

# Magica **Sardegna** Bell'Italia

NUMERO 38 MAGGIO 2007

EURO 6,20 IN ITALIA

TRIMESTRALE



VIAGGIO ATTRAVERSO IM ISTERI,  
IM TI, LE LEGGENDE, LE ARCAE BELLEZZE,  
ISA PORI ANTICHI, L'OSPITALITÀ  
DI UN'ISOLA FATATA



EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

# Non è proprio da tutti avere... un nuraghe in casa!

**A** Barùmini, ombelico della Sardegna protostorica, un poderoso maniero del Cinquecento affonda le gambe in una dimora ancora più antica, un gigante di marna calcarea vecchio almeno 3.500 anni.

Quando tutto era solo una breve incurvatura del terreno, il professor Giovanni Lilliu fu secco e preciso come sempre: "Bisogna scavare qui, sotto il palazzo dei marchesi Zapata". Lo battezzò che non era ancora nato: *Nuraxi 'e cresia*, per via della vicinanza con la chiesa parrocchiale. Ma quando il gi-

gante uscì dalla terra, anche se ormai tutti sapevano che era lì e tutti lo chiamavano per nome, nessuno riuscì a trattenere lo stupore: sotto le fondamenta di **Palazzo Zapata** sveltava un colosso di pietra a tre torri con stanze, corridoi, stretti camminamenti, cortili e mura; un'invincibile fortezza di pietra a meno di un chilometro di distanza da *Su Nuraxi* – Patrimonio dell'umanità, tutelato dall'Unesco –, emblema basaltico degli "uomini di pietra" e dei loro baluardi. Dopo sedici anni di scavi casa Zapata si è trasformata in una straordinaria macchina del tempo. Si entra in

una residenza nobiliare del Cinquecento e, dopo pochi passi, si finisce tremila anni indietro. I camminamenti costruiti su vetro conducono dritti all'età del Bronzo e consentono di osservare il nuraghe dall'alto, così come è impossibile vederlo altrove. La prima sensazione è di stupore. Poi subentra una fitta al petto: la miracolosa condivisione fisica del poderoso sforzo costruttivo e del meticoloso lavoro di progettazione degli antichi sardi.

Le meraviglie di palazzo Zapata – che al suo interno contiene anche un'esposizione etnografica, qualche reperto d'epoca nuragica e un museo digitale, per indagare la storia della Sardegna divertendosi con l'aiuto del computer – non sono però le uniche ragioni che giustificano una deviazione a Barùmini. Il territorio comunale ospita infatti, oltre a *Su Nuraxi*, la bellissima chiesa parrocchiale della **Beata Vergine Immacolata**, quella cinquecentesca dedicata a **Santa Lucia** e la chiesa seicentesca intitolata a **Santa Tecla**. Pochi chilometri a nord c'è l'**altipiano della Giara**: un tavoliere di origine vulcanica ricoperto da boschi di leccio e sughere, punteggiato da caratteristici acquitrini (*is paulis*) e popolato dai piccoli e focosi cavallini, un'antica razza che vive solo in questo affascinante angolo di Sardegna.

Barùmini è aperta ed accogliente: due alberghi, quattro ristoranti, numerosi bed and breakfast. In tavola trionfano i salumi locali, le carni arrostiti e *sa fregula incasada* a *sa marmiddesa*, una fregola cotta e





**Sopra:** uno scorcio di palazzo Zapata a Barumini. **Pagina accanto:** le passatoie interne al palazzo, che consentono la vista del nuraghe.

coperta con formaggio pecorino e salsa di pomodoro. Storia millenaria, natura unica, sapori forti: ricetta ideale per una vacanza da non dimenticare.

Ma palazzo Zapata non è l'unico esempio di nuraghe in casa. Gli ultimi, "autentici" nuragici cucinano col microonde e vestono alla moda. Lucia Viridis è in pensione, Gianni (suo figlio) fa l'allevatore, Ignazia (la figlia) l'insegnante di liceo. Vivono a **Sindia**, a metà strada tra Macomer e Bosa. E – appunto – abitano in un nuraghe. Possibile? Gianni Viridis squaderna un atto notarile del 1920: acquisto di terreno con annesso nuraghe monotorre. La casa è stata costruita tre anni dopo, il nuraghe adibito a cantina. Caso unico in Sardegna: si bussa

## Informazioni utili per le visite

### BARÙMINI

#### Casa Zapata

Aperta tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19,30. Il biglietto di ingresso costa 6 euro (il ridotto 4 euro). Visita guidata inclusa nel prezzo.

