

DOVE
Sardegna
vergine

**Medio
Campidano**



Sardegna sconosciuta: sabbia vergine

C'è qualcuno qui?

È più facile incontrare aironi e cervi che un ombrellone. E la Costa Verde: 50 km di dune altissime, ginepri e asfodeli. Ecco luoghi e indirizzi giusti per prenotare una vacanza nell'ultimo paradiso mediterraneo

Veduta aerea della spiaggia di **Scivu**: 3 km di sabbia dorata, chiusi a sud dalle falesie di **Capo Pecora**.



Davanti, il mare. Alle spalle, la sconfinata prateria di macchia mediterranea in cui si staglia la sagoma di Monte Arcuentu. In mezzo, **le dune più alte d'Europa**, fino a 50 metri, colline di sabbia dorata modellate dal ma-estrale, Patrimonio dell'Unesco. La Sardegna è la più isola nella **Costa Verde**, una cinquantina di chilometri dai colori africani, incastonata tra Capo Pecora e Capo Frasca, colonizzata da uccelli di passo e pescatori. Lungo le spiagge bianche a perdita d'occhio non c'è traccia di camerieri in livrea con vassoi colmi di cocktail, club house blasonate, ma ci sono distese di asfodeli che spuntano nella sabbia, uccelli marini, ginepri centenari, ginestre piegate dal vento.

È un tratto di Mediterraneo spettacolare, dai colori tropicali, scoperto da poco dal turismo, guardato per secoli con sospetto dai pastori dei vicini

In alto, mappa della costa del Medio Campidano. A destra, la **spiaggia di Scivu**, tra rocce di arenaria e cespugli di cisto.

monti, dai pascoli aspri punteggiati di cespugli di corbezzoli, dove si distilla il miele. **Torre dei Corsari**, dove si trova uno dei rari insediamenti turistici, ricorda un passato fatto di incursioni dei popoli del mare (algerini e tunisini in testa). **Is Arenas** sono "le sabbie" in lingua sarda, nome di una frazione di Torre dei Corsari dal fascino surreale: mare blu cobalto e distesa di arena a perdita d'occhio. Fenicotteri rosa punteggiano gli stagni attorno al borgo di **Sant'Antonio di Santadi**, paradiso di cavalieri solitari in sella a bellissimi destrieri che avanzano nella macchia mediterranea, guadagnano ruscelli e infine arrivano al mare.

L'intera zona poggia su un bacino metallifero di piombo e zinco, dove per decenni sono state attive miniere tra le più produttive d'Europa: nel 2001 è stata dichiarata **parco naturale**. Oggi si attraversa un paesaggio da western, ruderi di antichi villaggi, gallerie abbandonate, qualche vecchio carrello, e binari arrugginiti. Ar-





chitetture di un'epoca passata, elegantissime, sui fianchi delle alte colline affacciate sul mare. Una Sardegna da scoprire, scampata per ora all'ingordigia dei palazzinari che vorrebbero campi da golf, sfilate di villette e resort cinque stelle a ridosso delle spiagge dove nidificano le tartarughe marine *Caretta caretta*. Qui è facile imbattersi nel **cervo sardo** che, dopo aver rischiato l'estinzione, è tornato a popolare la zona: oggi se ne contano oltre 1500 esemplari. Nelle fresche mattine di pri-

1. A cavallo sulla spiaggia di **Is Arenas**. 2-3-4. L'**Hotel Le Dune**, ex deposito minerario. La hall è nelle **gallerie dell'800**.

mavera può capitare di vedere qualche esemplare avventurarsi fino alla spiaggia. **Arbus** è, dal 2002, tra i dieci comuni italiani premiati con il riconoscimento "cinque vele", attribuito da Legambiente ai mari d'Italia per l'eccellente qualità delle acque. Il bagliore bianco di **Piscinas**, la spiaggia lunga dieci chilometri, appare all'improvviso dietro a una curvatura, in fondo all'unica sterrata (7 km) che costeggia il villaggio abbandonato di **Ingurtosu**, affasci-

nante sito di archeologia industriale. Piscinas è un lembo di Sahara che scivola in mare circondato da un silenzio irreale, senza segni di presenza umana. Fino agli anni Cinquanta era uno dei punti di partenza dei carichi di materiale estratto dalle miniere dell'area. L'ex deposito minerario è diventato in un albergo di charme, l'**Hotel Le Dune**, piccola Capalbio frequentata da un'enclave radical-chic, da Giovanna Melandri a Bianca Berlinguer, da Alfonso Signorini a Giampaolo Pansa: una bella storia di restauro nel rispetto del territorio a cui ha contribuito la Soprintendenza ai Beni

Culturali di Cagliari, che ha fornito materiali d'epoca utilizzati per le parti comuni e le bifore esterne. Ma il merito è soprattutto di Sergio Caroli, il lungimirante proprietario, ex colonnello della Folgore, figlio dell'ultimo direttore della miniera di Ingurtosu. L'aspetto dell'hotel è quello di un fortino in mezzo al deserto, l'ingresso è l'originaria galleria scavata dai minatori agli inizi dell'Ottocento; nelle pareti si aprono nicchie scavate nella roccia dove sono esposti rari minerali della zona, nel cortile silenzioso riposano reperti fenici e romani, ripescati nel tratto di mare antistante.





All'interno, mobili d'epoca e nuovi arredi, una vetrina neoliberty, il bancone di una vecchia farmacia alla reception, camere con pavimenti in ceramica azzurra e mobili in midollino e bambù, qualche bel pezzo dell'Ottocento. Sulla spiaggia, guarda a ovest la monumentale **scultura** *L'ara del sole* di **Pietro Cascella**. Il must è il mare, a due passi. Bastano poche bracciate con maschera e pinne per scoprire il relitto di una nave inglese che da duecento anni sta di fronte a Piscinas col suo carico di piombo, il fasciame in vista e il cannone che sbucca dalla sabbia. Per i più attivi, l'hotel organizza escursioni agli insediamenti minerari in moto o fuoristrada, trekking a cavallo, uscite in gommone, battute di pesca, immersioni. Sulle dune ci si può arrampicare facendosi strada tra profumati lentischi piegati dal maestrale, gli

1. Tramonto sulla spiaggia di **Scivu**.

2-3. Piscina e interno dell'**Hotel Tarthesh** a **Guspini**: 140 euro.

marittimi e gialli papaveri. Al mattino sulla sabbia si riconoscono varieghe impronte, segno di una vivace vita notturna. Quella di laboriosi scarabei, volpi indolenti e conigli selvatici, e, naturalmente, del cervo.

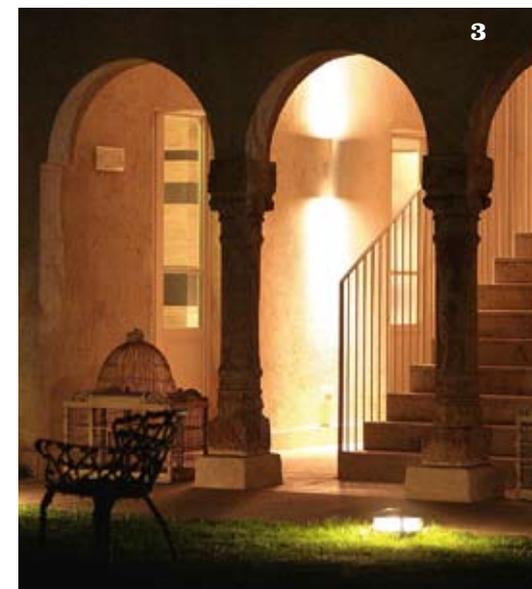
Sulla strada per Ingurto si può mangiare al

Camping Sciopadroxiu, case in pietra nella macchia con vista sul mare e ristorante di specialità sarde. Piscinas non è l'unica attrazione della Costa Verde. Tutto il litorale è una sfilata di spiagge caraibiche, da raggiungere con un saliscendi tra entro-

terra e costa perché non esiste una litoranea che le collega tutte. La star è **Scivu**, una delle più belle del Mediterraneo, nascosta tra la colonia penale di Is Arenas e le falesie di Capo Pecora che gli abitanti della zona chiamano **Perdas 'e Alba**, una distesa di grossi massi ovali biancheggianti,



scolpiti dal mare e dal vento, adagiati in calette dove si specchiano le scogliere. Ad Arbus si imbocca la statale 126 per Fluminimaggiore: **Scivu** è a una quindicina di chilometri di tornanti, una lunga lingua di sabbia dorata, paradiso dei surfisti, circondata da alte rocce di arenaria sormontate dalla macchia mediterranea, distese di cisto rosa e giallo, qualche gregge. Quasi onirica al calar del sole, quando si tinge di sfumature rossastre. Ritornando verso Arbus, vale una sosta l'agriturismo **Rocce Bianche**. Camere arredate semplicemente, ma grandi e climatizzate, piscina in giardino. Qui si scoprono i sapori della cucina tradizionale, dai ravioli di ricotta o di patate fatti a mano, le verdure dell'orto, il maiale arrosto, il cinghiale, l'agnello, dolci sardi fatti in casa e mirto. In zona hotel e ristoranti sono pochissimi, quasi spartani. Un'eccezione è il **Tarthesh**, a Guspini. Varcando la porta di legno antica della hall si en-



Indirizzi

DOVE DORMIRE

Hotel Le Dune

Di charme, ricavato dai depositi ferroviari della miniera, vista mare.

Indirizzo: spiaggia di Piscinas di Ingurtosu, tel. 070.97.71.30, www.leduneingurtosu.it.

Prezzi: doppia in 1/2 pensione da 83 € a persona; su prenotazione, menu abbondante 33 €.

C/credito: Mc, Visa.

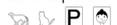


Agriturismo Rocce Bianche

Nel verde di una sughereta, camere semplici ma spaziose, ottima cucina tipica.

Indirizzo: tra Arbus e Fluminimaggiore (km 74,5), tel. 070.97.56.127, www.bidderdi.it.

Prezzi: doppia in 1/2 pensione da 62 € a persona. **C/credito:** no.



La Miniera Fiorita

B&b di qualità, aperto tutto l'anno. Ristorante con specialità locali.

Indirizzo: Montevecchio, tel. 070.973167, cell. 347.17.40.011, www.hellosardinia.com.

Prezzi: doppia b&b da 70 €, su prenotazione menu tipico 23 €.

C/credito: tutte.



Hotel Tarthes

Camere e suite una diversa dall'altra, grande giardino, ristorante tipico (aperto agli esterni su prenotazione), pezzi di antiquariato dal mondo. Escursioni e lezioni di cucina. Aperto da maggio, su prenotazione a Pasqua.

Indirizzo: via Parigi 1, Guspini, tel. 070.97.29.000, www.tartheshotel.com.

Prezzi: doppia b&b da 140 €.

C/credito: tutte.



DOVE MANGIARE

L'Oasi del Cervo

Agriturismo con prodotti doc, ottima cucina casalinga e 12

camere, altre 6 in una struttura adiacente. Aperto tutto l'anno.

Indirizzo: località Is Gennas, Montevecchio, cell. 347.30.11.318, www.oasidelcervo.com.

Orari: su prenotazione.

Prezzi: menu tipico 23 €; doppia b&b da 56 €.

C/credito: no.

Sciopadroxu

Casa in pietra nella macchia con vista sul mare. Aperto tutto l'anno.

Indirizzo: Marina di Arbus, loc. Piscinas (strada Ingurtosu-Piscinas), cell. 349.77.07.938.

Orari: 12.30-15, 19.30-20 (mai chiuso), d'inverno su prenotazione.

Prezzi: da 20 €.

C/credito: tutte.

