



La Gallura che non ti aspetti. Percorsi alternativi fra mare e monti Itinerario interno. Da Olbia a Vignola

Un libro veramente prezioso, per chi ama la Sardegna lontana dal turismo di massa e al di là degli stereotipi, è *Viaggio in Sardegna*. Undici percorsi nell'isola che non si vede di Michela Murgia (Einaudi) in cui la scrittrice di Cabras racconta la sua terra attraverso una serie di tematiche mai banali: Alterità, Pietra, Confine, Indipendenza, Femminilità. Anche il cibo ha un suo preciso ruolo, come momento conviviale; a questo proposito ricordiamo che in Gallura i piatti tipici non hanno alcun legame con la pesca e il mare (d'altronde ciò avviene in quasi in tutta l'isola, terra di pastori e agricoltori). Troviamo innanzitutto la zuppa gallurese, detta zuppa cuata (o nascosta): è infatti una "zuppa" priva di parte liquida perché i vari strati di pane carasau (o carta da musica) che si sovrappongono a strati di

pecorino di più stagionature sono bagnati dal brodo (di carni varie) e poi il tutto si mette in forno, così l'aspetto finale è simile alle lasagne. Altre specialità sono i chiusoni (sorta di malloreddus rustici) e i ravioli di ricotta dolci, con un po' di scorza di limone, che costituiscono un primo piatto, conditi con pomodoro. Magari dopo aver gustato del pane con l'olio genuino accompagnato dal saporito prosciutto locale e dalla ricotta (su cui si può spargere una buona composta di frutta locale o ancora meglio l'abbattu, ovvero un decotto di miele e polline veramente sublime); a fine pasto un bicchierino di mirto gelato è d'obbligo, ma attenzione: il liquore è di due tipi, il bianco prodotto dalle foglie macerate, il rosso dalle bacche (molto più profumato e saporito, comunque i gusti non si discutono).

Sulla tavola non mancheranno mai la birra (di cui i sardi sono i massimi consumatori italiani), il filu 'e ferru, sorta di grappa per lo più casalinga, e il vino (sia bianco che rosso), prodotto un po' ovunque, grazie al lavoro di eccellenti cantine.

Lasciata la costa, si percorre l'entroterra su comode strade asfaltate che conducono in varie direzioni, secondo le mete e gli itinerari, oppure si può utilizzare il trenino verde, che da Palau arriva a Tempio Pausania. Un itinerario può essere quello delle chiese cittadine o rurali, un altro può essere archeologico, un altro naturalistico, un altro ancora museale. Qui ci limitiamo a dare alcuni suggerimenti.

A Olbia, dove i piú approdano o atterrano per passare subito oltre (come del resto a Porto Torres), la basilica di San Simplicio merita una sosta; dedicata al protovescovo e martire, splendido esempio di stile romanico pisano, è stata realizzata fra l'XI e il XII secolo quasi interamente in granito.



Foto 1. Olbia, basilica di San Simplicio

A Budoni, nota località turistica, è visitabile il Museo dello stazzo e della civiltà contadina, mentre i dintorni di Arzachena offrono molteplici aree archeologiche di notevole interesse: il nuraghe Albucciu, il villaggio la Prisgiona, la tomba dei giganti di Coddu Ecchju, il tempietto nuragico di Malchittu, i circoli megalitici.

Oltrepassata Santa Teresa (il cui nome è un omaggio del fondatore Vittorio Emanuele I alla moglie, la regina Maria Teresa d'Asburgo-Este) si entra nel

comune di Aglientu. Appena fuori paese, nascosta nel verde, si trova la graziosa chiesetta campestre di San Pancrazio, realizzata in granito; la affianca la “cumbessìa”, tradizionale porticato destinato ad accogliere viandanti e pellegrini.



Foto 2. Aglientu, chiesetta campestre di San Pancrazio

La strada 133 conduce all'ex capoluogo provinciale Tempio Pausania (foto di copertina); poco oltre l'abitato, ecco l'imponente mole del nuraghe Majori, circondato da un vero giardino fiorito di piante spontanee, anche rare.

Proseguendo si raggiungono i rilievi più alti della Gallura con il monte Limbara (1362 metri), preceduto da bellissime sugherete che in primavera si adornano di asfodeli rosati.

A Calangianus non poteva mancare il Museo del sughero, la cui lavorazione è ancora di primaria importanza economica.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Foto 3. Calangianus, maschere locali

Nei pressi di Luras un vero prodigio della natura, che lascia senza fiato: gli olivastri più vecchi d'Europa, fra gli alberi più antichi del mondo. In particolare uno, immenso, detto "il Patriarca", è datato fra i 3800 e i 4200 anni di età, ed è ben vivo; il suo tronco è abbracciato a fatica da 12-13 persone e la sua chioma forma una cupola di foglie impenetrabile, di circa 600 mq. Un'oasi di pace, a poca distanza dal lago Liscia, su cui si naviga con un battello con ruota a pala come sul Mississippi.

A Luras si trova un museo di grande interesse: il Museo etnografico Galluras che consiste nella ricostruzione di una abitazione tradizionale, dal 1600 alla metà del 1900; il pezzo più pregiato è il martello in legno della "femina agabbadòra" usato

un tempo per praticare l'eutanasia (di cui narra Michela Murgia nel suo romanzo Accabadora).



Foto 4. Luras, l'olivastro millenario (il Patriarca)

Una località non lontana, Aggius, ospita sia il Museo del banditismo sia il Museo etnografico Oliva Carta, veramente affascinante, in cui predominano le attività tradizionali femminili, in primo luogo la tessitura, a cui si dedicava con maestria Oliva, madre del generoso donatore degli edifici e di molti arredi. Nelle vicinanze del paese merita una sosta la cosiddetta valle della Luna (o piana dei grandi sassi), un'ampia spianata punteggiata dalle forme irregolari e curiose di migliaia di massi, grandi e piccoli.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Foto 5. Aggius, la valle della Luna

A Pasqua, nelle feste patronali, in particolari momenti di vita comunitaria (fidanzamenti, matrimoni, eventi stagionali) e poi in primavera ed estate sono molte le occasioni in cui si festeggia con balli e canti o si riprendono gli antichi rituali della cosiddetta "civiltà degli stazzi", come la trebbiatura (s'agliola), la tosatura delle pecore, la panificazione, l'utilizzo del maestoso carro a buoi, testimonianza di tradizioni ancora oggi vissute e sentite, da condividere con chi viaggia in maniera responsabile e consapevole.



Foto 6. La torre di Vignola