

viaggiando scoprendo vivendo il Bel Paese

ANNO III - APRILE/MAGGIO 2016 N.11
BIMESTRALE € 4,90 (Italia)

THAT'S ITALIA

SPECIALE

PUGLIA

DAL GARGANO AL SALENTO

TANTE IDEE PER LE PROSSIME VACANZE

TOSCANA

I MAGNIFICI 3 MONTERIGGIONI
POGGIBONSI SAN GIMIGNANO

SARDEGNA

glamour italiano
COSTA SMERALDA



BORGHI E CASTELLI D'ITALIA

FAVOLE ITALIANE TRA CAMPI DI LAVANDA, VIGNETI E BUONA TAVOLA



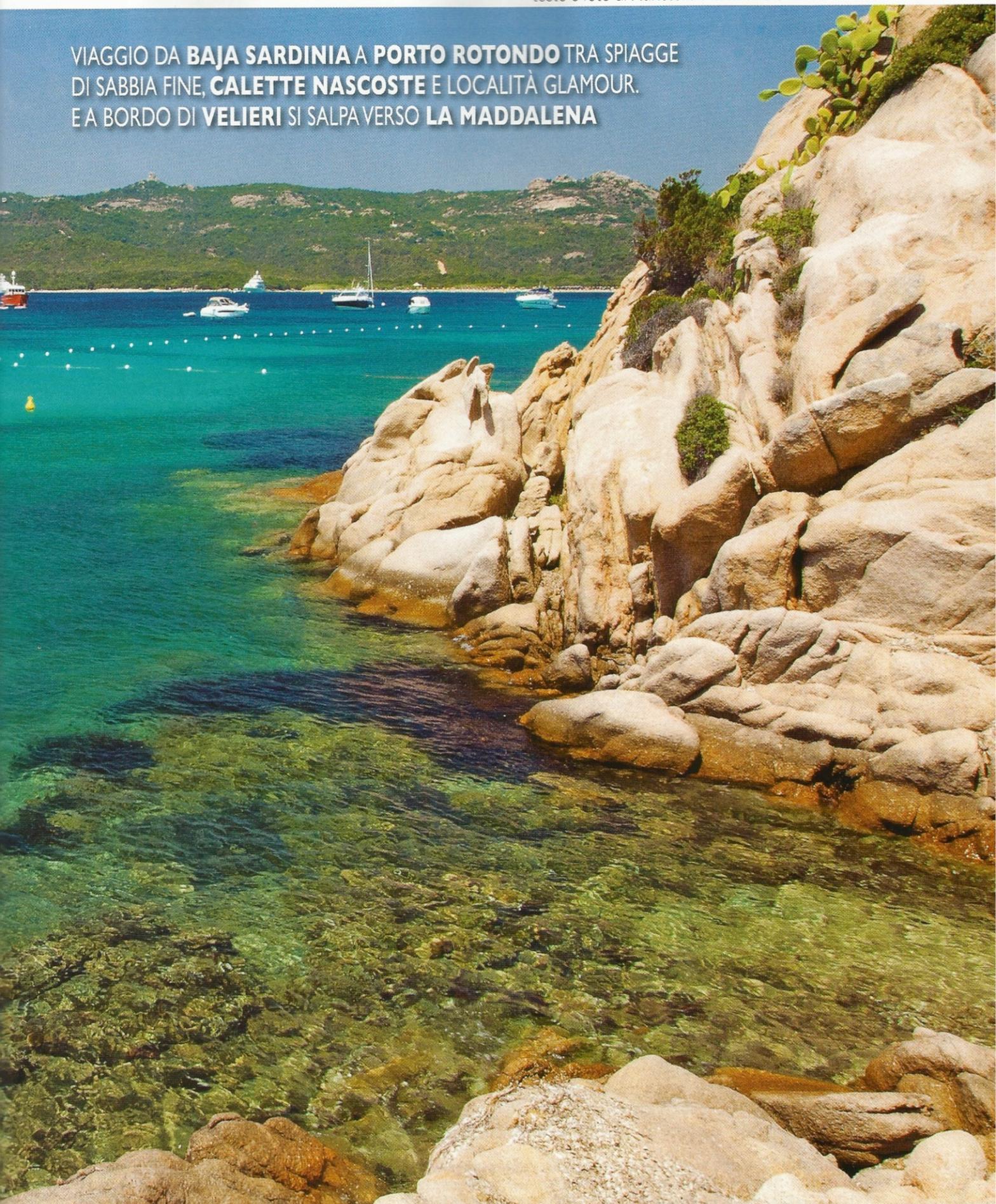
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 - LO/MI