Ristorante Torre dei Corsari

Ottima cucina di pesce e specialità sarde.

Indirizzo: località Torre dei Corsari, via della Torre, tel. 070.97.70.28.



2

1. Molto amate dai **surfisti** le spiagge di Scivu, Piscinas e Torre dei Corsari.
2. Il Diving Costa Verde organizza **immersioni**.
3. Le dune di **Piscinas**.
4. In barca lungo la **Costa Verde**.



3



4

1



tra in un giardino scenografico, palme, vasche e acqua che scorre, prati verdi e alberi ai bordi di una grande piscina. Qua e là tappeti sardi, divani e puff, musica esotica e chill out, camere arredate con tocchi etno-chic. Su richiesta, escursioni a cavallo e massaggi. A una decina di chilometri da Guspini, il centro minerario di Montevecchio (vedere pag 20) è l'avamposto per conquistare altre spiagge. Qui, dalla ristrutturazione di un edificio minerario circondato dai boschi, è nato la **Miniera Fiorita**, turismo rurale essenziale ma accogliente, dove si assaggiano le specialità tipiche della Sardegna e dell'Arburese: il maialetto e il capretto allo spiedo, i ravioli locali e i caratteristici malloreddus. Non si resterà delusi neppure all'**Oasi del Cervo**, agriturismo nei cui dintorni si avvistano questi animali. Vi si producono verdure, si allevano capre, e

si apprezzano i piatti della proprietaria, che fa tutto a mano: dal pane ai malloreddus, dai culurgiones (quadrati ripieni di ricotta) alla **fregola**, la tipica pasta, servita al sugo di porcini. In direzione Costa Verde, alla fine di una strada tortuosa, **Portu Maga** è una località turistica sorta negli anni Novanta come villaggio vacanze sulle pendici delle colline che guardano il mare. Tre chilometri di spiaggia punteggiata di rocce piatte dove si scoprono gli occhi di santa Lucia, conchiglie con riflessi di madreperla. Un paradiso per i bambini, grazie all'acqua trasparente e bassa, e per emozionanti immersioni in fondali ricchi di pesci con il **Diving Center Costa Verde** (cell. 338.85.85.504, 340.08.08.907), l'unico della zona. Un'altra meraviglia della costa, la spiaggia di **Funtanazza**, si raggiunge da Montevecchio: sabbia granulosa, circondata da sco-

gli, fondali abbastanza bassi. Sul mare si affaccia il ristorante **La Terrazza** (tel. 070.97.70.76), che usa solo prodotti della zona: piatto della casa, le saporite lasagnette Medio Campidano. **Tunaria** è un villaggio di pescatori a qualche chilometro da Torre dei Corsari. Anni fa qui c'era la tonnara di Flumentorgiu, venduta negli anni Settanta alla società Porto Palma, l'altro nome attribuito a questo luogo. Alla spiaggetta di sabbia mista a ciottoli si arriva attraverso sentieri che partono dal paesino. L'acqua cambia colore a seconda delle ore della giornata: una sinfonia di turchese, smeraldo, azzurro pallido. Ma il vero spettacolo di tutta la Costa Verde è il tramonto che incendia di vermiglio, ocra e rosa sabbia, scogli, ciottoli. Si placano le onde, si ferma la corsa del libeccio e del maestrale, i venti dell'Ovest.

Giuliana Gandini

Sardegna sconosciuta: natura segreta

Massiccio del Linas: stessi paesaggi, stesso sacro silenzio dai tempi dei Fenici. A piedi, in bici, a cavallo, ci si inoltra tra sugherete, cascate, sentieri da cinghiali. Poi, come gli antichi viandanti, si chiede ospitalità alle locande nei boschi. A 6 km dal mare

Un tuffo nel tempo

La cascata di **Piscina Irgas**: un salto di 45 metri tra le rocce.



Sull'ambiente, dopo l'insuccesso del summit di Copenaghen, si è espresso anche il pontefice Benedetto XVI lanciando al mondo occidentale un' esortazione a trovare le radici profonde del degrado economico, legate a doppio filo ai problemi ecologici. Il Papa auspica un mondo più autentico, a misura d'uomo. Tradotto in termini turistici, le nuove mete non sono più solo i paesaggi mozzafiato, ma soprattutto la natura autentica. Vera. Come il **Massiccio del Linas**, che riassume in sé il silenzio più profondo della Sardegna. In alta stagione si cammina tra boschi di lecci, cespugli di lentischio e corsi d'acqua, lungo sentieri ben battuti, senza incontrare nessuno. Un lusso. Si attraversano sugherete, gole, valloni ombrosi e creste dentellate. E poi la foresta demaniale dell'altopiano di Orridda, le cascate di Piscina Irgas e il **Lago Leni**. Sui crepacci più scoscesi crescono piante autoctone e **specie endemiche**. La fauna è rimasta simile a quella che videro i Fenici: cervi, cinghiali, marto-

Sopra, la **cartina** del territorio. Nella pagina a destra, alcuni esempi di **fauna e flora** endemica di questi luoghi, dove la natura è intatta.

re, volpi, donnole, pernici. Esemplari di muflone, rarissimi fino a una decina di anni fa, sono facilmente individuabili grazie al ripopolamento favorito dall'Ente Foreste. Per la ricchezza di endemismi botanici e faunistici il Medio Campidano è considerato un vero scrigno di biodiversità a livello regionale. Siamo in una delle terre più antiche d'Italia: recenti studi attribuiscono alcune formazioni rocciose al Cambriano inferiore, 500 milioni di anni fa. Il Massiccio del Linas è una meta ideale per chi ama il turismo lento. Per scoprirne la parte più spettacolare in mountain bike si può partire dal versante di **Gonnosfanadiga**, dove il **Taxus Baccata Mtb Club** organizza tour di varie lunghezze e difficoltà. Uno dei più panoramici e impegnativi (dislivello 1050 m) parte dal **Parco di Perd'e Pibera** (dove sta per aprire un luogo di ristoro con posti letto), sale verso Genna Eidadi, scende a **Ovile Linas** e passando dalla chiesetta di Santa Severa ritorna al parco. Lo stesso itinerario si fa a cavallo in mezza giornata con pranzo al sacco, guidati da Orlando Traversari del **Circolo Ippico Santa Severa**.



Cinghiale



Anemoni stellati



Elicrisum Montelianum



Poiana



Muflone



Tuberaria guttata sarda



Paeonia mascula



Cervo sardo



Sul versante di **Villacidro** ci sono vari trekking a piedi: uno di questi, di circa due ore e mezza, arriva alla cascata di Muru Mannu. Il percorso, da fare da soli o accompagnati da una guida della **Cooperativa G. Fulgheri**, inizia da **Cantina Ferraris** (367 m), dove s'imbocca il sentiero 109 tra i lecci lungo il **rio Cannisoni**. Il tragitto attraversa più volte il greto del torrente tra stretti passaggi, cespugli di agrifogli e piante di corbezzoli. Giunti alla confluenza di due corsi d'acqua, si prende a sinistra e dopo 50 metri, ecco la cascata di **Muru Mannu**: un salto di 72 metri circondato da pareti rocciose. Chi ha ancora desiderio di

camminare, in 15 minuti di percorso pianeggiante raggiunge le cascatelle del Linas. Sulla via del rientro vale una sosta la **Locanda del Parco**, ex foresteria della miniera di Canale Serci, chiusa a fine Ottocento. L'edificio, restaurato dal Comune, è stato trasformato dal gruppo di giovani che lo gestisce in una meta di cucina tradizionale. In un'atmosfera rustica e accogliente si degustano prodotti tipici: salumi e formaggi, carni e verdure, fino alla frutta (da Villacidro provengono ottime arance). Chi si ferma a dormire può scegliere tra sei doppie, semplici e accoglienti, e due camerette riservate agli escursionisti, e magari il giorno successi-

1. Panoramica sul **Massiccio del Linas**.
2. Per i più allenati, ci sono sentieri che raggiungono la **costa**.



2

Parco di parole

È Villacidro il *Paese d'ombre* del romanzo con cui **Giuseppe Dessi** (nella foto) vinse il Premio Strega nel 1972. La cittadina ha dedicato al grande scrittore sardo (1909-1977), che nella sua opera ha saputo narrare la storia e i personaggi di questi luoghi, un Parco Culturale, di cui fanno parte anche i comuni di Arbus, Buggerru, Fluminimaggiore, Guspini e San Gavino Monreale. Le Vie del Romanzo sono gli itinerari letterari che vengono proposti, suggestivi percorsi sulle tracce della memoria, accompagnati da letture, che vanno dal centro storico di Villacidro al parco di olivastri millenari che circonda la chiesa campestre di San Sisinnio, dalle miniere fino al mare. Per ritrovare le atmosfere, le storie e i luoghi che ispirarono lo scrittore. Info: www.parcodesi.it.



si attraverso i boschi in 4x4: circa 80 chilometri su carrarecce e mulattiere nel massiccio del Linas (escursione con pranzo 50 euro) fino alla vallata dell'Orridda. Lasciata l'auto in dieci minuti a piedi si sale alla gola granitica con vista dall'alto sulla cascata di **Piscina Irgas**. Dopo il pranzo con prodotti del territorio si rientra passando per Gonnosfanadiga e i suoi boschi di lecci.

Ornella D'Alessio

Indirizzi

DOVE DORMIRE E MANGIARE

La Locanda del Parco

Nei boschi vicino al Lago Leni, cucina tipica, 6 camere doppie.
Indirizzo: loc. Magusu, Monti Mannu, **cell.** 348.37.28.217/329.40.08.364, www.magusuclub.com.
Prezzi: doppia b&b da 60 €.



Prezzo medio ristorante: 30 €. **C/credito:** Mc, Visa.

Agriturismo Perda Massa

Prodotti propri, 5 camere doppie.
Indirizzo: SS 196, km 26, loc. Perda Massa, **tel.** 070.93.29.763, **cell.** 348.37.17.652, agriturismo-perdamassa.com
Prezzi: doppia b&b da 60 €. **Prezzo medio ristorante:** 25 €. **C/credito:** no.

INFO UTILI

Taxus Baccata Mtb Club

Tour in mountain bike, escursioni.
Indirizzo: via Mannu 6, Gonnosfanadiga, **cell.** 328.73.75.881, **tel.** 070.97.99.864.

Circolo Ippico Santa Severa

Escursioni di mezza giornata con il pranzo da 45 €.
Indirizzo: via Nazionale, Gonnosfanadiga, **cell.** 347.54.86.228.

Cooperativa G. Fulgheri

Organizzano escursioni a piedi, in mountain bike e fuoristrada.
Indirizzo: via Sant'Efisio 11, Villacidro, **tel.** 070.93.46.000, **cell.** 347.75.08.430, www.coopfulgheri.it.

Asd Mtb Piscina Irgas 3C

Tour in mountain bike.
Indirizzo: via Enrico Toti 14, Villacidro, **cell.** 393.57.96.847, www.piscinairgas3c.it.

Archeologia mineraria:
resti della **laveria Brassey**,
alle spalle della spiaggia
di Piscinas.

