



sardiniapost

MAGAZINE

N°34 · Bimestrale · SPECIALE Dicembre 2022 · € 4,00 ·

Pochi ma buoni

Ripopolare i borghi dell'Isola grazie alla cultura



Illustrazione di Letizia Manunza

MARE D'INVERNO

Quando tutto si ferma
e i turisti vanno via,
cambia anche Alghero

L'ULTIMA CHANCE

La storia del frate
che si è schierato
coi nuovi lebbrosi

TERRA DI VENTO

Ecco l'altra Sardegna
fatta di Luna Rossa
e grandi Yacht club

DOSSIER.

ALBO D'ORO
DEL GUSTO

.....
L'enogastronomia
riscritta
dal sardi

BRINDISI DI FINE ANNO. Tre città per altrettanti concerti

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 352/03 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) Art. 1, Comma 1, Cagliari Aut C/CA/272016

ISSN 2499-8214
9 772499 821009
00034

LA VACANZA INIZIA DAL VIAGGIO



SARDEGNA - CORNICIA - SICILIA - ELBA

Direttore responsabile

Guido Paglia

Coordinamento editoriale

Alessandra Carta

Redazione Sardiniapost.it

www.sardiniapost.it e www.sardiniapostmagazine.it

Alessandra Carta, Laura Fois, Manuel Scordo, Andrea Tramonte

Editorialisti

Enzo Cugusi, Nicolò Migheli, Bruno Murgia, Maurizio Onnis

Hanno collaborato a questo numero

Luigi Alfonso, Giuseppe Carrus, Ignazio Caruso, Sabrina Dessì, Silvia De Vita, Claudio Loi, Claudio Melis, Ginevra Rovelli

Progetto grafico

addvdmcs.it

Impaginazione grafica

Rinaldo Crespi

Illustrazione di copertina

Letizia Manu

Fotografie

123RF, ANSA, Sara Deidda, Alessandro DeSogos, Alex Filz Photographer, Stefano Gattini, Roberta Idili, Andrea Mascia, Andrea Maspero, Giovanni Mitolo, Wikimedia
Dagli archivi di: Cantina di Santadi, Mondo X - Sardegna, Luna Rossa Prada Pirelli, Yacht Club Costa Smeralda, e Mascalzone Latino

Editore

Ico 2006 srl - Via Sonnino 67, 09125 Cagliari

Presidente

Georges Mikhael

Consigliere

Andrea Piu

Amministratore delegato

Walter Sorrentino

Ufficio amministrativo

Filippo Deidda

Contatti redazione

Tel. +39 070664106
redazione@sardiniapost.it

Marketing: marketing@sardiniapost.it

Stampa: Grafiche Ghiani srl, Monastir (CA)

Registrazione

Tribunale di Cagliari, decreto n° 23 del 01.10.2012

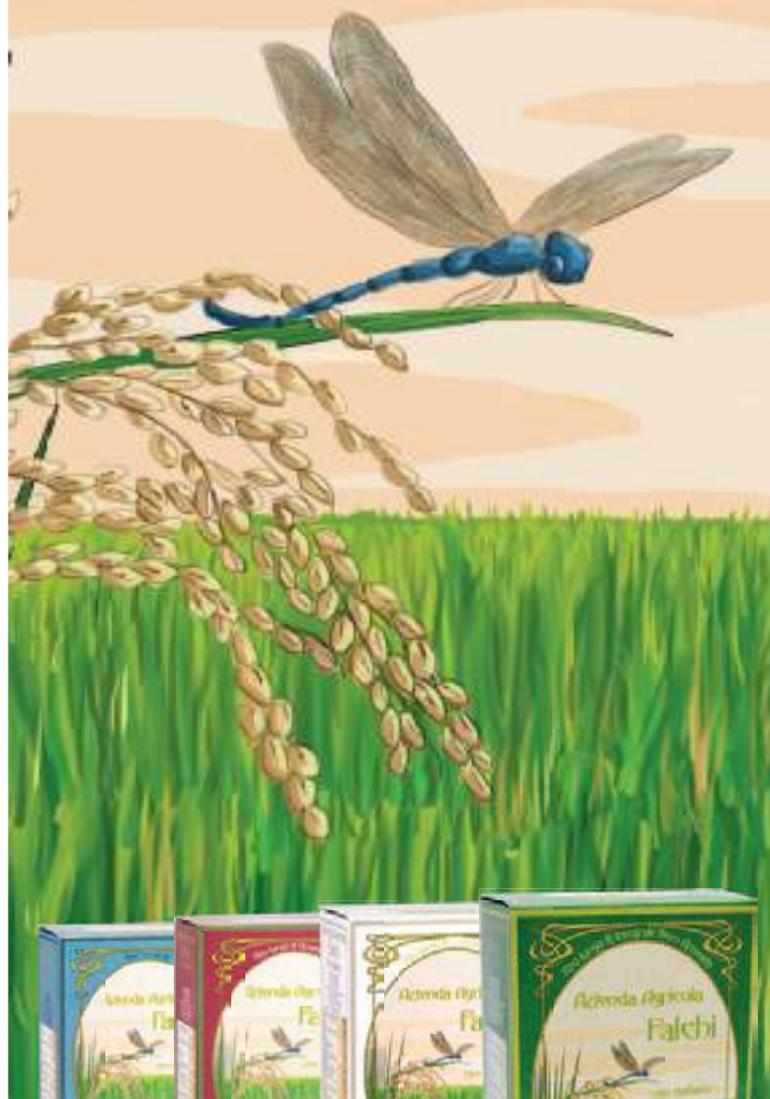
Iscrizione al Roc

Registro Operatori Comunicazione n° 22919

Chiuso in redazione alle ore 18.00 del 29 novembre 2022



Dall'amore per la terra
i nostri risi speciali



Azienda Falchi s.s.a.

via Lepanto, 92

09170 Oristano

Sardegna - Italia

aziendafalchi@gmail.com

tel +39 377 969 2456



www.aziendafalchi.it





L'immagine

La tempesta "amica"

6



L'editoriale

La Sardegna vuota, fuga verso le città

di Nicolò Migheli

8

Commenti

Circolare sarda

Anche la pandemia ha il suo lato buono

di Enzo Cugusi

10

Tempi Bruni

La belle époque non si scorda mai

di Bruno Murgia

11

Sardegna 20/50

L'assenza del "noi" nell'Isola senza figli

di Maurizio Onnis

12

Copertina



Rinascimento culturale

14

di Andrea Tramonte

*I piccoli centri dell'Isola cercano nuova vita.
La lotta allo spopolamento è fucina di eventi*

Attualità



Alghero d'inverno

26

di Ignazio Caruso

*Perdite e guadagni di una città che si svuota.
Il turismo fa cambiare tutto, anche il linguaggio*



Il Salvatore degli ultimi

40

di Luigi Alfonso

*Come nascono le Comunità di Padre Morittu,
il frate che insegnava Psicologia alle Superiori*



Il fuoco sacro della perfezione 48

di **Silvia De Vita**

L'enogastronomia parla sardo sempre di più: i riconoscimenti di una rivoluzione annunciata

La California in salsa sarda

di **Laura Fois**

Massimiliano Conti ci ha provato e ce l'ha fatta. Per sedici anni è stato lo chef della Silicon Valley 52

Stili di vita



Spunta la Luna dal vento 60

di **Laura Fois**

I "rossi" di Prada Pirelli hanno scelto Cagliari, base perfetta per prepararsi all'America's Cup

Agenda

Serenate pop di fine anno 68

di **Sabrina Dessì**

Le piazze della Sardegna torna a riempirsi. Concertoni ma anche i mercatini di Natale

Il Cap d'Any de l'Alguer, una garanzia 70

A Cagliari molto più di un Blanco Natal 72

La luccicante Olbia brilla con Emma 74

Un libro | Un disco



La torre sardo-italica 76
di **Ignazio Caruso**

Ecco la Clavius dell'infinito 77
di **Claudio Loi**

Rubriche



Camera con vista 78
Tutto differente.
Un sogno unico
di **Ginevra Rovelli**

Sapori di(vini) 80
Marketing a Natale,
regala una bottiglia
di **Giuseppe Carrus**

Storie di cucina 82
Ricordi d'infanzia
serviti sul piatto
di **Claudio Melis**





La tempesta "amica"

Ci sono onde che sono solo spettacolo, non disastro. Come quelle che sferzano il faro di Mangiabarche a Calasetta. La giornata non è estiva, tutt'altro. Ma quella schiuma bianca regala un senso di potenza, da qualunque punto la si guardi. La natura padrona del mondo attraverso il mare. Una lezione da non dimenticare. Mai.

Editoriale

di Nicolò Migheli

La Sardegna vuota, fuga verso le città

Nel 2009 la popolazione delle città ha superato quella rurale. Così secondo il *World Urbanization prospect 2018*, una raccolta di dati sviluppata da Unpd, la "Divisione popolazione" delle Nazioni Unite che fotografa gli andamenti attuali di urbanizzazione e analizza le possibili tendenze future.

Dal 2018 il 55 per cento degli abitanti del pianeta vive in una grande città. È la prima volta che accade nella storia dell'umanità. Se da un lato il fenomeno pone problemi seri su come le realtà urbane debbano organizzarsi per garantire una vita degna a uno sterminato numero di persone, dall'altra vi è il fenomeno derivato: aree rurali sempre più vaste che si desertificano. Soprattutto ora che la popolazione della Terra ha raggiunto gli 8 miliardi di individui. Erano tre nel 1960.

Questa parrebbe una cattiva notizia; quella buona è che il trend di crescita sta diminuendo, i numeri sono influenzati dal fatto che si vive più a lungo.

La Sardegna non si sottrae a queste dinamiche. L'età media, una delle più alte d'Italia, è di 45,6 anni. L'Isola perde circa 27.000 abitanti ogni anno. A questi fenomeni demografici si accompagna l'effetto ciambella, con la popolazione che si sposta dalle aree rurali per andare verso le coste. Non ovunque però. Se Olbia cresce, i residenti di Cagliari si assottigliano in favore dei Comuni della Città metropolitana. Il costo delle abitazioni, anche in affitto, ha il suo peso. Senza contare una realtà come Teulada che, pur essendo sulla costa, vede il proprio sviluppo bloccato dalla base militare. Basta fare i confronti con i vicini centri di Domus de Maria e Pula.

In Sardegna lo spopolamento di alcuni paesi è diventato strutturale, tanto che le tendenze rivelano che nell'arco di pochi decenni possano sparire. È un processo che si autoalimenta. I giovani vanno via non solo perché manca il lavoro. Per la teoria delle pulsioni innate, il cen-

tro piccolo può portare all'endogamia; l'individuo giovane, invece, sente il bisogno di conoscere partner che non appartengano alla cerchia con cui è cresciuto. Una scelta, stando sempre a quei teorici, portata dalla natura umana che privilegia la sopravvivenza della specie.

Ma con meno persone, secondo l'economicismo diligente, servono meno servizi, quindi aumentano i risparmi. Addirittura si sostiene che gli abitanti di Baradili, il paese più piccolo dell'Isola, troverebbero una vita migliore trasferendosi in un condominio di Cagliari.

Lo svuotamento della Sardegna ha come contraltare la retorica dei borghi, la trasformazione dei paesi in quinte sceniche, dove periodicamente si recita la vita del tempo che fu a beneficio dei turisti. Anche la vendita delle case a un euro, tranne pochi casi, non ha richiamo, perché chi vi si trasferisce ha bisogno di servizi efficienti, a cominciare dalla sanità. La prospettiva di percorrere di notte strade tortuose e molti chilometri per raggiungere un Pronto soccorso non affascina. Non è un fenomeno solo nostro, la dorsale appenninica è come noi. Si salva la montagna sud-tirolese perché gli abitanti di quei luoghi vengono considerati un presidio territoriale, una garanzia per la difesa dei prati e dei boschi e per questi motivi ricevono sussidi. Lì, inoltre, si possono godere due stagioni turistiche: invernale ed estiva.

In Spagna dove il problema dello spopolamento del centro della penisola è diventato drammatico, in questi anni sono stati pubblicati articoli di denuncia e un libro che ha avuto un grande successo editoriale: *La España Vacía*. Di Sergio de Molino. Ma non è stato fatto molto per arginare il fenomeno. Alcuni villaggi sono stati ripopolati da immigrati. Invertire la tendenza non sarà facile, però non abbiamo altra scelta che ospitare altre popolazioni, se vogliamo tenere un'Isola abitata, non un territorio inselvatichito con tutta gli abitanti nelle città.

Nicolò Migheli è un sociologo esperto di sviluppo rurale, sardo-



fono, da sempre attento alla conservazione e alla gestione dei saperi, da cui derivano i suoi studi sulla lingua sarda. Nato a Santu Lussurgiu nel 1950, da giugno scorso è in libreria con "Racconti barocchi", dopo "La grammatica di Febrés" che è stato il suo terzo romanzo.



cantinedidolianova.it

Jù. La vera stella del Natale.



QOBLIT



A Natale sorprendi tutti con l'eleganza di Jù,
il vino che sfida i grandi vini. Per arricchire i menu
delle feste con il meglio della nostra isola.



Cantine di Dolianova.
Ogni bottiglia è un inno alla Sardegna.



Circolare sarda di Enzo Cugusi

Anche la pandemia ha il suo lato buono

Al dramma di chi ha perso tutto per via del virus, si affianca una catena solidale che riporta al '68

È stata la pandemia o forse tutto è cominciato molto prima. Di sicuro bisogna tornare indietro sino al 1° ottobre del 1968 per spiegare cosa è successo da due anni a questa parte tra gli emigrati della nostra Isola. Quel giorno successe che operai e studenti sardi "disterraos", letteralmente senza più terra, decisero con Angiola Masucco Costa di dare vita all'associazione Gramsci di Torino. Lo scopo, tra gli altri, "era favorire la solidarietà tra i sardi".

Passato più di mezzo secolo, la pandemia ha reso di nuovo visibile l'attitudine della nostra associazione a spendersi per gli altri. Una solidarietà che mai come in questo frangente (quello dell'emergenza sanitaria e non solo) si è rivelata un valore, ma anche una capacità: la capacità di una comunità di far fronte ai problemi che la minacciano, per esempio la povertà.

Quattro volte la settimana raccogliamo frutta, verdura, pane, cibo invenduto nei mercati rionali, il giovedì distribuiamo quello proveniente dal mercato all'ingrosso, la fila davanti ai nostri banchi è sempre più lunga. Ogni venerdì, parte di quella verdura, con aggiunti malloreddus e pecorino, è trasformata in pasto caldo a domicilio. Per donne e uomini poveri ma anche per quei molti che hanno visto crollare tutto all'improvviso.

Ci sono anche tanti emigrati sardi che si trovano in difficoltà, a volte addirittura a sommersi alle centocinquanta famiglie servite sono pure gli studenti fuori sede. La comunità sarda di Torino ha elaborato la propria storia

migrante, perciò ha antenne sensibili ai bisogni di chi è costretto ad abbandonare la propria casa, è consapevole delle difficoltà del vivere in terra altrui. Non c'è famiglia in Sardegna che non abbia un figlio o un parente emigrato. Nel cuore di Torino, dove noi siamo, si è ricomposta la comunità sarda dell'esilio che si è organizzata e fa parte da tempo della storia di questa città, anzi ne scrive a pieno titolo vari capitoli. Sono nostri soci un consigliere di circoscrizione, uno comunale e un deputato, forse i buoni insegnamenti di chi portiamo il nome, primo fra tutti l'odio per l'indifferenza, a qualcosa è servito.

I nostri progetti si sono allargati, solidarietà richiama solidarietà e aiuto. Quindi nascono i corsi di lingue per adulti, lo Sportello legale e quello di Segretariato sociale, i tirocini di inclusione sociale per rifugiati, tutto gratuito.

Al popolo della storica povertà si sono aggiunti quelli a cui la pandemia ha portato via il lavoro, spesso gli affetti, e anche la speranza di riprendere il ritmo di un tempo. E con la vita di prima si ricomincia anche a ritrovare la cultura: ogni ultimo sabato del mese, la via davanti alla nostra sede si anima con le lunghissime bancarelle di libri

recuperati dal macero e distribuiti gratuitamente, un'occasione per letture ad alta voce, presentazione di volumi nuovi, concerti e laboratori per bambini.

L'azione solidale ci unisce agli altri e continueremo a farla perché ci arricchisce e non si esaurisce nella caritatevole consegna del cibo ma vuole essere anche ascolto e condivisione delle esistenze altrui. Questo impegno e disponibilità per noi rappresenta una sfida: oggi come allora, come scritto nel nostro atto costitutivo, ci proponiamo di

dare ai nostri soci e non solo «gli strumenti formativi atti alla difesa più efficace dei loro diritti sia come lavoratori che come liberi cittadini».

Al Gramsci di Torino la rete di aiuti è un richiamo al dolore dei "disterraos"

Enzo Cugusi, gavoese, ex funzionario di prefettura a Torino, da qualche anno è tornato a vivere anche nell'Isola, dove si occupa di cinema. Una vita con due mete, la sua. Nel capuologo del Piemonte resta il "sindaco" dei sardi: prima presidente di Kintales, il più antico circolo degli emigrati, poi alla guida dell'associazione Gramsci, che si occupa di cultura e reti sociali di aiuto.



Tempi Bruni
di Bruno Murgia

La belle époque non si scorda mai

Settima arte, paesaggi unici e tanto charme: per vent'anni la Sardegna ha sognato coi divi

Quando studiavo gli esami di letteratura nasco-
sto nella sezione sarda della Biblioteca Satta a
Nuoro, con i lunghi tavoli rettangolari, il vec-
chio bibliotecario un giorno mi disse di aver
conosciuto Ava Gardner ai tempi in cui in Barbagia stava
girando un film.

Ava era una che non disdegnava il buon vino rosso, disse.
Non che ci avessi creduto molto, anche se le storie del
buon Nando avevano sempre un fondo
di verità. Diceva che le cose migliori del
mondo fossero le donne e lo studio del
latino.

Ma ingigantire i ricordi era un'arte e
con una diva come la Gardner tutto era
possibile.

Ad ogni modo, feci una ricerca e sco-
pii che Ava Gardner, insieme a Franco
Nero e Peter O'Toole, aveva girato *La
Bibbia* con la regia del grande John Hu-
ston, proprio al Terrazzo dei sogni, al
Su Gologone. Anno 1967.

Dunque è possibile che Nando e un pugno di altri nuore-
si si fossero infiltrati durante le riprese o nei momenti di
relax della troupe, quando la sera i monti circostanti si
tingono, dicono tutti, di viola e il Cannonau scorre a fiumi.
Interessante, il 1967. E non solo perché è il mio anno di
nascita che sancisce inequivocabilmente l'adesione al
mondo dei boomer.

Sono anni belli per la nostra Isola, checché se ne dica.
Leggeri, pieni di charme. Non c'è il bisogno di raccontare
ciò che non è e trasformare la tradizione in un caravan-
serraglio indigeribile.

L'ambiente e il naturale understatement dei viaggiatori
erano la cornice di vacanze raffinate e semplici: gli anni
d'oro del turismo.

Non è un fatto di snobismo. È la realtà.

Ed è sempre nell'estate del 1967 che nella zona di Capo
Caccia ad Alghero venne girato *La scogliera dei desideri* con
Richard Burton e Liz Taylor, diretti da Joseph Losey, tratto
da un testo teatrale di Tennessee Williams.

Il film, che aveva tutti gli ingredienti per riuscire al bot-
teghino, fu invece un clamoroso fiasco. Uscito nel 1968,
anno di rivolte e grandi cambiamenti epocali, venne di-
strutto dalla critica e quindi fatto sparire.

Racconta Sergio Naitza, decano sardo del giornalismo ci-
nematografico, che per girare la pellicola non si badava
a spese.

Una villa costruita a picco sul mare venne abbattuta al
termine delle riprese. Film controverso quindi, con una
"decadente" Liz Taylor perfettamente in linea con il testo,
metafora della borghesia al tramonto, quando l'ordine co-
stituito stava per essere duramente contestato nelle piaz-
ze italiane e parigine.

Naitza ha voluto girare un documenta-
rio su *La scogliera dei desideri*. Presenta-
to al Festival del Cinema di Roma,
fa parte di un progetto che racconta
le grandi produzioni cinematografiche
sbarcate in Sardegna dagli anni '50 agli
anni '70.

Il film, ricorda il giornalista, resta scol-
pito nella memoria degli algheresi più
anziani, nonostante il set fosse su-
per-blindato e le informazioni scarse.

La leggenda vuole che con i soldi delle
mance un operaio fosse riuscito a com-
prarsi una 500 fiammante.

Da Nuoro ad Alghero, dalla Gardner a Burton: i grandi set in un docufilm

*Bruno Murgia, nato a Nuoro nel 1967, è politico e giornalista pub-
blicista. È stato consigliere regionale e deputato. In Parlamento ha
sempre lavorato in commissione Cultura, dedicandosi soprattutto
al patrimonio artistico e architettonico, al paesaggio e ai problemi
dell'informazione. Da presidente ha guidato l'Isre, il prestigioso isti-
tuto regionale che si occupa di antropologia, cinema, musei e cultura
sarda. «Esperto dilettante di letteratura americana», dice di sé.*



Sardegna 20/50

di Maurizio Onnis

L'assenza del "noi" nell'Isola senza figli

Un tasso di fecondità tra i più bassi al mondo: ecco la spiegazione tutta sarda del fenomeno

Da molti anni sappiamo che la Sardegna è all'ultimo posto in Italia per tasso di fecondità: nella statistica, cioè, che misura il numero medio di bambini messi al mondo da ogni donna. Nella nostra Isola questo numero, attestato dal ministero della Salute, è 0,99, contro 1,25 di media italiana. Si tratta di un dato che pone la Sardegna non solo in fondo alla graduatoria nazionale, ma perfino in coda alla classifica mondiale.

