

## Week End nell'Italia DE.CO.

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

Forse non avrete il privilegio di concludere la vostra serata nella cantina del fu maestro Romeo Pala &ndash;ecco il figlio a seguirne le orme per questi che sono incontri&hellip; 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&rsquo;altro del bene a trascorrere almeno qualche ora nel centro della Sardegna nel caso decideste di trascorrere il vostro luglio e agosto sull&rsquo;Isola.

Innanzitutto perché può essere piacevole &ndash;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&rsquo;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&rsquo;agro. Piacevole e maestoso l&rsquo;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&rsquo;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&rsquo;incanta con il suo miele di cardo e d&rsquo;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&rsquo;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&rsquo;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&rsquo; l&rsquo;amore per il vigneto loro&hellip;) 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&rsquo;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&rsquo;antichità, ma la attenta valorizzazione; non la sostituzione dei vigneti locali con quelli d&rsquo;altre nazioni o torri petrolchimiche, ma la loro messa in valore; l&rsquo;affermazione e la difesa del pabassino nero, delle terme, di San Saturnino, del formaggio di Michele Scanu e Antonello Baralla, dei salumi, dell&rsquo;arvisionadu, delle tele del maestro di Ozieri, di quello straordinario miele rànchidu, dai riflessi verdolini, che, lungi dell&rsquo;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&rsquo;Astore  
Via G. La Pira,9  
Benetutti (SS)  
Tel. 079796620