Sardegna sconosciuta: archeoesplorazioni

Una miniera di storia

Finestre gotiche, trnini polverosi, e dimore padronali ancora fastose. E l'archeologia industriale dei giacimenti metalliferi. Da visitare come un history park, proprio alle spalle di Piscinas e delle spiagge più belle. In programma musica e spettacoli, dal circo alle Baccanti



Il treno di Piccalinna sembra una macchina del tempo. I vagoncini che nell'Ottocento sferragliavano lungo i binari, carichi di piombo e zinco, sono rimasti lì con la loro ruggine a testimoniare il passato. Se per anni, in tutta Europa, si faceva a gara nel recuperare i monumenti dell'archeologia industriale come alberghi e locali di chic-design, oggi il trend è riviverli come erano. Luoghi

della storia. E del lavoro. Come il villaggio di **Piccalinna**, dove si scavava già ai tempi dei Romani (I-III secolo d.C.), oggi considerato un vero e proprio museo di archeologia industriale mineraria (visite su prenotazione: Comune di Guspini, tel. 070.97.60.233, cell. 389.16.43.692), sia per gli straordinari edifici in Liberty francese, sia per l'ottimo stato di conservazione dei macchinari. Tanto che la miniera è diventata set del film *Il figlio di Bakunin* di Gianfranco Cabiddu (1997), dedicato alla

figura dell'anarchico sardo Tullio Saba e tratto dall'omonimo libro di Sergio Atzeni (1952-95). Ecco il motore a vapore e la dinamo per alimentare il gigantesco argano che faceva salire e scendere la gabbia con i minatori fino a 300 metri sottoterra, ecco gli accumulatori ad aria compressa, il compressore per il martello pneumatico del 1903 che in Inghilterra si usava già a metà Ottocento. Proprio a quell'epoca

Montevecchio: la spettacolare sala blu nel **palazzo, visibile**, della direzione mineraria.

– al 1876 – risale la nascita di Piccalinna, rimasta in funzione fino a 28 anni fa senza cambiamenti. Intorno, una vallata incantevole, sotto un cielo blu cobalto, e la macchia mediterranea a perdita d'occhio, dove non è raro avvistare i cervi liberi di una delle più grandi colonie europee (1500 tra qui e la zona di Ingurtosu).

Chi vuole toccare con mano la ricchezza prodotta dalle miniere del Medio Campidano deve spostarsi 4 chilometri più su, a **Montevecchio**. Solo in apparenza un villaggio fantasma.

Basta entrare nel **palazzo della direzione** per stupirsi sempre più al varcare la soglia delle 22 stanze, ricostruite cinque anni fa grazie a un restauro del ministero per i Beni e le Attività Culturali con la consulenza del Fai. La **sala blu**, il salone di rappresentanza, è tutta affrescata con trompe-l'œil carichi di simboli, e al centro del sof-

Questa miniera è un teatro

Arte, musica e danza nelle miniere di Guspini grazie a un progetto coraggioso e ormai riconosciuto a livello nazionale che si chiama **Festival Cantiere Montevecchio**. Due mesi di laboratori teatrali e poi di spettacoli nelle location dell'archeologia industriale e negli anfiteatri naturali di macchia mediterranea, sotto le stelle. Emozioni forti e artisti del calibro di Ascanio Celestini e **Vinicio Capossela** (nella foto), presente negli ultimi anni. Questa estate dal 14 agosto, per la XV edizione del festival diretto da Franco Marzocchi e realizzato da **Carpe Diem**, è prevista una versione multietnica delle *Baccanti* di Euripide in musica alle Officine di Levante. Seguirà il progetto Tramudas, uno spettacolo di circo transumante mediterraneo. Alla Cernita di Sant'Antonio, invece, si ripropone *Il signor di Pourceaugnac* di Molière, con la regia di Marco Cavicchiolo. Grazie al nuovo spazio permanente del Cantiere, le **Officine**

Ferrovie di Sciria (500 mq), Progetti Carpe Diem sta definendo un rapporto di collaborazione con la Cineteca di Bologna per portare a Montevecchio (stage e proiezioni) alcuni grandi maestri del cinema internazionale e personalità come **Ken Loach** e i fratelli Dardenne (info: cell. 347.82.51.926).



1. Ingurtosu.

Il palazzo della direzione mineraria (1870) ispirato a un **castello della Sassonia**.

2. **Piscinas**: il complesso di dune più vasto d'Europa.

fitto, anch'esso dipinto, brilla un lampadario di Murano profilato in oro zecchino. Grandi specchi dalle cornici dorate alle pareti, un pianoforte a coda, divani in velluto rosso e persino le porte – capolavori di decorazioni a pittura – sono state ricostruite. La sala da pranzo ha bicchieri, posate e vasellame da far invidia a qualsiasi lista nozze. In cucina, decine di pentole in rame e un portavivande per far scendere i piatti in fine ceramica al piano inferiore. Questa era la dimora principesca di Giovanni Antonio Sanna, avvocato squattrinato, poi uomo di mondo e imprenditore, che nel 1848 si fece firmare dal re Carlo Alberto la concessione esclusiva per lo sfruttamento delle viscere di Montevecchio e dintorni (per saperne di

più si può leggere la guida *Miniere al sole*, ed. AM&D di Cagliari). La ricchezza di cui godeva il direttore delle miniere si intuisce già dal **cor-tile**, che richiama certi edifici della Ville Lumière, dove veglia il mascherone in marmo di **Serapide**, divinità del sottosuolo. La collina di Montevecchio, infatti, si chiamava anche Genna Serapis: la porta di Serapide. Già nel 1865 era la più grande miniera d'Italia e a fine secolo dava lavoro a 2000 persone provenienti da tutta la Sardegna e dal continente. Un secolo di prosperità. Poi il lento degrado fino al 1991, quando furono licenziati gli ultimi minatori. Un'epopea che si può rivivere in parte con la visita alla **Galleria Anglosarda** (su prenotazione: Igea tel. 0781.49.13.00, cell.



Indirizzi

DOVE DORMIRE

Agriturismo Sa Perda Marcada

In un'oasi di 62 ettari: cavalli e animali d'allevamento, 20 posti letto, ristorante fatto a pinnetta. **Indirizzo:** loc. Sa Perda Marcada, Arbus, tel. 070.97.58.714, www.saperdamarcada.it. **Prezzi:** doppia b&b da 70 €. **C/credito:** no.



B&b Il Quinto Moro

Villa con 3 camere, colazioni con marmellate fatte in casa e saletta tv-Internet sul soppalco. **Indirizzo:** vico I Costituzione 4, tel. 070.97.59.943, cell. 349.51.37.117, www.ilquintomoro.it. **Prezzi:** doppia da 60 €. **C/credito:** no.



B&b Le Quattro Stagioni

Accogliente, con 3 camerette bijoux e accesso a Internet. **Indirizzo:** via Vaquer 20, Arbus, cell. 347.11.84.742, www.le4stagioni.com. **Prezzi:** doppia b&b da 50 €. **C/credito:** no.

Hotel Resort Sa Rocca

Quattro stelle con impianti sportivi. **Indirizzo:** loc. San Giorgio Guspini, tel. 070.97.61.51, www.sarocca.it. **Prezzi:** doppia b&b da 120 €. **C/credito:** tutte.



Antica Casa Sanna

Piccolo hotel di charme in un bell'edificio dell'800 ristrutturato. **Indirizzo:** via Mazzini 30/32, Guspini, tel. 070.85.60.582, www.hotelanticacasasanna.it. **Prezzi:** doppia b&b da 70 €. **C/credito:** tutte.



Hotel Meridiana

Moderno, 26 camere spaziose. **Indirizzo:** via Repubblica 172, Arbus, tel. 070.97.58.283, www.hotelarbus.it. **Prezzi:** doppia b&b da 65 €. **C/credito:** tutte.



DOVE MANGIARE

Agriturismo Sa Tanca

Cucina del Nuorese, pasta, pane e dolci fatti in casa, animali da allevamento. Anche 5 camere. **Indirizzo:** Sa Tanca - Montevecchio, Arbus, tel. 070.97.31.45, cell. 340.91.05.265. **Orari:** su prenotazione. **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** Visa.

Ristorante Hotel Santa Maria

Solo 7 tavoli, cucina curata con accostamenti mare-monti. **Indirizzo:** via Santa Maria 46, Guspini, tel. 070.97.83.033. **Orari:** 12.30-14, 20-21.30 (mai chiuso tranne ferie dell'albergo). **Prezzi:** 30 €. **C/credito:** tutte.

Agriturismo Su Medau

Straordinaria selezione di carni. Anche 2 camere da 3 e 4 letti. **Indirizzo:** località Pratzidus, Guspini, cell. 368.74.59.613, www.agriturismosumedau.com. **Orari:** su prenotazione. **Prezzi:** 25 €. **C/credito:** no.



1



3



2

348.15.49.556, www.igeaspa.it). Per conoscere le diverse tecniche di estrazione si può visitare la foresteria di Montevecchio con il **Museo dei Diorami** sulla storia delle miniere, mentre lì accanto il **Museo Mineralogico** espone 1000 esemplari di gioielli del sottosuolo (info: associazione Zampa Verde cell. 339.69.39.435, 328.14.10.281, www.asszampaverde.com). Per pranzo si può arrivare, anche a piedi con una passeggiata di 3 chilometri, all'agriturismo **Sa Tanca**: quasi tutto è di produzione propria, dai ravioli di ricotta ai formaggi, dallo yogurt ai maialetti. Ha anche cinque stanze spartane ma ampie e pulitissime. Chi però cerca il top

dell'hôtellerie deve raggiungere **Guspini**, dove si trova uno degli alberghi più affascinanti dell'isola, il dream hotel **Tarthesh** (vedere pag. 10). In alternativa, nel centro di Guspini dietro il Municipio, ci si può fermare per pranzo o cena al **ristorante dell'Hotel Santa Maria**, piccolissimo ma con prodotti freschi. In uno stazzo ottocentesco, **Su Medau** è un agriturismo doc gestito da un veterinario – allevatore che offre carne di qualità cotta nel forno a legna, formaggi e vino di produzione propria. Si può anche dormire in questo luogo isolato in campagna ma autentico (il nome significa ovile), con antichi soffitti dalle travi a

vista e due camere nell'assoluto silenzio. Oppure si sale nella vicina **Arbus**, dove per mangiare c'è l'imbarazzo della scelta e per dormire sono una garanzia l'agriturismo **Sa Perda Marcada**, a 7 chilometri dalle dune di Piscinas, e i b&b **Il Quinto Moro** e **Le Quattro Stagioni**, in paese. Nel comune di Arbus si estende l'altro grande polo minerario di interesse turistico del Medio Campidano: i resti di **Pozzo Amsicora** e **Pozzo Gal** (erano gli accessi alle gallerie), il vicino **Museo Multimediale** allestito dagli artisti Studio Azzurro (info: www.

miniereingurtosu.it). Curva contro curva attraverso le colline si passa sotto il **palazzo della direzione** di Ingurtosu fatto costruire nel 1870 dall'ingegner Bornemann come il suo castello in Sassonia, rivestito in granito e con finestre color malva. Grazie al Parco Geominerario, qui si dovrebbe creare una sede di rappresentanza della Regione Sardegna (www.parcogeominerario.eu). Infine, dopo aver costeggiato lo scheletro della **laveria Brassey**, si arriva al mare.

1. Carrelli minerari sul mare. 2. B&b Il Quinto Moro: da 60 euro.
3. Sa Perda Marcada, a 7 km dal mare.

Inviata da Dove, Susanna Lavazza

Sardegna sconosciuta: cavalli e cultura

L'altopiano più spettacolare dell'isola. È la Giara, dove i celebri cavallini vivono allo stato brado tra distese di orchidee selvatiche. E le colline della Marmilla. Ma non c'è solo natura. Anche preziosi dipinti del '500. Fattorie del '700 dove dormire. E agriturismo votati al bio: dove mangiare con 20 euro

Vivere in un quadro



I cavallini della Giara vivono allo stato brado sull'altopiano.