grandangolo Sardegna

COSTA *Smeralda*



VIAGGIO DA **BAJA SARDINIA** A **PORTO ROTONDO** TRA SPIAGGE
DI SABBIA FINE, **CALETTE NASCOSTE** E LOCALITÀ GLAMOUR.
E A BORDO DI **VELIERI** SI SALPA VERSO **LA MADDALENA**

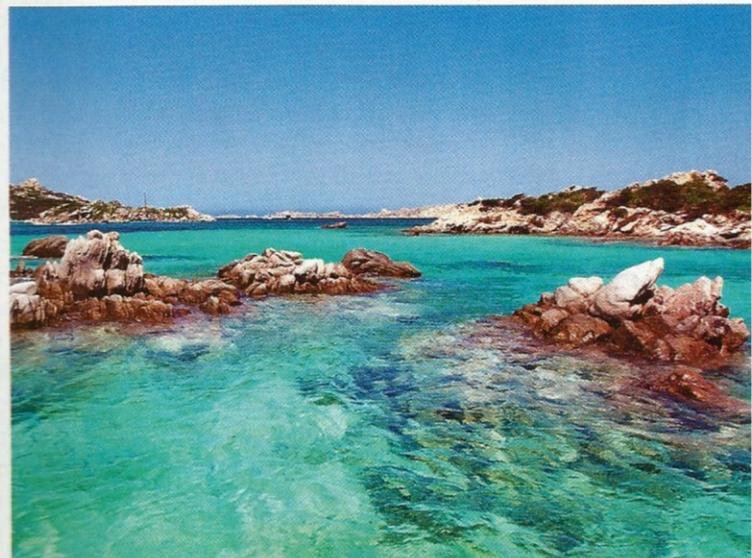




Costa Smeralda

, punta estrema a nordest della Sardegna. Un cuore di roccia... venato di tenerezza. Come il granito rosa che qui è dappertutto: a strapiombo sul mare, nei centri abitati, sul ciglio delle strade. Tiepido di sera, quando rilascia il calore incamerato durante il giorno, e abbagliante quando le sue pagliuzze di cristallo riflettono la luce del sole. È dal suo colore tenue, sobrio e pressoché unico che vogliamo cominciare a dipingere il nostro quadro di parole sul "salotto" in riva al mare più esclusivo d'Italia. Lontani dal caos di agosto, quando le auto e le barche dei turisti coprono il suono del vento e il profumo di mirto, l'abbiamo girata in lungo e in largo, anche in bici e in veliero, alla ricerca di angoli poco conosciuti e di persone che, attraverso le loro attività, ce la svelassero in tutta la sua prorompente autenticità. Il viaggio parte da **Baja Sardinia**, fronteggiante l'isola di Caprera, una delle nostre mete preferite per via dell'atmosfera rilassata e familiare che vi si respira. Affacciata sulla splendida **Cala Battistoni**, comoda e attrezzata, offre angoli di mare paradisiaco intimi e defilati, come le tante piccole insenature lungo la via Tre Monti, ideale anche per un trekking lungo sentieri profumati. È dalla bella Piazza Ventaglio di Baja che partono le escursioni sui velieri d'epoca *Valentina* (tel. 347 246 6371 - www.velierivalentina.com). Un *must* per chi la visita la prima volta, una piacevole abitudine per chi ci torna spesso. La giornata in mare consente di scoprire paesaggi inesplorati e colori brillanti in un'esperienza totalizzante. Basta affidarsi alle sapienti mani di capitano Enrico e del suo fido gabbiano Jonathan che lo segue tutti i giorni da 10 anni, da quando lo trovò sull'isola di Budelli con un'ala rotta. Veniamo accolti con giochi di prestigio a bordo di una baleniera norvegese del 1939, che salpa silenziosamente, vele al vento, tra le isole dell'arcipelago di **La Maddalena** (www.lamaddalenapark.it). Ammiriamo il vecchio faro, l'orso di granito narrato da Omero, le più belle ville del jet set internazionale. Una volta gettata l'ancora, con pochi altri passeggeri, a bordo del *tender* al seguito del veliero, passiamo a pelo d'acqua tra gli scogli affioranti dove i gabbiani Reali e i gabbiani Angelo depositano le loro uova. In questo tratto di mare, grazie alla notevole presenza dell'alga *Posidonia*, vivono anche cavallucci marini, ricci di mare e ostriche. Nella vi-

