

Due amici vengono invitati
in Sardegna per una serie
di concerti, si troveranno
catapultati in avventure
mistiche, incontri inaspettati e
saranno rapiti dalla profonda
ospitalità che il popolo sardo
sa offrire.

ISBN 978-88-944729-0-5



9 788894 472905

SPUNTINO IN SARDEGNA Simone Riggio e Alessandra Ghiani

Spuntino in Sardegna



 Demoelà

Simone Riggio
Alessandra Ghiani

Spuntino in Sardegna

Simone Riggio e Alessandra Ghiani

Info

Spuntino in Sardegna
di Simone Riggio e Alessandra Ghiani

© **Demoelà Società Cooperativa 2019**

Grafica e impaginazione: Simone Riggio

Illustrazioni: Dino Sechi

Autori fotografie:

Monte d'Accoddi - Nicola Castangia

Santu Lussurgiu - Simone Riggio

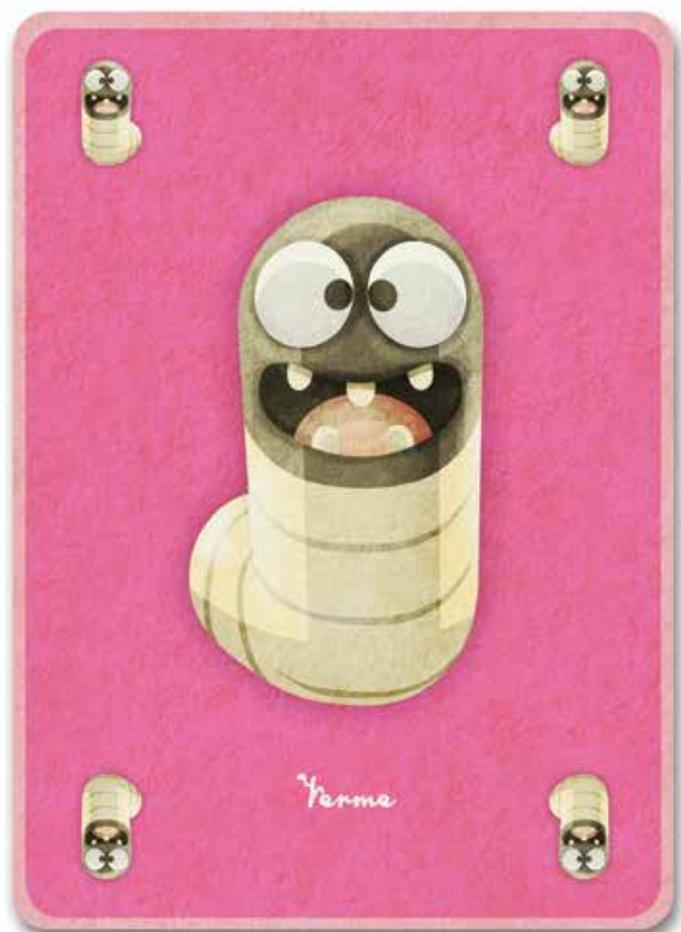
Su Gologone - Ivan Sgualdini

Villaggio pescatori di Giorgino - Nicola Castangia

Foto dell'Area prenuragica di Monte d'Accoddi su concessione
del Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Polo Museale della
Sardegna.

Sommario

| | |
|---|----|
| Premessa | 7 |
| Inizia il viaggio | 9 |
| Verso Santu Lussurgiu | 15 |
| All'interno | 21 |
| Verso il mare | 27 |
| Epilogo | 31 |
| | |
| I LUOGHI DI SPUNTINO | |
| Il Tempio di Monte d'Accoddi | 34 |
| Santu Lussurgiu tra storia, natura e tradizioni | 40 |
| Il Supramonte di Oliena e su Gologone | 48 |
| Giorgino, luogo di pescatori | 56 |
| | |
| Bibliografia | 62 |

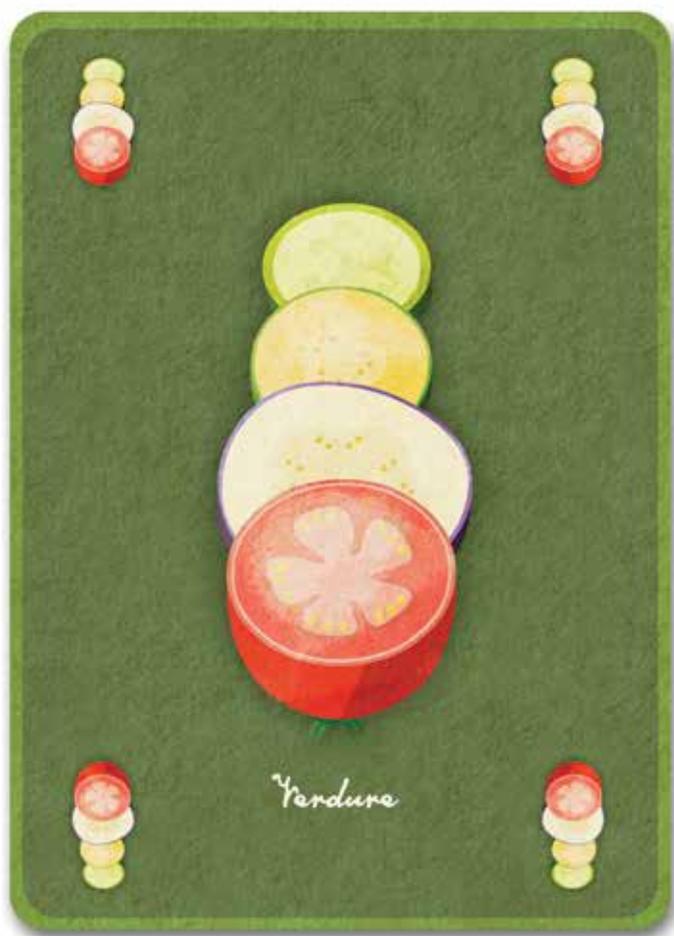


Premessa

Mi presento, sono Matteo Giraudo e faccio il musicista. Per me la musica è vita.

“Cresciuto a latte e pianoforte”, dice mia madre quando vuole prendermi in giro e presentarmi agli amici di famiglia. Ricorda sempre la scena di quando sono riuscito a conquistare lo sgabellino del pianoforte in soggiorno all’età di un anno, probabilmente una delle prime volte che mi issavo sulle gambette cicciottelle da infante ingordo di latte che avevo.

“Paonazzo dallo sforzo ma con il sorriso di chi sapeva di aver conquistato qualcosa di grande”, prosegue così mia madre, *“si era sistemato con precisione e rispetto davanti a quella distesa di tasti bianchi e neri. Con una concentrazione mai vista prima aveva premuto un Mi rimanendo incantato dalla riposta dello strumento. Dal giorno, per anni, ripeté quel gesto.*



Inizia il viaggio

A trent'anni ho girato il mondo grazie a questa sviscerata passione per il pianoforte, e dopo il periodo intenso e pieno di sacrifici degli studi al conservatorio, mi ritrovo a suonare davanti a persone che chiudono gli occhi, rapiti dalla mia musica. Posso dire di essere felice.

La settimana scorsa il mio amico e compagno di avventure musicali, Andrea, talentuoso contrabbassista, mi ha telefonato per propormi una serie di concerti in Sardegna. Lui, sardo, dopo essere rimasto lontano dalla sua terra per quindici anni è entusiasta. Io, non avendo mai avuto modo di visitare la sua isola misteriosa, sono curioso e impaziente. Il primo concerto sarà martedì sera. Suoneremo in un sito archeologico vicino a Sassari, Monte d'Accoddi.

Quando arriviamo, mi sembra di sentire i suoi racconti di riti lontani, di una civiltà antica che ha trovato la sua strada per onorare la divinità. Mi dicono che non ci sono altri templi analoghi in tutto il bacino del Mediterraneo e per un momento mi sento assorbito in una dimensione mistica, forse per via della rampa lunghissima che ascende verso il cielo o perché quelle pietre senza tempo hanno di certo un significato profondo, sebbene sia per me oscuro.

È un luogo magico, mentre suono la forza intensa che sale dalla terra muove le mie dita come non è mai successo in questi anni, sento un legame con ciò che mi circonda, a tratti mi spaventa la carica che sento addosso. Sono elettrizzato.

L'applauso finale del pubblico alle ultime tre note di contrabbasso ci dà l'idea di aver trasmesso tutto ciò che abbiamo in corpo. Guardo Andrea e scorgo lacrime sul suo viso. Ci chiedono un bis e lo facciamo volentieri, stimolati dall'apprezzamento del pubblico e dal luogo carico di suggestioni. Spente le poche luci d'atmosfera, ci allontaniamo dal tempio prenuragico e ci avviciniamo ai fonici per ringraziarli della professionalità. Ci raggiunge un ragazzo dell'organizzazione, salutato prima velocemente.

«Fra mezz'ora ci vediamo tutti allo spuntino organizzato nella casa di signor Sanna; ti ricordi dove si trova? Li accompagna tu, a dopo.», dice al fonico.

