le tradizioni di **Urzulei** e **Santadi**. In luglio a **Barrali** si tiene la festa del pane. Per saperne di più si possono visitare: il *Museo del grano*, **Ortacesus**; il *Museo civico palazzo Atzori* di **Paulilatino**; il *Museo della vita e delle tradizioni popolari sarde* di **Nuoro**; il *Museo civico archeologico* di **Villanovaforru**.

Dove gustare e acquistare il pane sardo

Ecco i nomi dei luoghi e di alcuni produttori tra i più fedeli alle tradizioni:
Bolotana, Peppina Putzulu; **Dolianova**, Luigi e Franca Sois;
Fonni, Anna Coinu; **Luogosanto**, Gianna Orecchioni; **Mamoiada**, Loretta Gungui; **Nuoro**, Luisa Monne; **Pattada**, Lucrezia Campus; **Sanluri**, Gianni Mereu; **Samugheo**, Anna Maria Barra;
Suelli, Luigi Schirru; **Siniscola**, Maria Mulargia; **Teulada**, Marcello Pala; **Trinità d'Agultu**, Maria Addis; **Villagrande**, Giovanna Perino; **Villaurbana**, Vincenza Cuscusu.



Qui sopra: "pane 'e gherda", il pane di ghiande tipico di Baunei, nell'Ogliastra. In alto: una ragazza in costume reca un vassoio di pani votivi, "is coccois", ornati di nastri durante le celebrazioni in onore di Sant'Antioco nell'omonima isola.

Formaggio *Dop*

UN FIORE ALL'OCCHIELLO

Si chiama proprio così, Fiore sardo, un cacio barbaricino di antichissima tradizione e oggi "moderno" prodotto Dop

DI EMANUELE DESSI

Un simbolo. Un patrimonio. Di più: un'arma di sopravvivenza. Già. Perché gli abiti erano talmente impregnati dall'odore del formaggio da confondere l'olfatto dei molossi dei conquistatori romani. I cani non riuscivano a individuare le loro prede. Nascosti negli anfratti, i pastori barbaricini, produttori di "cacio", sfuggirono alla vista degli invasori e al fiuto dei loro cani, salvando i territori – gli unici in Sardegna – dall'avanzata dalle insegne romane. Per sette lunghi secoli, a partire dal 232 avanti Cristo. Roma non riuscì infatti a conquistare la Barbagia. Al punto da allentare la morsa verso queste fiere popolazioni, concentrando gli sforzi sul controllo e sul presidio delle coste e delle aree più produttive, come le miniere e la grande pianura del Campidano, il "granaio di Roma". Due millenni, da allora, sono trascorsi. Ma, con la materia prima – il latte di pecora – sono rimaste immutate le tecniche produttive del **Fiore sardo**. E anche l'avvento della tecnologia, se da una parte ha consentito di certificare i percorsi igienico-sanitari, dall'altra ha per-

A sinistra: il contenitore sullo strato di rami che presto verrà acceso. A destra: un pastore fa ritorno nella sua "pinnetta".



Fotografie del consorzio per la tutela del formaggio fiore sardo dop



messo di mantenere inalterati i sapori e i profumi del pascolo, abbinati a quelli conferiti da una leggera affumicatura, figlia della macchia mediterranea.

Il Fiore dei pastori, come lo ha ribattezzato Slow Food, che gli ha dedicato uno dei suoi presidi, può fregiarsi anche del marchio comunitario Dop, la Denominazione di origine protetta, che accomuna altri due grandi formaggi ovini dell'isola, il Pecorino sardo e il Pecorino romano (a dispetto del nome, si produce

per il 97 per cento in Sardegna). Forme di formaggio che, intorno all'anno Mille, valevano come le monete: costituivano un mezzo di pagamento. Per i pastori della Barbagia era Oristano la piazza più importante, frequentata dai commercianti genovesi, che si appoggiavano ai porti di Cagliari, di Bosa e di Alghero per alimentare i loro traffici di bontà. E che, qualche secolo dopo, si sposeranno alla perfezione con gli altri ingredienti del pesto ligure.

Il nome, Fiore, è abbastanza recente ed è legato al marchio impresso sulla forma. Si utilizzavano alcuni contenitori, *pischeddas*, in legno di castagno, di quercia o di pero selvatico, sul cui fondo era scolpito un fiore. Un giglio. O, forse, un asfodelo. L'introduzione, negli anni Trenta, di contenitori metallici (oggi sono in acciaio inox), ha consentito il rispetto delle più rigorose norme igieniche, ma il formaggio è sempre quello.