PER RAGGIUNGERE LE SPIAGGE DELLA COSTA SMERALDA DAL CENTRO DI ARZACHENA È DISPONIBILE IL BUS NAVETTA LU PUSTALI. LA LINEA BLU, ATTIVA TUTTO L'ANNO, CONDUCE AL LITORALE DI CANNIGIONE; LA LINEA SMERALDA, ATTIVA DA GIUGNO, PORTA I TURISTI A CAPRICCIOLI, PORTO CERVO, LISCIA DI VACCA E BAJA SARDINIA (INFORMAZIONI SU ORARI E TARIFFE: TEL. 0789 833 06 - WWW.COMUNEARZACHENA.GOV.IT).



In apertura, Cala Capriccioli. In alto, a sinistra, Baja Sardinia; a destra, capitano Enrico e il fido gabbiano Jonathan. Sopra, a sinistra e in basso, immagini dell'escursione in veliero tra le isoie dell'arcipelago di La Maddalena. Sotto, il ristorante *Casablanca* a Baja Sardinia.



L'APP ISMERALDA, FUNZIONANTE ANCHE OFFLINE, È UNA GUIDA VELOCE E INTUITIVA CON OLTRE MILLE IMMAGINI PER SCOPRIRE LE SPIAGGE PIÙ BELLE DELLA COSTA SMERALDA E DI TUTTA LA SARDEGNA, CON LOCALIZZAZIONE GPS. PER ESSERE SEMPRE AGGIORNATI SUGLI EVENTI E I LOCALI PIÙ TRENDY, INVECE, C'È L'APP COSTA SMERALDA 360°. ENTRAMBE LE APP SONO DISPONIBILI PER IPHONE E ANDROID.