Occchi neri a mandorla, gambe corte, pelo folto, nero o bruno. Sono i **cavallini della Giara**. Gli unici liberi in Europa. Ne sono rimasti solo 550 e rappresentano una delle più grandi attrazioni del Medio Campidano, dopo le spiagge della Costa Verde e il complesso nuragico di Barumini. Forse di origine araba, forse importati dai Fenici, i quaddeddus, o cavallini, non si possono toccare e raramente si vedono da vicino. Vivono a 600 metri d'altitudine su un blocco di basalto formatosi 2,5 milioni di anni fa in seguito a un'eruzione vulcanica, un altopiano che si distende su 45 chilometri quadrati e dove lo sguardo si perde all'orizzonte, nell'infinito. È un'oasi faunistica protetta, dove pascolano liberi anche 300 bovini (cosa altrettanto rara in Europa). Nelle caratteristiche **pinnette** (capanne) trovavano rifugio i pastori, anche per 6-7 mesi, scendendo a

valle ogni 20 giorni. La Giara comprende quattro comuni: Gesturi, Tuili, Setzu e Genuri, oltre a Genoni (quest'ultimo fuori dalla provincia del Medio Campidano).

Caldo secco, distese di grano o erba dorata che ondeggia laggiù dove si allungano le colline della Marmilla. Ma la Giara è verde, con tutte le gradazioni che un pittore possa immaginare, e in primavera anche bianca, gialla, rossa, viola di narcisi, orchidee spontanee, asfodeli, euforbie. E dei

ranuncoli acquatici che fioriscono nei paulis, sorta di laghi poco profondi, che costituiscono riserve d'acqua e cibo importantissime per gli animali. Tra gli endemismi più interessanti ci sono l'erba *Morisia monantha* e il *Lepidurus*, minuscolo crostaceo con coda biforcuta, rimasto identico a 200 milioni di anni fa. Una macchia bassa molto folta è sovrastata dalle tre querce principali della Sardegna (sughera, leccio e roverella), in un silenzio senza tempo che invita alla sosta e alla contemplazione. Se si escludono i

1. Fioritura primaverile dei papaveri sulle colline della **Marmilla**.
2. Il Museo del Territorio **Sa Corona Arrubia**.
3. **Pinnetta** (ricovero dei pastori) sulla Giara.

30



1



2



4



32

3



Il cavallino della Giara

Non per niente si chiamano cavallini: le gambe sono corte, l'altezza è di **1 metro e 20** al garrese.

La **pancia rigonfia** è un'altra caratteristica di questi animali che vivono in piccoli gruppi con un maschio dominante.

Sono tipici della razza, probabilmente di origine araba, i grandi **occhi a mandorla** e il carattere indomito.

Il manto dei cavallini è **morello o baio scuro**. Hanno le criniere e le code lunghe e folte.



periodi di massimo afflusso (Pasqua e i weekend del 25 aprile o del 1° maggio), i turisti sono così pochi e rispettosi da permettere una visita riservata. Guide molto preparate come Roberto Sanna, della società **Jara di Tuili** (cell. 348.29.24.983, www.parcodellagiara.it), organizzano visite sia per bambini sia per amanti del trekking. Oppure si può chiedere a **Gianni Orù** di condurre un tour a cavallo (solo femmine molto docili, di altezza normale), partendo da **Gesturi** (cell. 348.77.26.154, 340.26.90.246). Per dormire ci si può fermare a **Tuili**, villaggio abitato fin dai tempi prenuragici, con 1136 abitanti e molte case in pietra. Qui una dimora settecentesca a corte è

stata trasformata nel **Borgo dell'Arcangelo**, maison d'hôtes rustico-chic con cinque stanze ricavate dalle stalle. Tuili vive un momento di successo grazie alla recente apertura del **Planetario**, uno dei più interessanti d'Italia, che si affianca al Parco Sardegna in Miniatura (www.sardegna-in-miniatura.it). Per gli appassionati d'arte, da non mancare il **Retablo del Maestro di Castelsardo**, capolavoro della pittura rinascimentale in Sardegna, mentre nella vicina Villamar si può ammirare lo straordinario Retablo cinquecentesco di Pietro Cavaro e a Furtei la **Crocifissione** di Antioco Mainas. Non lontano, ecco invece **Turri**, uno dei paesi dello zafferano, secondo in Italia per la pro-

1. I **paulis**, tipici laghetti dell'altopiano.
2. Hotel Villaggio **Luna Sorgente**.
3. Un cavallino.
4. Bosco di **sughere**.

33

duzione solo a San Gavino Monreale. Vi si trova un vasto parco di **ulivi secolari**, monumenti naturali che si trovano numerosi anche a Ussaramanna e Genuri. Alberi con circonferenze di 3-5 metri, 200 giganti che ogni proprietario segnala con le iniziali sul tronco. La grande tradizione campestre di Turri, che rivive con la Festa della Mietitura e Trebbiatura a giugno, si può toccare con mano soggiornando all'agriturismo **Su Massaiu**, dove organizzano laboratori sulla macinazione (a pietra), la vagliatura e la panificazione. Fattoria didattica, country house, tavola da gourmand e premio all'ospitalità, Su Massaiu è gestito da Fernando Atzeni, ex sindaco e convinto sostenitore del rispetto per la terra e delle coltivazioni bio (sua fu l'idea di fare di Turri un'oasi

del biologico). Ai fornelli la moglie prepara ogni tipo di pasta, pane e dolci. La sua specialità? Fregola con salsiccia e su pani 'e saba, il dolce al mosto di vino. Straordinari anche i ravioli di ricotta e bietole, i piatti a base di verdure e legumi che l'azienda agricola produce (e vende). Da prenotare il soggiorno nelle belle camere attorno al prato con ulivi e piscina, spesso occupate. La sua posizione è strategica per raggiungere la **Giara di Siddi**, più bassa di 200 metri rispetto a quella di Gesturi, Tuili, Setzu e in gran parte deforestata. Interessante la visita alla Tomba dei Giganti Sa Domu e S'Orcu. A un chilometro e mezzo, seguendo le indicazioni, si raggiunge il **Centro di Ristoro Sa Corona Arrubia**, nel comune di **Collinas**, moderno, ma con un enorme camino



Indirizzi

DOVE DORMIRE

Il Borgo dell'Arcangelo

Dimora settecentesca country-chic, si dorme in 5 camere ricavate dalle stalle con mobili fine Ottocento. Cene su prenotazione.

Indirizzo: via Amsicora 10-12, Tuili, **tel.** 070.93.64.374. **Prezzi:** doppia b&b da 74 €.

C/credito: no.



Hotel Villaggio Luna Sorgente

Ideale per famiglie, con balli anche per bambini e stage di capoeira, punta molto sul fitness grazie alla palestra di 300 mq attrezzata e alla piazzetta dove si organizzano serate musicali. Anche ristorante e pizzeria da 200 posti.

Indirizzo: località Mitza Sa



Rocca, Lunamatrona,

tel. 070.93.41.022,

cell. 328.10.64.215www.

lunasorgente.com.

Prezzi: doppia b&b da 70 €,

settimana da 180 €,

appartamenti 20% in meno.

C/credito: tutte.



DOVE MANGIARE



Agriturismo Su Massaiu

Produzione propria di ortaggi, frutta e legumi bio, pasta, pane e dolci fatti in casa, 100 coperti e 8 camere (2 per handicappati) che si affacciano sul giardino con piscina.

Indirizzo: località Coarvigu, Turri, **tel.** 0783.95.339, **cell.** 347.70.23.136.

Orari: su prenotazione.

Prezzi: da 20 €, bambini fino a 5 anni gratis, da 5 a 10 anni metà prezzo. **C/credito:** tutte.

Punto di Ristoro

Sa Corona Arrubia

Ristorante panoramico da 120 posti sulla Giara di Siddi con annessa seggiovia che porta al Museo di Sa Corona Arrubia.

Indirizzo: località Sa Corona Arrubia, Collinas, **tel.** 070.93.41.009, **cell.** 333.29.92.154,



www.sacoronaspa.it. **Orari:** variano secondo le stagioni, meglio telefonare. **Prezzi:** menu da 15 €. **C/credito:** tutte.

dove si cuociono carni squisite, grigliate di verdure, salsicce. Dalle grandi finestre si ammira il panorama del costone – o corona di rocce – che ha dato il nome al consorzio più riuscito della Sardegna: 20 comuni si sono associati e hanno visto lievitare il turismo negli ultimi otto anni. Dopo pranzo si può prendere la seggiovia e in 15 minuti si scende al **Museo di Sa Corona Arrubia**

(orari: 9-13, 15-19; sab. e dom. 9-19; tel. 070.93.93.87). Le mostre sui dinosauri (130.000 visitatori), gli Egizi, i precolombiani e i mammoth (50.000) l'hanno reso famoso. Quest'anno

da marzo a giugno è prevista un'esposizione su Che Guevara che forse non farà impazzire i ragazzini quanto la mostra permanente di fauna e flora

locale con ricostruzioni di habitat e diorami. Per dormire da queste parti c'è l'**Hotel Villaggio Luna Sorgente** a Lunamatrona: 30 camere in cassette dai colori pastello, un bel giardino e una palestra di 300 metri quadri aperta tutto l'anno. In programma la piscina. Per ora si può farne a meno: il mare di Torre dei Corsari dista solo mezz'ora.

Inviati da Dove, Susanna Lavazza e il fotografo Ettore Cavalli

Sardegna sconosciuta: grande archeologia

Metropolis

Per tremila anni, pascoli e ulivi l'hanno ricoperto. Oggi, il colossale nuragico di Barumini attira più turisti di una grande mostra. E non è l'unico tesoro del passato. Castelli, tombe di giganti e palazzi spagnoli. Appassionanti come la storia. Fra terme rinate e picnic di campagna

Il complesso archeologico di Su Nuraxi a Barumini è Patrimonio dell'Umanità Unesco.