“Spuntino? Come sarebbe uno spuntino, sto morendo di fame e la tensione del concerto mi ha tolto ogni energia, come se avessi corso una maratona di 50 chilometri. Strana gente questi sardi.”

Andrea mi guarda e sorride. «Fame?», mi chiede.

«Fame... non credo che un pacchetto di cracker possa bastare!», esclamo.

Saliamo in macchina e ci addentriamo nella campagna sassarese, tra olivi e piccole case ben curate. Sono le otto di sera e la luce pian piano si abbandona alla luna. Siamo arrivati, una scritta scalfita sulla roccia al fianco di un enorme cancello in ferro riporta il nome dei proprietari della casa Sanna.

«Benvenuti nella nostra umile dimora.», mi dice un signore sui sessant'anni. «Il concerto è stato bellissimo, complimenti!», aggiunge.

Mentre ci mostra con semplicità la casa, ci offre un bicchiere di vino bianco e ci accompagna nel retro dell'edificio dove ad aspettarci troviamo un team completo di arrostitori. Otto uomini attorno a una enorme graticola

fumante fa svanire dalla mia mente l'idea di un misero cracker accompagnato da una triste foglia di lattuga.

«Ma questo è uno spuntino?», chiedo ad Andrea. Mi guarda divertito, e la sua risposta accresce la mia curiosità. «Benvenuto in Sardegna, amico mio. Oggi scoprirai una stortura del vocabolario italiano.»

Il profumo intenso di carne arrosto penetra nelle narici. È denso, quasi palpabile. Mentre gusto l'ennesimo bicchiere di vino, mi informo sul rito a cui sto assistendo rivolgendo le mie domande a uno degli arrostitori, sudato quanto un atleta olimpionico al trentesimo chilometro della corsa più dura.

Scopro il nome del piatto che stanno preparando: lo *ziminu*, composto da frattaglie di vitello o di agnello, e ne pregusto già il sapore. Sono affamato.

«Se non le piace la carne, signor musicista, arrostitiamo anche un po' di verdura; carciofi, cipollotti, peperoni, prendono il profumo della carne e diventano ottimi.», mi consiglia il più anziano dei cuochi che indossa un improbabile grembiule raffigurante Bob Marley.

«Assaggerò entrambe le cose, grazie del pensiero.»

Dieci minuti e siamo a tavola. Andrea scambia qualche frase in sardo con l'organizzatore del concerto mentre io mi adopero come posso per tagliare i gustosi pezzi di carne e i peperoni.

«Prova a tagliarla con questa!», mi esorta il mio vicino di tavolo passandomi un coltello dal manico luccicante e con una venatura che lo rende oggetto alquanto prezioso.

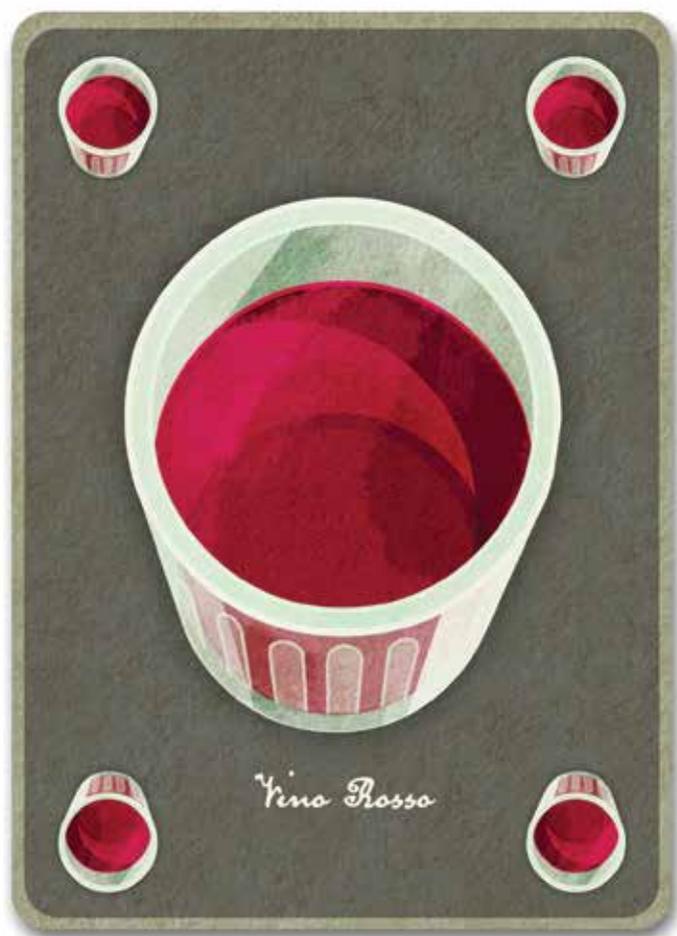
La lama taglia la carne come se fosse burro, la punta aguzza spaventa e il filo della sua lama mi induce a restituire rapidamente, con rispetto, l'oggetto al proprietario.

Vino, carne, verdure si susseguono all'infinito tra frasi

di circostanza e battute in dialetto del posto che non capisco. Andrea è a proprio agio e dopo il terzo o quarto bicchiere di vino, un corposo vino pastoso e allo stesso tempo gradevole, mi abbandono un attimo sulla spalliera della sedia. Sono sazio.

La stanchezza comincia a prendere il sopravvento e con un cenno comunico ad Andrea le condizioni del mio stato fisico. Ciononostante, non possiamo andare via prima di avere accettato in chiusura dello *spuntino* due bicchierini di digestivo del posto, un mirto fatto in casa che si mescola al fluire del sangue nelle vene aumentandone velocità e allegria. Salutiamo la compagnia e ringraziamo per l'ospitalità. Sono esausto.

«Domani suoni da solo a Santu Lussurgiu caro Andrea, io mando una controfigura!», dico con un filo di voce impastato e rallentato.





Verso Santu Lussurgiu

Ho dormito come un bambino, tanto, troppo. Ho lasciato sul cuscino la forma del mio viso come se fosse il calco per una statua. Il sapore dello *zimino* è dentro me, ma ho un bel ricordo della serata e questo è quello che importa. Saliamo in macchina, ci accompagna Salvatore.

«Un'oretta di macchina e siamo a Santu Lussurgiu, un piccolo paese in cui troverete tanta bella gente.»

«Anche stasera *zimino*?», domando ironico.

«No, mi dispiace, la *ziminadda* la si vive solo a Sassari e nei dintorni. Ma non credo che ne uscirete a stomaco vuoto.»

Arriviamo a Santu Lussurgiu dopo aver attraversato una zona boschiva che ricorda il mio Piemonte. Costeggiamo pascoli e località montane con chiesette antiche e misteriose. Una serie di curve con un panorama mozzafiato su mezza Sardegna ci conduce all'ingresso del paese.

Ci aspetta nella piazza di fianco ai giardinetti Luca, ragazzo sveglio e gentile, che ci indica il luogo dove si terrà il concerto, un'antica chiesa imponente.

«Scappo dagli altri, stiamo cucinando per lo spuntino di stasera, vi aspettiamo nel garage di Matteo.»

«Spuntino? Mio Dio!», esclamo guardando Andrea con occhi sbarrati.

Ci fanno provare gli strumenti nella chiesa di Santa Maria, ottima acustica. I riflessi sono un po' appannati e risentono della sera passata a Sassari, ma il luogo è fortemen-

te mistico e lo spirito e il corpo pian piano si rigenerano. Sono pronto.

Alle sette di sera la chiesa è colma di gente. Il sindaco e gli organizzatori ci hanno riempito di calore e affetto e non vediamo l'ora di ricambiare l'accoglienza con le nostre note.

Un'ora di musica, un silenzio rispettoso e gli applausi finali sono la nostra migliore ricompensa. Abbiamo suonato con una complicità che non avevamo mai raggiunto. La chiesa, la gente, le emozioni, tutto si è fuso in un unico suono simbiotico.

Si avvicinano tante persone, ci fanno i complimenti e scopriamo che siamo finiti in un paese dove la musica è di casa. Allo *spuntino*, dicono, ci faranno sentire i loro canti tradizionali, antichi, ancestrali. Sono impaziente.

Arriviamo in un garage non lontano dalla chiesa; ci accompagna a piedi un gruppo variegato di persone. Siamo in pieno centro storico, un acciottolato levigato dal tempo parla ancora di carri, buoi e zoccoli di cavalli che per secoli hanno attraversato queste stradine buie, di storie, di personaggi importanti, di Antonio Gramsci, di Giovanni Maria Angioy, delle lotte tra ricchi e poveri, di mastri artigiani e di abili allevatori. Se ne intuiscono ancora i fasti del passato osservando gli edifici in pietra e si percepisce la fierezza della comunità.

Adesso siamo a tavola, dentro un grande salone ben arredato. Nelle pareti sostano arnesi antichi di uso contadino. Ci ha accolto un intenso odore di gas, un pentolone enorme in fase di ebollizione con dentro carne, patate e cipolle. Ho chiesto cosa ci fosse dentro oltre alle verdure ben evidenti in superficie.