Il latte, appena munto, arriva nei



Nelle foto: quattro fasi della preparazione del "Fiore sardo" secondo una "dimostrazione" dei modi tradizionali. Oggi, questo formaggio Dop, apprezzatissimo e ricercato, viene prodotto in piccoli caseifici secondo rigorose norme igieniche, in contenitori di acciaio, che, tuttavia, in nulla contraddicono né i profumi, né i sapori, né l'essenza dell'arte casearia accumulata nel corso dei secoli.



Qui sopra: fette e forme di "Fiore sardo" in attesa di entrare in commercio.

minicaseifici degli allevatori proprietari delle pecore e viene coagulato con caglio di capretto a 33-35 gradi centigradi in caldaie di rame. Dopo la rottura della cagliata e la sistemazione della pasta nelle forme d'acciaio, viene messo in salamoia per 36-48 ore. Quindi, il vero marchio d'autore: l'affumicatura. Per 10-15 giorni le forme vengono sistemate sopra un soppalco di canne (*sa cannizza*) con, sotto, un tenue fuocherello alimentato con rami che, rigorosamente, arrivano dai boschi circostanti.

Per giungere a maturazione, nelle fresche cantine dei paesi della Barbagia, tra 700 e 1.000 metri, servono altri 6-7 mesi. Il Fiore sardo, l'unico formaggio ovino italiano prodotto a latte crudo, è pronto, in belle forme da 3-4 chilogrammi. Dentro c'è il carattere della Sardegna. Il suo cuore. La sua ostinazione. Nei secoli dei secoli.

Per informazioni e per visitare i minicaseifici si può contattare il **Consorzio di tutela del Fiore sardo Dop**. Ha sede a Gavoi (Nu), via Margherita 21, tel. 0784.529043, e-mail: fioresardo-d.o.p.@tiscali.it Approfondimenti sul prodotto e sulla storia del formaggio sul sito: www.fioresardo.it □

Artigianato *tradizionale*

UNA TRAMA DI COLORI

Tessitura e ricamo sono arti ataviche nell'Isola.

Tappeti, arazzi, costumi, tovaglie, scialli: frutto di un'abilità che ancor oggi è viva in tutto il territorio

DI MARIO FRONGIA - FOTOGRAFIE DI GIANMARIO MARRAS



L'arte della tessitura, in Sardegna, si perde nella notte dei tempi, ma si mantiene vivissima e oggi sfida la globalizzazione dei mercati. Vale la pena, durante un soggiorno nell'Isola, andare "a caccia" di arazzi, coperte e tappeti presso le tante botteghe artigiane, di cui vi forniremo alcuni indirizzi. Colori naturali, magie di cotone,

lino e lana, sapienti intrecci di fantasia e tradizione. Una Sardegna agguerrita e preziosa che sfida mercati internazionali, reti produttive e globalizzazione. Di fatto, una regione che rilancia il proprio passato. Frutto di tradizioni tramandate di madre in figlia. Scrigni di segreti custoditi gelosamente. Frutto di minuziosi arrangiamenti: l'arte popolare sarda è anche questo. La produ-

zione di tessuti solca l'Isola in lungo e in largo. In felice compagnia di ceramiche, lavori a intaglio, coltelleria, oggetti in legno, cestineria. La tessitura, con arazzi, coperte e tappeti, racconta di fatiche e miserie. Ma anche di sfarzo e momenti solenni. Religiosi e laici: da sempre le cerimonie avvengono in un tripudio di scialli, arazzi, tende e tovaglie finemente la-

vorate a mano. Talvolta, con l'aiuto di giganteschi telai in legno di quercia od olmo. La forza della passione e dell'intuito spinge le piccole oasi artigiane. Poi, una nota speciale riguarda i colori: smaglianti, naturali, ricavati da infusi d'erbe, bacche, radici, ma anche da minerali e terre. In breve, un tuffo nell'eleganza e nel calore.