Rifletteteci: le famiglie sarde fanno pochissimi figli, così pochi come in nessun'altra parte della Terra. Non è sconcertante? Tenete pure presente che il tasso di ricambio della popolazione è di 2,1 nati per donna. Vale a dire: perché la popolazione mantenga la sua consistenza, perché non cali e anzi si accresca un pochino, è necessario che in media ogni donna metta al mondo almeno 2,1 figli. Sotto questa cifra, la popolazione inesorabilmente diminuisce. Ciò significa che, con un tasso di fecondità a 0,99, in un paio di generazioni gli abitanti della Sardegna si ridurranno drasticamente.

Si parla molto delle cause di tale fenomeno. Vi sono quelle "naturali": con il progressivo invecchiamento della popolazione e la scarsità sempre maggiore di giovani, diminuisce ovviamente anche il numero di donne in età fertile. E vi sono poi le motivazioni sociali: i figli, letteralmente, "costano"; le donne trovano difficilmente lavoro e lavoro ben pagato; mancano servizi a contorno della prole e della famiglia. E molto altro.

Ma credo non sia sufficiente. Niente mi toglie dalla te-

sta che, alla radice, la scarsa voglia dei sardi di fare figli dipenda dal fatto che questo è un popolo senza meta, senza obiettivi, senza disegno. Senz'anima. I sardi, semplicemente, non sanno dove vanno. Le loro vite sono pesanti. Perché dovrebbero affaticarsi ancora, sobbarcandosi l'impegno di crescere dei figli? Manca lo scopo. Manca del tutto, usando un termine purtroppo brutalizzato, una narrazione che dia luce, apra alla speranza, offra un appiglio al futuro. Una narrazione che dia valore al "noi" collettivo dei sardi. I figli verranno meno se non sapremo raccontare ai loro potenziali genitori il perché farli.

Ora aggiungete al fenomeno della denatalità quello dello spopolamento delle aree interne. Certo, siamo dentro una tendenza globale, attestata dalle Nazioni Unite, che porta ovunque le campagne a svuotarsi, a vantaggio dei centri urbani. Succede in tutto il mondo. Questa tendenza è però aggravata in Sardegna dall'incapacità della politica di venire incontro ai bisogni di chi abita nei paesi. La larga maggioranza dei Comuni sardi ha meno di 2.000 o 3.000 abitanti: in molti di essi manca addirittura il medico di base, mentre raggiungerli con i mezzi pubblici è un'avventura tale da allontanare i più coraggiosi. Perché

mai i giovani dovrebbero trattenervisi se non hanno la prospettiva di viverci decentemente? Anche qui si torna al discorso della carenza di lavoro, servizi e, soprattutto, di una motivazione concreta, profonda, sentita a "resistere".

Ecco il futuro che ci aspetta, sommando bassa fecondità e arretramento delle aree interne. Una Sardegna con una popolazione in picchiata: paesi fantasma e città che non se la passano troppo bene, poco più che quinte per il turismo di massa. Serve una sterzata,

serve un cambiamento. Che cosa aspettiamo per riprendere in mano la nostra storia e dare a noi stessi, ai sardi, un motivo per lottare e mettere al mondo nuova vita e speranza?

**Se un popolo
manca
di obiettivi,
la rinuncia
alla famiglia
è conseguente**

Maurizio Onnis scrive testi per le scuole medie e superiori, pubblicati da Mondadori, Pearson, Rizzoli. È anche autore di romanzi, tradotti in diversi Paesi, tra cui Regno Unito, Germania, Giappone. È nato e cresciuto a Cagliari e ha vissuto quasi trent'anni fuori dalla Sardegna. Rientrato nell'Isola, è stato eletto sindaco di Villanovafornu.



CANTINA
SANTADI

vini fatti con arte



Rinascimento culturale

di Andrea Tramonte

I piccoli centri dell'Isola provano ad arginare lo spopolamento. Quindi ecco promozione collettiva, festival e residenze d'artista. L'obiettivo è stimolare le comunità a riprendere in mano il proprio futuro



A Neoneli ha riaperto un bar dopo anni. È l'unico del paese, un piccolo centro di 700 anime nella zona del Barigadu. La notizia è stata celebrata dal sindaco, **Salvatore Cau**, come è naturale: in un borgo che galleggia da anni tra spopolamento e tentativi di rilancio e di rinascita, un presidio come quello del bar - luogo di aggregazione, di relazioni, di svago, di comunità - è importantissimo. Lo ha aperto una ragazza che è una ex emigrata nel "Continente": ha vissuto a lungo nelle Langhe e poi ha deciso di far ritorno nel suo paese di origine prendendosi la responsabilità di riaprire il locale, riportando a casa le competenze acquisite altrove. Qualche mese dopo un'altra apertura, quella di una trattoria-pizzeria all'interno del paese. Anche in questo caso parliamo di un fatto rilevante: non c'era più un ristorante da anni e ora i neonelesi hanno un punto di riferimento gastronomico all'interno della comunità.



Al centro il sindaco di Neoneli, Salvatore Cau, in un momento del festival Licanias ad agosto 2021

Potrebbero essere dettagli secondari agli occhi di chi vive in un centro più grande, in una cittadina, in una città. Ma per un piccolo borgo come quello di Neoneli si tratta di segnali di vita che danno speranza, una prospettiva di resistenza. Del resto il centro sta vivendo una specie di rinascimento culturale ed enogastronomico grazie all'idea di dare nuova linfa al territorio attraverso un festival letterario - *Licanias* - e ai vari progetti legati al vino: come quello della Cantina di Neoneli - di proprietà del sindaco e di due soci - e di *Bentu Luna*, finanziata dalla famiglia **Moratti**. Il paese prova a darsi una nuova identità attraverso il confronto e lo scambio con l'esterno. Lo fa con l'apertura all'universo del libro - e della cultura contemporanea in senso lato - ma anche valorizzando quello che il territorio storicamente offre, così ricco di vigneti antichi - prevalentemente di Cannonau - che aspettavano solo l'occasione di uscire dalla nicchia delle produzioni casalinghe per abbracciare una visione nuova, in grado di valorizzare la qualità delle uve della zona aprendosi a mercati più ampi. Alcune strade da seguire che - con sfumature e differenze - anche altri paesi in questi anni hanno intrapreso, tra cultura, tradizioni, turismo sostenibile, innovazione e riqualificazione di spazi pubblici da destinare ad attività per la cittadinanza.

Ormai è da anni che si parla del problema dello spopolamento nell'Isola. Aree interne sempre più marginalizzate e abbandonate a se stesse con servizi precari o inesistenti e disuguaglianze crescenti sul piano economico e sociale: in generale una perdita di senso del vivere i luoghi che rischia di creare rassegnazione crescente, sfiducia nella capacità di invertire la rotta, abbandoni. Il quotidiano sassarese *La Nuova Sardegna* di recente ha riportato un dato allarmante: l'Isola ha perso altri 8mila abitanti nell'arco di sette mesi. E la tendenza non riguarda più solo le aree interne ma ha iniziato a investire anche i centri costieri e i Comuni più grandi. Il problema non riguarda esclusivamente l'Isola. Anche a livello nazionale i territori cosiddetti marginali perdono abitanti, tanto che negli ultimi anni il dibattito sulla necessità di dare nuove prospettive a quelle aree è cresciuto esponenzialmente.

A partire dal volume collettivo intitolato programmaticamente *Riabitare l'Italia* (uscito per Donzelli), che attraverso un percorso multidisciplinare ha cercato di affrontare il tema col tentativo di enfatizzare la «libertà sostanziale di restare o partire, e ai luoghi l'opportunità di essere riabitati. L'Italia marginalizzata, infatti - si legge nel manifesto del progetto -, mentre prova ad emanciparsi dal vincolo di subalter-

rità che per tanto tempo l'ha legata ai "centri", produce già da anni stimoli alternativi, fantasie d'impresa, impegno diffuso di organizzazioni di cittadinanza attiva, che presuppongono modelli di produzione e di socializzazione, stili di vita, rapporti con il proprio corpo, con la terra e con la natura, riscoperte di tradizioni e culture profonde, immedesimazioni nei luoghi e nel loro significato». Fantasia, tensione all'innovazione, riscoperta - e anche rielaborazione - di tradizioni, un'apertura al nuovo: tutto questo si trova in numerosi progetti che nei piccoli centri dell'Isola cercano di restituire un senso all'abitare i paesi, rinsaldando legame comunitario, appartenenza, speranza in un domani migliore.

C'è un piccolo villaggio di origine medievale a 15 chilometri da **Nuoro** che si chiama **Lollove**. Vi abitano ormai solo una decina di persone e camminare tra le sue strade in acciottolato è una esperienza molto particolare. Il silenzio prevale, le case in pietra sono vuote e in alcuni casi si tratta di ruderi abbandonati da anni, con la chiesa di Santa Maria Maddalena che domina dall'alto in un edificio che sembra incastonato tra le montagne. Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso ci abitavano 540 persone; poi, pian piano, l'abbandono. All'epoca c'erano due scuole, la caserma dei carabinieri, due bar, la tabaccheria e un negozio di alimenta-

ri, ma ben presto ogni servizio di base è sparito. Fino a poco tempo fa il borgo si popolava esclusivamente in occasione di *Cortes apertas* e accoglieva qualche visitatore sparso innamorato dell'idea del luogo, del suo vivere in uno stato praticamente sospeso. Oggi le cose stanno un po' cambiando. In primis Lollove è stato inserito nella lista dei borghi più belli d'Italia e questo significa essere coinvolto nel circuito di eventi e iniziative a livello nazionale legato alla promozione e alla valorizzazione dei centri. Poi alcuni giovani lollovesi hanno deciso di provare a invertire la rotta, dando risalto positivo a quegli aspetti che hanno reso il villaggio un luogo quasi disabitato: il suo essere "lento", fuori dal tempo, isolato, quasi un mondo a parte rispetto al normale fluire della vita quotidiana. *Lollovers* è il progetto di un giovane del paese, **Simone Ciferni**, che ha coinvolto la famiglia nell'idea di valorizzare la loro casa e l'azienda agricola in ottica di ristorazione e accoglienza, offrendo ai visitatori esperienze perfettamente calate nell'identità di Lollove: passeggiate, laboratori didattici legati alla pastorizia, scoperta di storie e tradizioni. «Diversi studi hanno rilevato e provato che dopo sole 48 ore di assenza della tecnologia, il nostro corpo comincia a farci sentire tutta una serie di sensazioni che non riusciamo a percepire usualmente per via della solita routine - spiega -. È per questo che Lollove vuole intendersi come



Simone Ciferni, ideatore di *Lollovers*, progetto per il recupero del borgo nuorese

una destinazione *digital detox* dove la percezione dei sensi e del presente la fanno da padrona».

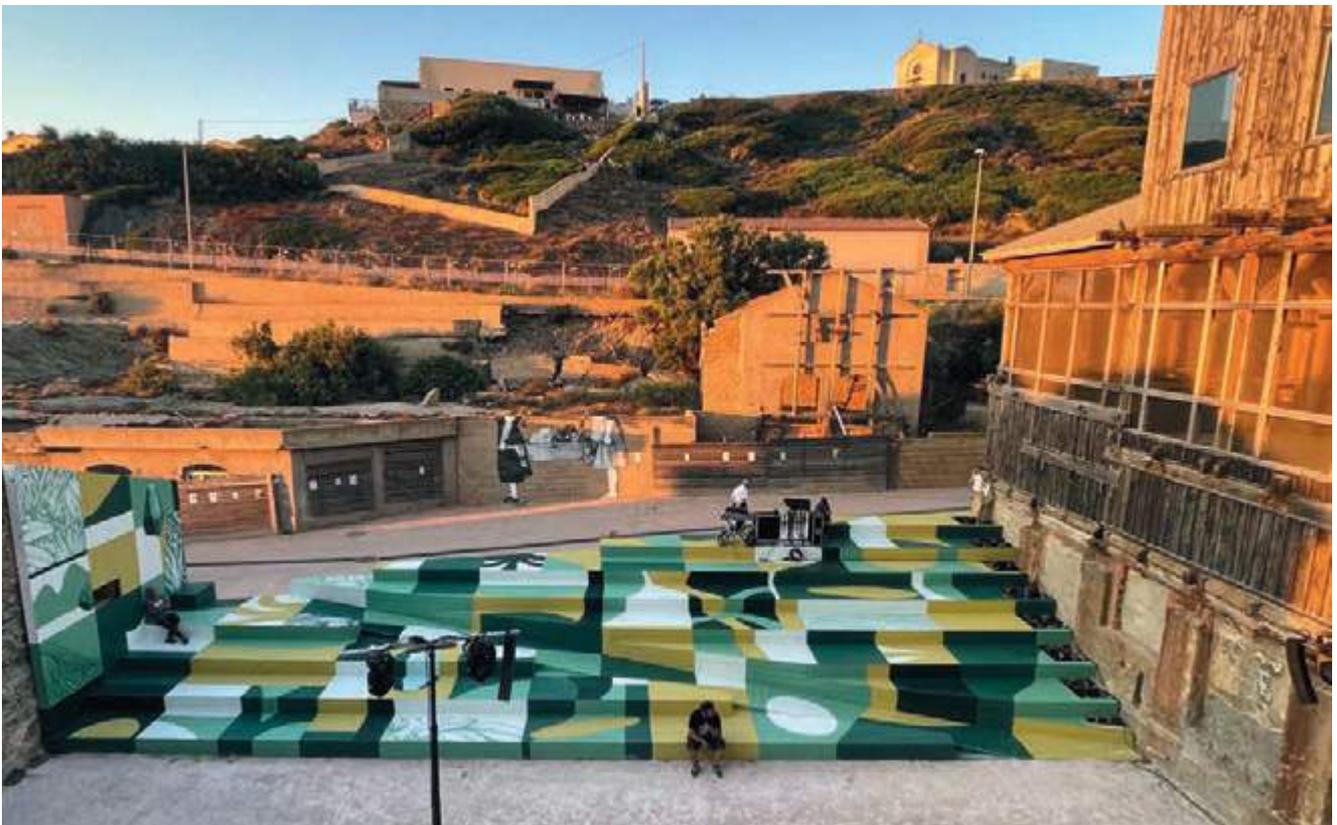
La locanda è nata nel vecchio granaio di donna Franzisca e vuole essere un luogo di incontro e di condivisione dove degustare i prodotti agricoli del centro con un menu di qualità, iperlocale. E attraverso l'associazione Viviamo Lollove - che coinvolge gli abitanti e i proprietari di alcune delle 70 case del borgo - si propongono ai visitatori alloggi diffusi: una ospitalità calda e intima inserita nel tessuto sociale e comunitario del paese. Anche il Comune di Nuoro sta cercando di dare nuova linfa a Lollove - che ora è una frazione del capoluogo barbaricino - e l'obiettivo è quello di ristrutturare gli edifici pubblici e privati e migliorare i collegamenti interni ed esterni.

Il borgo dell'**Argentiera** - in provincia di **Sassari** - è pressoché abbandonato. Intorno alle miniere in disuso abitano ancora poche famiglie di contadini, in una zona di gran pregio naturalistico con un corridoio che conduce direttamente al mare della *cala di San Nicolò*. Lì fino agli anni Sessanta si estraevano minerali di piombo e zinco ricchi di argento (da cui il nome del borgo). Poi è diventato un sito di archeologia industriale di grandissimo fascino ma dal futuro incerto. Oggi quei luoghi sono tornati a vivere grazie a un progetto di

rigenerazione urbana che aveva l'obiettivo di dare loro nuova speranza, attraverso la creazione di uno spazio pubblico dedicato a cultura e socialità grazie al lavoro di una associazione chiamata *Landworks*. Tra gli interventi più rilevanti quello di **Tellas** - artista sardo che ormai gira tutto il mondo - con il suo lavoro di arte pubblica nella struttura in gradoni di legno collocata nella piazza principale. La Laveria è stata trasformata invece in un anfiteatro in grado di ospitare mostre, laboratori, spettacoli e rassegne. Tutto l'anno. Una serie di interventi resi possibili dalla creazione di un cantiere aperto grazie al lavoro e ai contributi di architetti, studenti, volontari, per sistemare gli spazi e renderli accoglienti e fruibili. In questo caso parliamo di un esempio un po' al limite: difficile credere che il borgo possa tornare a essere popolato attraverso residenze abitative e famiglie che possano insediarsi sul luogo. Ma *Landworks* indica una delle tante strade che si possono seguire: quella di rigenerare luoghi in disuso e restituirli alle comunità di riferimento, creando nuovi significati e nuovo senso.

Progetti del genere continuano a fioccare in tutta l'Isola. Come quello che ha visto protagoniste le tonnare abbandonate di **Carloforte, Tunèa**. L'idea dei promotori era quella di restituire gli spazi alla comunità, che storicamente è stata

© Andrea Maspéro



Il progetto "Scala" dell'associazione LandWorks: gradinata dell'anfiteatro realizzata nell'ex Laveria dall'artista Tellas



PECORINO

180
SEPERIBILE

Formaggio pecorino superiore lavorato con caglio di agnello.
La parte più importante del nostro lavoro è sapere amalgamare bene tutti gli ingredienti: la saggezza della tradizione, il coraggio e la curiosità di tentare strade nuove. Uniamo questi al rispetto per la vita, la bellezza della natura e la forza del popolo sardo, creando un'esperienza dei sensi che rende le persone felici di gustare il frutto del nostro lavoro. Grazie alla dedizione e alla cura dei terreni, riusciamo a garantire agli animali della fattoria pascoli verdi tutto l'anno, in un regime dietetico costantemente monitorato. La provenienza certa della materia prima, il rigido controllo dell'alimentazione e il brevissimo tempo che intercorre tra la mungitura e la caseificazione consentono la produzione di questo pecorino a latte crudo. Durante il processo di caseificazione non vengono utilizzati fermenti liofilizzati standard, ma innesti creati in azienda dal nostro stesso latte che ci permettono di conservare in maniera naturale gli aromi peculitori e i sapori dolci del prodotto.

ottopassi®
• FORMAGGI NATURALI DI FATTORIA •

Società Agricola RADICAS S.s.
Noragugume (NU) - Loc. Su Campu 4

www.formaggidifattoria.com



legata al tonno come veicolo economico ma ancora di più sociale e culturale: intorno alle attività di pesca e produzione le famiglie tabarchine hanno creato legami e senso di appartenenza. Un filo che se anche non si è spezzato del tutto si è profondamente allentato: le fasi di lavorazione del tonno a Carloforte si sono ridotte e il pescato finisce prevalentemente all'estero, mentre la ciurma che pesca e prepara le reti è di **Portoscuso**. Così gli animatori del progetto hanno pensato di riannodare quel filo attraverso un legame diverso con le tonnare: da strumenti e luoghi di lavoro a spazi di socialità, cultura e condivisione, con un coinvolgimento della cittadinanza nella progettazione delle loro nuove modalità di fruizione. Così spettacoli, residenze e performance animano le tonnare mentre i dialoghi tra architetti, artisti e comunità cercano di creare partecipazione, coinvolgimento attivo. Quanti sono i luoghi nell'Isola - e in particolare nei paesi spopolati - che possono rientrare in processi analoghi? Tanti. Servono risorse, certo, ma ancora di più serve la volontà, anche la voglia di aprirsi a influenze esterne, contributi di professionisti che - insieme ai cittadini, senza nessuna idea calata dall'alto - possano portare contributi decisivi in luoghi dove la disillusione rischia di far vedere poche possibilità di invertire la rotta.

Un po' quello che è successo a **Ortueri**, nel Mandrolisai, dove oggi abitano un migliaio di abitanti. La cooperativa di architetti chiamata *Sardarch* - impegnata da anni nella creazione di progetti contro lo spopolamento - lavora a stretto contatto con la giovane amministrazione comunale guidata dal sindaco **Francesco Carta** per costruire un percorso partecipato che mira a rafforzare il tessuto sociale del borgo e valorizzare le caratteristiche culturali e paesaggistiche di Ortueri, anche in chiave economica. «Tutto nasce dalla necessità di ricostruire la comunità - racconta **Danilo Lampis**, consigliere comunale e scrittore -. Spesso si parla in negativo di spopolamento ma poco di qualità del popolamento. C'era il bisogno di costruire un percorso di attivazione comunitaria, la creazione di una infrastruttura sociale. Diversamente nell'arco di qualche decennio il paese sarebbe andato in decadenza, sul piano economico, sociale e anche antropologico».

Il progetto si chiama *Framentu*, la parola che indica il lievito madre e che in senso ampio può significare capacità di dare vita, attivare. Proprio quello che si sono proposti di fare in paese attraverso un «ritorno al futuro del saper fare, dei mestieri», dice Lampis, ma anche guardando all'obiettivo di far rivivere gli spazi pubblici con nuove progettualità, coinvolgendo tutte le fasce della popolazione.



Il nuovo spazio di condivisione creato con il recupero delle tonnare abbandonate [dal profilo Facebook di Tunèa]



PERCORSI D'AUTUNNO

l'Isola mette in mostra prodotti tipici e locali
in **DIECI TAPPE** alla scoperta delle produzioni
delle piccole comunità del territorio.

