

La facciata barocca della chiesa di Sant'Anna, nel centro di Cagliari. Prima di esplorare la costa orientale dell'isola, è d'obbligo un giro della città ↓



GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

Domu Noa Hotel

Via Regina Margherita 5,
Villasimius
Tel. 070792627
Prezzo medio: €
domunoahotel.it

Nascar Hotel

Viale Pedras, località
Santa Maria Navarrese,
Baunei
Tel. 0782615314
Prezzo medio: €€€
nascarhotel.eu

Albergo Diffuso Mannois

Via Angioy 32,
Orosei
Tel. 0784991040
Prezzo medio: €€
mannois.it

Hotel Castello Budoni

Luddui,
località Portu Ottiolu,
Budoni
Tel. 0784846501
Prezzo medio: €€
hotelcastellosanteodoro.com

Jazz Hotel

Via degli Astronauti 2,
Olbia
Tel. 0789651000
Prezzo medio: €€
jazzhotel.it

PER MANGIARE

Dal Corsaro

Viale Regina Margherita 28,
Cagliari
Tel. 070664318
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 60 euro
*Una cucina precisa,
alla ricerca del gusto
contemporaneo
delle particolarità sarde.*

Luigi Pomata

Viale Regina Margherita 14,
Cagliari
Tel. 070672058
Chiuso: domenica
Prezzo medio: 55 euro
*Ciò che gli occhi pregustano
è, poi, pienamente confermato
al palato, senza delusioni.
Materie prime eccellenti,*

*fresche e ben lavorate
per una cucina autentica,
dai connotati gustativi
territoriali, che rispecchiano
l'isola sarda nell'intensità
dei suoi profumi e sapori.*

Agriturismo Donnolù

S.s. 125, km 96,
località Su Engiu,
Tertenia
Tel. 3478857926
Chiuso: mai
Prezzo medio: 25 euro
*Una cucina semplice
e magnificamente efficace,
preparata con eccellenti
ingredienti.*

Su Gologone

Località Su Gologone,
Oliena
Tel. 0784287512
Chiuso: mai

Prezzo medio: 45 euro
*In un contesto ambientale
unico, una vera e propria
pietra miliare della cucina
di tradizione, con un menu
costruito con sapienza.*

Da Giovannino

Piazza Quadra 11,
Porto Rotondo
Tel. 078935280
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 80 euro
*Salda cucina di mare, servizio
attento e ampia carta dei vini.
Da provare: sfoglia aperta
con asparagi selvatici, rosso
d'uovo e parmigiano.*

DA COMPRARE

Enoteca Cagliariitana

Via Rovereto 8,
Cagliari

Tel. 070655611
*Una delle enoteche
più fornite della città
e dell'intera isola,
con angolo degustazione.*

Salumificio Puddu

Località Orbuddai,
Oliena
Tel. 0784288457
*Salumi pregiati, come
il prosciutto con il piedino,
la salsiccia tradizionale sarda,
il guanciale e la coppa.*

Pasticceria

Antiche Tradizioni

Via Roma 14,
Dorgali
Tel. 3405124100
*Dolci della tradizione sarda
realizzati a mano,
dalle pesche alle pardulas
e ai papassini.*

COLORATISSIMI PAPASSINI

● **NEPENTE: UN NOME CHE SUONA** come un poema, giacché i poeti lo cantarono. Omero nell'Odissea, D'Annunzio dopo. Il Nepente di Oliena, di etimologia greca e, pare, balsamo contro la tristezza (ne e penthos: nessuna tristezza), si coltiva nella provincia di Nuoro e viene ottenuto da uve cannonau, spesso basse e nerborute. Ha un colore sanguigno e intenso, che con l'invecchiamento assume tonalità brune, un profumo saggio e maturo, un sapore che è come uno schiocco di frusta, una storia dai risvolti romantici come poche altre. Ma è anche vino da bere per abbinare al meglio gli arrosti di capra e di porchetto o i culurgiones, i tipici ravioli di pasta di semola di grano duro ripieni di pecorino sardo oppure di ricotta, patate o altro. Un piatto che viene proposto in mille varianti e che è un appuntamento fisso con la gastronomia turistica sarda, tanto da trovarlo quasi per definizione in ogni menu regionale. Questa, inoltre, è la zona di produzione del pecorino fiore sardo dei pastori, tuttora prodotto come un tempo: da latte crudo di pecore di razza Sarda, è un formaggio di grande personalità, che sa trovare equilibri molto spinti, specie quando è molto stagionato. Notevoli anche le produzioni dolciarie di casa, tra cui è facile ricordare i papassini (foto a destra), tipici di queste terre, che vengono proposti tradizionalmente

per le festività di Ognissanti e devono il proprio nome alla presenza dell'uvetta. Per la loro preparazione vengono usati lo strutto e, soprattutto, per arricchirne l'impasto, l'ammoniaca, il cui impiego è ritenuto tassativo, pena la perdita di fragranza e durata nel tempo. Una volta ottenuto l'impasto con gli ingredienti di base, tra cui le mandorle tritate, occorre fare riposare il dolce per una notte, prima di stenderlo e tagliarlo in rombi pronti da cuocere. Mentre poi i papassini vengono indorati nel forno, si prepara una glassa con zucchero e acqua per avere uno sciroppo da versare a filo sugli albumi: la glassa sarà bianca e lucida, perfetta per decorare questi dolci e pronta per accogliere le codette colorate.