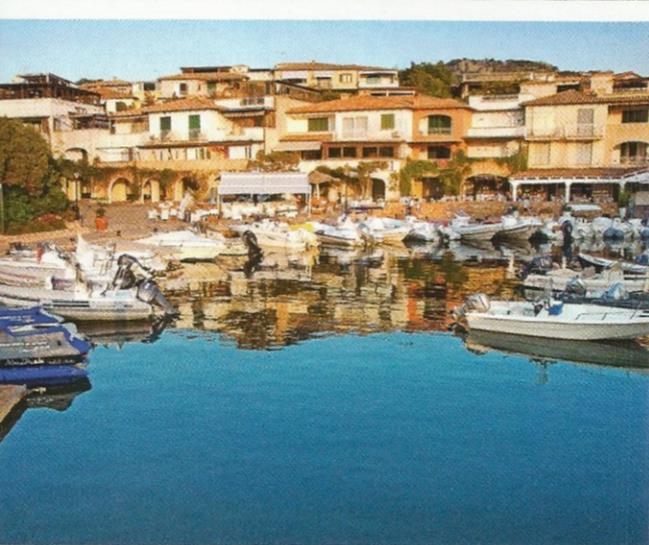


PEDALANDO IN COSTA SMERALDA

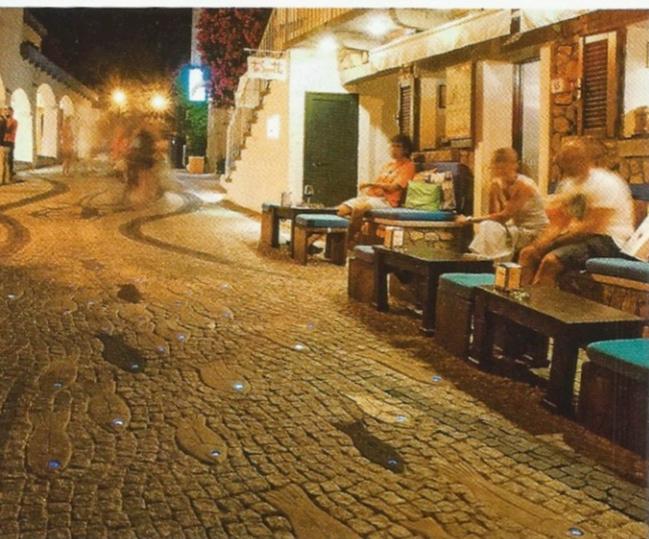
La bicicletta è certamente uno dei mezzi più indicati per andare alla scoperta di angoli inesplorati di questa bellissima terra. L'importante è scegliere la compagnia giusta. In sella alle mountain bike di *Sardinia Cycling* (Strada Provinciale, 59, Arzachena, tel. 328 611 5 610 - www.sardiniacycling.com), alle prime luci del mattino siamo andati alla scoperta dei monti galluresi, spingendoci fino in cima al **Monte Moro** (422 metri), da dove si gode uno dei più bei panorami del Mediterraneo. La vista, infatti, spazia dal golfo di Arzachena all'arcipelago di La Maddalena, da Tavolara a Capo Figari, fino alla Corsica. Chi, invece, si sente più a suo agio con la bici da strada può partecipare all'escursione nelle campagne e sulle colline della Gallura: pedalando si attraversa il centro di **Cannigione** per poi dirigersi fino alla **Roccia dell'Orso**, spettacolare scultura granitica forgiata dal vento che qui soffia perenne, e verso Palau. In base ai paesaggi da attraversare o al livello di preparazione sportivo si può scegliere tra vari itinerari proposti in escursione da *Sardinia Cycling*: il **Luogosanto ring** (70 chilometri e 950 metri di dislivello) si sviluppa nell'entroterra gallurese, alle pendici della collina di Monti Ghjuanni; il **Bassacutena loop** (74 chilometri e 1.016 metri di dislivello) è un percorso tra mare e monti, che si snoda attraverso uliveti secolari e vigneti da cui nasce il **VERMENTINO DI GALLURA**; **Smeralda ride** (54 chilometri e 850 metri di dislivello) è l'ideale per chi ama i saliscendi, tocca le località più note della Costa Smeralda fino ad arrivare alle **torri granitiche di San Pantaleo**; il **Coastline classic** (50 chilometri e 400 metri di dislivello) consente di visitare l'estremo nord-est dell'isola, raggiungendo anche **Capo d'Orso**.

Sopra, due immagini dell'isola di Spargi, a nord-ovest dell'arcipelago di La Maddalena, caratterizzata da spiagge di sabbia bianca, acqua color smeraldo e cale circondate da rocce di granito. A sinistra, la Chiesa Stella Maris a Porto Cervo, progettata dall'architetto Michele Busiri Vici.





In alto, a sinistra, la piazzetta di Porto Cervo; sotto, la marina di Porto Cervo. Sopra, la Spiaggia del Principe, un arco di sabbia delimitato da rocce e dalla macchia mediterranea, ideale per famiglie con bambini vista la presenza di bassi fondali. A sinistra e in basso, Porto Rotondo.