Vere e proprie eccellenze che provengono
da filiere e saperi antichi, come la malvasia,
il pomodoro, lo zafferano,
il miele e le paste secche.

10

PERCORSI CULINARI NEL SUD DELLA SARDEGNA



SEGUICI SU INSTAGRAM

Eventi a cura di



Con il contributo di



Centro Servizi
per le imprese
Camera di Commercio Cagliari - Oristano



Con il patrocinio di





Una panoramica di Ortueri, altro piccolo centro sardo interessato da un progetto di recupero sociodemografico

«Stiamo finendo di lavorare a uno spazio multifunzionale - spiega il sindaco - che sarà teatro, cinema, sala congressi e *coworking* e diventerà un polo culturale e sociale. Poi una casa comunitaria chiamata *S'Oberaria* e dedicata alle festività del paese. Avrà anche due forni a legna pubblici per preparare pani e dolci e riscoprire quei processi che sono generatori di legami sociali».

Ma l'amministrazione non può fare tutto e quindi cerca di attivare un processo rigenerativo in modo che in paese si crei un tessuto associativo forte proprio di un paese dinamico, anche con la creazione di una cooperativa di comunità, un modello di innovazione sociale dove sono i cittadini a farsi carico di produrre beni e servizi individuando quei settori in cui il borgo è potenzialmente più forte: dall'artigianato al mondo vitivinicolo. Ortueri da poco ha vinto il bando *Borghi* con una boccata d'ossigeno da un milione e 600mila euro che serviranno - tra le altre cose - a dare un impulso decisivo alla creazione di un centro di ricerca sugli asini sardi - vero e proprio simbolo del paese - in collaborazione con l'Università di **Sassari**, dipartimento di Medicina veterinaria. Questo da un lato porterà a salvaguardare la razza e dall'altro a utilizzare gli asini per alcune terapie indirizzate ai disabili.

«Useremo il parco *Mui Muscas* anche come luogo dove fare didattica - spiega Carta -. Così l'Università formerà le persone che poi andranno a comporre l'équipe multidisciplinare che lavorerà all'interno della struttura». L'anno prossimo poi a Ortueri si terrà l'evento *Abitare connessioni*, che è pensato come "intervento totale" in grado di rifondare lo spazio pubblico e riportare le comunità nelle piazze e tra le strade, attraverso arte e cultura in senso ampio. «Un festival di questo tenore deve essere fortemente radicato e stimolare una partecipazione attiva, è una promessa che ci facciamo. Non avrà una impostazione calata dall'alto verso il basso: solo in questo modo le persone si sentono coinvolte», dice Lampis. «Negli ultimi anni in Sardegna - dice **Matteo Lecis Cocco Ortu**, architetto della cooperativa *Sardarch* - si moltiplicano le iniziative che nascono nei paesi per affrontare in modo creativo il periodo di crisi e di isolamento che stiamo vivendo. Iniziative promosse soprattutto da una generazione che ha avuto l'opportunità di studiare, formarsi e vivere anche fuori dalla Sardegna entrando in contatto con un mondo in trasformazione e in cui sempre più importante è la collaborazione e la cooperazione. Ora è compito delle istituzioni regionali e nazionali sostenere adeguatamente i processi in atto, e non lascia-



© Roberta Idilli

Il doppio volto di Villanova Monteleone, arrampicato in collina ma con un tratto costiero

re sole le comunità che sono impegnate nell'attuazione di progetti di rigenerazione culturale e sociale, come nel caso di *Framentu*».

Villanova Monteleone è un paese montano in provincia di **Sassari** con poco più di duemila abitanti che è risultato beneficiario di un contributo analogo a quello di **Ortuveri**: un milione e 600mila euro che serviranno per rivitalizzare il patrimonio materiale e immateriale del centro, da investire su competenze, conoscenze e culture locali. L'obiettivo è provare a invertire il trend negativo degli ultimi tempi: l'un per cento in meno di abitanti ogni anno, uno spopolamento lento ma costante. Il sindaco **Vincenzo Ligios** ha scritto un progetto insieme alla sua Amministrazione che mira a rendere il paese una destinazione turistica sostenibile, un luogo di accoglienza dove i visitatori possano immergersi nella cultura del luogo senza trasformare Villanova in un "villaggio vacanze", senza snaturarlo ma anzi esaltandone l'"autenticità". «La nostra idea è quella di un albergo diffuso - spiega - che sia al passo coi tempi e allineato al modo di trascorrere il tempo libero nel contemporaneo». A supporto dell'ospitalità, associazioni culturali e sportive si occuperanno in modo coordinato dell'offerta culturale in senso ampio.

E parte dei soldi serviranno a finanziare un affiancamento di esperti del "Continente" per seguire i ragazzi del paese nella creazione di una agenzia di sviluppo territoriale, che si occupi di gestire l'ospitalità diffusa e le iniziative da portare avanti tutto l'anno. Villanova è un paese montano ma all'interno del suo territorio ricadono quindici chilometri di costa. E questa sua duplice natura può essere un vantaggio per attirare i visitatori attraverso una offerta culturale che valorizzi le caratteristiche del territorio. Il paese è già noto a livello nazionale per la cultura del cavallo - e in particolare per la disciplina del salto a ostacoli - e l'idea è quella di esaltare questo aspetto, sia in senso "narrativo" sia sportivo. «Ma cercheremo anche di potenziare la manifestazione *Chenamos in carrela*, ceniamo per strada - spiega Ligios -, una notte di pasto comunitaria che per ora è una sagra ma che vorremmo rendere un momento di scambio e confronto con altre culture e altri luoghi sui temi legati all'ecosostenibilità e al cibo. Abbiamo tanti prodotti nostri, genuini e a chilometro zero: pane, formaggio, carne, che fanno parte della nostra storia e della nostra tradizione». Nascerà un *coworking* per consentire non solo alle persone del paese di utilizzare gli spazi per lavorare ma anche per attirare eventuali lavoratori "di fuori" in *smart working*,

«che possano operare a distanza godendo della semplicità e della tranquillità che una piccola comunità può offrire». E ancora: la creazione di un campus per residenze artistiche, con l'arrivo di una ventina di registi da tutto il mondo sulla scia di *Cinemadamare*, iniziativa nazionale che è già passata per Villanova e che porta avanti una scuola di regia e di filmografia in loco, con la produzione di corti che vengono poi proiettati l'ultima notte dell'evento.

La bellissima Basilica di Saccargia - in stile romanico pisano - è una delle principali attrazioni di **Codrongianus**, paese di 1.300 abitanti nel Sassarese: fanno visita al monumento anche 70mila persone all'anno. Da cinque anni è anche teatro di un evento culturale, *Liquida*, organizzato dall'associazione culturale *Liberos*, che porta negli spazi davanti alla chiesa il meglio della letteratura giornalistica nazionale. Anche il paese ha ottenuto i finanziamenti del Pnrr e ora sta mettendo in campo una strategia per evitare il progressivo svuotamento del borgo: «Un'imprenditorialità artigiana quasi del tutto scomparsa, una presenza su di un territorio agricolo anch'esso sempre più abbandonato, una tenuta sociale sfibrata dall'incipiente incapacità a nutrire una nuova visione della propria comunità», spiega **Emmanuele Curti**, manager culturale (ha lavorato dieci anni per *Matera capitale della cultura*, tra le altre cose), che segue insieme all'Amministrazione il progetto di rilancio di Codrongianus.

«La bellezza in paese è indubbia però chi vive quei luoghi quasi scompare - spiega -. Una contraddizione di fondo tra le tante persone che visitano la Basilica e un paese dissanguato. Lavoreremo sui flussi ma in modo nuovo, intelligente, per farne una forza di rinascita». Curti parla di «welfare culturale», ovvero la cultura come primo strumento per ricostruire i tessuti sfilacciati di una comunità. «E il progetto guarderà all'inclusione sociale, alle nuove economie, alle questioni di genere», dice. Da un lato *Liquida* avrà delle iniziative tutto l'anno, perché spesso i festival culturali vengono percepiti come un po' estranei alla comunità e l'obiettivo è quello di integrarli alla perfezione, attraverso attività di stimolo e di partecipazione per i cittadini. Poi cercare di migliorare i flussi in entrata, anche attraverso la figura dei "cittadini temporanei" che magari si stabiliscono in paese per lavorare in smart working per qualche mese: «A condizione però che restituiscano qualcosa al borgo stesso», dice Curti. «Rigenerare la comunità locale vuol dire renderla capace non solo di immaginare un modello diverso di accoglienza, ma essere messa in condizione di costruire percorsi di nuova economia e potenzia-



mento del tessuto sociale. Pensiamo alla realizzazione di nuovi spazi, non solo a disposizione delle nuove generazioni (con particolare attenzione alla dimensione femminile), ma anche come crocevia fra le diverse fasce d'età». Un teatro sarà dedicato alle residenze d'artista ma sempre in modo che siano un nutrimento per la cittadinanza e non solo presenze estemporanee. E poi un'altra idea cardine: quella di mettere "in rete" le competenze e le esperienze che si svilupperanno a Codrongianus, in modo che possano servire anche ad altri paesi. Innescando - se possibile - un circolo virtuoso, un "contagio" positivo.

Spesso i piccoli centri hanno ricevuto un forte impulso dall'idea di creare dei festival in loco, che fossero non solo uno spot di qualche giorno per il paese ma anche l'occasione per lasciare competenze diffuse nell'ambito del lavoro culturale. È quello che hanno cercato di fare a **Bauladu**, ad esempio, nei dieci anni dell'Amministrazione guidata da **Davide Corriga Sanna** (alle ultime elezioni non si è ricandidato). Il *Du* per anni è stato un appuntamento importante della musica indipendente nell'Isola, con ospiti rilevanti anche a livello internazionale (uno su tutti: **Lee Ranaldo** dei *Sonic Youth*) e soprattutto con la voglia di formare i giovani del paese per consentir loro di lavorare a pieno titolo nella produzione di eventi musicali e più in generale culturali in senso lato.

Questo processo ha poi generato altre iniziative, a cominciare dal festival letterario *Ananti de sa zimineru*. C'è stata anche la creazione del *Centro civico culturale*, uno spazio dedicato alla cultura che comprende la biblioteca e un auditorium, quest'ultimo arricchito dall'intervento di arte pubblica di *Sten e Lex*, duo romano di livello internazionale. Del resto uno dei temi cruciali legati all'organizzazione di festival culturali nei paesi è proprio quello di evitare che si riducano alla presenza di migliaia di visitatori nei giorni dell'evento lasciando il deserto tutto l'anno. Una delle sfide da affrontare anche nel futuro. Sul tema dello spopolamento è nata anche la manifestazione *Riabitare la Sardegna* - a cura di *Badde Salighes 1879* guidata da **Sandro Murtas** - che consiste in una convention dedicata all'incontro tra i paesi, gli investitori e gli innovatori. Una piattaforma che cerca di mettere in circolo idee e progetti, attraverso l'ispirazione di nuovi modelli di sviluppo fondati sulla sostenibilità - in particolare legati alla transizione verde - e la diffusione di un paradigma partecipato che veda il coinvolgimento attivo dei cittadini nei processi di innovazione sociale. **M**

Cantine “SARDUS PATER”

Nata nel 1949, composta da 200 soci che coltivano circa 300 ettari, la Cantina Sociale Sant’Antioco, per tutti Cantine Sardus Pater, si trova sull’isola di Sant’Antioco, provincia del Sud Sardegna.

A contraddistinguere la cantina sulcitana è la tipologia di allevamento dei vigneti ad alberello latino, franchi di piede, senza irrigazione. Un sistema arcaico ma necessario per sfruttare al meglio i terreni sabbiosi della piccola isola, dal quale derivano produzioni di uva molto basse, raramente superano i 50 quintali per ettaro, ma di altissima qualità. Le vigne si affacciano sul mare, molte giacciono proprio nella candida sabbia, protette dalla tipica macchia mediterranea, in questo è nascosto segreto, ovvero ciò che le rende resistenti alla temuta fillossera.

I vini che nascono da queste vigne ultracentenarie così speciali, sono quelli da vitigno Carignano, sul quale Cantine Sardus Pater ha puntato da sempre gran parte della produzione. Dalla vendemmia del 2005 l’azienda si concentra sulla valorizzazione delle vigne antiche coltivate in condizioni estreme. Ora, completando il percorso il dott. Roberto Muccifuori ha iniziato a seguire l’attività enologica della Cantina, guidando la produzione vinicola verso un importante percorso di valorizzazione della DOC Carignano ed in particolare la produzione di vini provenienti da vitigni “franchi di piede” allevati nell’isola di Sant’Antioco.

Da sempre, ogni bottiglia riporta sull’etichetta la moneta coniata dagli antichi romani della colonia di Solci, che rappresenta il SARDUS PATER, Dio protettore dei sardi.



Produzione

Carignano del Sulcis DOC Superiore “Arruga”

Carignano del Sulcis DOC Riserva “Is Arenas”

Carignano del Sulcis DOC “Nur”

Vermentino di Sardegna DOC “Lugore”

Vermentino di Sardegna DOC “AD 49”

metodo Classico Millesimato Sboccatura 24-36 mesi



SARDUS PATER

CASA FONDATA NEL 1949

Sant’Antioco, Via Rinascita 46 | tel 0781800274
www.cantinesarduspater.it | info@cantinesarduspater.it



Alghero d'inverno

di Ignazio Caruso

Dimenticate la calca agostana
ma anche una caterva di aerei
pensata a misura di vacanze.
Qualcosa si perde quando i turisti
vanno via, ma la si guadagna pure.
L'utopica destagionalizzazione,
invece, è sempre lì che attende
il suo Messia promesso da decenni



Una città svuotata: d'inverno nella Catalogna di Sardegna si respira anche aria di solitudine

C'è una luce diversa, d'inverno, ad **Alghero**. E anche se vivi qui tutto l'anno, e per tanti anni, ci metti sempre un po' ad accorgertene. Arriva lento, l'inverno, se la prende comoda come chi sa che nessuno l'aspetta: così un giorno ti svegli, senza neanche guardare il calendario, ti affacci alla finestra e dici: «Ecco: è arrivato l'inverno».

Lo capisci dal cielo: non è più carico di quell'azzurro ligure che accende l'estate, che quasi non riesci a fissarlo per quanto è intenso: somiglia piuttosto a un lenzuolo sbiadito per le troppe piroette in lavatrice. Lo capisci dal sole: d'estate va a nascondersi dietro Capo Caccia ma, quando arriva l'autunno, nel suo andare e tornare sulla linea dell'orizzonte, va a tramontare, tuffandosi, nel mare. E poi lo capisci dalle strade: ti affacci alla finestra, guardi di sotto e vedi che, tra un'automobile e l'altra, emergono degli spazi vuoti, parcheggi liberi: e allora, a quel punto, lo affermi senza esitazione: «È arrivato l'inverno».

Insieme a te, quel giorno, lo diranno in tanti: Michele e Lucia, ad esempio, hanno poco più di vent'anni e non sono mai usciti insieme: lui vorrebbe fosse una sera speciale, a lei in realtà basterebbe poco; cercano un posto dove scambiarsi le prime chiacchiere e bere qualcosa, lui un vino, lei una birra, che non sia però il solito posto, quello dove già sono stati altre volte e con altre persone.

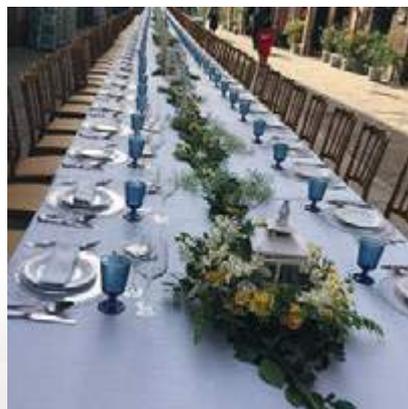
Vagano un po' per i *carrers* del centro, ma trovano solo porte chiuse e serrande abbassate; per gentilezza, qualcuno ha scritto "chiusi per ferie" non curandosi di specificare, però, la data di riapertura, che è cosa ovvia: quando l'inverno sarà finito.

Txu Carmelo, invece, è rimasto solo ormai da qualche tempo: è vecchio, ma si tiene in forma facendo lunghe passeggiate. Finché il sole tramontava tardi e lungo il lido incrociava sempre tanta gente che quasi non riusciva a passare, giovani e non, sorrisi e occhi felici che anche se era solo gli sembrava di non esserlo, passeggiare lo faceva stare meglio; ma adesso che alle cinque di sera è già buio e lungo il tragitto è già tanto se incontra mezz'anima, *Txu Carmelo* cammina in mezzo al buio e ai suoi pensieri, e infila un passo dopo l'altro perché tornare a casa sarebbe pure peggio.

Per Antonio, invece, stare a casa è una benedizione: per lui la parola "estate" significa solo una cosa: "lavoro". Fare il cameriere diventa ogni anno più faticoso, se poi tocca lavorare dieci, dodici ore al giorno per trovarne sette (o quasi) in busta paga, la fatica diventa frustrazione. E poi ci sono i turisti, ogni stagione più cafonni di quella precedente, o forse è semplicemente la sua soglia di sopportazione che si fa sempre più bassa, del resto sgobbare dalla mattina alla sera per uno stipendio da fame non è una cosa che si può fare per tutta la vita. Per questo è



Lasciati trasportare dagli
EVENTI
al resto pensiamo noi.



Vieni a trovarci nel nuovo showroom
in viale Monastir 122 a Cagliari. Tel 070 2510116

Nivea Eventi è *eleganza*, perché la qualità e la bellezza dei suoi prodotti sanno vestire al meglio ogni evento. Nivea Eventi è anche *comodità*, perché porta tutto quello che ti serve ovunque tu sia e lo riprende quando vuoi tu. A tua disposizione attrezzature e allestimenti per interni ed esterni, *mise en place* e tanto altro. Visita il nostro sito www.niveaeventi.it e chiedici un preventivo. *Organizzare un evento non è mai stato così comodo.*



Il tuo evento a noleggio.



da ieri, da quando il ristorante dove lavora è chiuso, che Antonio non si è ancora alzato dal divano, e non ha in programma di farlo per un po'.

Del resto qui ad Alghero coviamo, da sempre, due grandi utopie: la pace del mondo e la destagionalizzazione. E se chiedete a un algherese quale delle due gli sembra la più lontana, sicuramente vi risponderà che, tutto sommato, la pace nel mondo non è un obiettivo così irraggiungibile. Sarà forse colpa della parola? Il *de* privativo mal si concilia con il potente significato della parola che precede: "Ciascuno dei quattro intervalli di tempo nei quali l'anno resta diviso dai passaggi del Sole agli equinozi e ai solstizi". A volerla prendere alla lettera, dunque, l'algherese avrebbe anche ragione: per destagionalizzare occorrerebbe arrestare l'orbita ellittica che il pianeta Terra disegna intorno al Sole, fatto che, con tutto il rispetto della categoria, è più affare da biblico prodigio divino piuttosto che da professionisti del marketing turistico.

Eppure, in qualche modo ci abbiamo provato: una volta fatte fuori le proverbiali "mezze" che, come tutte le cose di mezzo, non hanno diritto di essere considerate nella nostra polarizzata contemporaneità, sono rimaste le due più decise: l'estate e l'inverno. Perlomeno, sareb-

bero rimaste, perché il cambiamento climatico incombe e dunque ecco le ottobre e le novembre, il sole che splende e le temperature così vicine ai 30 gradi che le stecchite piante di nere trame di Pascoli sembrano solo un lontano ricordo. Sembrava tutto fatto, insomma, in questo 2022 di crisi almeno una bella notizia i giornali l'avrebbero potuta dare: È fatta per la destagionalizzazione / Le alte temperature portano belle giornate e turisti tutto l'anno. E invece, sul più bello, cosa succede? Che se anche abbiamo debellato autunno, primavera e inverno, ci siamo dimenticati della *summer* e della *winter*. Ci siamo concentrati sulle stagioni climatiche, ma ci siamo dimenticati di quelle aeroportuali.

Ormai da anni, infatti, ci siamo abituati, quasi assuefatti a questi ritmi. Un tempo le fasi della vita erano scandite in relazione alle principali attività agropastorali, dettate a loro volta da una simbiosi uomo-terra le cui origini si perdono nella notte dei tempi: c'erano dunque la stagione della semina e quella del raccolto, e il solstizio d'estate e quello d'inverno a segnare i punti cardinali dell'anno solare e cadenzare le vite degli uomini; oggi, invece, il destino delle nostre esistenze viene imposto dalle grandi compagnie aeree.



Il centro storico di Alghero animato dai turisti sin dalla primavera

E dunque l'estate, o meglio la *summer*, comincia il primo di aprile e si conclude il 30 di ottobre lasciando posto, dal primo di novembre - guarda caso in concomitanza con le feste dei santi e dei morti - alla *winter*, periodo in cui l'aeroporto di Alghero si trasforma in un *Sahel* munito di tabacchino. Ai potenziali visitatori viene così negata la possibilità di raggiungere la città durante tutto l'anno, mentre ai residenti - ogni tanto bisogna pur pensare anche a loro - manca la libertà di potersi concedere un viaggio a febbraio senza dover necessariamente spendere svariate mensilità stipendiali.

Tutto questo a causa delle scelte di *Ryanair* e compagnie aeree affini le quali, forse ispirate dal fatto che novembre, anche nelle campagne, sia sempre stato il mese delle grandi potature, da un giorno all'altro sfrondano di netto il numero delle rotte aeree. Così l'estate non è più solo la stagione delle melanzane e dei pomodori, delle fragole e delle zucchine, ma anche degli aerei e, soprattutto, dei turisti; l'inverno, invece, è quella del letargo: dopo essere stata calpestata, consumata, spremuta per mesi, Alghero va a riposarsi, rimboccandosi le coperte, recuperando le forze per l'estate, pardon, la *summer* successiva.