#### Su Nuraxi

A circa 1 km da Barùmini. Il più straordinario esempio dell'abilità costruttiva dei protosardi. Visite guidate con partenza ogni 20 minuti dalle 9 alle 19 nei mesi estivi (negli altri periodi dell'anno, fino a un'ora prima del tramonto). Il biglietto costa 4,20 euro (il ridotto 3,10 euro). Informazioni e prenotazioni al numero 070/9368128.

### LA GIARA

Il miglior reportage sulla Giara all'indirizzo [www.sardiniapoint.it/537.html](http://www.sardiniapoint.it/537.html)

### SINDIA

Il monumento è all'interno di una grande casa padronale dei primi del Novecento, in via Eleonora 17. Grazie alla disponibilità della famiglia Virdis, il nuraghe è sempre visitabile. Meglio preavvisare con una telefonata (0785/41389) per non far torto alla privacy dei padroni di casa. Ingresso gratuito.





Sopra: una straordinaria visione aerea del complesso nuragico *Su Nuraxi*, a 11 chilometri da Barùmini.

### Dove mangiare, dove dormire

#### BARÙMINI

A Barùmini onesta cucina del territorio e prezzi medi nei ristoranti **Il Cavallino della Giara** (Via Iolanda 28, tel. 070.93.68122) e **Sa Lolla** (Via Cavour 49, tel. 070.93.68.419). Si riposa in camere confortevoli all'**Hotel Su Nuraxi** (Viale Su Nuraxi 6, tel. 070.93.68.305), un tre stelle sobrio, accogliente e funzionale. La camera doppia costa 70 euro. Atmosfera familiare e tranquillità assicurata nel **B&B Casa Piras** (tra-

versa 2<sup>a</sup> Principessa Maria 15, tel. 070.93.68.372): tre camere, due bagni e la cortesia dei padroni di casa al costo di 21 euro al giorno per persona.

#### SINDIA

A Sindia per gustare la tradizionale *supafalza* si può fare tappa all'**agriturismo Banzu** di Cristina Carta. La saporita ricetta richiede una preparazione laboriosa: meglio prenotare telefonando allo 0785.41.207 o al 349.56.45.991.

Dormire a Sindia può rivelarsi un problema: non esistono strutture ricettive. Nella vicina Bosa, però, si può pernottare nell'**Albergo Diffuso Corte Fiorita** (Lungo Temo De Gasperi n. 95, tel. 0785.37.70.58). Le trenta camere, eleganti e confortevoli, sono suddivise in due strutture separate: **Le Palme** (situata lungo il fiume Temo) e **I Gerani** (nel mezzo dell'affascinante centro storico goticeggiante). Prezzi: camera doppia da 60 a 110 euro in alta stagione (dal 4 al 26 agosto).



**Sotto:** la morbida collina su cui sorge *Su Nuraxi*, presso Barùmini, nella zona della Marmilla.



Antonio Sabba/Spheraimages

alla porta, alla fine del corridoio c'è la cucina che si affaccia sul cortile. Eccolo lì, il nuraghe: alto otto metri, largo il doppio, imponente. All'interno il panorama è tutt'altro che protostorico: i prosciutti maturano al fresco, in fondo i formaggi, salsicce e bottiglie disposte in bella vista. All'esterno, una scala consente di accedere alla sommità della torre per una vista straordinaria; sembra che Sindia s'inchini davanti alla sua fortezza.

Visitare questo monumento singolare è anche l'occasione per fare tappa nel piccolo centro della **Planargia**, solitamente escluso dalle indolenti rotte del turismo di massa, eppure ricco di straordinari

monumenti. Nell'abitato, la chiesa di **San Pietro** è monumento nazionale. Poco distante, la chiesa romanico-gotica di **San Demetrio** con l'altare ligneo, un grande *retablo* e la statua del Santo, interamente ricoperta di oro zecchino, uno dei gioielli del Seicento sardo. A tre chilometri, lungo la Macomer-Bosa, si svolta al km 9,5 per visitare l'**Abbazia cistercense di Santa Maria di Corte**, un raro esempio di architettura romanico-borgognona.

Nella vicina **Riserva di Sant'Antonio** – punteggiata da sughere, roverelle, leccio e agrifoglio – dominano l'astore e lo sparviere; la notte risuona il tetro lamento del bar-

bagianni, mentre di giorno, quando l'aria tintinna del canto della ghiandaia, dello zigolo e della cinciallegra, gli amanti del birdwatching potranno osservare al lavoro il picchio rosso, lo scricciolo e il pigliamosche.

La frescura della campagna mette appetito. A tavola trionfa una cucina robusta a base di carne, richiamo alle radici pastorali: *sa covazeddas de aba* sono piccoli pani da condire con salse saporose; *sa supafalza* una zuppa di pane rafferma con cipolle, salsiccia e lardo a fette; *s'anzone cun fenugiu* il più tradizionale agnello in umido con finocchietti selvatici.

*Giovanni Antonio Lampis*