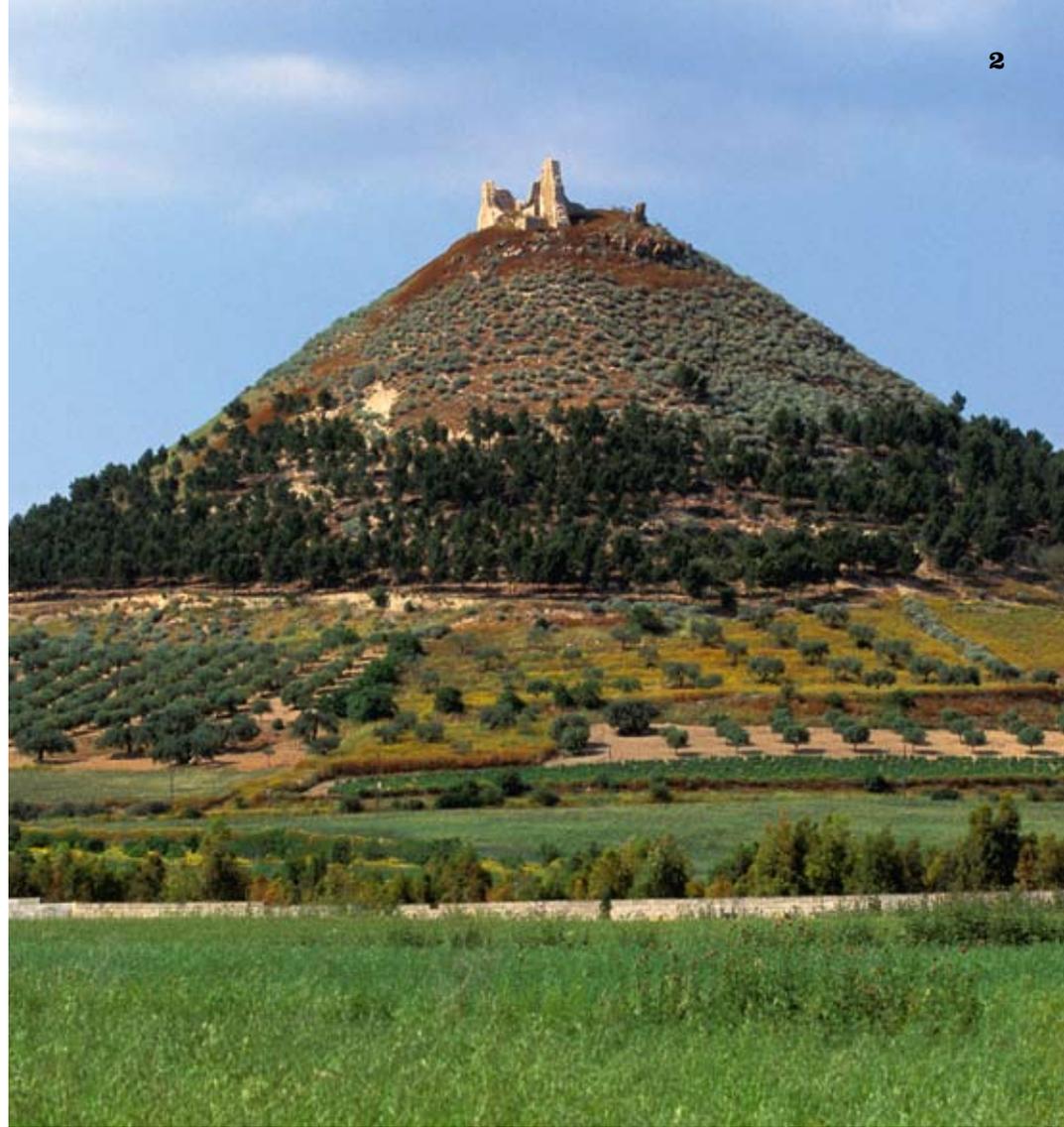
Sono stati i ciclopi a spostare quei massi in basalto grandi come una Fiat Panda? O i giganti di cui si trovano le tombe nei dintorni di Barumini? O sono stati i protosardi, uomini bassi e robusti, a innalzare pietre pesanti 3 tonnellate fino a 15 metri? L'enigma di **Su Nuraxi**, per l'Unesco Patrimonio dell'Umanità, non è ancora risolto. Ma questo aumenta il fascino del complesso nuragico più grande del mondo.

La teoria più probabile è che attorno al 1400 a.C., quando venne edificato il nucleo centrale di **Barumini**, siano state create (e poi disfatte) delle collinette di terra per portare le pietre all'altezza di un palazzo di 5 piani. Non si pensi a un solo nuraghe: si tratta di un borgo fortificato costruito attorno a un bastione composto da quattro torri – circondato da mura con sette torrette – e

1. Su Nuraxi, **riportato alla luce nel 1956** da Giovanni Lilliu. 2. Las Plassas, castello della Marmilla del **XII sec.**

di un villaggio successivo con 50 capanne e una cortina muraria dell'età del Ferro (IX-VIII sec. a.C.). Secondo le ricostruzioni al computer, il bastione centrale nella sua versione originaria con tetto, ballatoi e scale retrattili, assomigliava al Castello di Montefeltro. Si immagina lo stupore di **Giovanni Lilliu**, padre dell'archeologia sarda, quando alla fine di un lustro di scavi, nel 1956, vide spuntare una sorta di cittadella. Fu una delle scoperte del secolo: dall'Inghilterra venne la regina Elisabetta, dalla Germania il cancelliere Konrad Adenauer per conoscere l'emblema della misteriosa civiltà nuragica. Oggi Lilliu, nativo di Barumini, ha 96 anni ma non ha smesso di

interessarsi agli scavi, che continuano. A distanza di oltre mezzo secolo Su Nuraxi è ancora protagonista del Grand Tour della Sardegna. L'anno scorso si è toccato un record di quasi 100.000 turisti, grazie anche ai numerosi convegni e mostre promossi dalla Provincia, dal Comune e



Archeo-fan: il duca di Kent con la moglie



L'Indiana Jones di Barumini: l'archeologo Giovanni Lilliu



Sardara: arte, spa e terme

Un benessere che arriva dalla notte dei tempi: l'acqua termale di Sardara veniva già usata, per scopi votivi, in periodo nuragico. Lo attesta il pozzo del IX-VIII secolo a.C. chiamato Funtana de is Dolus, diventato in epoca cristiana il **pozzo sacro di Santa Anastasia**. Oggi il complesso **Antiche Terme di Sardara** (www.termedisardara.it), meta dei wellness addicted che frequentano la Sardegna, si compone di un hotel 4 stelle, un centro termale (fanghi e inalazioni) e **una spa** per trattamenti estetici viso e corpo a base dell'acqua minerale locale ricca di **bicarbonato**, massaggi e trattamenti orientali. Inoltre, attività fitness legate al riequilibrio psicofisico, alcune praticate nel parco di 8 ettari che circonda le terme. La malia del borgo di **Sardara**, Bandiera Arancione del Touring, si ritrova nelle strade acciottolate o lastricate, negli antichi portali delle case, in gioielli di architettura come la **chiesa trecentesca** di San Gregorio. Il meglio del passato è custodito al **Museo Archeologico Villa Abbas** (tel. 070.93.86.183), tra i più importanti dell'isola. La **Cooperativa Villa Abbas** (tel.

070.93.87.304, www.coopvillabbas.sardegna.it) organizza **visite guidate** nell'area archeologica, nel museo e nel centro storico. Piscina e centro benessere all'**Hotel Antica Casa Diana** (tel. 070.93.68.66.17).



Sa Domu e S'Orcu, la Tomba dei Giganti di **Siddi**, è tra le meglio conservate. Le **mura di basalto** si allungano per **15,20 metri**. Ancor più grande quella di **San Cosimo** a Gonnosfanadiga.

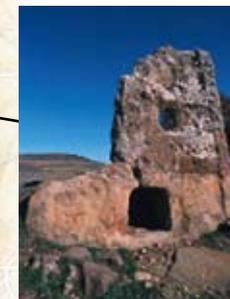


A 3 km da Sardara, si erge sul colle il **Castello di Monreale**, citato per la prima volta in un documento del 1309. Le mura sono **alte 10 metri**.

Nuraghi e castelli



Setzu, sulla **Giara**. Sparsi nella campagna si incontrano diversi resti archeologici come la **Domus de Janas** nella foto.



Tomba dei Giganti Su Cuaddu 'e Nixias a **Lunamatrona**. Forse un sepolcro collettivo, che risale al **1600 a.C.** Il foro era usato per legare i **cavalli**.



Camera da letto del Castello di **Sanluri**, uno dei manieri giudicali (il giudicato era un territorio indipendente) e **l'unico** che si **può visitare** (stanze e museo).

dalla Fondazione Sistema Cultura, che gestisce il sito con una ventina di guide preparatissime. Tra i visitatori c'è stato un altro membro della famiglia reale britannica, Edward Windsor, duca di Kent. Affascinato, non si è perso neppure il secondo nuraghe di Barumini, **Nuraxi 'e Cresia**. Un villaggio forse gemello del primo ma non ancora emerso del tutto, anzi nascosto dal secentesco palazzo baronale **Zapata**, che l'omonima famiglia aragonese fece costruire proprio sopra il tempio megalitico. L'allestimento museale (con reperti trovati nei due siti e il centro culturale dedicato a Lilliu) evidenzia il contrasto fra l'essenzialità delle memorie archeologiche e della campagna, e il fasto della dimora. Chi varca il portone del palazzo dei marchesi spagnoli

stile Filippo II, camminando su una passerella in vetro si trova sotto i piedi un gigante in pietra di 3000 anni, mentre fuori dalle finestre le pecore pascolano tra le pianure e gli altipiani. Se è ora di pranzo, conviene dirigersi nel centro di Barumini. La cucina di **Sa Lolla**, in una casa di fine Ottocento ben restaurata con patio e giardino, è un vero piacere. Ai fornelli un cuoco di appena 26 anni, Roberto Frailis, delizia il palato con ricette della nonna rielaborate. Ai tavoli, la madre Antonella fa l'elenco dei prodotti freschi del territorio: pecora in umido con cardi selvatici, fregola con lumache, carciofi e salsiccia, dolci di mandorle e ricotta. Ci si può fermare anche per la notte e dormire in una delle sette camere dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Oppure si

può scegliere per la notte una sorprendente guesthouse con installazioni d'arte contemporanea, **Dicizero**: otto camere e buona ospitalità sempre nel centro del paese.

Villanovafornu dista una mezz'oretta d'auto. Ha solo 700 abitanti, su una collina tra boschi di lecci e cespugli di sulla che in primavera accendono la macchia di rosso. Chi vuole conoscere ancor meglio la civiltà nuragica deve visitare il **Museo Civico di Genna Maria**, dove si trovano i tesori dell'omonimo Parco Archeologico e del nuraghe. Genna Maria significa la porta del mare: in effetti, dall'alto del colle si vedono il Golfo di Oristano e quello di Cagliari, la Giara a nordovest, il Monte Arci dove si prendeva l'ossidiana per le armi, e persino il Castello di Mon-

reale (uno dei tre manieri giudicali del Medio Campidano, insieme a quelli di Sanluri e Las Plassas) a sudovest. Un incanto. Vale la pena salire i 408 metri tra i boschi anche solo per questo panorama indimenticabile. In più, sulla cima, ecco resti della fortezza a tre torri riportata alla luce nel 1969 insieme all'attiguo villaggio nuragico (XVI-VIII sec. a.C.). L'eccezionalità della scoperta? Per quattro secoli, fino al IV a.C., il sito rimase intatto. Quasi come a Pompei, un incendio aveva devastato molte capanne e sotto le ceneri rimasero diversi oggetti di uso comune, che si vedono ancora oggi, esattamente com'erano, nel museo di Villanovafornu, uno dei più visitati dalle scolaresche. Sui due piani del museo, ricavato dall'ottocentesco Monte Granatico o



1

Dove abita la storia

È uno dei due capoluoghi di provincia del Medio Campidano (insieme a Villacidro) e base, sulla SS 131, per le escursioni nella zona. **Sanluri**, 8500 abitanti, paese natio di Renato Soru, è sempre stato un centro di potere, ancor più lo divenne durante il **Giudicato di Arborea** (900-1420): la giudicessa Eleonora risiedette per 5 anni nel suo **castello giudiciale** - l'unico ancora abitabile tra gli 88 della Sardegna - fino al 1388, quando dovette restituirlo agli Aragonesi in cambio della libertà del marito Brancaleone Doria. Quest'ultimo riconquistò la fortezza che tornò agli Spagnoli dopo la battaglia di Sanluri, del 1409. Restaurato, oggi il castello è sede del Museo del Risorgimento (tel. 070.93.05.170). La strada della ferrovia porta all'agriturismo **Su Stai - Podere Valbella** tra i più all'avanguardia in tutta l'isola: un prato di 3500 mq, caprette e cavalli, struzzi e pavoni. Cinque casette indipendenti e, in tavola, solo produzione locale. In più, reading di poesia, concerti, stage (info: cell. 348.04.46.461, www.agriturvalbella.it). Un'alternativa in zona è il **Rosy Hotel**, quattro stelle con 38 camere (tel. 070.93.73.041, www.rosyhotel.it).

casa di conservazione del grano, ecco il fuso per cardare la lana, il vomere in pietra, lo scaldino in terracotta portatile con le braci al centro, grano e orzo ritrovati sotto le ceneri e conservati in piccole ampole insieme alla veccia o favino, al pane azzimo e alla *Vitis vinifera* (per cui si presume che producessero vino). Ecco le macine in pietra e una straordinaria collezione di **250 lucerne** in terracotta che arrivano al VII secolo d.C., quando in questo territorio al culto pagano legato ai cereali si sovrappose quello della dea Demetra (Cerere per i Romani), fino all'età cristiana. Le pintadere, gli stampi per il pane dei quali la più famosa banca della Sardegna ha fatto un simbolo, sono esposte accanto a foglie d'oro e d'argento, pietre dure e monete. Colpiscono soprattutto, al pianoterra, i **doli** o ziro, enormi anfore del diametro di 1,5 metri che potevano contenere 300 chili di cereali. Per realizzarne uno ci vogliono 48 ore in un forno a 800 gradi: segno che la civiltà locale era molto progredita nelle tecniche di lavorazione. Tecniche e forme riprese negli stupefacenti lavori realizzati nel suo laboratorio, vicino alla piazza centrale di Villanovaforru, da Roberta Cabiddu, artigiana della ceramica orgogliosa di essere stata definita l'ultima nuragica (vedere ser-



2



3

1. L'**art hotel** Diecifero di Barumini.
2. Il Museo archeologico di Barumini, all'interno del **secentesco Palazzo Zapata**.
3. Villanovaforru, il **laboratorio di restauro**.
A destra, reperti esposti al **Museo Genna Maria**.