«*Quanta glòria és passada*», quanta gloria è passata, «*a damunt de la pedra rodona*», sopra la pietra rotonda, «*la ginqueta de història enraona*», la *ginqueta* parla di storia, «*la ginqueta n'és fins l'isada*», la *ginqueta* ne è addirittura levigata. Così **Pino Piras**, cantautore algherese morto nel 1989 cui è stata dedicata una graziosa e ampia piazza nel centro storico, raccontava l'anima antica della città, utilizzando la *ginqueta* - i ciottoli rotondi che pavimentano gran parte dell'*Alguer vella* - come simbolo di un passato denso, fatto di avvicendamenti tra popoli, di battaglie, di lingue e culture diverse stratificati uno sopra l'altro e che ancora oggi aleggiano come spiriti per i vicoli della città. I latini lo chiamavano *genius loci*, la divinità legata al luogo che la ospitava, espressione che oggi viene usata per definire l'insieme degli aspetti culturali, linguistici, artistici e ambientali che caratterizzano un luogo. Qualcosa di simile alla tanto sbandierata "identità", ma più complesso, ineffabile, e soprattutto difficilmente riducibile al linguaggio edulcorato e semplificato delle campagne di marketing che spesso parlano di "vera Alghero" (o qualsiasi altra località).

E dunque, dovrete vedere che bella è, Alghero, quando dorme. È come tornasse a essere se stessa. D'inverno, Alghero non ha bisogno di "farsi bella", non ha bisogno di esistere in funzione di qualcuno: vive, semplicemente, e

questo le basta. I tavolini dei ristoranti sgombrano finalmente le piazze e le mura, i turisti non affollano i *carrers* rendendoli di fatto impraticabili, la sabbia delle spiagge ha modo di scappare in mare e ritornare, a volte anche più bianca di prima. Ci sono mattine, quando nel resto del mondo soffia il grecale, in cui il mare di Alghero si ferma per godersi la propria pace, e se vi affacerete dalla muralla, perché così si chiamano i bastioni, riuscirete a vedere i pesci uscire e rientrare nelle loro tane.

Basta tutto ciò per rendere Alghero una città da vivere tutto l'anno? Basta per convincere un algherese a restare, basta per sedurre un visitatore ad arrivare? Perché il rischio è quello che, per una giornata meravigliosa, se ne passino altre dieci deprimenti, e che a furia di guardare i pesci uscire e rientrare dalle loro tane si finisca per conoscerli tutti a memoria, quanto e forse più dei pochi abitanti rimasti. Una città che per qualche mese all'anno esplose di vita, che quantomeno triplica il suo impatto antropico, che vede visitatori e locali sfruttare al massimo il momento, che riduce cultura e ambiente e prodotto in grado di generare profitto, salvo poi spegnersi all'improvviso in



La *ginqueta*, pavimentazione con ciottoli nell'*Alguer vella*

un ombrellone chiuso, in una saracinesca abbassata, è una città malata, la cui aspettativa di vita si abbassa ciclo dopo ciclo, anno dopo anno. Il turismo di massa, del resto, è un fenomeno con il quale le grandi città hanno già cominciato e misurarsi e che rischia, nelle piccole realtà come quella algherese, di fare grossi danni al tessuto urbano e sociale. Un meccanismo estrattivo, che tira fuori il peggio sia dall'ospite, il quale, per il solo fatto di pagare, si sente legittimato a trascendere nell'inciviltà e spesso nell'illegalità, che dall'ospitante, che vede nel visitatore non un altro essere umano, ma un pollo da spennare.

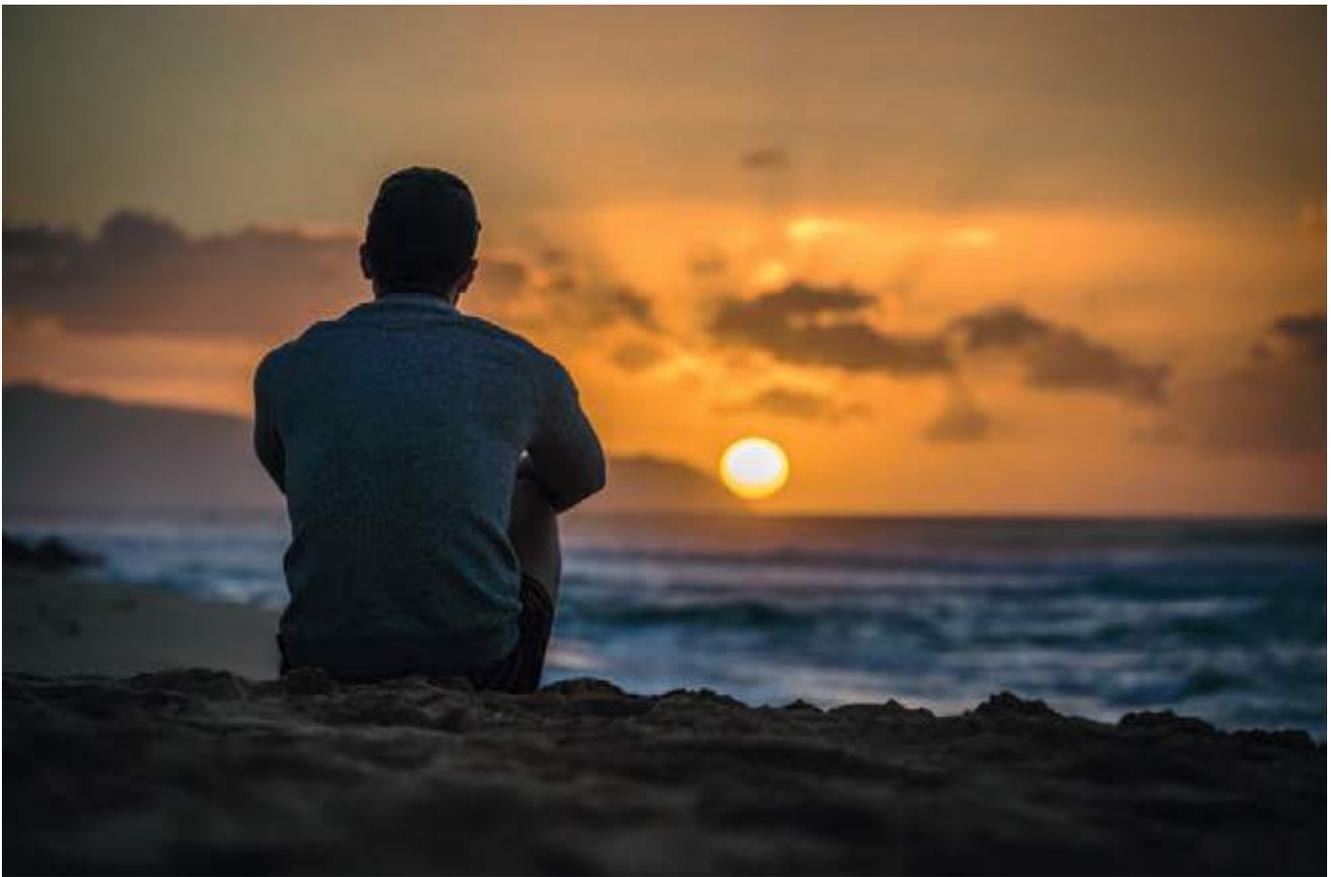
Ma visto che la presunta "vocazione" turistica è in realtà una scelta politica, questo non vieta ad associazioni, enti, fondazioni locali la possibilità di animare la città anche quando il sole non brucia: il grande *Cap d'Any*, certo, ma anche concerti, spettacoli, eventi culturali. I numeri, va da sé, non possono essere quelli estivi - l'inverno è pur sempre l'inverno - ma questa non è necessariamente una cattiva notizia.

Vivere Alghero d'inverno significa, in buona sostanza, avvicinarsi ancora di più all'anima della città, ma il con-

to da pagare è spesso più salato di quello dei ristoranti aperti solo d'estate. E infatti *Txu Carmelo* ha capito che d'inverno conviene uscire la mattina e fare lunghe passeggiate sotto il sole che adesso non brucia più la pelle come a luglio, ma avvolge la schiena e scalda le ossa, come l'abbraccio di un amico. Ma quando il sole non c'è, che fare?

Michele e Lucia alla fine sono finiti nel solito locale - uno dei pochi aperti anche d'inverno - eppure hanno detto l'uno all'altra cose mai dette a nessuno, e mentre passeggiano adesso per i *carrers* di Alghero vecchia, si accorgono che ogni vicolo è quello giusto per darsi un bacio. Chissà, però, per quanto ancora tra quei vicoli decideranno di restare.

Antonio è uscito di casa ed è andato in spiaggia, perché adesso il mare è tutto per lui: non ha dovuto fare la fila, né pagare il parcheggio. Anche questa, in fondo, è vita: mangiare una focaccia su un asciugamano e ascoltare l'acqua che bagna la riva. E nessuno da servire. «*l quantes versos me dona*» e quanti versi mi regala, cantava ancora Pino Piras, «*quan vaig a collir poesia*», quando vado a cogliere poesia. Fino al prossimo aprile. M



Alghero e il suo mare, un legame indissolubile che può capire solo chi vive lì

MONTAGNA E CASA, UMANITÀ E ARTE.

DRAPPO CELESTIALE A STILIZZARE CUORE E MEMORIA.

Si porge allo sguardo con la gentilezza di cromie pastello tra l'azzurro e il bianco, ma il tema è fiero come il paese di cui propone nette fattezze: il tappeto Omaggio a Maria Lai, radicato sul disegno di Stefania Spanu, fresco di minuziosa orditura della Cooperativa tessile Su Marmuri di Ulassai, è proprio un quadro. Se infatti riproduce un frammento cruciale dell'attività dell'artista cui è dedicato, al tempo stesso serba un enigma proprio, un'identità essenziale che gli conferisce lo statuto di una personalità. Molto più di un'emulazione o una rivisitazione, il tappeto veste da sé la caratura di un'opera artistica.

Binomio tra spessore materico e scrigno di memoria, intreccio d'arte e abilissima maestria, il tappeto è il racconto di quella Ulassai che, nel settembre del 1981, si rese primo paradigma formidabile dell'Arte relazionale, quando tutto il paese, vinte le diffidenze iniziali, assecondò infine con fervore l'idea di Maria Lai di congiungerlo con un nastro alle vette calcaree che lì grandeggiano, incoronandolo. Un'opera corale assurge così a simbolo esemplare di complicità e appartenenza tra persone, natura e arte.



Omaggio a Maria Lai

Se sul tappeto l'azzurro del nastro è una linea decisiva, che nella struttura a zigzag lo attraversa da un estremo all'altro, nella storia quell'interminabile filo fu l'esito di rotoli di tele di jeans, dono generoso del merciaio del paese quando espresse fiducia nel progetto dell'artista.

Eppure, mentre nella sobrietà del quadro la striscia di tessuto è una linea geometrica senza interruzioni, il nastro vero, in quel giorno emblematico, transitò di casa in casa in modo frastagliato: nodi laddove fiorivano legami di amicizia, semplice passaggio a segno di mutua ostilità.

E poi, eccoli, svettano i monti, a cingere le case stilizzate sul tappeto in tanti rettangoli ritmati nella composizione ad alternanze, a volte sovrapposti.

Congegnato dalla creatività di Joias, il tappeto è pregiato anche al tatto: la tecnica della tessitura ne detiene l'armonia complessiva, nel solido dettaglio tracciato dal tutto pieno e semipieno dei pibionis.

Angelica Grivel Serra



CORSO UMBERTO I, 33 - TORTOLÌ - PHONE: +39 0782 622622 MOBILE +39 327 7023915

www.joias.it/eshop

facebook joias

instagram joiasgram

Oniferi celebra il suo canto a tenore



Alla fine la magia è sempre la stessa. Perché di magia si tratta. Voci che si uniscono e raccontano storie. Spesso narrate dai poeti. In quei versi scorrono i sentimenti di un'intera esistenza: l'amore, la guerra, purtroppo anche l'odio, la natura maestosa. Voci e canti che fanno riflettere. Hanno ritmo, possono essere cupi e tristi, altre volte sono un inno all'amore, infondono gioia, allegria e accompagnano il ballo e i migliori momenti conviviali.



Onifestival

Dietro e dentro il *canto a tenore* c'è quest'humus per fortuna ancora umido e fecondo. Lo stesso che ha partorito alcuni anni fa **Onifestival**, un evento che aveva e ha fin dalla sua primogenitura dei punti fermi. Dare vita a un appuntamento che fondasse le sue radici sulla musica tradizionale. Sul canto a tenore in particolare, ma che a ogni edizione accogliesse allo stesso tempo espressioni artistiche di altri contesti nazionali ed internazionali.

Con questa chiara *mission* è nato Onifestival nel 2018. E ora, dopo le pause forzate imposte dalla pandemia, si riparte per dare continuità ad una rassegna musicale e culturale che ha patria e casa in un paese come **Oniferi**, emblema delle zone interne. E di un'area geografica ben definita, la Barbagia dove il canto a tenore conta ancora su numerosi interpreti. Un'espressione identitaria e unica che attraversa e unisce le generazioni.

Onifestival è un progetto dell'associazione tenore San Gavino di Oniferi che ha trovato la giusta sintonia, la stessa modulazione di frequenza, nell'Amministrazione comunale.

Il Paese

Come non sposare le finalità di un appuntamento che promuove cultura ed espressioni musicali del territorio aprendosi comunque al confronto con altre realtà e portan-

do allo stesso tempo gli spettacoli o i momenti di approfondimento in alcuni dei siti più rappresentativi della comunità.

Tra questi la suggestiva chiesa di San Gavino o il rione di *Su Cantaru* nel cuore del centro storico del paese e il complesso pre nuragico di *Sas concas* con le bellissime *Domus de Janas*, ma anche il Nuraghe Ola, le *domus de janas* di Brodu. Una necropoli ipogeica scavata sul versante collinare e costituita da quattro domus: la più rinomata, nello sportello d'ingresso riporta uno splendido motivo a bassorilievo che racchiude quattro corna taurine stilizzate e sovrapposte. Un sito sull'arte della sepoltura che ha attraversato i millenni ed è finito all'attenzione dell'Unesco (assieme ad altre 35 domus de janas) per l'eccezionale valore universale come patrimonio culturale.

Il focus

Proprio sulle *domus de janas* e sulla loro importanza la professoressa **Giuseppa Tanda** dell'Università di Cagliari terrà una relazione dal titolo "Arte e architettura nella preistoria della Sardegna. Le *domus de janas* di Brodu a Oniferi". «Un segmento, quello archeologico, particolarmente ricco. Un vero tesoro a cui guardiamo con interesse per proseguire il percorso di valorizzazione e studio», ha detto il sindaco **Davide Muledda**.

Continuità, dopo la riuscita delle prime tre edizioni,

anche per Onifestival con la prosecuzione dell'attività di riscoperta delle tradizioni locali, messe a confronto con la cultura di altri paesi del mondo, dando vita a un appuntamento che ha una peculiarità unica nel circuito delle rassegne e dei festival musicali isolani.

Il Programma

Tre le giornate del festival, il week end del 3 e 4 dicembre in contemporanea con gli eventi di *Cortes apertas*, e il 17 dicembre, a pochi giorni a ridosso delle festività natalizie.

Si parte sabato 3 in piazza Sant'Anna, alle 18, con la rassegna di *canto a tenore* e di musica polifonica con i tenore San Gavino di Oniferi, il tenore Sos battor moros di **Fonni**, Su Riscattu di **Lodè**, il Sant'Elene di **Dorgali** e il coro Paulicu Mossa di **Bonorva**.

Il giorno successivo, domenica 4 dicembre, sempre in piazza Sant'Anna, va in scena la rassegna di canti Logudoresi a chitarra con i cantautori **Pino Masala**, **Franco Figos**, **Marco Manca** accompagnati alla chitarra da **Bruno Maludrottu**.

Alle 19 e 30 si prosegue con il gruppo di musica etnica composto da **Federico Di Chiara** (voce), **Paride Peddio** (organetto) e **Fabio Calzia** (chitarra).

«Il progetto Onifestival rimarca il connubio tra tradizione e innovazione che può essere il nostro punto di forza. Anche in questa edizione lavoreremo alla divulgazione dell'iniziati-

va tramite gli strumenti della tecnologia digitale, certi che la programmazione attenta può essere resa fruibile come proposta che si colloca anche fuori dai canoni commerciali e folkloristici», ha detto **Giovanni Pirisi** dell'associazione e del Tenore **San Gavino**. «Oniferi, che conserva un bel centro storico, uno dei più interessanti in Sardegna, è la destinazione ideale del progetto, rivolto ai suoi abitanti, ma anche ovviamente a chi sceglierà e accoglierà la nostra offerta».

In questa edizione, per la terza data in cartellone, quella del 17 dicembre, gli ospiti sono il gruppo siciliano degli **Unavantaluna** (18 e 30, chiesa di San Gavino). Si tratta di una formazione che abbina repertori tradizionali a suoni contemporanei. Per Onifestival alla parte più prettamente spettacolare verrà di nuovo abbinata una più scientifica, saranno così gli stessi artisti e musicisti, con l'aiuto di esperti e etnomusicologi a raccontare la loro musica evidenziando l'attività di ricerca e il rapporto fra la musica di tradizione orale e le sue evoluzioni.

Inoltre durante Onifestival verranno organizzate escursioni e visite guidate e il paese verrà coinvolto in prima persona con la sua gente e le associazioni.

Unità di intenti

Per il sindaco di Oniferi, **Davide Muledda**, la sinergia con l'associazione San Gavino si è sviluppata su più fronti e





le basi perché possa essere rafforzata ci sono tutte anche perché appare comune la mission, ovvero quella che mira a valorizzare le ricchezze del territorio e il suo valore magari investendo sempre di più anche sulla consapevolezza delle nuove generazioni.

«Sposiamo perfettamente il concetto di confronto e di collaborazione con diverse realtà. L'idea di un paese "aperto" che sia permeabile a nuove iniziative nel campo culturale risponde al nostro credo. Così come valorizzare anche con iniziative di questo tipo le nostre ricchezze ambientali ed archeologiche è sicuramente un fattore critico di successo in cui credere e continuare ad investire, malgrado le oggettive difficoltà che attraversano i piccoli Comuni dell'Isola e delle zone interne in particolare», ha rimarcato il primo cittadino, «lingua, cultura e ambiente sono alla base del nostro patrimonio e per questi valori continueremo a batterci e a creare animazione».

L'associazione culturale San Gavino di Oniferi, costituita nel 2001, è impegnata ormai da molti anni nella pratica e nella diffusione del canto "a tenore", con la finalità di valorizzare il patrimonio musicale, letterario e linguistico della Sardegna.

Il gruppo - di cui fanno parte i fratelli **Francesco, Giovanni** e **Carmelo Pirisi**, rispettivamente *boche*, *contra* e *mesu boche*, più il *bassu* **Giuseppe Brau** - ha da sempre privilegiato nello svolgimento della sua attività l'impegno e le proposte nelle quali emerge l'espressione del canto. Si

penzi per esempio alle manifestazioni di livello internazionale a cui i Tenore San Gavino di Oniferi hanno partecipato: Università di Taipei, Parigi, Valladolid, Roma, Conservatorio di Lione, Istituto Italiano di cultura di Los Angeles, Convegno e concerto su Pietro Sassu, Sassari. Sempre è venuta fuori tutta la ricchezza della poesia, della letteratura e della lingua per l'affermazione di quella identità sarda minacciata e indebolita da modelli socio-culturali che tendono a soffocarne la peculiarità e la bellezza.

A **Parigi**, in occasione della classificazione del canto a tenore quale patrimonio intangibile dell'umanità, ha rappresentato il canto a tenore esibendosi davanti alla Commissione Unesco e partecipando ai gruppi tematici che hanno portato l'assegnazione del prestigioso riconoscimento.

Già in passato ha avuto modo di sperimentare (ad esempio nella mostra *Abitare la Musica*, acquisita al patrimonio della Regione Sarda) l'efficacia delle tecnologie interattive e ora, forte di quella esperienza, vorrebbe continuare a percorrere tale strada.

D'altronde, qui la tradizione del canto dei pastori è molto forte e sentita, tramandata di generazione in generazione. Ascoltare il canto significa partecipare ad un rito, vivere i sentimenti della festa. Ed è quello che si vuole fare ancora. Con le note e il pathos giusto, quello che alimenta ancora una volta la magia e l'emozione.

Contenuto offerto in collaborazione con Onifestival



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE SU TURISMAU, ARTESANIA E COMMERTZU
ASSESSORIATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO



Comune
di Oniferi



Onifestival

MUSICHE, TRADIZIONI, IDENTITÀ A CONFRONTO

2022

ONIFERI (NU)
3-4 e 17 dicembre

 **sardiniapost**
le notizie di oggi per la Sardegna di domani www.sardiniapost.it

 **TENORE
SAN GAVINO
ONIFERI**

SARDEGNA

© Dall'archivio di Mondo X - Sardegna



Il Salvatore degli ultimi

di Luigi Alfonso

Padre Morittu ha creduto nei lebbrosi della modernità, quei drogati che nessuno voleva. Il suo mentore fu un altro frate, che esercitò da padre spirituale del campionissimo Gianni Rivera. Nascono così Mondo X-Sardegna e le Comunità di recupero nell'Isola



L'ingresso di S'Aspru a Siligo, una delle comunità fondate da padre Salvatore Morittu

C'era una volta un frate ribelle, nato a **Bonorva** e sardo a tutto tondo. Intendiamoci, era rispettoso delle gerarchie (familiari, sociali e religiose) ma era stato pure educato a ragionare con la propria testa. E se qualcosa non gli garbava, non lo mandava a dire. Sempre con i dovuti modi, sia ben chiaro.