«Carne di pecora bollita, ne avete mai assaggiata?», mi

chiede con un mezzo sorriso l'uomo incaricato di rigirare ogni tanto l'immensa brodaglia con un grosso mestolo.

«No, mai.»

Mi siedo a una grande tavolata tra il vicesindaco del paese, una affascinante donna sui quarant'anni che mi lusinga mostrando di conoscere la mia musica, e un signore molto interessante che con una voce profonda mi elenca i posti dove il suo coro a *Cuncordu* si è esibito negli ultimi decenni.

La serata è piacevole, delle ottime olive e dell'affettato gustosissimo fanno da aperitivo all'attesa pecora.

Arriva a tavola invece un piatto di pasta tipica sarda, *malloreddus*, in bianco. La osservo perplesso, non essendo il cibo tanto atteso. Ma la delusione ha i secondi contati: il profumo degli ingredienti si insinua nelle narici e fa impazzire il cervello. I sapori si fondono nel cucchiaino che ho appena accostato alla bocca, è incredibile! Scopro che è il brodo di cottura della pecora a dare il gusto a questa prelibatezza. Faccio il bis e per educazione rinuncio alla tripletta. Sono pieno.

La mia vicina di tavolo mi distrae con i suoi discorsi sulle difficoltà nell'amministrare piccole realtà come il suo paese ma percepisco tutto l'amore che nutre per la sua missione.

«Pecora in tavola!», gridano due ragazzi che appoggiano sulla lunga tavolata diversi vassoi di sughero, fumanti e invitanti: cipolle profumate, patate bollenti e pezzi di carne bollita cercano spazio tra bicchieri di vino rosso, che restano vuoti solo per pochi secondi.

«Non ce la faccio, mi sono riempito di antipasti e primo.», dico al mio vicino cantore.

«Assaggiane un pezzo, Vitalio è uno dei migliori cuochi

di Santu Lussurgiu. Come cucina lui la pecora solo pochi altri in Sardegna.»

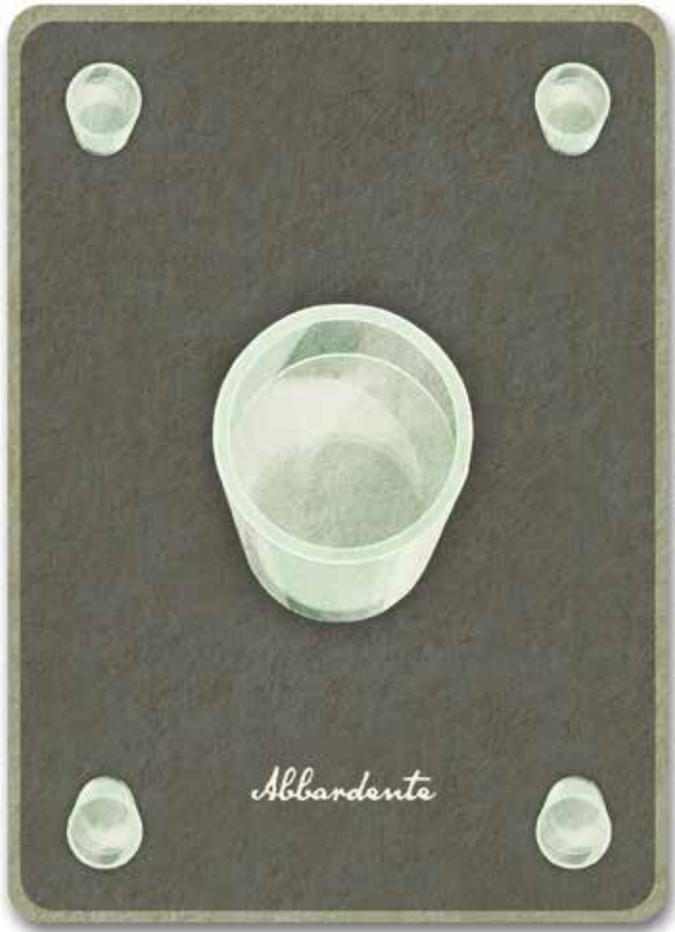
L'invito non può essere rifiutato e inforco un pezzo di carne, mezza patata e un quarto di cipolla. Mai avrei immaginato il sapore di questa carne, delicato e intenso allo stesso tempo. Tenera da sciogliersi in bocca, umida e saporita come non ti aspetti.

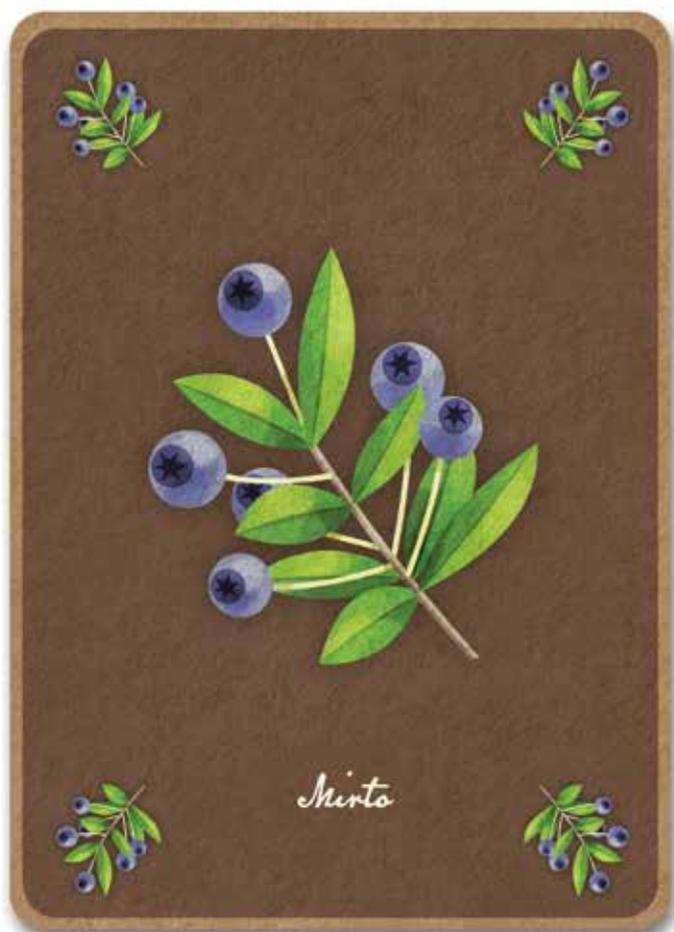
Scappa un urlo nella sala: “*E per il cuoco hip, hip hurrà!*” Tre hurrà fanno da risposta.

Riempio il piatto diverse volte e chiedo al mio vicino di passarmi il suo coltello, a Santu Lussurgiu chiamato *resolza*, per tagliare anche il formaggio che a fine serata passa tra i tavoli: una goccia d'oro dal sapore intenso chiamato *Casizolu*.

Prima di favorire la digestione con l'acquavite locale, capace di risvegliare le mie corde vocali assopite, il mio vicino di tavolo si alza e si dirige verso un angolo della sala, seguito da tre amici. Mi giro con sguardo annebbiato e lento verso di loro e sento partire una voce, a cui si aggiungono poco dopo le altre tre. In modo naturale e con un intreccio melodico indefinibile, creano un'armonia antica di secoli. Chiudo gli occhi e ascolto per circa tre minuti una sola anima che racconta una terra fiera, forte e unica. Sono estasiato.

Salutiamo una compagnia di persone ospitali e semplici e veniamo accompagnati in un albergo dove un letto con lenzuola candide e profumate accoglie le mie membra stanche.





All'interno

Salvatore ci guarda attraverso lo specchietto retrovisore e sorride.

«Mi sa che avete fatto le ore piccole stanotte!» Con un'espressione divertita che ci rivela quanto i nostri volti siano ancora segnati dalla serata precedente, avvia l'auto e ci conduce in Barbagia.

Mentre rifletto con stupore su quanto cibo il mio stomaco, solitamente parco, sia stato capace di accogliere, guardo il paesaggio che scivola intorno a noi e chiedo quale altro luogo ascolterà la nostra musica.

«Un posto incantevole, dove scoprirai la forza dell'acqua e della natura. Si trova vicino a Oliena.»

Il viaggio è breve, un'ora e mezza di macchina nel cuore della Sardegna, tra scenari che cambiano in continuazione: laghi, montagne, santuari si avvicendano in un caleidoscopio culturale suggestivo e rasserenante. Attraversiamo la bella Nuoro, il luogo che ha dato i natali al Premio Nobel Grazia Deledda. La forza delle sue descrizioni assume concretezza in tutto ciò che ci circonda.

Costeggiamo, adagiato su una impressionante parete rocciosa, il paese di Oliena, e poco dopo raggiungiamo una zona lussureggiante e accogliente: Su Gologone.

Ad attenderci nel piazzale dei parcheggi ci sono Maria e Luigi, gli organizzatori della serata, sorridenti e ospitali come tutte le altre persone che ho incontrato in questi giorni.