Indirizzi

DOVE DORMIRE

Diecifero

Art hotel con 8 camere.
Indirizzo: viale Umberto 36, Barumini, **tel.** 070.93.68.122, www.diecifero.com. **Prezzi:** doppia b&b da 60 €. **C/credito:** tutte.



Hotel Su Nuraxi

Tre stelle con 11 camere.
Indirizzo: viale Su Nuraxi, Barumini, **tel.** 070.93.68.519, **cell.** 348.40.75.029, www.hotelsunuraxi.it. **Prezzi:** doppia b&b da 70 €. **C/credito:** tutte.



Hotel Residence Funtana Noa

30 camere, pizzeria e 5 casette con giardino, tinello-cucina.
Indirizzo: via V. Emanuele 66, Villanovaforru, **tel.** 070.93.31.019, www.hotelfuntananoa.it. **Prezzi:** doppia b&b da 65 €, residence da 50 €. **C/credito:** tutte.



Casa tipica Sa Muredda

Quattro camere, cucina tipica.
Indirizzo: vico San Sebastiano, Villanovaforru, **tel.** 070.93.31.142, **cell.** 338.30.47.160, www.samuredda.it. **Prezzi:** doppia b&b da 68 €, cena da 24 € solo per ospiti. **C/credito:** no.



DOVE MANGIARE

Sa Lolla

Casa ottocentesca con patio, giardino, 7 camere. Cucina locale.
Indirizzo: via Cavour 49, Barumini, **tel.** 070.93.68.419, www.wels.it/salolla. **Orari:** 12.30-14.30 e su prenotazione. **Prezzi:** da 20 €, doppia b&b 70 €. **C/credito:** Mc, Visa.

Ristorante dell'hotel I Lecci

Cucina di pesce nel ristorante di un albergo 4 stelle fuori del paese.
Indirizzo: viale del Rosmarino, Villanovaforru, **tel.** 070.93.31.021. **Orari:** 12-14.15, 19.45-22 (mai chiuso). **Prezzi:** da 20 €, doppia b&b da 95 €. **C/credito:** tutte.

Agriturismo Su Gagliardu

Specialità: ravioli di ricotta, agnello o maiale arrosto, salsiccia.

Indirizzo: rio Mottorui, Villanovaforru, **tel.** 070.93.67.424, **cell.** 349.73.04.281. **Orari:** su prenotazione. **Prezzi:** menu fisso 26 €. **C/credito:** no.

INDIRIZZI UTILI

Su Nuraxi

Per prenotare le visite
cell. 349.78.10.732, **tel.** 070.93.61.039.



Casa Zapata

Indirizzo: Barumini, piazza Giovanni XXIII, **tel.** 070.93.68.476.

Museo Civico e Parco Archeologico Genna Maria

Indirizzo: piazza Costituzione, Villanovaforru, **tel.** 070.93.00.048/050.

Nuraghe Su Mulinu

Indirizzo: Villanovaforru, via Verdi, Area Archeologica. Per le visite cooperativa Il Coccio, **cell.** 349.75.35.513.



1



2



3



4

vizio a pag.54). Sui doli si eseguivano restauri con del piombo già in epoca nuragica, come dimostrano i pezzi ritrovati. Però, se si vuole ammirare il meglio del restauro moderno, ci si può far accompagnare nel vicino laboratorio civico, unico in Italia, con reparto di grafica, di ceramica e osteologico. Per soggiornare in paese ci sono buone soluzioni: un 4 stelle dall'ottimo ristorante, un 3 stelle con villette indipendenti e una casa tipica. Il primo, l'hotel ristorante **I Lecci**, è specializzato in grigliate di pesce: la proprietaria, originaria di Calasetta, se lo

fa portare fresco dai pescatori. Tipici della zona, invece, sono gli antipasti con carciofi, porcini e formaggio. Il secondo è l'hotel **Funtana Noa**, costruito come una piazzetta attorno a un pozzo, con 30 camere, ristorante e grande pizzeria in tre sale. Il bello, però, è la formula residence in casette sul retro con giardino e uso cucina, arredate con gusto, e qualche tocco da architetto, con pezzi d'epoca, a prezzi decisamente convenienti. La casa tipica **Sa Muredda**, che fa parte del consorzio Corona Arrubia, è gestita con cura da Pasqualino Vacca, anche un ottimo

cuoco. Si dorme in quattro camere doppie al piano superiore (la 3 e la 4 con vista sulle colline circostanti), si vive tra pezzi di antiquariato e mobili d'antan, si mangia davanti al camino polenta bianca con salsiccia e cipollotto fresco. Per colazione marmellate di arance, more, mele cotogne fatte in casa, sempre dal cuoco. Tutto il territorio è ricco di imponenti costruzioni megalitiche come il **Nuraghe San Marco di Genuri** o **Sa Fogaia di Siddi**. Nel centro di **Villamar** si trova un'estesa necropoli punica che ha restituito centinaia di reperti che potranno essere ammirati nel museo in via di allestimento. **Villanovaforru** con il nuraghe **Su Muli-**

nu, unico per la presenza di un altare che testimonia la trasformazione da fortezza a luogo di culto, è l'ultima tappa di questo tour nuragico nel Medio Campidano. Su Mulinu risale al XVI secolo a.C. ed è un nuraghe trilobato, mentre l'ara votiva è dell'VIII secolo a.C. Per saperne di più, si può visitare il museo (**tel.** 070.93.67.458) al centro del paese, dove ci sono alcuni reperti trovati a partire dal 1984. Per mangiare da queste parti, un agriturismo su tutti: **Su Gagliardu**, 100 posti e solo prodotti propri e locali. Dall'agnello ai malloreddus.

Inviati da Dove, Susanna Lavazza e il fotografo Ettore Cavalli

Sardegna sconosciuta: profumi in cucina

Zafferano e carciofi, asparagi e cardi selvatici. Il segreto della tavola è nell'uso di erbe e piante spontanee. E nella freschezza degli ingredienti. Dal formaggio ai crostacei, tutto è a km zero. La mappa dei produttori, le trattorie (e i conti) senza sorprese

Fior di caciotta

I fiori viola del croco, da cui si estrae lo zafferano, l'oro rosso del Medio Campidano.



Il vero chilometro zero: dagli ulivi alla tavola



Un rito che si ripete da secoli. Con gli stessi gesti. Oggi l'oro del Medio Campidano, Dop naturalmente, protagonista di una mostra che si tiene a metà novembre a

San Gavino Monreale, è una delle eccellenze italiane, che regala ai piatti un delicato color oro e un intenso e inconfondibile sapore. Un piacere che si paga: il

1-2. Gli ulivi secolari di **Turri** e antipasti con olive condite. 3-5. Tipiche forme di **pane campidanese** e un campo di grano nella zona della Marmilla.

prezzo al chilo parte da diecimila euro. In ingrediente d'obbligo secondo l'Accademia Italiana della Cucina, nei **malloreddus alla campidanese**, i famosi gnocchetti di semola di grano duro a forma di conchiglia arricciata, insaporiti con sugo di pomodoro e salsiccia. Immancabile nelle pardulas, dolcetti a base di ricotta, farina e uova. Ma anche nei ravioli, nelle carni (dall'agnello al capretto), nei sughi e nell'insalata di calamari. Ed esportato, per il risotto alla milanese. A **Turri**, lo si acquista in bustine da mezzo grammo da **Zaf-**



In autunno tra San Gavino Monreale, Turri, Villanovafranca, i campi diventano viola. Distese a perdita d'occhio di piccoli fiori di *Crocus sativus* annunciano che lo **zafferano** è maturo. Uomini e donne ricurvi per ore raccolgono centinaia di fiori per qualche grammo della preziosa spezia, poi separano gli stimmi di colore rosso brillante, destinati ai più fini palati del mondo.

Dai campi di grano al pane





greggi al pascolo nella campagna annunciano il regno di **Mauro e Sandro Lampis**, a 2 chilometri dal mare, che producono pecorino e ricotta da agricoltura biologica seguendo le orme del bisnonno Pietro, formaggiaro dalla metà dell'Ottocento. Il latte è fornito solo da pecore sarde, razza antica e autoctona, che include rarità come la **pecora nera di Arbus**, fino a qualche anno fa a rischio estinzione. Un altro piccolo produttore di formaggi biologici è il Caseificio Lecis a Samassi (tel. 070.93.88.910). Ma tutto il territorio è punteggiato di caseifici dai quali si possono acquistare ottimi pecorini, come alla Central di Serrenti (S.S. 131 km 40,250) e squisiti caprini alla Coop. Armentizia Moderna di Guspini. Passando dalle pianure alle montagne popolate da capre e dal pregiato **suino rustico di razza sarda**, dalle coste pescose alle vallate che ospitano greggi, si scoprono piatti antichi a base di capretto, agnello, porceddu: l'aroma di queste carni, impreziosito da erbe spontanee come il finocchietto selvatico, si diffonde dai casali rurali, dai falò delle feste patronali, dai camini di ristoranti e agriturismi. Dove si trova anche il cinghiale e la selvaggina di passo, le pernici e is tacculas, i tordi infilati nello spiedo di mirto. Una ghiottoneria è la gallina ruspan- te, con ripieno di uva passa, uova, noci, cannella, zafferano, pangrattato. Tantissimi i salumi: suini o derivati da carni ovine, prosciutti e salsicce, salami, lardo, pancetta. Serviti come antipasti o per insaporire piatti come la zuppa di fave con lardo, condita con un filo d'olio, rigorosamente extra-



Suino rustico sardo

ferano Itria, di proprietà di una famiglia di coltiva- tori; e San Gavino Monreale da **Zafferano San Gavino**. Dice il re degli chef sardi Roberto Petza, del ristorante Lisboa di Cagliari, inventore del famoso gelato allo zafferano: "Da piccolo giocavo nei campi viola di San Gavino. La cucina della mia famiglia e del mio paese ha il sapore inebriante dello zafferano di questa zona, lo riconoscerai tra mille".

