

Viaggi

viaggi@gazzettadiparma.net

Pagina a cura di Luigi Alfieri
Ha collaborato: Mara VaroliUn istante «divino» / 1
Salvarola Terme (MO)

Le Terme della Salvarola propongono week-end due cuori in una botte capaci di immergere il benessere e la passione in un mare di vinaccioli. Info: www.termesalvarola.it

Un istante «divino» / 2
Gressoney La Trinité (AO)

All'Hotel Jolanda Sport, Il Calderone di Cornetta è un'esperienza che permette di scoprire bagni aromatizzati al vino rosso. Info: www.hoteljolandasport.com

Un istante «divino» / 3
San Vigilio di Marebbe (BZ)

A San Vigilio di Marebbe, il wellness center "Il regno di Dolasilla" del Belvita Hotel Excelsior propone il bagno all'olio di vinacciolo. Info: www.myexcelsior.com

Reportage dalla Sardegna Nell'Isola di San Pietro un fecondo incrocio tra ambiente e gastronomia

Carloforte dove si pesca il tonno migliore

Qui lo chiamano «la chianina del mare»
e lo cucinano come da nessuna altra parte

Gianluigi Negri

All'ingrosso costa 10 euro al chilo, ma nelle pescherie arriva a 16. E la ventresca tocca quota 20 euro. Lo chiamano l'«oro rosso» di Carloforte: è il tonno thynnus (o blue fin), più comunemente tonno rosso. Non si può dire di aver mangiato del vero tonno se non si è mai assaggiato quello di Carloforte. L'occasione la offre al turista, da sei anni a questa parte, la manifestazione Girotonno (l'edizione 2008 si è tenuta dal 29 maggio al 1° giugno) che ufficialmente apre la stagione estiva nell'isola sarda di San Pietro. Quello pescato tra maggio e i primi di giugno, nel periodo in cui si depositano le uova, viene anche definito «tonno di corsa», ed ha carni ancor più leggere. Ma la «chianina dei mari» qui si trova e si degusta, freschissima, tutto l'anno. E i ristoranti e le trattorie di Carloforte, il «cuore» dell'isola, lo cucinano in mille modi. Per assaporare piatti di altissimo livello, il posto adatto è il ristorante Da Nicolo (corso Cavour 32, tel. 0781-854048). Il titolare Nicolo Pomata è il cuoco che ha reso questo posto famoso e che ha fatto diventare il figlio Luigi uno degli chef emergenti più interessanti del panorama italiano. Vero e proprio personaggio, si aggira tra i tavoli intrattenendo i clienti in un'attività di pubbliche relazioni che va oltre l'ordinaria gestione del locale. Antipasti e secondi imperdibili, con in mezzo un primo piatto in menù dal lontano 1975: linguine al tonno, capperi e olive, servite con scorzette di limone. Per rimanere sulla qualità, ma su prezzi in questo caso

abbordabili per chiunque, l'Osteria della tonnara (corso dei Battellieri 36, tel. 0781-855734) è un altro locale da scoprire. Il titolare Andrea dosa bene gli ingredienti e fa altrettanto con le parole: quelle giuste ed essenziali per comunicare la sua grande passione per la cucina e per le prelibate carni di mare. Essendosi ispirato a una vera tonnara nel ricostruire l'ambiente nel quale accoglie i suoi clienti, non si sottrarrà alle curiosità di chi vuole sapere come viene pescato e come viene

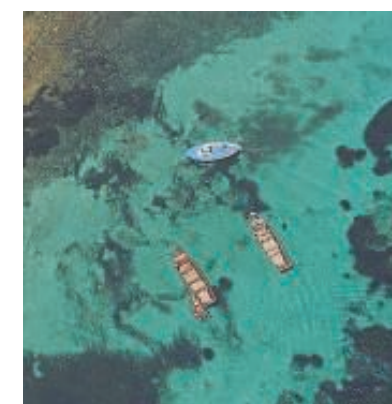
lavorato il tonno prima di finire, sempre fresco, nei suoi piatti. Da secoli, l'isola di San Pietro è lo sfondo di un rito cruento, ma suggestivo, quasi spettacolare nella sua rappresentazione dell'antica lotta tra l'uomo e il mare: la mattanza dei tonni. Seppure per stomaci forti, sulla carta rimane uno degli eventi di maggiore fascino del Girotonno. Quelli di maggiore richiamo turistico, ovviamente, sono altri: gare gastronomiche e spettacoli di vario genere. Quest'isola della Sardegna, ricca di spiagge di sabbia bianca e di scogli, fu popolata nel '700 da una colonia ligure proveniente dalla tunisina Tabarca. Gli abitanti ancora oggi parlano un genovese arcaico. Per questo retaggio, tra le specialità gastronomiche, molti ristoranti propongono piatti con pesto alla genovese. Sempre nell'area sudoccidentale della Sardegna, il territorio del Sulcis Iglesiente regala, oltre a San Pietro, altri percorsi sorprendenti per chi ama i profumi e i sapori del Mediterraneo. Un solo esempio. Nell'isola di Sant'Antioco, il re incontrastato della cucina è lo chef Achille Pinna. Il suo ristorante Da Achille (via Nazionale 82, tel. 0781-83105) è l'espressione del suo gusto e del suo equilibrio: attentissimo alle materie prime e alla leggerezza dei piatti, il giovane chef sardo gestisce un locale di alto livello. «Mi interessa - racconta - dare la possibilità a tutti di sentirsi a proprio agio. Non amo i locali in cui necessariamente si deve entrare in silenzio o avere paura dello sguardo e del giudizio del vicino. Voglio proporre quanto di meglio offre il territorio, ma anche far sì che l'ambiente non dia in alcun modo soggezione».