«Benvenuti, vi mostriamo lo spazio in cui suonerete.»

Luigi si allontana e ci lascia in compagnia di Maria. «Vado a controllare la cottura dei maialetti per lo spuntino di stasera.», ci dice mentre sale in macchina e sparisce tra gli alberi.

Mi sto abituando anche a questo, il cibo mi sta rendendo parte di questa terra. Sorrido. Attraversiamo un bel parco dove scorre un fiumiciattolo di collina. Saliamo una scalinata che ci porta in un piccolo ma grazioso spazio nei pressi di una chiesa antichissima. Una cinquantina di sedie e un pianoforte sostano nel centro della piazza.

Tutto è pronto per il sound check. Maria ci accompagna alla sorgente che dà il nome al luogo. Tra rocce e passaggi angusti arriviamo sul ciglio di una vasca di acqua cristallina e pura. Ci raccomanda di stare attenti. Quella che abbiamo davanti è la sorgente carsica più importante della Sardegna; è oggetto di sfida per gli speleologi subacquei di tutto il mondo, che la affrontano con rispetto poiché in tanti non sono risaliti dagli oltre 135 metri di profondità. I colori dello specchio d'acqua sono irreali, sembrano creati ad arte con i più potenti programmi di fotoritocco: blu intensi, sfumature smeraldine e trasparenze sembrano invitarti a raggiungerli. Uno luogo unico e pericolosamente intrigante.

«Mi ci tufferei.», dico senza riflettere.

«12 gradi costanti tutto l'anno!», esclama Maria. Rinuncio alle lusinghe dell'acqua, non sarebbe per me un bagno salutare. I miei occhi, però, in quei colori hanno trovato ristoro.

Ci spostiamo verso la chiesetta di Nostra Signora della Pietà, manca poco meno di un'ora al concerto e proviamo gli strumenti per capire se i suoni della natura – versi di

uccelli, lo scorrere dell'acqua e il movimento del vento tra le fronde degli alberi – ci faranno da base oppure saranno un disturbo.

No, quella beatitudine non ci crea nessun problema, anzi. Durante le prove giochiamo con le note improvvisando brani che ad essa sembrano sposarsi alla perfezione.

Il concerto inizia quando l'aria fresca della sera dà pace a una giornata afosa e umida.

Come poco prima, ci facciamo guidare dai suoni circostanti e divaghiamo in uno stato di trance permanente lungo le linee melodiche dei nostri brani più conosciuti. Il pubblico ha apprezzato lo sforzo creativo, mi dispiace solo di non aver registrato il concerto e raccolgo dentro me il ricordo di una serata indimenticabile in un contesto unico.

Si avvicina a noi una coppia di olienesi, fieri cittadini del paese che abbiamo visto adagiato lungo il costone di roccia.

«Che meraviglia! Sembrava quasi che il luogo aspettasse la vostra musica da tempi lontani.»

«Grazie, il più bel complimento che potessimo ricevere stasera. È stato come se avessi già suonato in questi boschi millenni fa! Sono senza parole...»

Mentre parliamo con altri spettatori, mi accorgo di avere già in mano un bicchiere di vino rosso, il famoso Nepente di Oliena, decantato da D'Annunzio. Ne capisco subito il motivo: è forte come le rocce che ci proteggono, e intenso come i profumi che ci circondano.

Saliamo in macchina e in cinque minuti raggiungiamo l'ingresso di un podere. Dietro la bella casa di campagna salgono verso il cielo i fumi e l'aroma di arrostitura. Una visione meravigliosa raggiunge i nostri occhi: una decina di maialetti infissi in altrettanti spiedi formano un cerchio

davanti a un fuoco basso ma uniforme.

«Quasi pronti!», ci informa Luigi. «Dov'è il vostro bicchiere?»

Pian piano le tavolate di fronte alla casa si riempiono di persone, indubbiamente più di quelle che hanno partecipato al concerto. Ho imparato in questi giorni che l'ospitalità e la partecipazione è importante si esprimano durante la cena, un momento di convivialità che in questa terra è quasi rituale.

Dopo gli immancabili antipasti e il gustosissimo pane carasau, arriva il re degli spuntini, il tanto atteso (almeno da me) *procheddu* arrosto. Così lo chiamano da queste parti. Vassoi di sughero strapieni di carne ricoperta da ramoscelli di mirto sembrano danzare di mano in mano, mentre le *resolze*, pronte a compiere il loro gesto preferito, spostano i succulenti bocconi nei piatti degli invitati.

Andrea mi ricorda il regalo ricevuto la sera prima a Santu Lussurgiu e mi esorta a utilizzare lo splendido coltello donatomi da un abile artigiano lussurgese con tanto di dedica incisa nella lama.

Tiro fuori dalla sua custodia la mia *resolza* dal manico di corno bianco con leggere venature argentate. Stupendo.

Uso il coltello con orgoglio e mi sento un po' sardo anche io. La carne di maialetto si scioglie in bocca, un gusto trascinante. Ogni boccone ha un sapore diverso: la croccantezza della cotenna, la bontà dei piedini, il retrogusto del mirto. Sono stupefatto.

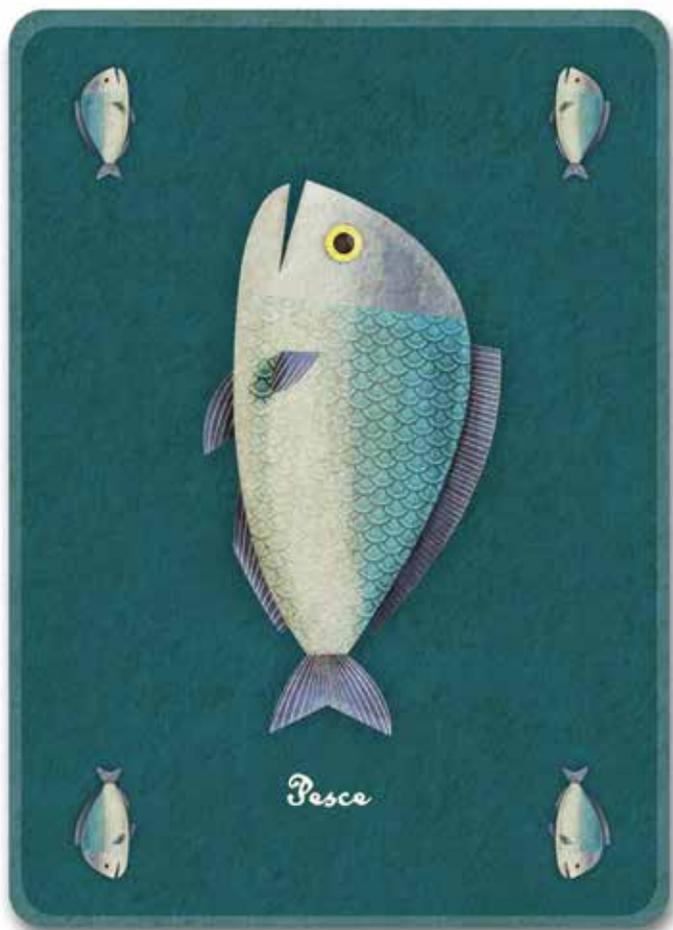
Credo di aver raggiunto il massimo della beatitudine quando una gomitata che giunge dal mio vicino di tavolo mi esorta ad aprire un contenitore di terracotta. Ho in mano un pezzo di orecchio di maiale e immagino la mia figura simile a un personaggio dei Flintstones intenta a rosicchiare

un pasto da cavernicoli mentre l'altra mano si avvicina decisa al coperchio del recipiente. Lo apro con grande curiosità, chiedendomi quale altra prelibatezza esso contenga. Il morso della carne rimane immobile nella bocca mentre strabuzzo gli occhi davanti a centinaia di piccolissimi vermi impazziti che scappano da una presunta forma di formaggio ingiallita e ormai ridotta a una crema. Dopo il re degli *spuntini*, la leggenda delle tavole sarde: il formaggio con i vermi o *casu marzu*, come me lo presenta il mio compagno di tavolo offrendomelo già spalmato su un pezzo di pane carasau.

“*E ora che faccio?*”, penso. Questo è un battesimo irrinunciabile. Mi guardo intorno e cerco espressioni di conforto ma trovo solo persone abituate a tavole così accoglienti e tradizionali. Chiudo gli occhi e sprofondo per una ventina di secondi dentro un mondo extrasensoriale sconosciuto. Niente più vermi o immagini di disgusto nella mia mente, solo un viaggio che vorrei non finisse mai. Sono in paradiso.

Mi riprendo un attimo mentre parte la musica di un ballo sardo accompagnato da un coro a tenore del luogo, e pian piano si conclude una serata indimenticabile. Stanco e ubriaco come non mai, vorrei che le giornate in Sardegna non finissero. Sono rapito da questa gente, dai loro modi spigolosi ma gentili, dall'ospitalità mai finta e dalla possibilità che ho avuto di essere loro amico per qualche ora.