Porto Rotondo è un ottimo punto di partenza per escursioni alla scoperta dell'arcipelago di La Maddalena. Basta affidarsi alla società *Babitours* (via Rudargia, 84; tel. 0789 354 94 - www.babitours.com), la cui motonave *Matilda* salpa da una spiaggia decentrata nelle vicinanze di un comodo parcheggio gratuito (particolare non influente in Sardegna). L'escursione è caratterizzata da una prima sosta per un bagno a Budelli e da tanti aneddoti sulle insenature visibili dalla motonave. A cominciare da quella **Rena Bianca**, dove comincia la Costa Smeralda, passando per la **Spiaggia del Principe**, ribattezzata così perché la preferita dall'Aga Khan, Karim IV. La sosta successiva è in programma a Spargi, dove una caletta circondata da brulle colline riserva un mare dai colori cangianti e ammalianti, gli stessi che convinsero la principessa Soraya di Persia a costruirvi una residenza estiva. Le autorità locali glielo impedirono: sarà anche per questo che è da sempre definita la "principessa triste"? Prima di rientrare alla base, è d'obbligo una passeggiata con granita o gelato nel settecentesco centro pedonale di **La Maddalena** e una pausa shopping al negozio di alimentari più antico dell'isola (uno dei sei negozi storici locali): **Miro**, in via Italia, 10, gestito da cinque generazioni della famiglia Battaglia. Fondato nel 1891 dal trisnonno Biagio, è ora nelle mani di Ernesto e di suo figlio Alessandro, che, pur studiando *Viticultura ed Enologia* a Pisa, appena sbarca sull'isola si mette dietro il bancone senza nemmeno passare da casa. Cento etichette di vino, prosciutti crudi affettati con maestria, bottarga, oli, marmellate e sottaceti: c'è solo l'imbarazzo della scelta.





provato per voi

INFO UTILI

Costa Smeralda

www.arzachenacostasmeralda.it
www.lamaddalenapark.it

In traghetto: collegamenti con Olbia e Golfo Aranci sono garantiti da Moby, Tirrenia, Grimaldi, GNV e Sardinia Ferries, partendo da Livorno,

Genova o Civitavecchia. In aereo: lo scalo più vicino è Olbia, da dove si prosegue con auto a noleggio o autobus (www.sunlineseliteservice.com).

SPINOSI... DAL CUORE TENERO



COLTIVATO FIN DALL'EPOCA DEI FENICI IN NUMEROSE PROVINCE DELL'ISOLA, IL **CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA DOP** (WWW.CARCIOFOSARDODOP.IT) È UN PRODOTTO CHE SI CONTRADDISTINGUE PER LA POLPA TENERA, IL GUSTO CORPOSO, FRUTTO DI UN'EQUILIBRATA SINTESI DI AMAROGLIOLO E DOLCIASTRO, E PER LA SUA SALUBRITÀ GARANTITA DAL CAPOLINO BEN CHIUSO CHE IMPEDISCE LA PENETRAZIONE DI SOSTANZE NOCIVE, FAVORENDO IL CONSUMO ANCHE ALLO STATO CRUDO. RINOMATO PER LE SUE PROPRIETÀ, È RICCO DI ELEMENTI NUTRITIVI CHE SVOLGONO UN'AZIONE DEPURATIVA PER L'ORGANISMO. PER TRADIZIONE VIENE COTTO IN UMIDO, CON OLIO, PREZZEMOLO, CIPOLLA, TIMO O MENTA; SI ABBINA CON CARNI OVINE E CAPRINE, MINISTRE ASCIUTTE, ZUPPE DI LEGUMI E CON LE PATATE GIALLE DI MONTAGNA. TRA LE RICETTE PIÙ DIFFUSE, L'INSALATA DI CARCIOFO CON BOTTARGA DI MUGGINE E GLI GNOCCHI SARDI CON CARCIOFO SPINOSO. IN COMMERCIO SI TROVA ANCHE SOTTO FORMA DI CREMA DI CARCIOFI SPINOSI, IDEALE CON CROSTINI, BRUSCHETTE, FORMAGGI A PASTA MOLLE E PER FARCIRE VERDURE E CARNI BIANCHE. SI PUÒ GUSTARE, INSIEME AD ALTRI PRODOTTI TIPICI SARDI, DA **ASSAGGIA** (WWW.ASSAGGIA.IT) A PORTO ROTONDO, CHE PROPONE RICETTE DELLA TRADIZIONE ACCOMPAGNATE DAI MIGLIORI VINI SARDI.