Salvatore Morittu ha 76 anni, compiuti lo scorso 29 settembre. È stimato da tutti per ciò che ha fatto dal 1972 a oggi: mezzo secolo dedicato al suo Ordine, che si ispira a **Francesco d'Assisi**, di cui ha sposato in pieno la filosofia di vita. Padre Morittu ha festeggiato i 50 anni della sua ordinazione sacerdotale nella comunità di *S'Aspru (Siligo)*, una delle realtà che hanno preso vita grazie all'associazione "*Mondo X-Sardegna*" da lui fondata. Forse oggi ha smesso i panni del ribelle, ma vale la pena tirare fuori dal cassetto dei ricordi un episodio che risale ai primi anni Settanta, quando era un giovane studente di Teologia a **Firenze**.

«Eravamo un bel gruppo di giovani frati», ricorda. «Alcuni nel frattempo sono diventati vescovi. Ma allora eravamo dei ragazzi come i nostri coetanei, pieni di speranze, di sogni e di novità. Tra i nostri docenti, però, ce n'era uno decisamente di altri tempi, molto preparato ma anche estremamente rigido. Insegnava Morale, una materia molto delicata

e complessa che attiene ad ambiti importantissimi per i giovani, come la sessualità e la socialità. Era troppo ancorato a schemi dei primi del Novecento. Ne parlammo col rettore ma non fu trovata una soluzione. Così convinsi i miei colleghi universitari a boicottare le lezioni. A quel punto fummo ascoltati e quell'anziano docente fu sostituito con un professore più al passo con i tempi».

Padre Morittu ha vissuto in pieno il Sessantotto, che aveva investito in pieno anche i giovani che volevano prendere i voti. «Nessuno era immune da quella contaminazione culturale, non potevamo esserlo neppure noi», spiega il frate bonorvese, che dopo la laurea in Teologia ha conseguito anche quella in Psicologia. Nel mezzo, una lunga parentesi di studi condotti a **Gerusalemme**, che gli ha permesso di conoscere a fondo la realtà della Terra Santa ma anche le tante contraddizioni che continuano ad alimentare le ostilità tra Israele e Palestina.

Dai luoghi di Gesù di Nazaret alla terra natia, il passo non è stato brevissimo. Ma quell'esperienza nel Medio Oriente aveva arricchito tantissimo Morittu, che si era messo in luce per la sua grande preparazione e per le non comuni qualità umane. Furono (anche) questi elementi a suggerire a Padre **Dario Pili**, allora Provinciale dei Frati

UN SAPERE
CHE È **TRADIZIONE**

UN VINO
CHE È **IDENTITÀ**



Info e prenotazioni

Tel. +39 3421021577 
e-mail: info@cantinasorres.com

segui sui canali social



CANTINA SORRES
Sennori, Sardegna – Italia
T: +39 342 1021577

minori della Sardegna, di assegnare a Morittu un incarico molto speciale e innovativo. Era accaduto che, a cavallo tra il 1978 e il 1979, Padre **Eligio Gelmini** – un frate vulcanico e istrionico, conosciuto in quegli anni anche per essere stato il padre spirituale di **Gianni Rivera** e del Milan pluricampione d'Italia – avesse chiesto a tutti i confratelli sparsi nel Paese di dedicare spazi e tempo alla piaga che, più di tutte, rischiava di essere un flagello sociale: la droga. Proprio lui aveva dato l'esempio, aprendo a Milano la prima comunità di recupero dei tossicodipendenti. In Sardegna, la prima volta è datata gennaio 1980. Buona parte del convento di San Mauro ospitò i primi drogati.

«Iniziare in un convento – commenta Padre Morittu – poteva essere scoraggiante, invece si è rivelato decisivo per la crescita di questo progetto. Lasciai l'insegnamento di Psicologia in un istituto magistrale di **Cagliari** e, dopo due mesi di apprendistato in una comunità del Nord, iniziai questa straordinaria avventura. Perché, come diceva Padre Eligio, noi frati siamo fatti per interpretare i bisogni della gente. Dovevamo uscire dalle chiese e dalle sacrestie per aiutare di più le persone, al di là di ciò che facevano i cosiddetti "questuanti" che abitavano di più nella realtà delle campagne e dei pastori».

Il progetto si è poi arricchito di altre straordinarie realtà di vita. Spaccati di varia umanità che sinora hanno accolto

oltre 2.500 persone. Si è così arrivati all'apertura delle comunità di *S'Aspru* (1982) e *Campu 'e Luas* (nel 1986 in agro di **Uta**, di fronte a dove oggi sorge la Casa circondariale) e, nel 1998, della *Casa Famiglia per malati di Aids* (nel convento di Sant'Antonio abate, a **Sassari**). «Allora, nella dicitura, si faceva riferimento ai "malati terminali di Aids". Le ultime terapie, fortunatamente, alimentano nuove speranze. Sono migliorate le aspettative di vita. Oggi li accompagniamo a ri-vivere e stiamo al loro fianco nell'ultimo tratto del percorso terreno, che affrontano con maggiore serenità e dignità».

Quando fu inaugurata la *comunità di San Mauro*, sfidando benpensanti e scettici, numerosi abitanti del quartiere cagliaritano di Villanova accolsero la notizia con un certo fastidio: non solo perché temevano che quei tossicodipendenti portassero problemi di natura sociale, ma anche perché i giovani del rione non potevano più accedere agli spazi ludico-ricreativi che costituivano un punto di riferimento in una porzione del centro storico non dotata di oratori, impianti sportivi e centri culturali per i ragazzi. Pochissimi volontari della prima ora affiancarono Padre Morittu, non badando alla diffidenza generale. «Allora fu possibile avviare le attività basandoci sulle nostre forze. Oggi sarebbe impensabile. Iniziammo con il poco che avevamo, privilegiando i poveri, i più emarginati, che erano trattati come appestati. Gli eroinomani erano i lebbrosi della no-



A sinistra il campionissimo Gianni Rivera con il suo mentore spirituale, padre Eligio Gelmini



SIAMO VITA, AZIONE, MOVIMENTO.
SIAMO ENERGIA.

L'ENERGIA DELLA NOSTRA TERRA

C'è un'energia millenaria che fa grande la nostra terra. È l'energia del nostro ambiente, delle persone che lo vivono, dei valori che lo attraversano.

Un flusso costante di cambiamento al quale la nostra azienda, Ajò energia, lavora affiancando i nostri clienti in ogni loro esigenza, con competenza e un approccio improntato all'ascolto.

Lo facciamo per dare forma ad un modello di sviluppo fatto di innovazione, tecnologie digitali, crescita sostenibile, servizi studiati su misura per le famiglie e per le imprese.

Un'energia nuova, che racconta i nostri saperi, la nostra comunità, i nostri territori. Questo è il percorso sul quale camminiamo tutti i giorni.

800 036 800

  @ajoenergia

 Ajò Energia





Sopra, padre Stefano Gennari, il frate designato per co-gestire le comunità di *Mondo X*

stra società di allora. Peraltro, in un periodo storico in cui nella nostra Isola non si avvertiva l'emergenza droga, perché i numeri in apparenza non erano ancora elevati e la nostra struttura sociale mascherava il problema. Soltanto più tardi si capì che non era esattamente così. Ma il tempo passa e la situazione è radicalmente mutata. Rispetto agli anni Ottanta, oggi non ci si può affidare ai soli volontari: occorrono psicologi, psichiatri, pedagogisti, educatori. Il 30 per cento dei nostri ospiti è in doppia diagnosi, e ciò richiede l'intervento di un'equipe medica».

Lo spirito ribelle non si è assopito. Padre Morittu respinge con forza le convenzioni con le Asl perché, come spiega lui, «non condividiamo il modo di procedere dei SerD: vorrebbero stabilire loro chi deve andare in una comunità piuttosto che in un'altra, ma questo metodo non si sposa con il nostro progetto». Tutto è più difficile, certamente (infatti, alcuni anni fa, *Mondo X-Sardegna* ha deciso di tenere in vita soltanto la comunità di *S'Apru* e lasciare quella di Uta, seppure a malincuore). Ma Salvatore è un *hombre vertical*, per dirla con gli spagnoli. E va avanti a testa alta. Questa è un'altra qualità che tutti gli riconoscono e per cui lo stimano. Eroina e cocaina furono le prime nemiche da combattere, e tengono banco ancora oggi. Ma nell'Isola, tra gli adolescenti, sono in espansione la *cannabis* (che ha una terribile caratteristica: rispetto a quella consumata negli anni '60 e '70, con gli spinelli che tanto andavano di moda, oggi ha moltiplicato la capacità di alterare l'aspetto sensoriale dei ragazzi), l'*ecstasy* e altre droghe sintetiche. «A queste dobbiamo aggiungere l'alcol e le ludopatie», dice Padre Salvatore. «Il dramma è che registriamo un aumento preoccupante di schizofrenie giovanili, causate dall'uso di quelle che definiamo droghe ricreative. Purtroppo, in questa esacerbata ricerca del piacere, anche la *cannabis* è stata oggetto di particolari attenzioni

da parte dei criminali dello spaccio. Il *Thc*, l'elemento attivo, è molto più potente di 50 anni fa: diciamo da 5 a 25 volte. Ecco perché l'alterazione sensoriale è molto più potente. L'impatto nel cervello degli adolescenti, che si sta ancora formando, è devastante. Dovrebbero pensarci bene coloro che propongono la legalizzazione di queste sostanze».

«Quarant'anni fa – riprende lui – eravamo convinti che gli anticorpi sociali e familiari, dovuti in parte alla cultura agropastorale sarda, ci avrebbero messo al riparo dal propagarsi di queste droghe. Invece oggi molti ovili sono utilizzati come depositi di queste sostanze e luoghi di spaccio».

Droghe, ma anche Aids. L'impegno di *Mondo X* è duplice. In mezzo c'è Sempre l'Uomo. «Un tempo questa malattia veniva classificata come la peste del Duemila, perché si moriva tanto e si moriva male. Che cosa è successo? Si sono ammalati di Aids i figli dei grandi della Terra, di coloro che detengono ingenti capitali. E questo ha permesso di destinare enormi risorse finanziarie alla ricerca. Oggi esistono farmaci straordinari che ci permettono di accompagnarli a ritrovare una qualità e una quantità di energie che consentano loro di essere abili per proseguire nella loro vita.

I farmaci sono davvero efficaci, a patto che la terapia si faccia bene. Altrimenti, non solo è molto costosa ma pure inutile. Agli inizi della Casa Famiglia dovevamo accontentarci di accompagnarli alla morte non disperati e non isolati. Di strada ne è stata fatta parecchio».

A breve l'Associazione si trasformerà in Fondazione. Intanto Padre Salvatore è stato affiancato da un giovane frate umbro, Padre **Stefano Gennari**, nell'ottica di una riorganizzazione che riguarderà 25 dipendenti a tempo pieno, numerosi professionisti a convenzione, più un nugolo di volontari (65 soltanto in Casa Famiglia) e sostenitori. Auguri, Padre Morittu. 



Scelta

L'azienda di stampa più **SCELTA** da chi fa business in Sardegna.



Tipografica

Un'industria **TIPOGRAFICA** di 6.000 m² e oltre 50 attrezzature industriali.



Sostenibile

Una produzione **SOSTENIBILE** per il nostro territorio, per il mondo, per i nostri figli.

Siamo la più grande industria tipografica specializzata in Sardegna.

Con oltre 38 anni di esperienza e 6000m² di capannoni brulicanti di frenetica attività, abbiamo i mezzi e le conoscenze per realizzare ogni tipo di progetto stampato che necessita il tuo business.

In un mondo sempre più digital, la comunicazione stampata sta assumendo sempre maggior importanza. Volantini, manifesti, brochure, biglietti da visita sono solo alcuni dei mezzi utilizzati per arrivare al tuo cliente, regali che gratuitamente riceve insieme alle promozioni a lui dedicate.

Dare qualcosa di fisico al tuo cliente è il miglior modo per fissare il tuo brand nella sua testa.



GRAFICHE GHIANI
INDUSTRIA TIPOGRAFICA

📍 Grafiche Ghiani srl - S.S. 131, Km 17,450 - Monastir (CA)

✉ commerciale@graficheghiani.com ☎ +39 070 916 5222

🌐 www.graficheghiani.com

Il fuoco sacro della perfezione

di Silvia De Vita

Vincenti. Sempre. A contare i premi.
Sono chef, pasticceri e panettieri.
Ma anche vinaioli e capitani d'azienda
che spaziano dal riso alle olive.
È l'Isola che si è fatta un nome
a forza di puntare sulla qualità.
A furia di credere che in alto
si può arrivare, ma serve passione

Passano leggeri di premio in premio lasciando il segno del gusto. Della qualità. Dell'unicità. Un marchio Sardegna sempre più riconoscibile, anche oltre frontiera. Loro sono chef, pasticceri e panettieri. Ma anche vinai, capitani del cerealicolo e olivicoltori. Il salato e il dolce dell'eccellenza, inaffiato di uve. Adesso che il 2022 sta finendo, non c'è migliore occasione per celebrare questa sardità, in sequenza cronologica.

È febbraio quando **Riso Passiu**, azienda oristane, entra nella top cento eccellenze italiane. A stilare la lista, è niente meno che il magazine americano *Forbes*. Due mesi più tardi, quando viene diffusa la Bibbia completa dell'enogastronomia mondiale, si ritrovano in partita anche il ristorante cagliaritano **Grotta Marcella** e la **Livegreen**, produttrice isolana di spirulina biologica. Tre i vini isolani: **La Contralta**, **Sella&Moscà** e **Tenute Dettori**. Nella top 100 pure l'**Accademia Olearia** di Alghero che in questo 2022 ha incassato un altro doppio riconoscimento attraverso la guida *Bibenda*, pubblicazione della Fondazione italiana sommelier: ecco le "Cinque gocce", il massimo della valutazione, sia per l'Evo Gran riserva Giuseppe Fois che per l'Extravergine biologico.

Corre aprile quando al *Veronafiere*, la Mecca del *Vinitaly*, due Vernacce entrano nella classifica *5StarWines* con 97 punti su 100, ciò che le qualifica come eccellenze nazionali: il riconoscimento è ottenuto dalla **Oristano Dc riserva "Judikes" 2008**, tra le bottiglie convenzionali, e dalla "Antico Gregori" 1979 della **cantina Attilio Contini** nella categoria *Wine without walls*, dedicata ai vini sostenibili.

L'arrivo dell'estate porta in dote il premio nazionale "Monna oliva": nella sezione "al naturale" vincono le verdi da tavola di Gonnosfanadiga. Dietro c'è la mano dell'azienda agricola fondata da **Pier Luigi Deias**. Sempre a giugno, il *Gambero Rosso*, editore cult di cibo&cucina, diffonde la guida 2023 su "Pani&Panettieri d'Italia": **Stefano Pibi**, l'ex manager che ha mollato tutto per entrare nel mondo della farina e dei lieviti, è l'unico sardo a conquistare il massimo riconoscimento dei "Tre pani" con i prodotti **Pbread** del suo locale a Cagliari.

A settembre, sempre il *Gambero Rosso* sposta i fari sulle Pizzerie d'Italia. L'Isola c'è, una volta di più, addirittura con quattro nomi. Due su Cagliari, che sono **Framento** e **Maiori**. Poi ecco **Bosco** a Tempio Pausania e **Re|Mi** a Sassari.

Nello stesso mese, lo chef **Carlo Cracco** fa un giro di gusto tra i panettoni made in Italy, rigorosamente artigianali. Alla fine sentenzia che quello più buono è di Olbia. Dietro c'è la mano di **Emanuele Dessena**, patron di "Latte e miele", pasticceria e caffetteria. Al Campionato mondiale di quest'anno, invece, la medaglia d'argento viene conquistata da "Sardamisù", panettone con caffè e zabaione dei panettieri di Terralba, i fratelli Porcedda. Sono quattro: **Michèle, Sara, Silvia e Virna**.

L'ottobre dei record comincia con i "Tre bicchieri" di *Gambero Rosso*: tra i vini d'Italia a cui è stato assegnato il massimo punteggio, ben sedici sono sardi. Ecco la lista: Alghero Torbato Catore 2020, di Tenute **Sella&Mosca**; Cannonau di Sardegna Barrosu Franzisca Ris 2019, **Giovanni Montisci**; Cannonau di Sardegna Classico Dule 2019, **Giuseppe Gabbas**; Cannonau di Sardegna L'Ora Grande 2020, **La Contralta**; Cannonau di Sardegna Mamuthone 2020, **Giuseppe Sedilesu**; Cannonau di Sardegna Riserva 2019, **Antonella Corda**; Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2018, **Cantina Santadi**; Mandrolisai Fradiles 2020, **Fradiles**; Sobi 2020, Bentu Luna; Stellato Vermentino 2021, **Pala**; Su' Nico Bovale 2020, **Su'Entu**; Turriga 2018, **Argio-**

las; Vermentino di Gallura Petrizza 2021, **Masone Mannu**; Vermentino di Gallura Superiore Kramori 2021, **Saraja**; Vermentino di Gallura Superiore Sciala 2021, **Surrau**; Vermentino di Sardegna Camminerà 2020, **Audarya**.

La volata verso la fine del 2022 è un susseguirsi di riconoscimenti che suggellano l'Isola come Mecca dell'eccellenza culinaria. Nella guida online *50 Top Italy*, quattro i sardi. Due sono stati inseriti nella categoria "Cucina d'autore": Fradis Minoris a Pula, dello chef **Francesco Stara**, e Somu a Baja Sardinia, locale guidato da **Salvatore Camedda**. Nella sezione "Trattorie/Bistrot moderni", celebrati invece Josto a Cagliari, di **Pierluigi Fais**, e Hub a Macomer, dove il patron in cucina è **Leonardo Marongiu**.

La classifica delle migliori osterie d'Italia porta la firma di *Slow Food*, presidio internazionale dell'enogastronomia. Il tributo è una "Chiocciola" che va di nuovo a **Locanda dei buoni e dei cattivi** a Cagliari; a **Su recreu** di Ittiri (Sassari); a **Il Rifugio** di Nuoro; a **Letizia** di Nuxis (Sud Sardegna); a **La Rosa dei venti** a Sennariolo (Oristano). "Bottiglie" di *Slow Food* per **Il mosto** di Aggius, **Ispinigoli** di Dorgali, **Abbamele** di Mamoiada e **Il portico** di Nuoro. Infine premio speciale, nella Sezione "Bere Bene", per il



L'incessante lavoro nelle vigne di Santadi, dove la Cantina cura ogni dettaglio del processo produttivo



A destra, Luigi Bergeretto, patron del Fuoco Sacro insieme allo chef Enrico Bartolini

ristorante **Ada** di San Sperate (Cagliari).

La guida 2023 del *Gambero Rosso* conferma nove sardi tra i migliori ristoranti d'Italia e aggiunge cinque nuovi ingressi. Apre la lista la sequenza dei locali a Cagliari: **Dal Corsaro**, **Luigi Pomata**, **I sarti del gusto** e **Is femminas** (che ha pure ricevuto il premio speciale "Qualità/prezzo"). Mantengono la posizione anche **Da Nicolo** a Carloforte, **Hub** di Macomer, **Il fuoco sacro** a San Pantaleo, **Musciora** ad Alghero e **Somu** a Baja Sardinia. Ecco invece i sette nuovi ingressi: **Il Mattacchione** di Olbia; **Mema** a Pula; **Fradis Minoris** a Pula; **Trigu** a Sassari; **Chiaroscuro** e **Josto** a Cagliari; **Sa cardiga e su schironi** a La Maddalena spiaggia (Capoterra). Ma il *Gambero Rosso*, in totale, ha censito 61 ristoranti sardi, i cui nomi si possono leggere sul nostro giornale online, all'indirizzo (<https://www.sardiniapost.it/cucina-e-cibo/i-migliori-ristoranti-sardi-secondo-il-gambero-rosso-ecco-i-61-nomi-della-guida-2023/>).

Il *Gambero Rosso* non trascura alcun segmento di mercato e tra le bottiglie che meritano di essere stappate spendendo meno di 15 euro, figurano il Mandrolisai 2020 di **Fradiles** e il Vermentino di Gallura Petrizza 2021, di **Masone Mannu**. Spazio anche allo *street food*, il cibo di strada, col panificio **Porta** di via Mameli a Cagliari incoronato campione regionale.

Lasciamo volutamente per ultime le Stelle Michelin, il gonfalone dell'Alta cucina. C'è Sardegna anche in Francia a

marzo 2022, quando il Paese transalpino si inchina ai suoi chef. Tra le dodici novità c'è **Oliver Piras**, cagliaritano classe 1986: è lui che guida *Il Carpaccio* di Parigi. L'altro sardo premiato è **Giovanni Pireddu**, 36enne di Villaurbana con base a Bordeaux: *Michelin* gli ha dato il suo tributo anche nel 2020, sempre per i piatti del suo ristorante "Tentazioni".

In casa nostra, la Guida 2023 ha di nuovo assegnato la Stella a **Stefano Deidda**, patron del ristorante Dal Corsaro di Cagliari, incoronato per il settimo anno consecutivo e l'unico tra i sardi che lavora tutto l'anno (gli altri sono stagionali).