Salutiamo tutti e ci trasciniamo nel letto del vicino albergo che ha lo stesso nome del luogo in cui abbiamo suonato. Solo al mattino, quando la luce penetra nella stanza, scopro la bellezza che mi circonda.



Verso il mare

Il viaggio verso il Sud Sardegna mi permette di recuperare il sonno perso. Il giallo delle campagne costeggia l'arteria principale dell'Isola, tagliata a metà da quattro corsie con poche macchine e qualche tir.

«Oggi andiamo a Cagliari.», annuncia Salvatore. «Ma non in città, andiamo in una zona di mare dove si svolge da tantissimi anni la sagra del pesce più conosciuta dell'Isola.

«Peccato, qualche mio amico che ha visitato la città dice che sia meravigliosa, una delle più belle del Mediterraneo.», rispondo io, con la bocca ancora impastata dal sonno.

«Vero!», esclama Andrea. «Ci sono tornato qualche anno fa per il matrimonio di mio cugino, il Poetto sembra un lungomare americano, pieno di servizi, chioschi e vita notturna.

«Sarà per la prossima volta, ci andrò da turista.» Andrea annuisce, certamente sarà lui il mio cicerone quando deciderò di tornare in questo luogo dai mille volti.

Sfioriamo l'ingresso del capoluogo sardo e svoltiamo in direzione Pula. Dopo pochi chilometri scendiamo da un cavalcavia per immergerci in una zona quasi isolata dal resto dell'ambiente circostante. Tra stagni, zone industriali, nuove vie di traffico turistico, un piccolo pezzo di terra sembra non aver subito il passare del tempo: un villaggio di pescatori in cui una marea di gente tra le casette variepinte prepara piatti a base di pesce. E mi ritrovo ad essere,

ancora una volta, allettato dai profumi che solleticano le mie narici.

Proseguiamo per un centinaio di metri oltre il villaggio e giungiamo in una proprietà privata dove ci attendono due belle signore.

Siamo all'interno di un'elegante struttura adibita probabilmente a ricevimenti di lusso. Numerose file di sedie poste dinanzi a una piccolissima chiesa dedicata a Sant'Efisio, il martire a cui l'Isola è particolarmente devoto, attende gli ospiti che ascolteranno il nostro concerto.

«Si comincia fra un'ora.», dice Luisa, la più giovane delle due. «Dopo ci immergeremo nella festa di Giorgino. Se non l'avete mai fatto prima, è un'esperienza a cui non potete rinunciare.»

Non pretendiamo nulla di più. Andrea mi guarda con un sorriso che racconta pienamente la felicità di aver condiviso con me questi fantastici giorni.

Il concerto è un mix delle cose migliori che abbiamo suonato in questi giorni in Sardegna. L'energia delle pietre assorbita sull'altare di Monte d'Accoddi, la ritualità dei gesti e delle voci scoperte nella riservatezza del centro storico di Santu Lussurgiu e la forza dirompente dello scorrere dell'acqua tra le meraviglie naturali di Su Gologone. Tutto trasformato in note e accordi fluidi come le onde del mare che sentiamo infrangersi poco lontano dalle mura dell'antica chiesa che ci fa da scenografia.

Dopo l'esibizione, ci ritroviamo catapultati in un ambiente di festa genuino e antico. Tra le vie del villaggio di pescatori assaggiamo pasti a base di pesce che farebbero la felicità dei migliori ristoranti del mondo. La sapienza dei cuochi è sbalorditiva, semplici ingredienti arricchiscono piatti mai assaporati prima.

Frugo nelle mie tasche alla ricerca della *resolza* utilizzata la sera prima a Oliena, ma non la trovo. Comincio a preoccuparmi, è un dono troppo prezioso, la mia sbadataggine non può avermi giocato questo brutto scherzo. Cerco Andrea e lo invito a ricordare con me il momento in cui ho prestato il mio caro oggetto a commensale per tagliare un pezzo di pecorino giunto in tavola dopo il formaggio con i vermi.

«Ricordi se mi hanno restituito il coltello?» Guardo Andrea negli occhi ma conosco già la risposta. Sono triste. Immagino il mio dono abbandonato sul tavolo in attesa di tornare dal suo padrone, spero che qualche anima pia ne abbia cura.

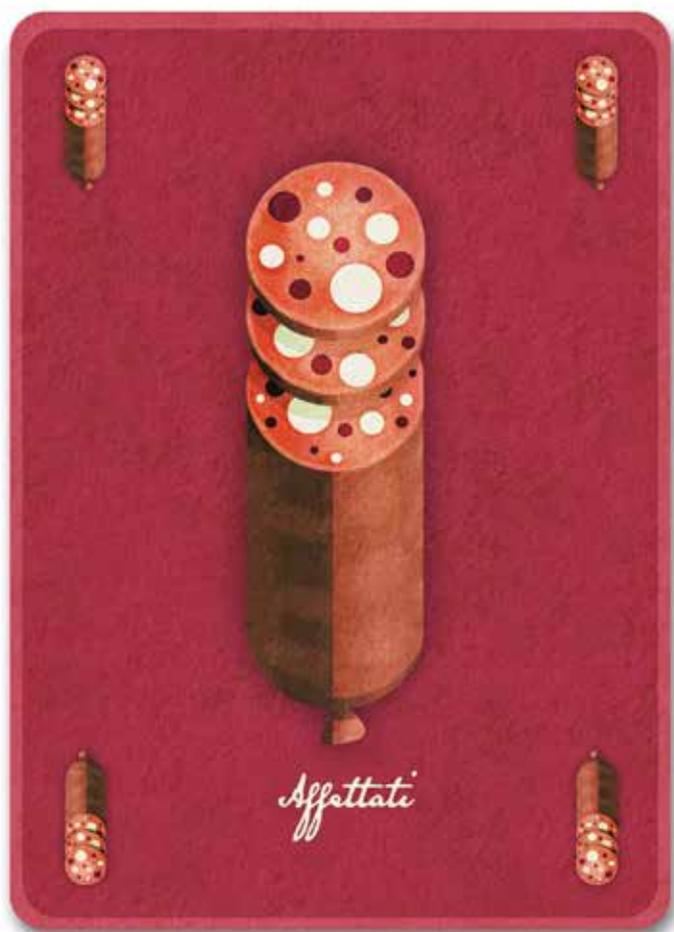
Pur avendo a disposizione le posate di plastica, sento la mancanza della *resolza*. Mi ha tenuto compagnia nei giorni scorsi e mi sono abituato alla sua presenza. Ho capito che non si tratta di un semplice coltello, ma di un pezzo di tradizione a cui mi dispiace rinunciare.

La serata prosegue fino a notte fonda, mentre scivoliamo tra decine di persone pronte a raccontarci aneddoti della Cagliari antica e meno metropolitana.

Alla fine, è il profumo del mare ad accompagnarmi tra le braccia di Morfeo. È una sensazione unica, mai provata prima.

Tutti i miei viaggi precedenti mi hanno lasciato qualcosa di importante, ma sono bastati pochi giorni in quest'isola incantevole per farmi ammalare. Qui lo chiamano *mal di Sardegna*, affligge chi la lascia per cercare fortuna altrove ma anche chi vi viene in vacanza e sente il desiderio fortissimo di non andarsene più.

Ci tornerò. Qui ho trovato persone, cultura e tradizioni che non voglio perdere e di cui non mi sentirò mai sazio.



Epilogo

A fine mattina arriva Salvatore con il suo mezzo e ci accompagna all'aeroporto di Cagliari. Manca poco all'imbarco e mi avvicino ai banconi dei fast food con una certa mestizia. Come è dura tornare al cibo veloce e precotto dopo questo tsunami culinario in Sardegna! Andrea anticipa la mia sofferta decisione di acquistare un tramezzino poco invitante mostrandomi un sacchetto di carta con dentro due panini e un pezzo di formaggio.

«Un omaggio del nostro fido autista, almeno a me è rimasta la *resolza* e partiamo contenti.»

Mastico con gusto mentre aspetto la chiamata del volo per Torino.

Due mesi dopo le avventure in terra sarda, Andrea passa a trovarmi nella sala in cui suono e registro le mie tracce. Mi consegna una scatola, non molto grande ma elegante. L'accetto incuriosito.

«Aprila! Sembra incredibile. Qualcuno ha prodotto un gioco da tavolo dove gli elementi da combinare formano gli *spuntini* che abbiamo condiviso in Sardegna. C'è anche una carta con un disegno identico alla tua *resolza* persa a Oliena. Non ci taglierai la carne ma almeno te la ricorderai per sempre.»

Apro la confezione e rivivo nei disegni del gioco i momenti più belli del viaggio di qualche tempo prima. Rivedo gli occhi delle persone conosciute, i profumi che ci hanno

accompagnato negli spostamenti tra un luogo e un altro, i sapori difficili da raccontare dei piatti assaggiati negli *spuntini*.

Mi volto verso Andrea.

«Grazie amico. Ma adesso andiamo a Firenze, alla sede dell'Accademia della Crusca, e spieghiamo bene cosa significa il termine “*spuntino*”.







Foto dell'Area prenuragica di Monte d'Accoddi su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Polo Museale della Sardegna.