La Sardegna è un piccolo telaio a cielo aperto. Laboratori e atelier sono sparsi un po' ovunque. Pochi ma buoni. Luoghi in cui ammirare i motivi classici e geometrici particolarmente colorati. Tendaggi, lenzuola, tovaglie, cuscini di lino tessuti a *ranos* (chicchi di grano) o a *pibiones* (acini d'uva). I centri noti per queste produzioni sono **Santu Lussurgiu, Dorgali, Sarule, Bonorva, Samugheo e Mogoro** si distinguono per la sperimentazione nelle forme e nelle tecniche. Di grande fascino, per esempio, sono gli arazzi intessuti in orditi di lana, lino e cotone. Al centro, i disegni tipici dell'Isola: cervi, aquile, i balli, le feste e le scene di vita quotidiana. Tra i capolavori, senz'altro gli arazzi creati con la

tecnica *punt'e agu*: a punto.

I centri specializzati del centro-nord e della Barbagia (tra questi, **Nule e Bortigali**) sono noti per i motivi fiammati dai colori accesi, rosso, azzurro, verde. Opere d'arte che riecheggiano sia i disegni afro-orientali sia l'arte indiana. E a proposito di lavorazioni elaborate va citata quella a punto pieno: la *mustra* si ottiene disegnando con la trama colorata, sull'ordito bianco, motivi stilizzati di fiori, piante, animali, sposi a cavallo, simboli magici (lune, soli) e allegorici. Per cornice, immancabili i motivi del ballo sardo. In questo modo vengono lavorati anche bisacce, coperte e finimenti degli animali, con rappresentazioni di scene di caccia. Di rilievo, tra i prodotti della tessitura sarda, anche i copricassa ricamati e i teli per il pane. Il tutto impreziosito da ricami fatti a mano. Con un'abilità e una maestria che provengono dalla notte dei tempi. Con i fili di seta, oro, argento e lino, ideali per la biancheria pregiata e per le stoffe da ricamo.

Si tratta di un'arte diffusa e raffinata che trova spazio nei costumi



Qui sotto: gomitoli e attrezzi per filare la lana. Qui accanto e in alto: la lavorazione al telaio di un tessuto a "pibiones" (acini d'uva) nella Cooperativa Tessile "Cannas" ad Aggius.



Qui sotto: un tappeto realizzato a Mogoro dalla Cooperativa "Su Trobasciu". In alto: un tappeto con decorazioni di uccelli a "ranos" (chicchi di grano) della stessa Cooperativa.

Qui sotto e in basso a destra: gli eleganti ricami di una camicia e di una tovaglia a "punto Teulada", realizzati nel laboratorio di Maria Cambedda a Teulada (Ca); a sinistra: lavoro al telaio nel laboratorio di Elisabetta Barra a Samugheo, in provincia di Oristano.



tradizionali, negli scialli e negli arredi sacri. **Oliena**, nel Nuorese, è la patria degli scialli femminili ricamati in seta. L'itinerario tra le tessiture pregiate permette anche l'acquisto di raffinati arazzi in cotone e lanetta. A **Teulada** (Ca), famosa per le tovaglie, i ricami riproducono fiori, frutti e animali. **Isili**, nel Sarcidano, è nota per i mantelli in orbace, in passato indossati da contadini e pastori. E anche nei ricami i risultati artistici sono ad alto valore

aggiunto. A **Samugheo** (Or), uccelli, fiori e disegni geometrici sono ottenuti con la tessitura a *un'in dente*, strisce orizzontali con sorprendenti effetti di trama.

Indirizzi

Anna Maria Ghiani: Isili (Nu), via Umberto 89, tel. 0782.802843. Antonina Atzeni: Morgongiori (Or), via A. Scano 2, tel. 0783.3932108. Chiara Maxia: San Basilio (Ca), via Chiesa 8, tel. 070.9805484. Anita Comina: Gon-

nosnò (Or), via Trento 51. Cooperativa "Su Trobasciu": Mogoro (Or), via Gramsci 1, tel. 0783.990581. Cooperativa Tessile Cannas: Aggius (O-T), tel. 070.620299. Cooperativa Nostra Signora di Gonari: Sarule (Nu), tel. 0784.769014. Antonia Depalmas: Sedilo (Or), via Amsicora 12, tel. 0785.59534. Pina Crasta: Nule (Ss), via Nuoro. Maria Cambedda: Teulada (Ca). Elisabetta Barra: Samugheo (Or), via Roma 32/34, tel. 0783.64068.