Riconoscimento ri-assegnato pure a **Italo Bassi**, chef di Confusion, sulla Promenade di Porto Cervo. Per lui è il quinto anno di fila. Seconda Stella, dopo quella dello scorso anno, per tre ristoranti: Somu di Arzachena- Baja Sardinia, con lo chef **Salvatore Camedda**; Gusto By Sadler di San Teodoro, guidato da **Claudio Sadler**; Fradis Minoris, Laguna di Nora, a Pula, con **Francesco Stara**. La new entry di Michelin è Fuoco Sacro, ristorante di **Luigi Bergeretto** a San Pantaleo.

Infine i *Bib Gourmand 2023*, ovvero i locali che propongono menù nella fascia di prezzo intorno ai 35 euro. Anche qui la Sardegna si è distinta con sei riconoscimenti: la new entry è la **Trattoria Margherita** di Arborea. Confermati **Hub** di Macomer; **Su Gologone** di Oliena; **Coxinendi** di Sanluri; **Josto** e **Cucina.eat** di Cagliari. 

La California in salsa sarda

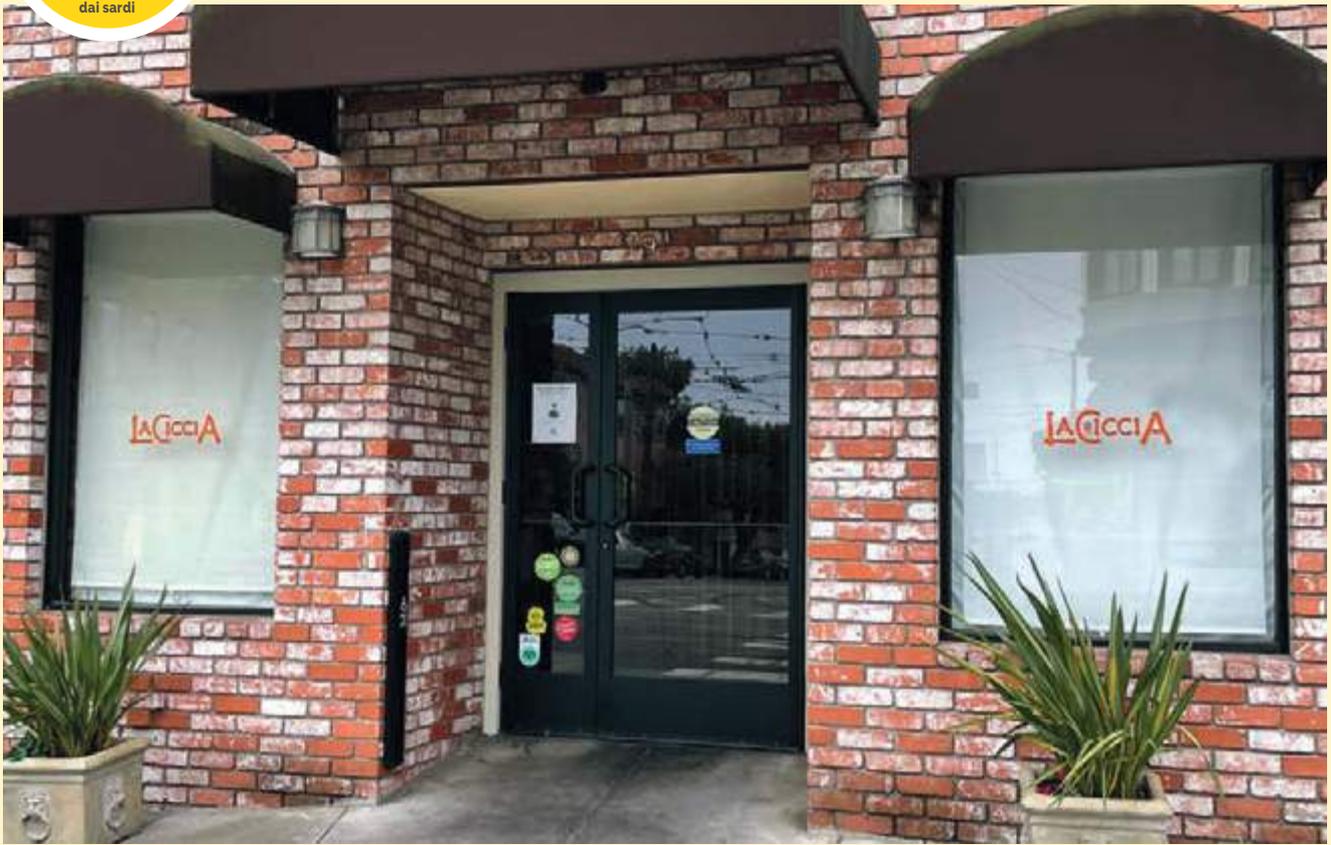


Lo chef Massimiliano Conti con la moglie Lorella e la regista di *Matrix*, Lana Wachowski

Sedici anni trascorsi
a coccolare i palati
della Silicon Valley.
Massimiliano Conti,
patron de “La Ciccia”,
racconta segreti e ricette

La regista di *Matrix* **Lana Wachowski**, stelle Nba, manager della Silicon Valley come **Mark Zuckerberg**, fondatore di *Facebook*. L'unico ristorante sardo a **San Francisco**, *La Ciccia*, ha fatto scoprire a migliaia di persone, conosciute e non, la cucina dell'Isola. L'artefice è **Massimiliano Conti**, giramondo dal cuore sardo, che ha gestito il locale, insieme alla moglie Lorella, per sedici anni.

L'avventura inizia nel 1996, quando Conti riceve un'offerta di lavoro nella capitale mondiale dell'innovazione. «San Francisco allora era più vivibile, più artistica e meno tecnologica. Oggi la città ha perso la sua identità, la gente non è più calorosa e le persone sono di passaggio». Veniva da **Washington**, dove lavorava per le navi da crociera Princess. «Lì ho conosciuto mia moglie», racconta il cuoco imprenditore. Dopo esperienze nel mondo della ristora-



L'ingresso del ristorante La Ciccìa, nella zona di Noe Valley a San Francisco

zione, del vino e dell'hotellerie, Conti vuole fare il grande passo: aprire un ristorante.

È il 2006, tutto è pronto per partire, ma una settimana prima dell'apertura lo chef si licenzia. «Mia moglie mi fa: qual è il problema? Cucini tu». Detto, fatto. Il menù rappresenta la Sardegna ed è scritto anche in sardo. Le ricette quelle campidanesi, «di mia nonna e mia mamma».

Il ristorante è a Noe Valley, una zona non tanto conosciuta, poi diventata sempre più richiesta perché «è la porta della Silicon Valley, l'ultima fermata di San Francisco del *Google* e *Apple bus*». Tante persone che lavorano per le grandi aziende vivono lì. Via via il locale si fa un nome e fioccano aneddoti: «Molti clienti pensavano che la bottarga fosse un formaggio, è sempre piaciuta tanto. Il polpo piccante e la pasta con le uova di muggine i piatti più apprezzati».

La Ciccìa è un luogo intimo, riservato, lontano dal centro. Inizia a frequentare il ristorante anche Zuckemberg: «Lui è una persona molto semplice, mangia sempre le stesse cose, beve quello che gli consiglio. *La Ciccìa* è uno dei posti dove veniva con la moglie, quando avevano iniziato a frequentarsi. Da lì è diventato un habitué, e un amico».

Uno dei punti di forza del ristorante è stato «non esserci mai piegati a fare una cucina di compromesso o di tendenza. La svolta quando, tre anni dopo l'apertura, è uscito un articolo sul *New York Times*. Prima della pandemia venivano a mangiare da ogni parte degli Stati Uniti».

Dopo sedici anni, *La Ciccìa* non appartiene più alla famiglia Conti, ma il menù è rimasto, come i cuochi e i camerieri. Adesso l'idea dello chef-imprenditore è «fare qualcosa per i giovani. Magari un bel ponte tra gli Usa e la Sardegna». Un nuovo progetto è in cottura. Ma se gli si chiede la cosa di cui è più orgoglioso, dice senza esitare: «Mandare continuamente la gente in Sardegna. Incuriosirla, anche con i miei piatti. Sai quante persone si sono sposate nell'Isola?».

Lo sguardo è sempre rivolto alla Sardegna, dove Conti torna spesso: «Sto notando tanto fermento, molti giovani interessanti, ma il mio consiglio è uno: uscire dalla vostra zona di comfort, non fermarsi mai, soprattutto al primo ostacolo, e crederci sempre». Perché qualsiasi imprenditore affronta mercati competitivi. Nel caso di Conti, il fatto che il nord della California abbia più ristoranti Michelin procapite di qualsiasi altro luogo. Ha vinto *La Ciccìa*. **M**



Moscardini allo Zafferano*

Ingredienti:

Moscardini puliti 1 kg
 Brodo vegetale 12 cl
 Vernaccia Secca 7 cl
 Olio extravergine q.b.
 Sale q.b.
 Peperoncino q.b.
 Foglie d'alloro 1

Zafferano 1 pizzico
 Basilico 5-6 foglie
 Pezzemolo tritato q.b.
 Passata di pomodoro 800g
 Cipolla rossa media grandezza 1 tritata
 Aglio 1 spicchio schiacciato

Preparazione:

Mettiamo in una casseruola l'olio, la cipolla e l'aglio e facciamo cuocere appena sino a quando diventano teneri ma non dorati. Aggiungiamo i moscardini e facciamoli rosolare per 5-6 minuti, sfumiamo con la Vernaccia e lasciamo evaporare per qualche minuto. Poi aggiungiamo metà' del brodo vegetale, il peperoncino, lo zafferano e l'alloro: mischiamo bene con un mestolo, copriamo il tutto con un coperchio e facciamo cucinare per circa 35 minuti a fuoco lento, aggiustiamo di sale e incorporiamo la passata di pomodoro e le foglie di basilico e continuiamo a cuocere a fuoco lento per altri 60 minuti.

A questo punto controlliamo i nostri moscardini: assaggiamo se vanno bene di sale, di peperoncino e zafferano e aggiustiamo a piacere (se vogliamo il piatto più liquido aggiungiamo il resto del brodo). A questo punto possiamo continuare la cottura (sempre a fuoco dolce) con la pentola scoperchiata per altri 35 minuti circa. Quindi aggiungiamo il pezzemolo e serviamo utilizzando delle fondine. Se si vuole si può terminare il piatto con un po' di olio a crudo e con delle fette di pane abbrustolite. Buon appetito

* La ricetta di Massimiliano Conti

BUONI TUTTO L'ANNO.



**PANINO.
EAT**

*il take away
di Cucina.eat*

**CUCINA.
EAT**

*Bistrot, Cantina
Eventi*

**APE.
EAT**

*il food truck
di Cucina.eat*

Piazza Galileo Galilei, 1 - 09128 Cagliari | tel. +39 070.0991098
mail@shopcucina.it | www.shopcucina.it   


**MICHELIN
2023**

GAMBERO ROSSO

**RISTORANTI
D'ITALIA 2023**
tre cocotte




Dorgali celebra le sue arti tra dolci, ceramica e gioielli

Non di solo mare vive l'isola, e a **Dorgali** lo sanno bene. Il passaggio estivo di migliaia di turisti diretti verso Cala Gonone e il golfo di **Orosei**, negli anni ha accresciuto il divario tra i borghi marittimi e quelli dell'entroterra.

Nonostante i numeri siano cresciuti, complice anche la pandemia che ha portato a scegliere la Sardegna come meta più vicina e sicura per chi proviene dall'Europa (rispetto al 2019 addirittura del 30%), la stagionalità degli ingressi e il turismo "mordi e fuggi" non permettono un'inversione del trend, auspicabile in una maggiore consapevolezza e sostenibilità dei villeggianti, una concezione di viaggio che consenta ai paesi di risollevarsi economicamente e salvaguardare la propria identità culturale rifuggendo il turismo di massa.

A dispetto delle numerose iniziative promosse dalla stessa Regione per destagionalizzare l'afflusso turistico, il comparto dell'artigianato soffre la carenza di presenze regolari e si trova senza sostegni e tutele che servirebbero come trampolino di lancio per combattere crisi, spopolamento e depauperamento territoriale.

Avvalendosi proprio dei bandi indetti dall'assessorato del Turismo, il Comune di Dorgali ha deciso di intervenire su questo fronte partecipando con un progetto che consenta di conoscere le ricchezze e la storia della località barbaricina.

«Devo dire che quest'anno la micro-ricettività ha lavorato benissimo a Dorgali - riferisce l'assessora al Turismo del



Comune, **Sonia Mele** -: forse stiamo finalmente cambiando rotta. Abbiamo persone che scelgono l'esperienziale per conoscere davvero i luoghi in cui soggiornano e apprezzarne gli aspetti ambientali, paesaggistici e culturali».

Due gli obiettivi del progetto: «Valorizzare l'artigianato e puntare su una nuova offerta portando le persone in bassa stagione, così che possano davvero conoscere le nostre tradizioni».

I comparti coinvolti sono i principali fiori all'occhiello di Dorgali: l'oreficeria, la ceramica e il settore dolciario. Gli artigiani accoglieranno i visitatori nelle loro botteghe con alcuni *workshop*, al fine di mostrare la lavorazione dei prodotti e illustrarne le unicità, tramandando arti che rischiano di scomparire.

Dal 21 al 23 dicembre, si terranno – oltre ai laboratori – le visite guidate, come quella al Museo Archeologico Fancello e al sito di *Serra Orrios*, ma anche degustazioni e concerti di canto corale.

A ospitare gli estemporanei apprendisti saranno gli orafi **Francesco Serra, Sandro Pira e Rossana Lai**; per la ceramica **Enza Loi** e per i dolci **Elio Mulas e Alessandra Carta**.

«Dorgali è conosciuta per l'arte orafa, rinomata in tutta l'Isola e nel resto d'Italia». A parlare è Francesco Serra, pro-

prietario e orafo della gioielleria Esseffe. «Abbiamo notizia di orafi che lavoravano già alla fine del '700 e nel tempo abbiamo acquisito alcune tecniche grazie ad alcuni di loro provenienti dalla Toscana. Ne conosciamo addirittura i nomi, come **Pio Mei**. Nel 1848, dopo i moti del Granducato di Toscana fu esiliato e portò a Dorgali metodologie importanti riuscendo a influenzare i nostri gioielli. In particolare, sa *lorica de rodedda* (orecchini tipici del costume dorgalese che riporta il giglio di Firenze)».

Sandro Pira aggiunge: «Dorgali è sempre stato un paese con una buona economia, una relativa ricchezza che veniva salvaguardata con l'acquisto dell'oro per il costume».

Rossana Lai, figlia della grande tradizione dorgalese, precisa: «Negli anni '20 mio bisnonno Secondo Patteri è stato il primo orafo di Dorgali. Successivamente, negli anni '80, sono nati diversi laboratori orafi che si sono distinti da tutto il resto della Sardegna per qualità costruttiva».

I materiali utilizzati sono sempre gli stessi, oro e argento, ma nell'ultimo secolo sono poi state aggiunte pietre preziose di rado utilizzate in precedenza, unendosi alla tradizione dei coralli, corniole e agate.

Le forme più comuni e i manufatti caratteristici, oltre che i più richiesti, sono *sas loricas de rodedda*, gli orecchini

con foglie di vite in filigrana e le perle a comporre gli acini; *sa zoiga*, generalmente abbinata al costume; *s'isprugadentes* e *sa nuschera*, una catenella lunga un metro, antico gioiello da "toiletta" con una piccola anfora da riempire col profumo in una delle estremità e dall'altra una punta, in passato adoperata come stuzzicadenti.

E poi i bottoni, le fedie nuziali, le spille e la riscoperta, attraverso lo studio, di alcuni oggetti caduti in disuso come *sa gancera*, da apporre a *su sereniccu* (il tipico cappotto sardo di lana col cappuccio) o *s'aneddu de punta*. Il tutto viene proposto sia in chiave classica, sia riadattata alle esigenze della clientela, sempre più ampia anche grazie all'e-commerce.

«Per conto mio ho uno shop online che funziona molto bene - riferisce Serra -: con la pandemia, che ha incrementato questa modalità di vendita, ho avuto ottimi risultati. Bisogna dare concretezza e certezza a una grandissima platea di clienti che provengono non solo dalla Sardegna, ma da tutta l'Europa».

I metodi e le tecniche sono cambiati e l'utilizzo del laser - per affinare e velocizzare la produzione - è entrato a buon diritto in un mestiere che unisce arte, memoria storica e l'estro dell'artigiano, ma il lavoro manuale è cruciale soprattutto per lavori in filigrana o a sbalzo e cesello.

Preservare questo sapere è possibile? «Oggi come oggi ci sono ostacoli soprattutto di carattere burocratico. Anche le cose fondamentali che riguardano questo mestiere:

ad esempio l'utilizzo dell'oro, che ha un costo molto alto, così come la commercializzazione del prodotto». E per chi si avvicina al mestiere: «Manca la possibilità di fare un apprendistato o una formula che permetta di seguire questo lavoro, sedendosi al banco, provando, osservando e soprattutto lavorando tutelati dalle istituzioni. Chi insegna, chi forma, non può supplire a tutto questo, abbiamo bisogno di aiuto e sostegno economico».

Rossana Lai, come altri, lamenta una mancanza di formazione e il rischio dello smantellamento di un intero settore. «Non è facile diventare orafo filigranata, in Sardegna non esistono scuole. Il percorso è molto lungo, richiede diversi anni di esperienza, io stessa nonostante lo faccia da diverso tempo sto ancora imparando».

E sull'evento indetto dal Comune gli operatori precisano: «Ci aspettiamo che l'artigianato artistico dorgalese abbia la giusta visibilità. Vogliamo consentire alle persone di vederci all'opera, ma abbiamo bisogno di far conoscere le realtà produttive, esportando e organizzando eventi all'estero affinché chiunque possa conoscere la ricchezza del nostro lavoro».

Contenuto offerto in collaborazione con



COMUNE DI DORGALI

SARDEGNA



Spunta la Luna dal vento

di Laura Fois

Da qualche anno il team Prada Pirelli fa base a Cagliari, dove ha trovato le condizioni climatiche ideali per inseguire nuovamente il sogno dell'America's Cup targata 2024.

Parla per tutti il siciliano Francesco Bruni, uno dei timonieri "rossi" che racconta programmi, allenamenti e sogni



Unipol
GROUP

LUNA ROSSA

Da un capo all'altro dell'Isola, tra venti e correnti, acque calme e agitate, lo sport del mare appassiona tutti, dai grandi ai piccini. Sono incalcolabili gli eventi che si organizzano tutto l'anno, internazionali e non, richiamando anche semplici curiosi e turisti di passaggio sulle coste sarde. Quest'anno l'estate è durata fino a novembre e il vento, elemento costante, ha fatto gioire i velisti, dagli amatori ai professionisti. Come gli atleti di **Luna Rossa Prada Pirelli**, presenza fissa a **Cagliari**.

Dal 2015 la Sardegna ha attirato l'attenzione del team, soggiornando per periodi brevi. Poi il sodalizio. Il capoluogo isolano è stato scelto per l'aspetto meteorologico, e anche dal quartier generale di Luna Rossa ammettono che in Italia e in Europa si fa fatica a trovare un posto più adatto. L'ottima accoglienza, lo spazio importante dedicato alla squadra all'interno di un porto protetto, il molo Ichnusa, e la logistica hanno fatto il resto. Qui Luna Rossa si allena per le sfide più importanti e adesso lo sta facendo con un prototipo in vista della regina delle regate, l'America's Cup, il trofeo più antico nella storia dello sport. Era il 1851 quando ebbe luogo, attorno all'isola di Wight in Inghilterra, la prima regata, in presenza della regina Vittoria.



Luna Rossa, insieme alla Federazione italiana vela (Fiv), investe sui giovani con il progetto *Next generation*

Obiettivo: Barcellona 2024

Il periodo nel quale scriviamo è cruciale per Luna Rossa Prada Pirelli, impegnata a prepararsi per l'edizione numero 37 dell'*America's Cup*, in programma a **Barcellona** nel 2024. Ne abbiamo parlato insieme al palermitano **Francesco Bruni**, uno dei timonieri della squadra, con più di trent'anni di carriera sportiva alle spalle. Questa sarà la sua sesta *America's Cup* e la quarta con Luna Rossa. «Nelle prime ho fatto la classica gavetta, cominciando dal ruolo di stratega, poi quello di tattico e infine ho preso il timone», spiega Bruni. Dal 2000 fa parte di Luna Rossa. Nel 2017, invece, ha gareggiato con gli svedesi di Artemis. «Ricoprire tutti i ruoli è fondamentale: più sai di ogni cosa e come funziona ogni ingranaggio, più sei avvantaggiato». Questa per Luna Rossa è una fase cruciale «perché sul prototipo si devono studiare tutte le soluzioni per la barca definitiva. Siamo quindi in un periodo di progettazione e sviluppo. Gli allenamenti sono a rotazione e l'equipaggio definitivo verrà svelato solo alla fine». Come ama dire **Max Sirena**,



skipper e team director di Luna Rossa, «è la barca che sceglie l'equipaggio e non viceversa».