In Sardegna esistono luoghi antichi e misteriosi, capaci solo in parte di raccontare il passato da cui provengono. Il tempio prenuragico di Monte d'Accoddi, a pochi chilometri da Sassari, è uno di questi. Incastonato nel verde della Nurra, una delle regioni storiche dell'Isola, il monumento — con il villaggio circostante — non ha eguali in Europa e nel bacino del Mediterraneo.

Diverse campagne di scavo, a partire dagli anni Cinquanta, ne hanno rivelato la singolarità per forma, dimensioni e tipologia costruttiva. Si è scoperto altresì che il tempio, risalente alla prima metà del IV millennio a.C., è stato inglobato da una costruzione successiva più ampia, probabilmente edificata a scopo contenitivo. Il primo edificio, una piramide tronca rivolta a sud con rampa d'accesso, mostra sulla sommità i resti di un sacello — luogo sacro dedicato alla divinità —. Questo luogo è stato chiamato “tempio rosso”, per via delle strutture murarie intonacate e

verniciate, appunto, di rosso.

Il secondo edificio amplia il primo, ripetendone la forma. La struttura megalitica che si presenta oggi agli occhi dei visitatori ha una base di 37,50 x 30,50 metri e una rampa lunga oltre 40 metri. Percorrerla doveva essere suggestivo e catartico: un passo dopo l'altro, l'uomo si avvicinava al cielo, qualunque significato questo potesse avere all'epoca.

Ma la ricchezza di questo sito non è legata solo al tempio: tutt'intorno la pianura brulicava di vita. Un vasto villaggio si stendeva ai piedi del tempio, prima ancora che esso nascesse. Il ritrovamento di reperti più antichi dell'altare prenuragico suffraga questa ipotesi. Tra questi ricordiamo il menhir che oggi è posto a fianco alla rampa e che in precedenza deve essere stato esso stesso oggetto di venerazione. Simboli fallici per eccellenza, i menhir sono legati, infatti, ad antichissimi riti di fertilità.

Singolari e affascinanti sono anche altre pietre: un masso sferoidale ben rifinito e ricoperto di coppelle, e una lastra litica i cui bordi hanno sette fori passanti. Si suppone, considerato anche l'inghiottitoio naturale sottostante, che venisse utilizzata per i sacrifici.

Particolarmente interessante e suggestiva è la cosiddetta "Capanna dello Stregone": suddivisa in cinque ambienti, deve il suo nome al ritrovamento — al suo interno — di una brocca capovolta contenente una punta di corno bovino e alcune conchiglie. La capanna fu abbandonata in seguito a un incendio, evento

che ha consentito il ritrovamento di tutto ciò che conteneva, tra cui un tripode posto sul focolare.

Il ritrovamento copioso di conchiglie nell'area attorno al tempio ha fatto ipotizzare il consumo di pasti sacri. Erano presenti, peraltro, anche altri residui di cibo, sia di mammiferi e lumache sia di pesci, mitili e ricci di mare.

Il cibo, oggi come allora, è simbolo atavico di convivialità, di connessione con il prossimo ma anche con un mondo altro, come dimostra il rito che in Sardegna si perpetua ancora oggi la notte dei morti, quando si usa lasciare del cibo a tavola per *sas animas*.

Curiosità. Il nome del luogo, Monte d'Accoddi, ha un significato particolare che ha richiesto attente ricerche per essere individuato. Nel tempo si sono fatte varie ipotesi — suggerite anche da trascrizioni differenti del nome —, e solo in anni recenti si è trovato un documento catastale che riportava il toponimo “Monte de Code” ossia “collina delle pietre”. Inoltre, nella traduzione seicentesca in spagnolo del *condaghe* di San Michele di Salvennor — che deve il suo nome all'abbazia anticamente situata tra Ploaghe e Codrongianos — il luogo veniva chiamato “Monton de la Piedra”.

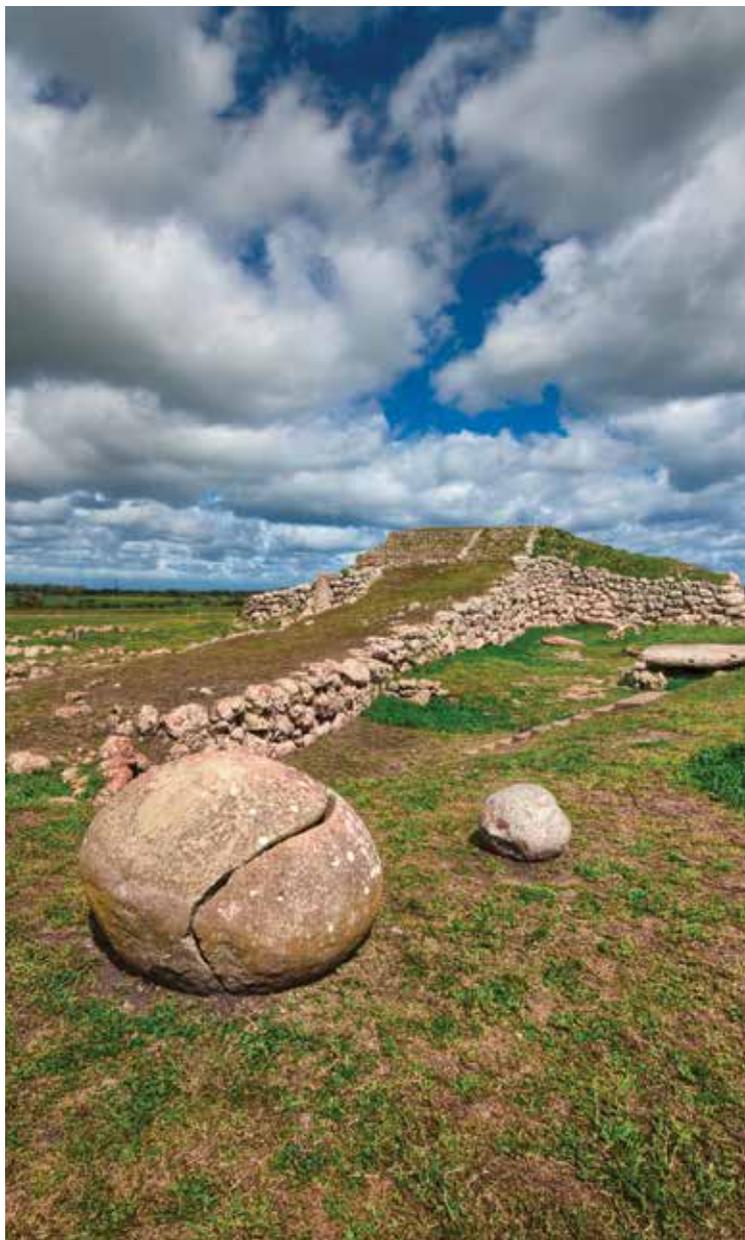


Foto dell'Area prenuragica di Monte d'Accoddi su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Polo Museale della Sardegna.





Immerso nel verde, il paese di Santu Lussurgiu si offre ai visitatori con la veste della tradizione ma anche con un'offerta turistica interessante; nel centro storico, caratterizzato da un intrico di viuzze che conservano ancora l'acciottolato, dominano le costruzioni in pietra, molte delle quali restaurate senza alterarne le peculiarità originarie. Inoltre, la comunità ha sposato la filosofia dell'albergo diffuso: le numerose soluzioni per il soggiorno dei turisti rendono il paese un luogo votato all'accoglienza di chiunque abbia il desiderio di trascorrere qualche giorno in una vera e propria oasi di serenità. In linea con una delle vocazioni primigenie del borgo, nel centro storico è possibile visitare il Museo della Tecnologia Contadina. Nato nel 1976, ospita oltre duemila strumenti di lavoro e oggetti, tutti donati da famiglie del posto.

Le passeggiate all'interno dell'abitato sono solo una delle possibilità. Santu Lussurgiu, infatti, è circondato da boschi, corsi d'acqua e sorgenti. Le più note fra

queste ultime sono quelle di San Leonardo de Siete Fuentes — Sette Fonti —, la cui acqua viene imbottigliata e venduta. Un nome evocativo e antico che narra lo speciale legame di questo luogo con le acque e con Leonardo di Noblac, il santo a cui è intitolata la chiesa in stile romanico pisano ivi presente. Accanto a questa, il cui primo nucleo è del XII secolo, sono ancora presenti i *muristenes*, locali un tempo destinati ad accogliere i novenanti, oggi trasformati in una rinomata struttura ricettiva.

L'acqua, che rende questi luoghi tanto suggestivi, diventa bussola per passeggiate sia dentro Santu Lussurgiu sia fuori. Basti pensare al luogo in cui sorgeva l'antico lavatoio, Su Saucchu, o al parco Funtana Longa, dotato di tavoli e panche per i picnic degli avventori domenicali. O ancora a Elighes Uttiosos, letteralmente "lecci gocciolanti", per via dell'acqua che sembra sgorgare da robuste radici di leccio.

