

Week End nell'Italia DE.CO.

Benetutti, quando la Sardegna non è sole e mare. E dura un anno intero…

Forse non avrete il privilegio di concludere la vostra serata nella cantina del fu maestro Romeo Pala –ecco il figlio a seguirne le orme per questi che sono incontri… privée a base di pecorino, una insuperabile salsiccia casereccia e spianata del panificio Bitti- che aveva incantato anche Luigi Veronelli per la sua pensata varietà e vastità di ottime e grandi bottiglie (Bordeaux e Jerez delle migliori etichette degli anni Cinquanta sugli scaffali stipati tra improbabili contenitori di arvisionadu per una viticoltura che dopo mezzo secolo è ancora agli albori);

ma vi farete senz’altro del bene a trascorrere almeno qualche ora nel centro della Sardegna nel caso decideste di trascorrere il vostro luglio e agosto sull’Isola.

Innanzitutto perché può essere piacevole –ostrega se lo è!- abbandonarsi al silenzio ed al cinguettio in una campagna che profuma di finocchietto e gelsomino, ma anche perché offre spunti davvero notevoli per rinfrancare corpo e mente.

Lontano poco più di novanta chilometri da Sassari, un’ottantina da Olbia e meno di quaranta da Nuoro, Benetutti merita sosta per le tele cinquecentesche del maestro di Ozieri nella Chiesa Parrocchiale, nel centro del paese, e per la Chiesa di San Saturnino, romanico-pisana, del XII secolo, nell’agro. Piacevole e maestoso l’edificio sede municipale, di granito appena ripulito dalla deturpazione della calce: intervento che chiedono a gran voce anche gli edifici vicini per dare libero sfogo all’ancestrale bellezza della pietra.

Pochi sanno che in Sardegna le api producono un miele amaro. Una stranezza e un simbolo. Passa da Salvatore Marredda (via Sardegna, 4/a) che t’incanta con il suo miele di cardo e d’asfodelo, chiaro e neutro al naso e alla bocca. Esigi assaggio di prodotto primigenio, abbamele, decotto di favi e miele.

Ancor meno numerosi sanno che qui a Benetutti, nel centro della Sardegna, si compete ogni anno a maggio per il miglior vino da vite arvisionadu, che cresce in pratica solo qui e nei dintorni. È un rito: ha cambiato un criterio di vinificare onesto, ma vago. Di naturale elettività la terra, con mano dell’uomo rigorosa e ferma, garantisce già vino bianco arvisionadu di nerbo saldo e gusto sapido, presto a Denominazione Comunale. Ci leggerai, per il piacere di chiarezza, netto e preciso: mappa d’origine delle uve, solfiti aggiunti, grappoli per pianta spremuti. Molti i vignaioli, cito solo alcuni: il dottor Salvatore Bellu, Timoteo Manca, Mario Cossu, Michele Lai, Giovanni Cannas. La cantina Arvisionadu (pensa un po’ l’amore per il vigneto loro…) ha anche vino da appassimento, bisognoso ancora di cure, ma già elegante e poderoso.

Chiedi, in paese, della pasticceria Denti e del laboratorio Fodde per pabassinis neri. Biscotti scuri con mandorle, confettura, uvetta. La versione a Denominazione Comunale, di sole materie prime sarde.

Poi passa in campagna: li hai bagni termali di scarso nome e grande efficacia; in domus de jana, il labirinto, magico simbolo della vita.

Un’alternativa agli aridi bagni di mare e sole. Perché il cammino verso il benessere si compia, altre le vie da battere. Bene lo sanno i giovanissimi amministratori di questo Benetutti. Non la distruzione della bellezza e dell’antichità, ma la attenta valorizzazione; non la sostituzione dei vigneti locali con quelli d’altre nazioni o torri petrolchimiche, ma la loro messa in valore; l’affermazione e la difesa del pabassino nero, delle terme, di San Saturnino, del formaggio di Michele Scanu e Antonello Baralla, dei salumi, dell’arvisionadu, delle tele del maestro di Ozieri, di quello straordinario miele rànchidu, dai riflessi verdolini, che, lungi dell’essere stranezza, è prodotto da api oneste che suggono polline di corbezzolo.

La tappa gastronomica:

Agriturismo Sa Mandra Noa
Loc. Terme S. Saturnino Benetutti (SS)
Tel. e Fax 079 796408 Cell. 3477210254.

Dormi in:

Hotel Terme Aurora
Località San Saturnino
Benetutti (SS)
Tel. 079/796871

Hotel S’Astore
Via G. La Pira,9
Benetutti (SS)
Tel. 079796620