A bordo ci saranno due timonieri di grandissima esperienza, ma è presto per dire i loro nomi: oltre alla coppia già collaudata (**James Spithill** e Bruni), infatti, Luna Rossa ha dato il benvenuto ad altri talenti, come **Ruggero Tita**, medaglia d'oro alle ultime Olimpiadi di **Tokyo** e vincitore del *Rolex world sailor of the year 2022*. Ancora: **Vittorio Bissaro**, azzurro a Rio 2016 e campione del mondo nel 2019 dei Nacra 17; **Marco Gradoni**, 18 anni, già vincitore di diversi Mondiali ed Europei nonché il più giovane ad essersi aggiudicato il *World sailor of the year*, appena 15enne. In generale, Luna Rossa guarda con attenzione alle nuove generazioni di velisti, supportandoli anche con il progetto *Next generation foil academy Fiv powered by Luna Rossa*, realizzato in collaborazione con la Federazione italiana vela e volto ad accrescere le abilità e le competenze marinaresche dei giovani atleti, tramite un programma mirato che li prepara al mondo della vela moderna, anche in vista dei Giochi olimpici di **Parigi**, nel 2024.

Mascalzone Latino resta lì, prova di un sogno realizzato

L laureato in Economia marittima, è uno dei più grandi armatori e velisti italiani. **Vincenzo Onorato** si definisce «un uomo di mare» ed è stato l'ideatore del team velico Mascalzone Latino. A lui si deve l'avventura della squadra italiana che ha partecipato a due edizioni della gloriosa America's Cup (2003 e 2007). Dall'anno della sua fondazione, nel 1993, sono state diverse le partecipazioni e le vittorie di Mascalzone Latino a competizioni internazionali di prestigio, tra cui il Louis Vuitton Trophy (2010). «Quella di Mascalzo-

ne Latino è la storia di una passione che mi porto dietro fin da bambino, quando mi affacciavo nel golfo di Napoli. Allora non pensavo che avrei condiviso il sogno di navigare in tutti i mari del mondo con migliaia di fans ed appassionati», ha ricordato Onorato, il quale non si stanca mai di andare per mare.

Con la sua Swan 65 Mascalzone Latino XIV, solca in lungo e in largo il Mediterraneo, dove di sovente si ferma dedicandosi anche alla pesca, altra sua passione, ma sempre seconda alla vela.



© Dalla pagina ufficiale di Mascalzone Latino su Facebook

Lì dove il mare color smeraldo arrivò a tingersi di Azzurra

Lo Yacht club Costa Smeralda è uno dei più prestigiosi a livello internazionale. Fondato nel 1967 dal principe **Karim Aga Khan** insieme a **Andrè Ardoin, Giuseppe Kerry Mentasti e Luigi Vietti**, prende forma con l'obiettivo di riunire gli amanti del mare e organizzare regate di livello, che col tempo hanno dato lustro alla Sardegna.

Cinquant'anni fa, nel 1972, sotto l'egida del Club si svolse la prima regata internazionale, la Settimana delle Bocche, e fu nel 1981 che dalla Costa Smeralda venne lanciata la prima sfida italiana all'America's Cup, con Azzurra, la barca che ha fatto la storia della vela in Italia conquistando nel 1983 uno storico terzo posto nelle regate di selezione. Il prossimo anno si celebrerà il 40° anniversario di quell'evento.

Altro importante successo, che vede sempre promotore lo Yacht club, è il record di traversata atlantica compiuto dalla nave Destriero, nel 1992, ancora oggi imbattuto.

Dunque un susseguirsi di traguardi importanti, regate ed emozioni che arriva fino ai nostri giorni. Durante il 2022 sono stati organizzati vari eventi sportivi di riferimento nel calendario delle competizioni veliche quali: la Giorgio Armani superyacht regatta, il Campionato mondiale Orc, la Maxi yacht Rolex Cup e la Rolex Swan Cup. Queste ultime due regate, giunte rispettivamente alla 32° e alla 21° edizione, vedono riunirsi a **Porto Cervo** imponenti flotte all'avanguardia dello yacht design e della cantieristica nautica, insieme a velisti di fama internazionale.

Non solo eventi sportivi: un'attenzione particolare è infatti dedicata ai giovani e raccoglie l'eredità sportiva di Azzurra. Si chiama Young Azzurra e si tratta del progetto attraverso il quale il Club si impegna a supportare giovani talenti della vela per il quadriennio olimpico 2021/2024, con particolare attenzione e interesse agli atleti sardi.

© Dall'archivio dello Yacht Club Costa Smeralda



© Ansa



Il varo dell'Ac75, lo scorso 13 ottobre a Cagliari

La preparazione

La giornata tipo di un velista di Luna Rossa è scandita da riunioni e allenamenti. A Cagliari gravitano un centinaio di persone tra designer, segretari, shore team (squadra di terra) e sailing team (velisti), riserve, cuochi, addetti alla comunicazione e alle mansioni più varie. Rispetto alle barche "classiche" dove i ruoli sono più definiti (timoniere, tattico, stratega nel pozzetto di poppa), grinder (centrali) e prodriere (prua), sulle barche Ac75 le cose cambiano perché gli otto uomini a bordo avranno tutti più di un compito da svolgere, considerando la complessità di questi mezzi che utilizzano software, idraulica e meccanica per spostarsi.

Sulla barca che correrà a Barcellona 2024, come sempre succede per ogni competizione dell'*America's Cup*, c'è massimo riserbo. «Quello che posso dire è che da regolamento possiamo costruire solo una nuova barca (in questo caso l'Ac75) mentre in passato sono sempre state due - spiega Bruni -. Questo ciclo ci consente di costruire un solo Ac75 e una o più barche più piccole come il prototipo appena varato che non può superare i 12 metri di lunghezza. Sono barche sperimentali che poi, dopo infinite revisioni e test, ci permettono di progettare la barca definitiva. Un'altra particolarità della prossima edizione è



Il Club della vela nella città del sole

Fondato nel 1964, lo Yacht club di Cagliari non ha mai cambiato posto: si trova sempre nel porticciolo di Marina piccola al Poetto. Nato per mano di un gruppo di appassionati con il fine di promuovere la vela competitiva, ha avuto tra i soci fondatori anche **Luciano Randaccio**, il quale è tornato a prendere il timone dell'associazione a fine 2021, dopo due mandati dal 1994 al 2000. Randaccio, che all'inizio è stato dirigente dello Yacht club, vanta un passato da atleta e velista regatante. Ha fatto parte dei Comitati organizzatori dei grandi eventi velistici della città, in particolare il campionato mondiale di *Flying Dutchman* (nel 1983), l'*International regat* e le *Tiscali Cup*, regate dentro il porto di Cagliari svoltesi dal 2000 al 2009.

Nel 1995 il club cagliaritano ha ottenuto un riconoscimento importante: è stato riconosciuto tra i dieci migliori d'Italia secondo la rivista *Yacht digest*. Resta un rammarico, quando per un soffio Cagliari ha perso la *Louis Vuitton Cup della Moby* che Randaccio stava organizzando con l'armatore **Onorato** nel 2009. Ma era l'anno del terremoto all'Aquila, e il G8, inizialmente programmato in Sardegna, fu spostato in Abruzzo, per volere del presidente del Consiglio di allora, **Silvio Berlusconi**.

Lo Yacht club del capoluogo sardo è base degli allenamenti per i campioni del mondo dei *Nacra* nonché per la squadra della Federazione italiana vela. L'obiettivo è tornare ai fasti del passato, «ridare vitalità alla struttura sportiva, ripotenziare la scuola vela e l'attività agonistica, ricostruire il bacino giovanile e in futuro organizzare attività di livello», ha dichiarato il presidente.



Uno dei durissimi allenamenti in cui è impegnato il team di Luna Rossa

che Barcellona è una località nuova per la Coppa America, caratterizzata da un moto ondosso importante. Sarà una novità per tutti ma ci aspettiamo anche performance tra le barche più simili. Più le prestazioni si avvicinano e ci si copia le buone idee, più lo spazio di design si restringe». Il vantaggio competitivo fondamentale è la velocità. «In questi anni è cambiato tutto, le barche vanno sempre più veloci, si progettano diversamente e anche il team varia in base alla barca. L'innovazione tecnologica è stata dirompente. Persino i gommoni fanno fatica a stare dietro la barca a vela - confida Bruni -. Poi, l'altro aspetto cruciale è la sostenibilità. Prima non si faceva così attenzione, adesso il regolamento sanziona chi non rispetta i fattori di sostenibilità». Luna Rossa è molto attiva su questo fronte. Di recente ha siglato una collaborazione con Ogyre, la prima piattaforma globale di rifiuti marini, impegnandosi a ripulire il mare dalla plastica e dai rifiuti ma anche a sensibilizzare sulla salvaguardia degli ecosistemi marini con azioni concrete.

Da un'Isola all'altra

Timonier Bruni è siciliano, e per lui l'approdo nell'Isola sorella non è stato certo traumatico, anzi. «Mi trovo benissimo. A Cagliari c'è un'ottima qualità della vita,

ma questa è una cosa che pensano anche tutti gli altri colleghi, in più i nostri figli frequentano le scuole qui. Ci rilassiamo al Poetto e nei giorni liberi scopriamo l'Isola. Io, per esempio, sono un appassionato ciclista e mi spingo fino all'entroterra sardo». Bruni dispensa pure consigli ai giovani che vorrebbero un giorno far parte di Luna Rossa: «Bisogna essere simpaticissimi - scherza, ma non troppo -. Bisogna avere fin da piccoli una mentalità sportiva, non mollare mai, mettersi continuamente in discussione, cambiare tante classi, da quelle olimpiche agli scafi offshore, aumentando il livello di crescita e di maturazione sportiva. I momenti difficili capitano e capiteranno, per questo anche il carattere conta. Bisogna saper fare parte di un gruppo e gestire i periodi meno brillanti, ben sapendo che si fa un investimento a lungo termine. Consiglio più tecnico: se ci si specializza troppo su una barca, poi non si acquista una visione più generale. Bisogna sporcarsi le mani su più fronti».

I prossimi appuntamenti di Luna Rossa saranno l'arrivo del nuovo Ac40, in primavera, le *America's Cup world series* (regate di avvicinamento a Barcellona 2024), le regate giovanili maschili e femminili. Tutte le manifestazioni sono un antipasto della gloriosa *America's Cup*, una delle competizioni sportive più combattute a livello globale. 

LA VITA IN ROSÉ



Rosé di Cannonau Capo Ferrato.
DOC. Sardegna. Italia

Tréguer
& Tréguer

Le piazze della Sardegna tornano a riempirsi per salutare il 2022. Ma per le feste di Natale non ci sono solo i concerti del 31 dicembre. Il calendario degli eventi è lungo tre settimane



Serenate pop di fine anno

di Sabrina Dessì

Luci, lustrini e decibel. Con tanto di brindisi collettivo. È il Capodanno in piazza, ormai una moda irrinunciabile anche in Sardegna, un appuntamento fisso che solo la pandemia è riuscita a fermare, per ovvie ragioni di salute pubblica. Ma adesso che col Covid abbiamo imparato a convivere, i concertoni di fine anno sono tornati nelle agende delle amministrazioni locali, sebbene non tutti gli accordi siano chiusi.

Nelle pagine che seguono, pubblichiamo i nomi sicuri, gli eventi già definiti e rimandiamo al nostro sito online, www.sardiniapost.it, per tutti gli aggiornamenti. Ci sono infatti Municipi che sono al lavoro per limare gli ultimi dettagli, in una corsa contro il tempo per certi versi voluta, in modo da prendersi il sicuro sulla non recrudescenza del virus.

Il Capodanno 2023 è di certo il primo che l'Italia torna a festeggiare senza più la spada di Damocle dell'emergenza nazionale. Il dettaglio non è di poco conto, perché senza il rischio di annullamenti dell'ultima ora, i Comuni hanno potuto mettere a punto calendari più ampi, con eventi che cominciano una settimana prima del Natale e vanno avanti sino all'Epifania.

Il botto è sicuro a **Cagliari**, **Alghero** e **Olbia**, dove il 31 dicembre salgono sul palco il giovanissimo **Blanco**, il più navigato **Max Pezzali** e la cantautrice **Emma**. Così, rispettivamente, nel capoluogo dell'Isola, l'altro nella città catalana e in Gallura. E poi i mercatini per gli acquisti: dai prodotti a chilometro zero, incluso quelli per la cura del corpo, all'artigianato passando per l'arte dei presepi. Un lungo elenco di appuntamenti in giro per la Sardegna.



Il Cap d'Any de l'Alguer, una garanzia

Per il celeberrimo *Cap d'Any de l'Alguer* sono già pronti persino i cartelloni pubblicitari. Nella Catalogna di Sardegna il 2023 si saluta con **Max Pezzali**. Il cantautore di **Pavia** che quest'anno ha festeggiato i ventitré anni di carriera. Ma il concerto in piazza dell'ex *frontman* degli 883 è solo uno dei tantissimi eventi in programma.

Era ottobre quando la macchina organizzativa ha acceso i riflettori. Non fosse altro che mai prima d'ora, da quando il Covid è entrato nelle nostre vite, il senso di sicurezza quotidiana sembra quello di sempre. La pandemia c'è, non è sconfitta, ma ha smesso di fare paura. Tanto che Comune e *Fondazione Alghero* hanno deciso di far conoscere con largo anticipo il calendario del *Cap d'Any*: l'obiettivo è costruire con largo anticipo una strada fatta di certezze per il turismo e il suo indotto, ciò che vale un tassello chiave dell'economia cittadina.

Ad **Alghero** si comincia il 18 dicembre con l'**Orchestra di Piazza Vittorio**. Quattro giorni dopo spazio ai **Tenores di Bitti** e a **Fabio Concato**, altra grande iniziativa in musica del lungo calendario che arriva sino alla Befana. E i nomi sono sempre di peso, con una novità: a questo giro sarà inaugurato l'allestimento del nuovo palco nel Piazzale della Pace, location capace di ospitare migliaia di persone in totale sicurezza.

Il concerto di Pezzali, il 31 dicembre, sarà preceduto il giorno prima dall'esibizione di **Lazza**, giovane trapper acclamatissimo dalla generazione Z. E infatti anche a misura dei più giovani è stato pensato il cartellone del *Cap d'Any* 2022-2023, un insieme di iniziative che vogliono trasformare le feste di Natale in un'occasione di condivisione pure per le famiglie. Di certo ce n'è per tutti i gusti, tanto per i genitori quanto per i figli.

Non è finita: il 5 gennaio spazio a **Franca Masu**, il giorno 7 sale sul palco **Filippo Graziani**.

Così sembra già abbastanza, eppure la programmazione - voluta dall'Amministrazione guidata da **Mario Conoci** e dalla *Fondazione Alghero* presieduta da **Andrea Delogu** - può contare quest'anno anche su uno sponsor di eccellenza, un brand prestigioso del territorio: il *Cap d'Any* è sostenuto da **Sella & Mosca** che ha partecipato alla conferenza stampa di presentazione del calendario con il direttore **Giovanni Pinna**.

Per tutte le feste, ad Alghero non mancheranno aperitivi musicali, performance teatrali, spettacoli di danza, appuntamenti con l'enogastronomia, piccole e grandi manifestazioni che terranno viva la città quotidianamente, sino all'Epifania, che tutte le feste si porterà via. **M**

ÉNTULA IL FESTIVAL LETTERARIO DIFFUSO CON LA SARDEGNA



© SIMONE SECHI 2021



LIBEROS
ÉNTULA È UN PROGETTO LIBEROS
REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE S'ISTRUZIONE PÚBLICA, BENES
CULTURALES, INFORMATZIONE, ISPETACULU E ISPORT
ASSESSORIATU DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI
CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT



Fondazione
di Sardegna

entula.liberos.it

MEDIA PARTNER



NON PERDERE NEMMENO UN APPUNTAMENTO,
ISCRIVITI ALLA **NEWSLETTER**



ÉNTULA 2013-2021

126 COMUNI OSPITANTI

201 SCRITTORI A PIEDE LIBEROS

673 GIORNATE DI PROGRAMMAZIONE

821 INCONTRI CON GLI AUTORI

300 COLLABORAZIONI

con librerie, case editrici, biblioteche e sistemi bibliotecari,
attività produttive e commerciali,
scuole e università, musei e associazioni,
pro loco e consulte giovanili



IL FESTIVAL LETTERARIO DIFFUSO
CON LA SARDEGNA
DECIMA EDIZIONE



A Cagliari molto più di un Blanco Natal

Riccardo Fabbriconi, in arte **Blanco**, è la star del Capodanno cagliaritano. Classe 2003, amatissimo dai giovani, l'artista di **Calvagese della Riviera**, 300 abitanti nel Bresciano, è la scelta fatta dal Comune pensando proprio alle nuove generazioni, quelle che più di tutte hanno pagato il prezzo delle limitazioni dovute alla pandemia. Quasi due anni di rinunce che a quell'età pesano.

Ma adesso la vita col treno tirato è alle spalle e Blanco si inserisce in questo solco, un *primus inter pares*, anche nella gestione del Covid, pronto a prendere il microfono in mano nel palco che verrà allestito alla radice del largo Carlo Felice, è l'obiettivo dell'amministrazione comunale guidata da **Paolo Truzzu**.

Blanco torna nell'Isola dopo il successo a **Olbia**, nell'estate appena andata via. Tanti i giovani, partiti anche da **Cagliari**, per seguire il concerto dell'artista che ha esordito a giugno del 2020 con il singolo *Belladonna (adieu)*. Adesso il percorso inverso: uno degli idoli della musica italiana under 25 canta al Sud. Sempre col passo spedito del successo, un traguardo raggiunto rapidamente anche grazie alle collaborazioni con Mace, Salmo, Mahmood e Sfera Ebbasta. Un anno fa la pubblicazione del suo primo album intitolato *Blu Celeste*. Dodici mesi coronati pure dalla vittoria a Sanremo, proprio insieme all'amico sardo-egiziano di *Barrio e Soldi*. **M**

Tra il villaggio di Santa Claus e lo shopping nei mercatini

Presepi, cibo e artigianato. Ma anche eventi per i più piccoli. Sono gli appuntamenti (sparsi) con le feste dicembrine che a Cagliari hanno preso avvio addirittura con un mese d'anticipo, il 12 novembre, quando ha aperto la Fiera Natale nel polo di via Armando Diaz. Sipario su per venticinque giorni.

Torna in città il mercatino (amatissimo) del Corso Vittorio Emanuele con le sue casette in legno che accompagnano le feste. Ma la finestra su Santa Claus si apre pure al Castello medioevale di San Michele: lì, nei seicento metri quadrati di coperto, si può vivere l'atmosfera dei doni e delle slitte. C'è anche la Principessa delle nevi. Poi ecco la Sala dell'Elfo Cantastorie, così come l'ufficio postale di Babbo Natale, dove ogni bambino può scrivere la propria letterina. Sempre gli elfi sono protagonisti nella fabbrica dei giocattoli, ugualmente allestita a San Michele, tra truccabimbi e laboratori.

GO SARDINIA

**OSPITALITÀ
IMMOBILIARE
CUCINA
TURISMO**

**Una guida stimolante
per conoscere
e riscoprire un'isola.**
Proposte per assaporare
la **cultura** sarda,
consigli sul **benessere**,
patrimoni **UNESCO**
e itinerari **sportivi**.

DISTRIBUITA IN NORD ITALIA E CANTON TICINO

in collaborazione con

 **sardiniapost**

www.edimen.com

edimen
Media Community

La luccicante Olbia brilla con Emma

Olbia saluta l'anno nuovo con **Emma Marrone**, la fiorentina classe 1984 tornata ad **Aradeo**, il paese dei genitori nel Leccese, quando era ragazzina. Grinta ed energia sono da sempre le sue cartoline di presentazione, anche a distanza di vent'anni dall'esordio, due ingredienti che tornano utilissimi per animare la notte più attesa dell'anno.

Nel capoluogo della Gallura il palco viene allestito al Molo Brin, nel lungomare cittadino, tradizionale location del concertone del 31 dicembre, ma anche teatro dei tanti appuntamenti musicali organizzati nella città guidata dal sindaco **Settimo Nizzi**.

Emma l'artista con un curriculum lungo così. Correva il 2003 quando su suggerimento di papà Rosario, il chitarrista di famiglia morto proprio in questo 2022, partecipa al talent show *Superstar Tour*. Se lo aggiudicano in tre: insieme ad Emma vincono **Laura Pausini** e **Colomba Pane**.

Da allora, un altro talent show nella stagione 2009-2010, quegli *Amici di Maria De Filippi* che nel tempo hanno sfornato altre reginette delle classifiche come **Alessandra Amoroso** o **Deborah Iurato**, ma anche i cantanti sardi **Valerio Scanu** e **Marco Carta**. Emma, però, ha coltivato il suo essere poliedrica: dalla musica alla tv, ma anche il cinema e le serie per il piccolo schermo. Un'artista a tutto tondo che si prepara a incantare Olbia. M

La bussola per gli acquisti, sempre a chilometro zero

Le date dei mercatini stanno arrivando alla spicciolata. Ma la filosofia non cambia: il Natale tra le bancarelle è un appuntamento su cui fanno leva anche i piccoli Comuni tra espositori locali e prodotto made in Sardegna.

*A **Terralba**, nell'Oriстанese, il sipario si solleva l'8 dicembre. E poi si fa avanti il 10 e l'11, il 17 e il 18 e il 23. Piccole due giorni all'insegna dei regali. Per info, contattare il Comune al numero 0783 85301.*

*Ad **Arzachena**, in Gallura, il mercatino di Natale è una volata lunga che è partita il 19 novembre e va avanti sino all'8 gennaio. Anche in questo caso, per conoscere tutti i dettagli si può chiamare l'Amministrazione municipale al numero 0789 849300.*

*A **San Sperate**, nel Sud Sardegna, c'è il Villaggio di Babbo Natale, organizzato dall'associazione Art&Venti. Apertura prevista nei giorni 4, 8, 10, 11, 17 e 18 dicembre, sempre dalle 10 alle 12,30 e dalle 16 alle 20. Ingresso gratuito anche in questo caso. Per le info, chiamare il Comune allo 070 96040221.*



Scegli lo snack di Riso iFerrari leggero e gustoso!