NOTIZIE UTILI

Il Sulcis Iglesiente: Ufficio provinciale del turismo - Sistema turistico locale Sulcis Iglesiente Sede di Carbonia Tel. 0781-6695272 o 6695238 www.provincia.carboniaiglesias.it.

Pernottare nell'isola di San Pietro: L'hotel Mezzaluna (tre stelle) si trova a sette chilometri da Carloforte, in località Mezzaluna Bue Marino (www.hotelmezzaluna.it, tel. 0781-852031). Immerso in un parco di macchia mediterranea e circondato da pini d'aleppo.

Visita nel Sulcis: Chi sceglie una vacanza sull'isola di San Pietro, può anche pensare di fermarsi, prima o dopo, per un paio di giorni nel Sulcis Iglesiente. Nella località Su Benatzu, nel territorio di Santadi, si trova l'agriturismo La grotta del tesoro (www.lagrottadeltesoro.it, tel. 0781-955893).



Il regno del tonno L'isola di San Pietro e Carloforte (nella foto in basso): un vero paradiso per i turisti.

Estremo Oriente Un paese ricco di contrasti culturali dove il post-moderno si innesta su una millenaria tradizione

Giappone, il nuovo e l'antico

L'immagine stereotipata che noi abbiamo del Giappone è quella di una nazione dell'Estremo Oriente che, grazie all'ingegno e alla laboriosità dei propri abitanti e allo straordinario dinamismo della sua economia, costituisce il paese tecnologicamente più progredito e avanzato in assoluto, e quindi anche il più "occidentalizzato". Sicuramente risulta corretta l'immagine di enormi megalopoli sovraffollate di grattacieli tutto vetro, cemento e luci al neon, dove si stipa l'80% della popolazione, dei treni superelevati che spostano ogni giorno decine di milioni di pendolari, di una vita scandita tra orari, fast food e case in miniatura, il tutto dominato da una tecnologia sofisticata presente ovunque. Esiste infatti, meno noto, anche un Giappone rurale e decongestionato, dominato da paesaggi di una bellezza

struggente che paiono usciti da stampe antiche, con verdissime foreste montane, risaie terrazzate, case rurali con il tetto di paglia, paesini e borghi dove l'orologio si è fermato da secoli, castelli e fortezze di legno risalenti al Medioevo e all'epopea romantica dei samurai, templi, pagode e monasteri buddisti e shintoisti, veri capolavori d'arte e meta di pellegrinaggi a riprova di una fede e di una spiritualità ben radicate, nonostante il progresso. Un po' più grande dell'Italia, ma con una popolazione più che doppia e una densità tra le più alte (343 ab/km2), il Giappone è un arcipelago al largo delle coste orientali asiatiche situato tra il mare omonimo e l'oceano Pacifico, di fronte a Russia, Corea e Cina. Disposto in un arco lungo oltre 3 mila km, è formato da quattro isole principali ravvicinate (e dal 1988 collegate tra loro da ponti e



Modernità e tradizione Lottatori di sumo a passeggio nella metropoli.

tunnel sotterranei), nonché da una marea di isole e isolette, oltre 3 mila in tutto. Ospita 290 vulcani di cui 60 ancora attivi (compreso il Fuji Yama, la vetta più alta a 3.776 m) Registra 1.500 terremoti all'anno e maremoti periodici di intensità anche catastrofiche. Il territorio è montuoso per tre quarti, con versanti scoscesi e piccole pianure costiere, per cui soltanto un quinto del terreno risulta abitabile e produttivo. Data la sua struttura morfologica, quella giapponese può essere definita una civiltà del mare: abili pescatori e grandi consumatori di pesce, con le loro immani navi-officine pescano in tutti gli oceani. Quale la chiave del successo per un paese quasi privo di risorse naturali e energetiche e con un territorio ostile? La risposta sta essenzialmente nel carattere dei suoi abitanti: ubbidienti, gregari e sociali, nazionalisti e tradizionalisti ma anche aperti alle sfide del futuro, laboriosissimi, parchi e risparmiatori, orgogliosi fino allo stoicismo e all'abnegazione più assoluta nel compiere con diligenza il proprio dovere.

L'operatore milanese "I Viaggi di Maurizio Levi" (tel. 02 34 93 45 28, www.deserti-viaggilevi.it), specializzato in percorsi culturali, propone un viaggio di 14 giorni alla scoperta dei due volti del Giappone, tradizionale e moderno. Il programma prevede la visita della capitale Tokyo, il parco nazionale del vulcano Hakone, di Takayama, antica cittadina seicentesca fortificata, di Shirakawa e Gokayama, antichi paesini rurali di montagna con le vecchie cascate di legno e i tetti di paglia (patrimonio Unesco), di Kanazana, importante centro culturale d'epoca feudale. Si prosegue con la città martire di Hiroshima e l'isola di Miyajima, sede di un famoso santuario scintoista patrimonio Unesco, con il castello medievale di Himeji dalla straordinaria architettura lignea (patrimonio Unesco), con le antiche capitali Kyoto e Nara (patrimonio Unesco) e Osaka, la più antica città nipponica, per finire con la città santa del Monte Koya e i suoi 120 templi buddisti risalenti al IX secolo. Quote da 4.800 euro.