UNA PERA DAL CUORE MORBIDO. È LA **PERETTA GALLURESE**, UN FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, DAL GUSTO DOLCE, PRODOTTO TUTTO L'ANNO CON LATTE DI MUCCA LOCALE, COSÌ CHIAMATA PER LA SOMIGLIANZA CON L'OMONIMO FRUTTO. ALL'INTERNO BIANCA E TENERA, HA UNA CROSTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO. SI ABBINA PERFETTAMENTE SIA CON I SALUMI SARDI SIA CON LA FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. OTTIMA ANCHE COTTA ALLA PIASTRA, PER FARCIRE INSALATE E PANINI E, PIÙ SECCA, GRATTUGIATA. VIENE UTILIZZATA ANCHE PER PREPARARE LE **SEADAS**, DOLCI TRADIZIONALI A BASE DI SEMOLA E FORMAGGIO, CONDITE CON MIELE; IN COSTA SMERALDA ESISTE ANCHE UNA VARIANTE, LI **SIADI**, DIVERSA NELLA FORMA, CHE È SEMICIRCOLARE, E NEL RIPIENO, CHE PREVEDE L'AGGIUNTA DI PREZZEMOLO TRITATO.



TENTAZIONI DI ACQUA E FARINA...

Entrare in un panificio gallurese è un'esperienza multisensoriale da non perdere. Un trionfo per vista e olfatto prima, e gusto poi. Per accompagnare pranzi e cene, o per cucinare la rinomata **ZUPPA CUATA GALLURESE** (fatta con pane, brodo di pecora, formaggio e gratinata al forno), c'è il tipico **PANE COCCOI A PIZZUS** o "coccio", di semola di grano duro, cotto in forno a legna ma con poca lievitazione, che in passato veniva preparato in occasione delle grandi ricorrenze, come matrimoni, feste patronali e religiose. Generalmente di forma tonda o semicircolare, ha una crosta dorata croccante e la mollica compatta e bianca, con tipiche sporgenze (i *pizzus*) ottenute manualmente con forbici, coltelli e rotelle, a forma di chiocciole, colombine, bamboline, coroncine e fiocchetti. Tra i pani più famosi di Sardegna, primeggia anche nei panifici galluresi il **CARASAU**, croccante grazie alla tostatura finale e per questo conservabile per mesi: i due impasti più comuni sono a base di fior di farina di grano duro e di farina d'orzo. Nei forni si trovano anche diverse tipologie di focacce: alcune salate, dette **UGGIADDINI**, con cicciole di maiale, e