Se invece si vuole godere di una vista dall'alto, si può raggiungere la terrazza panoramica, chiamata Sa Rocca dal nome dell'affioramento roccioso su cui è stata costruita. Su di essa e sul paese domina, dal 1970, la statua del Cristo del Sacro Cuore realizzata dallo scultore Edgardo Mugnoz.

Cultura

Santu Lussurgiu non è rinomato solo per le sue acque e l'accoglienza. Il borgo pullula di botteghe artigiane specializzate nella tessitura e nella lavorazione del

ferro, del legno, del cuoio. Sono particolarmente apprezzate, ad esempio, le finiture per cavalli: una produzione in linea con prestigiosi appuntamenti quali la tradizionale corsa di carnevale a cavallo *Sa carrela 'e Nanti* e le processioni a cavallo (*Ardie*) di San Lussorio e de *su Coro 'e Zesusu*: rispettivamente ad agosto e luglio.

Santu Lussurgiu è anche luogo di canti e di cori. Si è conservata nel tempo la tradizione del canto *a cuncordu*, un tipo particolare di canto a quattro voci, tutte maschili, i cui nomi sono *Bassu*, *Contra*, *Oghe* e *Cuntraltu* — rispettivamente basso, baritono, tenore e controtenore —. Voci che si distinguono per le diverse tonalità e che conferiscono all'insieme vocale una particolare sonorità, molto piacevole e suggestiva.

I cori eseguono canti religiosi e popolari che accompagnano particolari momenti di festa della comunità: i riti della Settimana Santa, il Natale, ma anche la manifestazione *Cantigos in Carrela* — in cui i cantori si esibiscono nelle strade — organizzata con passione dal coro *Su Cuncordu Lussurzesu* e dall'associazione culturale "Aidos". Un evento che precede di qualche giorno il carnevale e *Sa carrela 'e nanti* e che ha luogo lungo le vie del centro storico. Un'occasione di festa, di allegria, in cui l'ospitalità dei lussurgesi trova massima espressione e che permette ai forestieri di ammirare le peculiarità del paese in un percorso sonoro a stretto contatto con i cantori.

La passione dei lussurgesi per il canto è diventata famosa a livello internazionale, tanto che il canto *a cuncordu* è oggetto di attenzione da parte di studiosi di tutto il mondo. Il paese è anche tappa dell'International Master Class dell'Orchestra da Camera della Sardegna, che ogni anno ad agosto porta a Santu Lussurgiu docenti di fama. Un amore per la musica in tutte le sue forme che il silenzio e la pace che regnano nel comune del Montiferru permettono di godere appieno.

La grande vivacità culturale del paese ha radici lontane: alla fine del Quattrocento, i frati Minori Osservanti vi aprirono una scuola di alfabetizzazione. Nell'Ottocento, invece, grazie a un consistente lascito, fu costituita una scuola di latinità e retorica frequentata, tra gli altri, da Antonio Gramsci agli inizi del Novecento.

Enogastronomia

Un altro settore locale di eccellenza è quello enogastronomico: dolci, vini e formaggi della zona sono particolarmente rinomati. Come il *casizolu* del Montiferru, un antico formaggio a pasta filata prodotto dal latte vaccino. Una rarità — peraltro molto apprezzata — poiché la tradizione sarda è più legata ai formaggi ovini.

Una vera perla per il dopo pasto è, invece, la famosa *Abbardente*, un'acquavite di vino prodotta dalle Distillerie Lussurgesi secondo la tradizione del posto. Generalmente i distillati di questo tipo si ottengono

dalle vinacce, mentre a Santu Lussurgiu, e più in generale nel Montiferru, l'acquavite si ricava dal vino. I motivi per visitare questo borgo antico che ha saputo guardare al futuro sono tanti e tutti validi: le sue viuzze romantiche, il silenzio, la natura, le tradizioni, il canto, il buon cibo. Perché come sostiene il giornalista e scrittore lussurgese Nicolò Migheli: "Santu Lussurgiu non è solo un luogo, è uno stato d'animo."

Curiosità

Nella toponomastica del paese non figurano i Savoia, fatto abbastanza raro nell'Isola. Numerosi lussurgesi, alla fine del Settecento, parteciparono ai moti rivoluzionari guidati da Giovanni Maria Angioy e la loro fiera opposizione al governo piemontese suscitò le ire del re Carlo Felice di Savoia che per questo affronto avrebbe volentieri demolito il paese e passato a fil di spada i suoi abitanti. L'acrimonia del sovrano ha lasciato nella comunità un segno profondo che si manifesta ancora oggi nella scelta di non intitolare vie o piazze ai membri di casa Savoia.







Acque antiche solcano gli anfratti del Supramonte, sistema montuoso della Sardegna centro-orientale che custodisce tesori naturalistici preziosi e spettacolari: grotte, risorgive, siti archeologici e boschi, per citarne alcuni. Un patrimonio che racconta la vita animale, vegetale e umana in tutte le sue manifestazioni.

Le sorgenti

Il sistema carsico che caratterizza il Supramonte di Oliena regala scenari di inusitata bellezza, sia nelle sue viscere sia a cielo aperto. Come *Su Gologone*, dichiarato Monumento naturalistico nel 1998, considerato la più importante sorgente sarda. Le sue acque mostrano sfumature verdi, azzurre, blu, turchesi su cui si specchiano le alte pareti rocciose da cui fuoriesce e la natura incontaminata che la sovrasta. Il suo scorrere alimenta il fiume Cedrino, uno dei più importanti della Sardegna.

Placida nei mesi caldi, tumultuosa d'inverno, la sor-

gente è luogo visitato dai turisti ma anche da speleo-subacquei provenienti da tutto il mondo, per i quali le sue profondità rappresentano un limite con cui confrontarsi.

I monti

Il Supramonte di Oliena, conosciuto come “Dolomiti della Sardegna” per le caratteristiche morfologiche che lo accomunano al massiccio alpino, è fieramente rappresentato dal *Monte Corrasì*, il più alto del complesso, frequentato da arrampicatori e trekker. La vetta offre viste mozzafiato sul panorama circostante, ma anche l’ascesa, per quanto difficoltosa, riserva spettacolari sorprese: una moltitudine di specie animali e vegetali vivacizza l’ambiente rendendolo, se non unico, certamente speciale. Una delle arrampicate preferite dagli appassionati è quella sulla montagna calcarea di *Punta Cusidore*, un simbolo per chiunque pratichi questo sport. Ma la bellezza del Supramonte non è tutta esteriore. Numerose sono, infatti, le grotte nascoste dalla sua corazza. Come *Sa Oche* e *Su Ventu — nella Valle di Lanaito —*, due grotte unite fra loro da un sifone naturale. O come la grotta *Corbeddu*, che deve il nome al bandito ottocentesco Giovanni Corbeddu Salis che qui trovò rifugio negli anni della latitanza.

I siti archeologici

Le asperità del Supramonte difficilmente farebbero

pensare a insediamenti umani antichi. Raggiungere le alture e costruirvi un villaggio deve essere sembrato per molto tempo improbabile. Eppure, proprio nel suo gioco di valli e rocce appuntite che vi si tuffano a strapiombo, gli antichi Sardi hanno vissuto, edificato e lasciato importantissime tracce del loro passaggio. Il villaggio nuragico di *Sa sedda 'e sos carros* — “punto di passaggio dei carri” — ne è un prezioso esempio. Una struttura in particolare spicca per qualità ingegneristica e raffinatezza: la cosiddetta *fonte*, un ambiente circolare costruito con massi squadrati chiari e scuri — calcare e basalto —. Dai blocchi emergono gli altorilievi di teste di muflone muniti di foro da cui l'acqua, con un sofisticato sistema di incanalamento, si riversava nel bacile monolitico posto al centro dell'ambiente. Poco distante è presente una vasca per abluzioni che racconta la sacralità del luogo e i riti che vi si officiavano.

Un altro famoso villaggio nuragico — soprastante la Valle di Lanaitho — è *Tiscali*. Esso rappresenta ancora oggi un mistero: si trova, infatti, all'interno di una dolina venutasi a creare sulla sommità del monte omonimo; un luogo impervio, lontano dalle fonti d'acqua e impossibile da coltivare. Certamente, però, offriva sicurezza e riparo; per questo è stata avanzata l'ipotesi che sia stato abitato da quelle *Civitates Barbariae* che lottarono strenuamente contro la colonizzazione romana.

Tutta la Valle di Lanaitho, in verità, ha restituito tracce

consistenti di vita umana: si pensi ai resti umani fossili nella grotta *Corbeddu*, alcuni dei quali risalenti a circa 20 mila anni fa, i più antichi dell'Isola. O a quelli delle grotte del Guano e Rifugio.

Luogo aspro e ameno a un tempo, il Supramonte, amato da speleologi, turisti, trekker e canoisti. Un capolavoro della natura che l'uomo ha scelto di abitare, migliaia di anni fa, nonostante le difficoltà oggettive, i tratti impervi e gli strapiombi. O forse, proprio per questi.

