

TAVOLO PRENOTATO SCRIGNO DI SAPORI PREZIOSI



# SULCIS IN FUNDO

di MARCO ROSSETTI ([marco.rossetti@alice.it](mailto:marco.rossetti@alice.it))

192

La Sardegna è per tutti noi sinonimo di mare: le spiagge bianche e il turchese delle acque incantano l'occhio del viaggiatore, le insenature chiuse da scogliere o dalle dune fanno di questa regione una tra le mete più ambite da turisti di tutta Europa.

Oggi vi voglio raccontare, invece, uno spicchio di Sardegna meno noto: il **Sulcis**. Fino a qualche tempo fa questo era considerato esclusivamente come **territorio minerario**, una zona lontana dal mare ma non troppo; **territorio montuoso**, dove le caprette trovano un meraviglioso habitat per i loro pascoli. Il turista che percorrere le strade che si insinuano tra i monti può facilmente scorgere qualche imboccatura delle miniere o testimonianze di un'industria mineraria abbandonata. In questo entroterra si susseguono piccoli paesi immersi nella macchia mediterranea, prevalentemente costituita da **boschi di corbezzoli** ad alto fusto.

Girovagando in questo paesaggio è possibile raggiungere Nuxis in provincia di Carbonia: qui è d'obbligo una sosta da **Letizia**, ristorante che da quasi **cento anni** è lì a proporre una **cucina semplice**, composta esclusivamente da prodotti locali. Oggi il capo famiglia, coordinatore di tutti i meccanismi del locale, è **Elio Fanutza**, vero cultore delle **erbe spontanee** della zona: da solo si reca in montagna a raccogliere mirto e finocchietto selvatico, erbe profumate con cui arricchisce di profumi e sapori i piatti che escono dalla cucina. Le verdure sono coltivate direttamente dalla famiglia nell'**orto di casa**, ma anche l'**olio** è prodotto in casa. Per la selezione delle farine Elio è molto attento, compra il grano personalmente e lo fa molire da mugnai di fiducia per **produrre il pane** in proprio, nel forno a legna del ristorante, mentre le paste sono rigorosamente tirate a mano.

Il piatto che comunque rimarrà nella memoria è il **capretto al ti-**

**mo**, stufato in tegame con pomodori secchi, freschi e con timo serpillo; come dimenticare anche il **cinghiale a succhitto**, brasato con alloro e ginepro. Ovviamente i **formaggi** ricoprono un ruolo da protagonista nell'offerta di questo ristorante, come del resto le **verdure dell'orto**.

Un luogo ideale dove poter degustare una colazione pasquale da ricordare; ma anche nelle altre stagioni sarete attratti da prodotti unici per sapore e profumo, come i **porcini autunnali** o le **zucchine estive** proposte come impasto di ravioli in salsa di zafferano sardo e semi di papavero.

La cantina offre una buona selezione di **Carignano**, gran vino autoctono, che nei territori di Sant'Antioco e San Pietro trova la sua massima espressione.

Forse l'ambiente è un po' troppo semplice, ma se così non fosse, il ristorante perderebbe parte del suo fascino.

Prima di abbandonare le sale di Letizia non dimenticate di chiedere una boccetta di essenze, o di distillati: Elio, maestro erborista e distillatore, ne sarà felice.

#### LETIZIA RISTORANTE

Via San Pietro, 12/14  
 09010 Nuxis (Ca)  
 Tel. 0781 957021