La preziosa spezia non è l'unica attrazione gastro- nomica del Medio Campidano. A **Funtanazza**, nel paradiso della Costa Verde battuta dal vento, **50**

1-2. Per il **porceddu allo spiedo** si utilizza il pregiato suino rustico di razza sarda. 3-5. Delicate **fritture** con il pescato del giorno.

sfanadiga e Villacidro. Da acquistare nella bottega **Sapori di Montagna** a Villacidro: una sfilata del meglio della gastronomia locale. E da gusta- re al ristorante Sa Bertula di Serrenti (tel. 070.91.59.119), che propone un'ottima cucina sarda, o al restorante Sa Lolla di Arbus (tel. 070.97.54.004), che mette in tavola sughi di capra e cinghiale, porceddu o agnello allo spiedo, ma anche piatti di mare: antipasti di crostacei, sepioline con piselli, delicate **fritture di anemo-**



Il mare pescoso della Costa Verde





ni (le classiche orziadas), dentici o corvine di giornata. Il pesce è protagonista anche nel menu del ristorante Monreale di Sardara (tel. 070.93.87.139) e lungo la costa dal Corsaro Nero a Portu Maga (tel. 070.97.72.36).

Le colline della Marmilla forniscono legumi come fave, ceci e lenticchie, alla base della tradizionale cucina rurale, oggi rivitalizzata. Tra le specialità stagionali è apprezzato in tutta l'isola il dolcissimo melone coltivato in asciutto nelle campagne di Lunamatrona, Pauli Arbarei e Turri.

Il Medio Campidano è stato il granaio di Roma. I panifici tradizionali usano ancora su frumentu, la pasta madre come lievito naturale, ingrediente di **su civraxiu di Sanluri**, pagnotta tonda con crosta croccante e mollica morbida di circa un chilo, che si acquista ovunque. Gonnosfanadiga è invece famosa per il pane modditoszu, le focacce e il coccoi, in vendita allo storico Panificio & Pasticceria Gianfranco Porta (tel. 070.97.97.214).

Nei dolci, accanto a zucchero, uova e farina, si utilizzano sapa (mosto cotto), mandorle e formaggi freschi. Da provare le papassinas impastate con una base di noci o mandorle e uva passa, gli immancabili pistoccus e i **pistoccheddus di Serrenti**, ricoperti di glassa bianca, i culingionis dolci. I pirichittus, simili a bignè, rotondi bianchi



Dal gregge alle caciotte



Indirizzi

DOVE COMPRARE

Zafferano Itria

Indirizzo: via Repubblica 8, Turri, tel. 0783.95.101. **Orari:** 8.30-13, 15-19 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

Zafferano San Gavino

Indirizzo: via Regina Margherita, San Gavino Monreale, tel. 070.93.38.721,



cell. 347.50.18.571, www.zafferanosangavino.net. **Orari:** su appuntamento. **C/credito:** no.

Caseificio Funtanazza

Formaggi bio, pecorini e ricotte dei fratelli Mauro e Sandro Lampis. **Indirizzo:** loc. Funtanazza, Arbus, tel. 070.97.71.12, cell. 329.62.16.096, www.funtanazza.it. **Orari:** 8-12, 16-20 (chiuso mai) **C/credito:** no.

Sapori di Montagna

Salumi artigianali. **Indirizzo:** via Nazionale 101-103, Villacidro, tel. 070.93.14.646, www.saporidimontagna.com. **Orari:** 8-13, 16.30-19.30, lun. 8-13 (chiuso dom.). **C/credito:** no.

La Dispensa del Fattore

Ottime conserve a base di carciofi, cardì e asparagi selvatici, pomodori secchi. **Indirizzo:** via Nazionale 253, Serrenti, tel. 070.91.51.008, www.gustisardi.it. **Orari:** 8-13, 14.30-17.30 (chiuso sab. e dom.). **C/credito:** no.

INFORMAZIONI UTILI

Per ulteriori informazioni sul territorio, gli elenchi completi dei produttori di miele, di zafferano e di altre specialità gastronomiche, consultare il sito della Provincia: **www.provincia.mediocampidano.it**

e leggerissimi, sono a base di uova, olio d'oliva e farina. Dal Linas proviene il ricercatissimo **miele amaro di corbezzolo**, prodotto da Apicoltura Pusceddu di Arbus (tel. 070.97.54.069) e da Azienda Apistica Giorgio Saba di Gonnosfanadiga (tel. 349.49.12.981). Mentre nella Marmilla si produce il **miele di asfodelo**, di trifoglio e di sulla, in vendita all'Apicoltura Andrea Farci, a Lunamatrona (tel. 070.93.95.37) e da Apicoltura Isca e Muras di Barumini (tel. 070.93.67.471). Vale la pena di assaggiare anche il delizioso abbaamele, specialità antica che si ottiene dalla cottura del miele (per circa 10 ore) con acqua e scorze di arancio, limone e mela: perfetto sulla ricotta.

Da ottobre ad aprile la piana del Campidano tra Serramanna, Samassi e Furtei è un susseguirsi di **carciofaie** delle diverse qualità: dallo spinoso sardo, il cui gusto si esalta crudo con un filo d'olio extravergine, al violetto di Provenza, al romanesco. In dicembre a Samassi si tiene la Sagra del

Carciofo, una delle più importanti d'Italia. L'antica tradizione rurale si rinnova nelle manifestazioni in occasione della **Festa di Sant'Isidoro**, in maggio a Serramanna, che valorizza i prodotti del territorio. Semplici frutti della terra dai sapori autentici come l'asparago, il cardo selvatico, i pomodori. Sapientemente lavorati, conservati sott'olio o marinati.

Giuliana Gandini



Sardegna sconosciuta: piccoli capolavori

Mani di fate

Le lame damascate dei coltelli. La tessitrice che colora con mirto e sambuco. Le maestre di arazzi. La ceramista che lavora come 3000 anni fa. Mestieri in via di estinzione? No, è l'artigianato creativo che rilancia uno stile. Apprezzato nel mondo

La tessitrice
Veronica Usula
tra i boschi di
Villacidro.



Tessitrici ricercate da stilisti internazionali, ceramisti che arredano le case più belle del Mediterraneo, coltellinaia: sono gli artigiani di questa terra, che si ispirano a tradizioni antichissime, rivisitandole con tocchi originali e creando autentici capolavori. L'arcobaleno delle piante spontanee raccolte in campagna è alla base delle tinte dei tessuti creati nell'atelier tra i boschi attorno a Villacidro da **Veronica Usula**.

S'Iscusorgiu, il tesoro nascosto, è l'insegna scritta con fili di lana colorati sul cancello d'ingresso. Il suo primo telaio lo crea a cinque anni, come la sua tela. "Con le manine grattugiavo fiori e radici per farne uscire i colori.

Sapevo che dietro ogni elemento naturale c'erano altre luci". Qua e là, matasse e mazzi di malva, alaterno, iberico, elicriso, robia, leccio. Ottiene un'infinità di colori, con sette fissatori e quattro tecniche di tintura, utilizzando ogni parte di oltre

trenta piante: radici, corteccia, rami, foglie, fiori, stami, frutto, buccia, semi. La malva per il verde, la fitolacca per il fucsia, il melograno per il giallo e il grigio, l'alaterno per il giallo, con le bacche di mirto il viola, per il blu il sambuco. "Dall'axina de margianis, estraggo viola o granati luminosi e nei miei pentoloni di decotti e macerazioni finiscono anche funghi, argille e minerali". Per creare colle-

1-2. Dal laboratorio

S'Iscusorgiu escono tessuti creati con un **telaio del XV sec.**, tinti naturalmente utilizzando tutte le parti (foglie, fiori, semi) di oltre 30 piante.

zioni di abiti inediti, si avvicina a una nuova tecnica: gli azzardi disgiunti. "I fili verticali nudi e tesi creano trasparenza, profondità", racconta. C'è tutto un lavoro di ricerca dietro l'opera di Veronica, in giro per la Sardegna e per il mondo. "Ho ritrovato i colori dei costumi sardi nei lavori delle donne berbere di un villaggio tra Algeria e Maroc-

co. Sono affascinata dalle popolazioni che ancor oggi vivono allo stato naturale. Dall'artigianato, dalla tessitura e dalla tintura si capisce che tutti i popoli del mondo sono nati da un unico ceppo". I suoi tessuti, creati con un telaio del XV secolo,





1

Coltello a lama damascata

Coltello da caccia

Coltello a lametta

Coltello con manico scolpito



3



4



5

hanno conquistato grandi stilisti internazionali che le hanno proposto di lavorare nei loro atelier. Ma Veronica non ha nessuna intenzione di andarsene dalla Sardegna. “A me interessa soprattutto creare una scuola d’arte. Il telaio è alla base della vita”. Interessante, per chi volesse scoprire tutti i segreti delle erbe spontanee della Sardegna, la mostra regionale che si tiene a maggio a Ussaramanna (info: www.provincia.mediocampidano.it/eventi). I motivi degli arazzi settecenteschi realizzati dalle tessitrici dell’isola rivivono nel laboratorio di Lunamatrona di **Liana Ardu**, tramandato di madre in figlia. Un metro di larghezza al massimo, se-

condo le misure del telaio, lavorazione con la tecnica a lauru, utilizzando lana e cotone, lino e seta, fili dorati e argentati. Un trionfo di colori in cui spiccano motivi geometrici e figure stilizzate di colombe, fiori, foglie. Il presidente del Consiglio ne ha comprato un esemplare per una delle sue dimore sarde. L’arte di accostare fili di seta, cotone e oro è alla base anche dei **ricami** che preziosiscono scialli, corsetti e fazzoletti dei costumi locali, tramandata nel Laboratorio artigianale di Rita Cossu a Pabillonis (tel. 070.93.53.842) e che si ritrova nelle mostre del Museo della Donna di Pauli Arbarei (tel. 070.93.41.009).

1-2. Vari tipi di coltelli e fasi della creazione.
3-5. La lavorazione della **ceramica**, tipica del Campidano.

Nella tradizione artigianale del Medio Campidano non ci sono soltanto tessuti e ricami, ma anche argilla e terra cruda, elementi primari dell’architettura rurale locale. A Segariu, al Museo delle Argille (tel. 070.93.41.009), si riscopre l’antica arte dei **tebajus**, che facevano tegole con un impasto di argilla e paglia. Sono pezzi da museo le ceramiche create nel laboratorio di **Roberta Cabiddu** a Villanovaforru. Dalla grande porta a vetri del suo studio, ai margini dell’abitato, lo sguardo abbraccia tutta la pianura ai piedi della collina. Sono le ceramiche prenuragiche e nuragiche la fonte di ispirazione di questa artista che collabora con vari musei, rifornisce collezionisti dalla Germania all’Australia e interior designer della Costa

Smeralda. Tra le sue mani, con gesti antichi di millenni, riprendono forma brocche, lanterne, oggetti concepiti e creati tremila anni fa, **pintadere** (strumenti per decorare il pane) e **askos** (vasi rituali) con la tecnica del colombino, sottili striscioline di argilla sovrapposte. Nel suo studio non c’è il tornio, invenzione moderna di Fenici e Romani, e i decori sono fatti con conchiglie e punzoni d’osso. Utilizza l’antichissima tecnica della cottura a bucchero, in un forno sotterraneo, senza ossigeno, per ottenere terrecotte dalle superfici nere e lucenti. Nel cassetto, un sogno: “Mi piacerebbe andare in Africa, in zone dove utilizzano ancora oggi tecniche simili a quelle che uso io”. Il tradizionale motivo della pavoncella, sim-



2



Indirizzi

DOVE COMPRARE

Atelier S'Iscusorgiu

Laboratorio di tessitura e tintura naturale di Veronica Usula.