Le Nuvole d'Angelo



BUONISSIME DA SOLE E IN TUTTE LE SALSE



risoiferrari.com



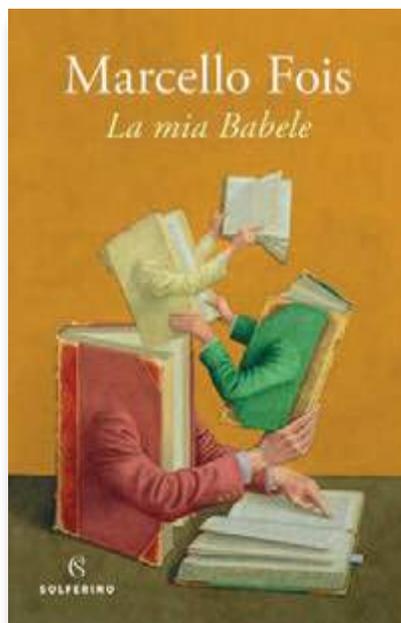
La torre sardo-italica

di Ignazio Caruso

Tradursi, ed esser tradotti, senza mai tradirsi: sembrerebbe questo il senso più profondo di una carriera e forse di un'intera esistenza. Scrittore, sceneggiatore e intellettuale, ma anche bambino, scolaro, potenziale medico: **Marcello Fois** torna in libreria con **La mia Babele** (*Solferino*, p. 144), in cui narrativa, saggistica e autobiografia si mescolano dando vita a un memoir letterario interessante e, sotto diversi punti di vista, illuminante.

Il rapporto dello scrittore con la propria lingua, ad esempio, o meglio le proprie, l'italiano e il sardo, che durante l'infanzia offrono due modi diversi di codificare il mondo, come due mari che si incontrano e le cui acque ogni tanto si mescolano: «E poi c'è un fatto: a casa io non parlo l'italiano. Lo conosco, questo è certo. I miei genitori sono sardoparlanti e così i miei nonni e tutti i miei parenti, da qui la specificazione non gratuita che l'italiano non lo parlo «a casa mia». Altrove sì. Bene? È un'altra storia...». Per questo il piccolo Antonello (in famiglia tutti lo chiamano così, e c'è un curioso motivo), lettore precoce e autodidatta, è costretto a dotarsi di un «traduttore simultaneo» che gli consenta un *code-switching* efficace e corretto, non senza qualche inciampo.

C'è poi il racconto della vocazione letteraria, perché se con la lettura c'è sempre stata intima confidenza, la scelta della scrittura, seppur carsicamente presente sin dall'inizio, ha richiesto più tempo: arriva così



Un mondo in casa,
compresa la lingua.

E fuori la diversità,
un altro parlare,
un nuovo sentire.

Le molte vite
dello scrittore Fois

l'epifania, di cui Il giorno del Giudizio di Salvatore Satta si fa portatore, seguita dall'abbandono degli studi di Medicina, svolti fino ad allora con esiti brillanti, e l'iscrizione al corso di Italanistica all'Università di Bologna, sotto la guida del mentore Ezio Raimondi, il quale, tra le tante, offre un'importante e in apparenza paradossale lezione: «Si dà troppa importanza alla comprensione in quanto tale: l'importante è la comprensione dentro di sé».

Nel ripercorrere la sua carriera di autore, Fois si sofferma poi sulle tappe fondamentali che lo portano a diventare un autore affermato: dalla vittoria del *Premio Calvino* nel 1992 con *Picta*, fino alla prima traduzione inglese, operata dall'intransigente (eufemismo) **Patrick Creagh**. Comincia quindi una riflessione sul ruolo della lingua all'interno della letteratura, sull'azione dello scrittore che tenta, in qualche modo, di tradurre in parole ciò che è presente, in maniera astratta, dentro di sé, e di come, queste parole, vengano poi traghettate in un altro codice, in un altro mondo, cercando di rimanere il più possibile fedeli alle loro origini.

In buona sostanza, una vera e propria lezione su cosa sia la letteratura, sul significato di essere uno scrittore, volerlo diventare e arrivare a sentirsi tale, alla continua ricerca della boccaccesca «ombra dei boschi» e nonostante – o forse grazie a – il vaticinio della dolce maestra Ines: «Amore mio, con la lettura ci siamo, ma con la scrittura...». **M**

Ecco la Clavius dell'infinito

di Claudio Loi

S secondo quanto riportato nelle facciate interne di **Clavius**, «**Daniele Ledda** è un compositore sperimentale e di ricerca, artista multimediale, docente di Musica elettronica al Conservatorio». Tutto vero ma fin troppo lapidaria questa mini biografia per rappresentare una delle più interessanti espressioni del fare musica in Sardegna.

Il suo percorso artistico è sempre stato di natura intermodale, polisemica e imprevedibile e si è sviluppato in molteplici direzioni. Quindi, in ordine sparso e senza nessuna gerarchia, ricordiamo Ledda per la sua musica con progetti sonori sempre in continuo divenire, per fagocitare eventi, manifestazioni e altre passeggiate intergalattiche nell'universo della ricerca sperimentale contemporanea. Il festival *Signal*, su tutti, rappresenta ogni volta qualcosa di innovativo e inaspettato, un contenitore che ha sempre dato spazio alle voci più periferiche della ricerca musicale. Notevole anche l'attività discografica iniziata già dai tempi della seminale esperienza con la label *Digitalis Purpurea* e proseguita con *Ticonzero* senza tralasciare la passione per la didattica e l'insegnamento. Da queste basi prende forma il progetto *Clavius* che si è concretizzato con la pubblicazione del primo lavoro solista di Daniele Ledda dopo una lunga serie di collaborazioni e di progetti condivisi: un album licenziato da *Ticonzero* - disponibile in digitale e in vinile - che contiene tre composizioni dello stesso Ledda e due cover: *Teardrop* dei **Massive Attack** e la struggente *Music for Airports* di **Brian Eno**.

Sempre secondo Daniele Ledda: «*Clavius* è un progetto

Il nuovo progetto di Daniele Ledda ha fatto centro: il grado artistico sembra sublimare la forza musicale



di creazione di nuovi strumenti musicali, basato sulle meccaniche del pianoforte e del clavicordo». Anche questa cosa merita di essere spiegata. *Clavius* è un'idea che arriva da lontano e che nel tempo assume sembianze sempre diverse e mutazioni talvolta imprevedibili in un lavoro continuo sulle meccaniche degli strumenti, sulla loro forma, sulla timbrica e persino nel loro sviluppo fisico, attraverso manipolazioni manuali o grazie alle possibilità offerte dall'elettronica e dalla sensibilità dell'artista. In questo frangente la macchina diventa morbida e accessibile, aperta e disponibile e non più manufatto finito e stabile, storicizzato nelle forme e negli usi. Un approccio che ridefinisce i canoni della musica che per certi versi ricorda quanto fatto in questi anni da **Paolo Angeli** con la sua post-chitarra e persino le creazioni meccaniche di **Jean Tinguely**, tanto inutili quanto indispensabili.

Dal vivo l'esperienza è ancora più coinvolgente e straniante, c'è qualcosa di magico che porta a stati di delicata narcosi sensoriale sia in perfetta solitudine o con ensemble più strutturati. Questa sorta di procedimento informale e persino dissacrante ci dimostra che nulla è immutabile, che ogni sistema di valori può essere ridefinito, messo in discussione, riformulato nei suoi codici genetici. In fondo è quello che fanno i bambini quando distruggono il loro giocattolo preferito alla ricerca del mistero della vita o quello che fanno gli artisti più irrequieti quando lasciano le

gabbie imposte dal pentagramma per volare altrove. *Clavius* è l'evoluzione della specie, la forza del cambiamento e, speriamo, l'inizio di una lunga storia. **M**



Camere con vista

di Ginevra Rovelli

Tutto differente. Un sogno unico

La bellezza non è solo negli occhi di chi guarda; la bellezza è anche al Ma&Ma, il Grand hotel con Spa a La Maddalena. Sembra un gioco di incastri in mezzo al granito. Un puzzle del lusso. Cinque stelle che sono una visione. L'ozio si fa sensazione carica di contenuti.

Nel pantano della natura made in Sardegna, le pietre color ocra diventano lo scrigno che tutto contiene, culla di vacanze da sogno. Tinte tenui che contrastano con il verde di prati e arbusti, il lussureggiante giardino interno puntellato dal bianco degli arredi a bordo piscina. La vista è mozzafiato verso ogni punto cardinale. L'alba e il tramonto a portata di mano. L'orizzonte è una tasca al mattino e fedele custode di sera.

Le camere hanno metrature generose. «Tutto votato all'eccellenza», è il marchio di fabbrica in quattro piani. A ciascuno il proprio gusto: dal minimal al fashion passando per il casual e lo stile romantico. C'è l'Imperial suite e quella Ma&Ma. La Senior, la Silver, la Corner e la Blu Sky. Ma anche la Presidential. Se ne contano sette.

Nella Spa, le luci soffuse e sapientemente mixate portano dritti al relax: ottocento metri quadrati che sono «un vero e proprio viaggio multisensoriale». La piscina Magnapool ha i sali di magnesio e potassio. Poi ecco le cascate cervicali, la biosauna finlandese, il bagno turco e le docce con nebbia fredda. Cromoterapia e aromaterapia. Nel tempio del benessere anche palestra e parrucchiera.

Al Ma&Ma hanno una filosofia precisa, pure su cibo e cucina. «Non si tratta di viziare i nostri clienti, ma di concedere loro il lusso che meritano». Dalla colazione sino ai drink del



Il Grand hotel dove nulla viene lasciato al caso



La suite Ma&Ma è lusso all'ennesima potenza



Basta varcare la soglia della Spa per essere felici

dopo cena, il Gran hotel offre il meglio col suo ristorante. Saperi antichi e contemporanei, le pietanze locali e l'italianità a tavola. Al Ma&Ma tutto è volutamente differente. Inclusa la difesa della privacy. **M**

Contatti

Grand Hotel Ma&Ma

Località Nido D'Aquila, La Maddalena

Telefono: +39 0789 722406 o 0789 722408

Sito ufficiale: www.grandhotelmaema.com

Informazioni: info@grandhotelmaema.com

Prenotazioni: booking@grandhotelmaema.com

BOTTARGA TRADIZIONI NOSTRANE



PRIMI PER TRADIZIONE E BONTÀ



La "Tradizioni Nostrane" è il brand della Cabras Bottarga srl che opera da generazioni nel campo della produzione di bottarga a Cabras, in provincia di Oristano, storicamente la culla natale di questo pregiato alimento.

La produzione annua proviene dallo stagno di Cabras, rappresenta un 10% della produzione totale.

Il prodotto si distingue per caratteristiche estetiche (presenza del lembo superiore della pinna del cefalo, su iddiu o "unghia" indicatore di estrazione locale dal fresco) e per colorazione tipicamente ambrato scuro, tendente al bruno, data dalla salinità e dalla temperatura dell'acqua nonché dalla pastura particolare dello stagno. Dal gusto deciso tipicamente mandorlato con sentori di muschio, hanno reso mondiale la fama della bottarga di Cabras.

La "Tradizione Nostrane" è la nostra produzione di bottarga che non segue la moda del mercato, ma mantiene inalterate le caratteristiche del prodotto locale anche da una materie prime di importazione.



CABRAS BOTTARGA srl

Cabras (OR), Via Lombardia 35

Tel.0783-391161 - Fax 0783-399242



Sapori di(vini)

di Giuseppe Carrus

Marketing a Natale, regala una bottiglia

Non v'è dubbio che la Sardegna del vino debba dire grazie ad alcune cantine che, attraverso delle etichette iconiche, hanno fatto conoscere la vitivinicoltura isolana in Italia e all'estero.

Il pensiero va soprattutto ad alcuni rossi, molto diversi tra loro ma capaci (ognuno con le proprie peculiarità) di fare breccia tra grandi appassionati, intenditori, buyers e giornalisti del vino. Parliamo di Sella & Mosca col suo Marchese di Villamarina, un Cabernet Sauvignon dall'indubbio carattere algherese; Argiolas col Turriga, blend di autoctoni capitanati dal Cannonau provenienti dal Sud Sardegna; Santadi col grande Terre Brune, un Carignano del Sulcis che racconta i profumi e i sapori di quell'angolo di Isola. Oltre ai rossi viene in mente anche un bianco, il celebre Capichera, Vermentino prodotto in Gallura che però ha sempre rifiutato le etichette legate alla zona di produzione e alla varietà, per puntare unicamente sul celebre marchio dell'azienda di Arzachena.

I grandi vini appena citati erano anche quelli delle grandi occasioni, da regalare nelle situazioni importanti e soprattutto a Natale. A distanza di più di trent'anni (le prime annate risalgono tutte a fine anni Ottanta, inizio Novanta) lo scenario è totalmente cambiato. Intendiamoci, questi vini rimangono dei cavalli di razza, la loro qualità è immutata come è immutata la loro capacità di sfidare il tempo. Ma ora la Sardegna può vantare una vera e propria scuderia di fuoriclasse apprezzata e vantata in tutto il mondo.

C'è da dire però che è cambiata anche la qualità della domanda, che non si limita più a chiedere un vino "semplicemente" buono, ma va ben oltre, cercando dettagli e sfumature che un grande prodotto deve avere. Ci riferiamo in *primis* alle capacità delle bottiglie di raccontare il territorio attraverso colore, profumi e gusto, al loro modo di interpretare il clima dell'annata e (non ultimo) al loro saper parlare di chi lo ha fatto, di come quella vigna è stata condotta, di come la mano dell'uomo abbia agito in cantina.

In queste settimane tanti di noi scelgono di regalare una bottiglia per le festività, da bere per la fine dell'anno o da conservare in cantina. Scegliere un vino con certe caratteristiche, non per forza spendendo una fortuna, segna la differenza tra un vino buono e un grande vino. La nostra Isola sta producendo tanti grandi vini, sulle orme tracciate dai rossi e dal bianco di cui abbiamo parlato.

I vari territori, molto diversi tra di loro, ci impongono di parlare sempre più di Gallura, Barbagia, Mandrolisai, Sulcis e così via e, per fortuna, non ci si limita più a pochi marchi, perché il concetto di *terroir* ha superato quello privato di brand. Scegliamo il vino consapevoli di certe unicità, berremo bene e attueremo senza sforzi quel marketing territoriale che fa bene non solo ai viticoltori ma a tutte le comunità. Avvieremo, insomma, leve di sostenibilità economica, sociale e ambientale di cui tanto si parla. Perché il vino non è solo un "alimento" che ci regala piacere. È molto molto di più. **M**





ACQUA
DI
PARMA

LA MER

sisley
PARIS

TOM FORD

BOTTEGA VENETA

ELIE SAAB

LANCÔME
PARIS

CHANEL

Dior

GIORGIO ARMANI

SHISEIDO

BURBERRY

ZADIG & VOLTAIRE

Chloé

D&G

paco rabanne

narciso
rodriguez

HELENA RUBINSTEIN

Laura Biagiotti

MOSCHINO

TRUSSARDI

ESTÉE LAUDER

GUERLAIN

YVES SAINT LAURENT

ISSEY
MIYAKE

BOSS
HUGO BOSS

essence
cosmetics

MESAUDA
MILANO

**MONT
BLANC**

BVLGARI

GUCCI

Cartier

roberto cavalli

L'ORÉAL
PARIS

PUPA
MILANO

VERSACE

COLLISTAR

GIVENCHY

BIOHERM

Australian Gold

clarina

ACCA KAPPA
dal 1869

#jesuisprofumerie





Storie di cucina di Claudio Melis

I ricordi d'infanzia serviti sul piatto

Pur avendo lasciato l'Isola già da giovanissimo, nella mia mente sono ancora chiari e nitidi i ricordi di gesti, gusti e sensazioni legati alla cucina di mia madre, alla sua passione per determinate preparazioni e la spasmodica ricerca di specifici ingredienti, senza i quali i suoi piatti non sarebbero mai riusciti. Il carciofo spinoso è esattamente uno di questi ingredienti. Sicuramente si tratta di un alimento che in qualche modo ci identifica e rappresenta anche il nostro modo di essere sardi, perché un po' "spinosi" lo siamo! Non a caso, lo decliniamo in mille preparazioni: sottolio o acidulato, ma anche stufato con aglio, vino bianco e prezzemolo. Con l'agnello, i carciofi sono un classico. C'è la versione "crudo al naturale" o ricoperta da sottili fette di bottarga di muggine. Con questa mia ricetta vado invece a ripercorrere la strada dei ricordi, precisamente una passeggiata in Sardegna, quella lungo i filari di eucalipto arrivati nell'era delle campagne di bonifica del territorio per arginare i fiumi e i laghi. Terre umide dove era facile trovare le lumache dopo le piogge. Tutt'intorno i campi di carciofo tipici della geografia del Campidano. Da qui il passo è breve per creare un piatto semplice ma estremamente tecnico e gustoso e di grande profondità: il carciofo spina, ripieno di ragù di lumache e servito con una salsa a base di foglie di eucalipto. Il carciofo è un ortaggio difficile da abbinare al vino, ma in questo caso uno a fermentazione spontanea, macerato sulle bucce, trova la sua perfetta collocazione. M



Carciofi e lumache in salsa di eucalipto

Ingredienti

4 carciofi spina sardi
2 spicchi aglio
1 rametto timo
20 g olio Evo
50 g di vino bianco secco

12 lumache di vigna già cotte
1 spicchio aglio
1 fetta spessa di lardo
20 g di olio Evo
20 g di burro
l'acqua di cottura dei carciofi

Per la salsa
250 g di scarti carciofi
100 g di vino bianco secco

500 g di acqua
3 g di foglie di eucalipto essiccate
4 spruzzi di essenza naturale di eucalipto
2 filetti di acciuga
50 g di olio Evo

Altro
Sale, pepe nero di mulinello
Olio Evo
Foglie di prezzemolo
Crumble di pane tostato
Polvere di foglie di carciofo essiccate

Procedimento

Per i carciofi: staccare i gambi e pelarli arrivando fino al cuore e tenerli in acqua e succo di limone. Staccare le foglie di carciofo fino ad arrivare alla parte più tenera; eliminare la cima e la barba interna dando una forma regolare. Tenere tutti gli scarti. Mettere i carciofi puliti in un sacchetto sottovuoto e cuocere in forno a vapore a 90° per 30 minuti. Raffreddare in acqua e ghiaccio.

Per le lumache: far stufare l'aglio, mettere il lardo nel burro e olio, unire le lumache e farle insaporire con sale e poco pepe. Bagnare con l'acqua di cottura dei carciofi scolandola dal sacchetto. Far insaporire e togliere dal fuoco. Tritare grossolanamente fino ad ottenere un composto denso. Farcire i carciofi con le lumache.

Per la salsa: mettere in una pentola tutti gli scarti di carciofo compresi i gambi puliti, coprire con l'acqua ed il vino e portare a ebollizione cuocendo per 20 minuti. Filtrare e ridurre il liquido a 100 grammi mettendoci in infusione le foglie di eucalipto. Filtrare ed emulsionare, usando il minipimer, con le acciughe e l'olio Evo fino ad ottenere una salsa omogenea. Finire con l'essenza di eucalipto.

Finitura e presentazione

In poco olio e burro, far stufare delicatamente i carciofi farciti, unirvi qualche foglia di prezzemolo e poca acqua. Adagiarli con il gambo verso l'alto, napparli con la salsa di eucalipto tiepida, guarnire con le foglie di prezzemolo cotte, i crumble di pane e la polvere essiccata delle foglie di carciofo.

Claudio Melis nasce in Sardegna. Ha lavorato in giro per l'Italia e il Medio-Oriente nei migliori ristoranti. A settembre 2020 ha aperto a Bolzano il suo ultimo locale, Il Toma, un tapas bar all'italiana.



Degustazioni guidate: un viaggio nel viaggio.

Tour & Tasting: a journey within a journey.

Non solo mare, storia e tradizione, la Sardegna è anche terra di tesori eno-gastronomici.

Una visita alla nostra cantina, con terrazza sulla Marmilla, sarà un'esperienza immersiva nei sapori di questa terra.

Aperti dal lunedì al venerdì 9:30 — 13:00 | 15:30 — 19:00
Sabato 10:00 — 13:00

Beyond sea, history and tradition. Uncover the many food and wine gems on offer in Sardinia.

Explore the unique features of our bespoke winery and enjoy the picturesque views from our terrace overlooking the Marmilla region. Visit us for a truly immersive experience into the island's flavors!

*Opening Hours: Monday - Friday 9:30 - 13:00 | 15:30 - 19:00
Saturday 10:00 - 13:00*



L'Italia nei mari del mondo.

simonini

Ogni volta che consegniamo una nuova unità confermiamo la nostra leadership mondiale nella cantieristica navale. Una nuova grande prova della nostra capacità di essere una risorsa strategica per il Paese, in grado di attrarre rilevanti e consistenti investimenti esteri e di creare lavoro e valore per centinaia di aziende e decine di migliaia di persone.

Perché quando costruiamo una nave, costruiamo anche l'Italia.

fincantieri.com



FINCANTIERI
The sea ahead