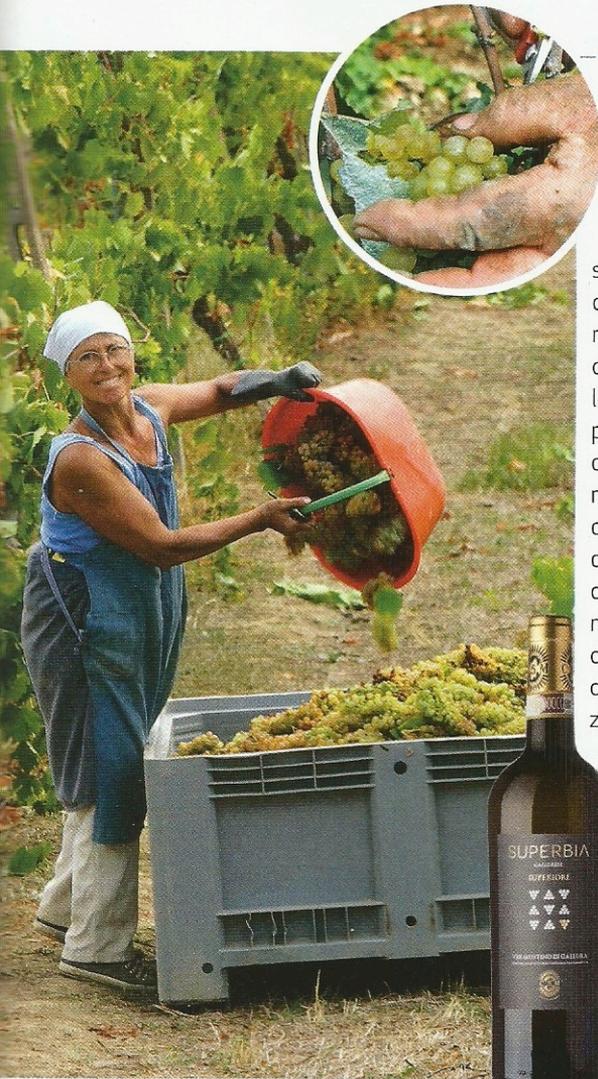
altre dolci, condite con uva passa. Se invece si vuole assaggiare un dolce tipico della Gallura, bisogna chiedere degli **ACCIULEDDEI**, perfetti per accompagnare un caffè a colazione o un succo di frutta a merenda, e fare il pieno di energia per una giornata a passeggio in questa assolata e meravigliosa terra. Si tratta di intrecci di pasta dolce che vengono fritti e poi ripassati nel miele caldo o nel caramello e aromatizzati con scorza di limone o arancia a fettine sottilissime. Il loro nome e la forma derivano dalla "matassina", una piccola quantità di filato usata nella tessitura fin dai tempi antichi. Sono facilmente riconoscibili anche per la decorazione finale con confettini colorati e spolverata di zucchero a velo. Per prepararli si impastano 250 g di farina 00 e 250 g di semola rimacinata, 125 g di strutto (o burro), 1 uovo, 100 g di zucchero, si fanno poi treccine che vanno fritte e ripassate nel miele scaldato e aromatizzato con la buccia di limone o d'arancia. Si otterrà una delizia che rimarrà impressa nella memoria, oltre che sulla punta delle dita.



© alberto maisto



© alessio ortu



VERMENTINO. PASSIONE SARDA

Il sole, il maestrale, la macchia mediterranea, la roccia e il mare. Ecco gli ingredienti che rendono il **VERMENTINO DI GALLURA** - unico **DOCG** di Sardegna dal 1996 - così buono e a ragione apprezzato ben oltre i confini sardi. Prodotto nelle tipologie secco, spumante e passito, viene spesso indicato come vino da aperitivo, ma si sposa anche con numerose pietanze della cucina gallurese a base di frutti di mare, pesci e crostacei, con la fregola con le arselle, la zuppa gallurese preparata con brodo di pecora, pane raffermo e peretta, e dolci come gli *acciuleddi* o li *casgiatini* di Arzachena, ripieni di formaggio o ricotta. Per scoprire il territorio dove nasce, l'associazione *Strada del Vermentino di Gallura DOCG* organizza tour enogastronomici per visitatori individuali e gruppi, con degustazioni in cantina e visite a monumenti e siti archeologici (per coloro che invece desiderano muoversi in libertà è disponibile l'app della *Strada del Vermentino* con percorsi e informazioni sulle cantine associate - www.stradavermentinogallura.it). Nel corso del nostro viaggio abbiamo assaggiato il Vermentino DOCG Superiore *Superbia* del *Consorzio San Michele*, ottenuto da uve coltivate in dieci ettari di vigne a pochi chilometri da Berchidda (tel. 0789 238 65 - consorziosanmichele.com), e il vino Vermentino DOCG Superiore *Sciala delle Vigne Surrau*, sulla via per Arzachena, che propone *wine tasting* e percorsi di degustazione disponibili, su prenotazione, dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00 (tel. 0789 829 33 - www.vignesurrau.it).

OSPITALITÀ

Hotel Dolce Vita
Località Liscia di Vacca
Porto Cervo
www.hotel-dolcevita.it
Quattro stelle con 22 stanze, arredate in ricercato stile sardo. Si può gustare il light lunch a bordo piscina o sorseggiare l'aperitivo nelle jacuzzi sull'attico vista mare.