Indirizzo: via Carmine 97, Villacidro, **cell.** 338.32.03.107.

Orari: meglio telefonare per appuntamento. **C/credito:** no.



Liana Ardu

Arazzi lavorati al telaio manuale.

Indirizzo: via Taveri 1b, Lunamatrona, **tel.** 070.93.97.16.

Orari: su appuntamento.
C/credito: no.

Laboratorio Roberta Cabiddu

Ceramica nuragica e varia, a partire dai ciondoli da 5 €.

Indirizzo: via Argiolas 24, Villanovaforru, **tel.** 070.93.00.001.

Orari: meglio telefonare, laboratorio annesso alla casa.
C/credito: no.

I Cotti d'Arbus

Lavorazione artigianale della ceramica.

Indirizzo: via Repubblica 44, Arbus, **cell.** 349.26.16.873.

Orari: 9-12.30, 16.30-20; sab. 9-12.30 (chiuso dom.).
C/credito: no.

Coltelleria Is Lunas

Artigianato artistico di qualità.

Indirizzo: località Santa Marina, Villanovaforru,



tel. 070.93.00.033.

Orari: 8.30-13, 16.30-19.30; merc. 8.30-13; dom. su appuntamento (chiuso mai).

C/credito: no.

INFORMAZIONI UTILI

Museo del Coltello Sardo

Una selezione di 400 esemplari, da quelli antichi alla produzione contemporanea.

Indirizzo: via Roma 15, Arbus, **tel.** 070.97.59.229,

cell. 349.05.37.765,
www.museodelcoltello.it.

Ingresso: gratuito.

bolo di fertilità, firma ciccaras (tazze e tazzine) e marigas (brocche) smaltate in vari colori in vendita da **I Cotti d'Arbus**. Sa bidda 'è is pingiadas, il paese delle pentole, è Pabillonis, noto per la produzione di ceramiche da fuoco, che si possono trovare al Laboratorio Ceramica Mediterranea di Anna Cara (cell. 349.51.23.433).

Nel segno del fuoco e del metallo, anche i coltelli utilizzati nei secoli da pastori, contadini e minatori. Una lavorazione di alto artigianato a cui è dedicata Arresojas Biennale del Coltello Sardo, a metà agosto 2010 nel centro minerario di Montevicchio. Di grande tradizione l'arburesa, conosciuto anche come "gonnese" o a "foggia antica", con lama panciuta, manico ricurvo in un unico pezzo e due fascette metalliche alle estremità. Tra i tanti laboratori sparsi attorno ad Arbus, la Toledo sarda, c'è la celebre coltelleria **L'Arburesa** (tel. 070.97.56.228, cell. 347.62.88.489, www.arburesa.it) dei fratelli **Pusceddu**, che ha clienti come Clemente Mastella e Francesco

1-3. **Roberta Cabiddu** al lavoro, una sua opera e **strumenti naturali** che usa per le decorazioni. 4-5. Un **vaso nuragico** e la sua "ricreazione".

Cossiga, Piero Fassino e Renato Soru, l'allenatore della Roma Ranieri e Vittorio Sgarbi. Coltelli che sono pezzi da collezione, come quello con lama damascata raffigurante la Natività. I prezzi variano da 30 a 400 euro, a seconda del materiale e del tipo di lavorazione. A Paolo Pusceddu si deve la

realizzazione dell'esemplare più grande del mondo, 3,35 metri per 80 chili, registrato nel Guinness dei Primati, record da lui stesso superato con il coltello di 4,85 metri per 295 chili, entrambi al **Museo del Coltello Sardo** di Arbus, dove si trovano pezzi di grande valore storico, come la leppa sarda, o busachesa, del XIV secolo. Al guspinese di punta e di taglio, nelle due versioni, classica e a punta mozza, compagno dei minatori di queste terre, la **Coltelleria Is Lunas** di Villanovaforru aggiunge una serie di coltelli artistici dal manico stilizzato e decorato con raffigurazioni di animali, aquile e cinghiali, ma anche nuraghe, pastori e cacciatori. La storia dell'isola.

Giuliana Gandini



Sardegna sconosciuta: sport e wilderness

Due passi indietro

Spiagge preistoriche da percorrere in bici o camminando. E poi tratturi a cavallo. Dune in quad. Sentieri nella macchia. Il Medio Campidano è un posto speciale per farsi organizzare relax e vacanze avventura.



In bicicletta dalle colline alle spiagge della costa: è una delle molte proposte per una vacanza sportiva.

1



Galoppate sugli altipiani. Passeggiate nel bosco. Uscite in quad a filo d'acqua. Raid a due ruote. Il Medio Campidano è una palestra a cielo aperto, meta ideale per una vacanza attiva e dinamica, a stretto contatto con la natura. Perfino il **principe Edward Windsor**, duca di Kent, cugino di Elisabetta II, se ne è innamorato durante la visita effettuata la scorsa primavera nella Sardegna centro meridionale.

Cavalcare tra formazioni basaltiche fuoriuscite circa due milioni di anni fa è una sensazione unica che si può vivere prenotando un'escursione a cavallo sulla Giara accompagnati da guide locali esperte. Il cavallo è anche il compagno ideale per passeggiare tra le dune, in riva alla laguna di Marceddi o nei boschi dell'interno. Il **Circolo Ippico**

Santa Severa (vedere pag. 18) di Gonnosfanadiga è collegato alla costa dalla prima ippovia del Medio Campidano.

Tour a piedi e in **mountain bike** portano a scoprire il territorio dalla costa alle zone collinari e nei dintorni del **Monte Arcuentu**,

1-6. Una panoramica sulle attività praticabili: dal **trekking** al cavallo, dalle escursioni in **quad** al kitesurf.

massiccio vulcanico costituito da muraglie di colate laviche vecchie milioni di anni, che domina il Medio Campidano. Una delle attività sportive più nuove sono le uscite in **quad** da Portu Maga, in **Costa Verde**, verso gli sterrati di Piscinas.

Partendo dai villaggi minerari alle spalle della costa si può scendere al mare lungo i sentieri del Cai, magari per concludere l'escursione con un bagno lungo la costa sabbiosa di Torre dei Corsari e Pistis. In quest'area, gli amanti del freeride trovano pane per i loro denti, ripercorrendo i vecchi **tratturi dei minatori** che salgono e scendono le colline guardando il mare o visitando le dune di Piscinas.

Nella zona mineraria di Montevecchio, Pierluigi Sabatelli (cell. 338.25.66.957, tel. 070.93.38.681) propone corsi amatoriali di **orientee-ri-ting**, che possono durare da alcune ore a un fine settimana. Dopo una breve infarinatura sulla teoria si parte con carte, mappe e bussola per trovare i vari punti di controllo (lanterne) sul territorio, posizionati in siti panoramici o di interesse storico-ambientale.

Ornella D'Alessio

2



3



4



5



6



Dai parchi alle miniere

	Dove	Cosa	Con chi
	Si parte da Gesturi per addentrarsi nell'immenso altopiano della Giara, un'isola nell'isola, dove vivono allo stato brado i famosi cavallini .	Escursioni a cavallo, adatte anche a non esperti, tra laghetti naturali coperti di ranuncoli acquatici bianchi e gialli e sentieri nel bosco, alla scoperta della flora selvatica: dai ciclamini alle orchidee, dal biancospino alla rosa canina.	Gianni Orrù Cell. 348.77.26.154. Prezzi: 12 € all'ora, superate le tre ore il prezzo orario scende a 10 €.
	Il paese di Tuili è il punto di partenza per escursioni sulla Giara di Tuili, Gesturi, Setzu e Genoni .	Escursioni a piedi, accompagnati da una guida ambientale , alla scoperta della flora e della fauna unica di questi luoghi, ma anche dei quattro comuni del parco e dei siti interessanti del territorio, come Su Nuraxi di Barumini e il Castello di Sanluri.	Società Jara Tel. 070.93.64.277, cell. 348.29.24.983, www.parcodelagiara.it. Prezzi: da 40 € per un minimo di 5 adulti, i bambini 4 €.
	Pranu de Siddi . Museo ornitologico (l'unico della Sardegna), con oltre trecento specie di volatili. Area naturalistico-archeologica Sa Fogaia .	Visita al museo ed escursioni a piedi nel parco dove si vedono un nuraghe, varie specie di orchidee e piante autoctone. Su richiesta accompagnano in auto o in pullman nella Giara di Siddi a visitare la tomba dei giganti Sa Domu e S'Orcu e 16 nuraghi sugli orli a strapiombo dell'altopiano basaltico.	Cooperativa Villa Silli Tel. 070.93.98.88, www.villasilli.it. Prezzi: da 20 €.
	Nell' Arburese , un territorio molto vario che va dal mare ai rilievi dell'interno, alla zona del Parco Geominerario .	Uscite in quad sulla Costa Verde , escursioni a piedi e in mountain bike verso i rilievi del Monte Arcuentu o dai villaggi minerari fino alle dune di Piscinas. Particolare il percorso che da Naracauli raggiunge la Costa Verde e risale a Pitzuamu per attraversare i boschi di Crocorigas e finire a Ingurtosu.	Consorzio Ciao Arbus Tel. 070.97.54.033, www.ciaoarbus.it. Prezzi: escursioni a piedi da 20 €, in quad da 40 € per 2 persone per una giornata escluso il pranzo.

Dal kartodromo al maneggio

	Dove	Cosa	Con chi
	Nei dintorni di Montevecchio , nel cuore della zona mineraria.	Visite al patrimonio di archeologia industriale costituito dai vecchi insediamenti minerari: da Piccalinna a Montevecchio, dove si vedono le laverie, le officine e il Pozzo di Sant'Antonio . Percorsi in bici lungo la vecchia strada ferrata che un tempo trasportava i minerali dalla miniera di Montevecchio alla fonderia di San Gavino.	Società Promoserapis Cell. 335.53.14.198. Prezzi: da 12 €.
	Villanovafranca , ai piedi di una collina nell'Alta Marmilla.	Bambini (dai 9 anni) e adulti possono sfidarsi sulla pista del kartodromo, su si cui possono cimentare anche motard e moto da strada (tessera obbligatoria).	Kartodromo San Lorenzo Cell. 349.36.32.647/ 340.41.09.578. Prezzi: 10 € ogni 10 minuti, compreso il noleggio dell'attrezzatura.
	Sa Corona Arrubia , località nel comune di Lunamatrona. Il museo è collegato da una seggiovia al belvedere sulla Giara di Siddi.	Si visita la sezione naturalistica del Museo del Territorio, suddivisa in antropica, botanica e faunistica, con otto diorami che corrispondono ad altrettanti habitat del territorio: dalla palude alla collina. Anche esposizioni temporanee: da marzo in programma una mostra dedicata a Che Guevara.	Museo del Territorio Sa Corona Arrubia Tel. 070.93.41.009, www.sacoronaspa.it. Orari: 9-13, 15-19; sab. e dom. 9-19. Ingresso: 8 €, 12 € compresa la seggiovia.
	Sant'Antonio di Santadi , alle spalle di Capo Frasca, dove la costa forma l'insenatura dello Stagno di Marceddi .	Lezioni di equitazione al maneggio . Passeggiate a cavallo tra le dune e verso l'interno. Escursioni nella laguna , popolata da fenicotteri, cicogne e gabbiani reali. O alla scoperta delle rovine della città punico-romana di Santa Maria di Neapolis .	Centro Ippico Azienda Agricola Fratelli Mureddu, cell. 340.27.95.483, www.agriturismoarbus.it. Prezzi: un'ora di lezione o di escursione da 3 ore il prezzo scende a 12 € orari.