Curiosità: Oliena si stende ai piedi del Monte Corrasi, circondata da una lussureggiante vegetazione. Il suo nome sembra derivare dalla notevole presenza di ulivi, ma oggi la località si associa più facilmente al vino e a uno in particolare, il Nepente. Alle sue inconfondibili qualità, Gabriele D'Annunzio dedicò un elogio.

I nomi delle grotte *Sa Oche* e *Su Ventu* sono stati spesso oggetto di fraintendimenti. Sa Oche viene da molti tradotto con La Voce, ma in verità significa La Foce. Inoltre, l'accostamento delle due grotte, perché comunicanti, ha fatto sì che alcuni le credessero una sola cavità, unificando il nome e traducendolo, per giunta, in modo errato: *Sa Oche e Su Ventu* è infatti riportato in numerosi siti web con il significato di La Voce del Vento.

Tanti e famosi i film girati — del tutto o in parte — in Supramonte o nel territorio di Oliena. Ne citiamo alcuni: *La Bibbia*, di John Huston (1966); *King David*, di Bruce Beresford (1985); *Delitto per amore – L'edera*, di Augusto Genina (tratto dal romanzo di Grazia Deledda *L'edera*, 1950); *Disamistade*, di Gianfranco Cabiddu (1988); la serie tv *L'ultima frontiera*, di Franco Bernini (2006); *Su Re*, di Giovanni Columbu (2013); il cortometraggio *Transumanza*, di Salvatore Mereu (2013); *Banditi a Orgosolo*, di Vittorio De Seta (1961).







È il profumo del mare ad accarezzare quotidianamente il piccolo villaggio fondato durante il regime fascista a ridosso della città, lungo la costa che da Cagliari scivola verso Pula. Si trova nella parte occidentale del Golfo degli Angeli, luogo ameno baciato dal sole che porta in sé i colori di Sardegna e gli odori che, giungendo dall'entroterra, si mescolano alla salsedine.

Il tratto di spiaggia su cui sorge, La Playa, fino agli anni Trenta del Novecento era il litorale preferito dai cagliaritari facoltosi, rinomato luogo di villeggiatura a poca distanza dalla centralissima via Roma. Con la progressiva creazione di stabilimenti balneari al Poetto — la lunghissima spiaggia che si stende verso il lato orientale del Golfo —, Giorgino perse progressivamente la sua forza attrattiva per i bagnanti. In anni più recenti, la costruzione del porto industriale — conosciuto come porto canale — ha spezzato il cordone litoraneo, isolando di fatto la borgata dal resto della città. Probabilmente anche per questo motivo all'in-

terno del Villaggio Pescatori si respira un'aria particolare: l'opulenza della città, pur vicina geograficamente, appare lontana dalla semplicità del rione, la cui vita è legata al mare e ai suoi frutti, allo Scirocco, alle onde, alla risacca. Eppure, due eventi importantissimi animano ogni anno le strade di Giorgino: l'arrivo di Sant'Ef시오 il Primo Maggio e la Sagra del pesce tra fine agosto e i primi di settembre.

Sant'Ef시오

Al santo guerriero i cagliaritani, e i sardi tutti, sono particolarmente devoti: dal 1657 la città scioglie il voto fatto a Ef시오 nel 1652 affinché la liberasse dalla peste. Un voto, di cui è custode l'amministrazione comunale, che onora il santo ogni anno con una lunga processione. Dalla chiesa a lui intitolata — situata nel quartiere di Stampace — l'antico cocchio trainato da buoi con al suo interno il simulacro del santo percorre diverse vie cittadine, preceduto dalla sfilata delle autorità a cavallo — tra cui spicca l'Alter Nos, rappresentante della municipalità — e dei gruppi folkloristici provenienti da tutta l'Isola. Un tripudio di colori che nasce sia dagli abiti tradizionali sia dall'infiorata — in sardo *sa ramadura* —, compiuta poco prima del passaggio del Santo e consistente nello spargimento nella via Roma di petali di rose. La processione non è solo cittadina; essa arriva fino a Nora — a poca distanza da Pula —, luogo in cui Ef시오 subì il martirio. Lungo il percorso, il cocchio del Santo si ferma a Giorgino, e

precisamente all'interno di una pregiata casa padronale, Villa Ballero. La corte della villa ospita una piccola chiesa intitolata al martire in cui avviene il cambio d'abito: tolti gli eleganti vestiti e i gioielli utilizzati nella prima parte della processione, il simulacro ne indossa di più modesti prima di proseguire il viaggio verso Nora. Anche il ricco cocchio viene sostituito con uno più sobrio, sebbene ugualmente antico. L'arrivo del Santo a Giorgino è un momento importantissimo per gli abitanti del Villaggio Pescatori: il loro gruppo è, infatti, l'unico a poter accompagnare il Santo fino alla chiesetta della Villa Ballero.

Sagra del pesce

La Sagra del pesce di Giorgino non è solo un evento culinario, sebbene questa sia la componente principale. Giunta nel 2018 alla trentatreesima edizione, negli anni ha arricchito la sua programmazione in cui non manca l'offerta culturale. Racconti, musica, animazione e balli rendono le giornate della Sagra un momento di festa sia per gli abitanti del Villaggio sia per tutti coloro che si riversano nelle sue strade, richiamati dal profumo di mare e dei piatti tradizionali, abilmente preparati dai pescatori e dalle loro famiglie. Numerose le pietanze: la pasta con le cozze, il fritto misto, le grigliate di muggini, sardine e altri pesci locali e la *burridda*, rinomato piatto cagliaritano realizzato con le carni del gattuccio — pesce della famiglia degli squali —, i suoi fegatini, noci tritate e aceto.

Curiosità

Un'altra pietanza offerta in occasione della Sagra è su *pisci a collettu* — letteralmente “pesce con il colletto” —. In verità non si tratta di pesce ma di fave lesse, cibo povero per antonomasia che, visto il basso costo e il senso di sazietà che offriva, era per i meno abbienti una preziosa fonte di sostentamento. Il nome deriva dal peduncolo della parte superiore della fava — verde in quelle fresche, nero in quelle secche — che somiglia, appunto, a un colletto, e dal fatto che il pesce non fosse alla portata di tutti. Definire le fave lesse *pisci a collettu* era anche un modo per sdrammatizzare una povertà diffusa che trovava nel limitare la spesa per il cibo una delle prime conseguenze. Oggi le fave lesse con aglio e menta — tali sono gli ingredienti di *su pisci a collettu* — sono non solo un piatto con una storia interessante ma anche una prelibatezza apprezzata dai palati più raffinati.

I pescatori che partecipano in rappresentanza del loro villaggio alla processione in onore di Sant'Efisio sfilano scalzi. Sia gli uomini sia le donne indossano abiti semplici e quasi privi di gioielli. Un'usanza che rimarca l'ascendenza umile degli uomini di mare e che contrasta con le filigrane e i bellissimi gioielli tradizionali esibiti dagli altri gruppi.

MONTE D'ACCODDI

Bibliografia

Lilliu, G., *La civiltà dei Sardi dal Paleolitico all'Età Nuragica*, Il Maestrale, Nuoro, 2004.

Melis M. G., *Monte d'Accoddi: il fascino dell'architettura preistorica del Mediterraneo*, in "Antas", a. III, n. 11, maggio 2016

Moravetti, A., *Gli altari a terrazza di Monte d'Accoddi*, in AA.VV., *Darwin quaderni: Archeologia in Sardegna*, Editoriale Darwin, Roma, 2006.

Moravetti A., Melis P., Foddai L., Alba E. (a cura di), *La Sardegna Preistorica: storia, materiali, monumenti*, Carlo Delfino Editore, Sassari, 2017.

Sitografia

www.sardegnaicultura.it
www.sardegnaidigitalibrary.it
www.wikipedia.org

Glossario

Condaghe: antico documento amministrativo (XI-XIII sec.), manoscritto su pergamena. Conteneva generalmente i dati concernente il patrimonio di monasteri e abbazie. I condaghi sono stati i primi documenti a riportare testimonianze del volgare sardo.

SANTU LUSSURGIU

Bibliografia

Migheli N., *Santu Lussurgiu: lo spirito di appartenenza di un paese incantato*, in "Antas", a. III, n. 14, dicembre 2016

Sitografia

www.comunesantulussurgiu.it
www.cuncordulussurzesu.it
www.distillerielussurgesi.it
www.sardegnaturismo.it
www.wikipedia.org

SU GOLOGONE

Bibliografia

Biscu M. G., *La sorgente di Su Gologone: l'inesauribile fascino dell'acqua*, in "Antas", a. IV, n. 18, dicembre 2017.

Sitografia

www.ansa.it
www.beniculturali.it
www.comune.olienu.it
www.ghivine.com
www.gruppogrottenuorese.it
www.lanuovasardegna.it
www.museoarcheologicodorgali.it
www.sardegnaturismo.it
www.sorgentisugologone.it
www.wikipedia.org

GIORGINO

Sitografia

www.cagliariturismo.it
www.festadisantefisio.com
www.lacorteingiorino.it
www.wikipedia.org

Finito di stampare
a Agosto 2019