B&B Smeralda
Località Lu Cumitoni
Villaggio Faras
www.bbsmeralda.com
Tre stanze finemente decorate si affacciano sulla terrazza vista baia, dove ci si ritrova al mattino per gustare colazione a base di prodotti bio o *home made*. Incastonata nel granito, una piscina con idromassaggio.

Ristorante Casablanca
Piazza Ventaglio
Baja Sardinia
www.bajahotels.it
Ai piedi del *Club Hotel*, affacciato su Cala Battistoni, è la location ideale per una cena a lume di candela, di carne o di pesce.

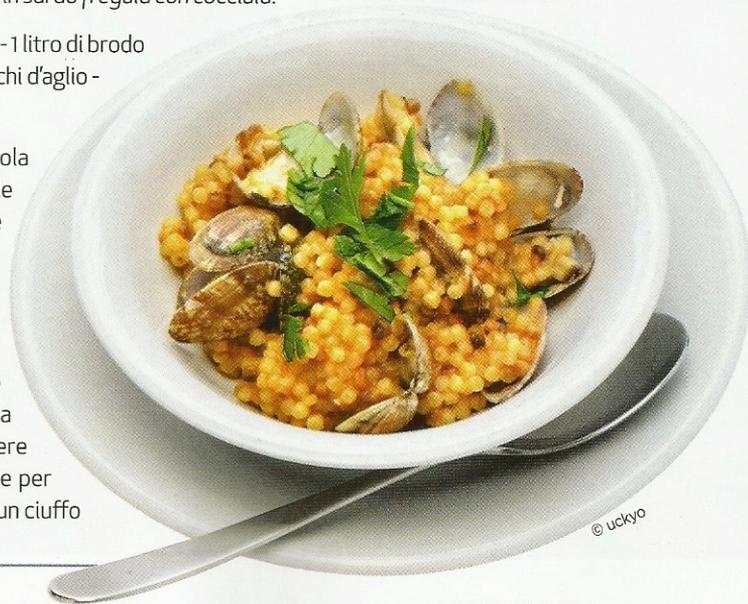
Phi Beach
Località Forte Cappellini
Baja Sardinia
www.phibeach.com
All'ombra del napoleonico Forte Cappellini, un ristorante sull'acqua, circondato da spiaggia sabbiosa, con zone lounge e dj set.

ITALIA NEL PIATTO | LA FREGOLA CON ARSELLE

Cous cous all'italiana. Così è conosciuta fuori dalla Sardegna la **FREGOLA**, pasta di semola di grano duro a cui viene data, sfregandola tra le mani (in sardo sfregare si dice *fricare*, da cui il nome fregola), la forma di piccole palline. La ricetta più celebre a base di fregola è quella con le arselle, in sardo *fregola con cocchiola*.

Ingredienti (per 4 persone): 300 g di fregola sarda grossa - 600 g di arselle - 1 litro di brodo di pesce - 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva - 2 pomodori secchi - 2 spicchi d'aglio - peperoncino - prezzemolo.

Preparazione: pulire le arselle (già spurgate) e farle aprire in una pentola con coperchio. Lasciar riposare qualche minuto e poi separare le arselle dal liquido di cottura (scartando quelle chiuse che potrebbero essere piene di sabbia). Filtrare il liquido di cottura e tenerlo da parte. Rosolare gli spicchi d'aglio schiacciati nell'olio in tegame, unire i pomodori secchi sminuzzati e il peperoncino. Versare la fregola mescolando velocemente per l'assorbimento uniforme dell'olio e aggiungere uno o due mestoli di brodo di pesce. Appena il liquido sarà stato assorbito, aggiungere quello di cottura delle arselle e continuare a versare un po' alla volta il brodo fino a esaurimento dello stesso. A cottura ultimata (circa venti minuti) aggiungere il trito di prezzemolo e le vongole sgusciate. Mescolare, lasciare riposare per qualche minuto e impiattare aggiungendo qualche vongola con il guscio e un ciuffo di prezzemolo (badare bene che la fregola non sia troppo asciutta).



© ucky