

VIAGGI E TEMPO LIBERO

La Sardegna meno conosciuta

di Chicco Rossi

Nell'immaginario collettivo

vuol dire

,
, vacanze,

...

Ma nella realtà questa terra è anche

natura selvaggia,

montagne,

cultura ed è proprio alla scoperta dell'entroterra che oggi andiamo, in quella Barbagia cantata nel

Purgatorio al

Canto XXIII («

ché la Barbagia di Sardigna assai né le femmine sue più è pudica che la Barbagia dov' io la lasciai»).

Per la precisione la nostra meta è la Barbagia di

Ollolai, infatti, forse non tutti sanno che nella realtà la Barbagia è più di una, c'è anche quella di Nuoro, di Bitti, di Belvì, di Seuolo, per non parlare di Mandrolisai e dell'Ogliastra.

Ci troviamo in

provincia di

Nuoro, per la precisione nell'entroterra che da un lato trova il proprio confine naturale nello splendido mare del

golfo di

Orosei e dall'altro nel

Gennargentu.

Campo base è proprio Nuoro e da lì ci muoveremo sia verso la costa in direzione di Dorgali che l'entroterra con destinazione finale Ovoda.

Ma prima di partire non si può non ricordare come Nuoro diede i natali a colei che “

Per la sua potenza di scrittrice, sostenuta da un alto ideale, che ritrae in forme plastiche la vita quale è nella sua appartata isola natale e che con profondità e con calore tratta di generale interesse umano”:

Grazia Deledda,
Nobel per la letteratura nel
1926.

Prima tappa è “*Il villaggio bianco sotto i monti azzurri e chiari come fatti di marmo e d'aria*”, quella **Oliena** nelle cui vicinanze è possibile andare a visitare il **canyon** di **Badde Pentumas** dove è possibile, per prepararsi al pranzo, affrontare una bella e suggestiva via ferrata. Per quelli meno Cuor di Leone è sempre possibile andare a visitare la fonte di origine calcarea di **Su Gologone**.

Ma i nostri obiettivi sono ben altri: mangiare i **macarones furriau**, gustosissimi **gnocchetti** conditi con **pecorino** freschissimo, che viene **fuso** insieme alla **semola** di modo che si venga a creare una sorta di crema, abbinandoci uno splendido **Tenores** del giovane Alessandro **Dettori**, un potente **cannonau**, prodotto con uve appositamente non doc, dal colore rosso intenso che all'olfatto è la Sardegna, richiamando i **frutti** **selvatici** e la **macchia** **mediterranea**. La scelta in realtà mira ad assaporare nella sua pienezza il

porceddu che non ha bisogno di presentazioni, basta chiudere gli occhi e immaginare l'incontro tra il **croccante** della **cotenna** e la **delicatezza** e morbidezza della **carne**.

A chiusura di questa prima giornata non si può non passare da **Dorgali** e la tomba dei giganti **Sa Ena 'e Thomes** o i villaggio nuragici di Tiscali, Serra Orrios e Nuraghe Mannu, mettendo sotto i denti i **pistiddu**: una focaccia ripiena di mosto, scorze di arancia e aromi.

Soddisfatto il palato possiamo proseguire per nuove avventure seguendo il percorso che si snoda tra **Gavoi** e **Ovodda** con obiettivo il **pane frattau**.

Ma andiamo con ordine, prima tappa è Gavoi, dove merita una visita il **santuario** di **Sa Itria**. Il culto per la **Madonna d'Itria** affonda le sue radici nella tradizione religiosa greco-orientale.

La nostra tappa enogastronomica è l'agriturismo Da Speranza dove non solo è possibile consumare un delizioso pasto ma anche acquistare il fiore all'occhiello dell'azienda: le **marmellate** in tutte le loro declinazioni. Da quella di mele e miele, per proseguire con quelle tradizionali di fragole, fichi d'India, **corbezzolo**, **fichi**, **mirto** e la superlativa

**agrumi e
cannella.**

Ma qui si mangia il
pane frattau, piatto tipico della tradizione pastorale della Barbagia, terra dove la pecora la fa da padrona.

La sua origine la si deve ai pastori che mettevano il pane carasau nella
taschedda, lo zaino di pelle, insieme al pecorino e all'acqua. Questo era il cibo che mangiavano durante la giornata. Al tramonto, al rientro a casa, il pane si era sminuzzato (vrattau/frattau) dentro la "taschedda". A quel punto il pane veniva ammorbidente nel brodo o nell'acqua calda, condito con un poco di bagna e col pecorino avanzato. Attualmente esso viene arricchito con le uova in camicia. Io consiglio anche di assaggiare la spettacolare
s'erbuzzu, una
ministra a base di ben
23 erbe, cucinata secondo l'antica tradizione.

E da bere? Visto che bisogna sostenere i giovani, sotto con un
Turriga dell'azienda
Argiolas che ha la giusta potenza per sostenere una sorprendente capra marinata con aromi. È un 3 bicchieri che per raggiungere la sua maturità viene fatto invecchiare
18-24 mesi in
barriques
e
un altro
anno in
bottiglia per poi presentarsi con un bel colore rosso rubino intenso. All'olfatto si presenta con un
bouquet ricco e complesso, mentre in bocca sorprende per la complessità della struttura.

A chiusura di questo splendido fine settimana e anche per portarsi via un po' di questa terra magnifica consiglio di allungare il viaggio e arrivare fino a Ovodda per andare a comprare il
pane fresa che nella realtà altro non è che il carasau.

Ma Ovodda vuol dire anche
monumenti
prenuragici e
nuragici, quali i

menhir di Predas Fittas e Domosnovas nonché le tombe di giganti in località Su nodu 'e Lopene e numerosi nuraghi, tra cui quelli di Nieddio, Osseli e Campos.