Sardegna, in Gallura e con la sua zuppa

Per la rubrica Ricette con viaggio, questo giovedì vi proponiamo un piatto caldo di una terra adatta per passare le vacanze estive. Siamo nostalgici!

La Gallura viene spesso identificata con la celebre Costa Smeralda, che corrisponde invece al tratto di costa compresa tra i Comuni di Olbia e Arzachena. Un possibile itinerario parte da Olbia, da dove ci si muove verso nord sulla Statale 125 in direzione di Golfo Aranci, dominato dall'imponente Capo Figari. Seguendo la costa verso nord si raggiunge l'esclusiva Porto Rotondo. La tappa successiva è Porto Cervo, con le sue boutique, la bella chiesa di Stella Maris e il porto affollato di yacht. Prima del centro abitato, si incontrano le spiagge di Rena Bianca e Liscia Ruja, mentre, seguendo la costa in direzione Abbiadori e poi Romazzino-Capriccioli si arriva alle spiagge di La Celvia e di Capriccioli. Si può poi proseguire alla volta di Baja Sardinia, preceduta dai piccoli e pittoreschi centri di Liscia di Vacca e Poltu Quatu. Ancora qualche chilometro e si raggiunge il Golfo di Arzachena con la bella località di Cannigione che si sviluppa sul lungomare fino a La Conia e Tanca Manna. Vale una visita anche Arzachena, Comune capoluogo della Costa Smeralda, con il suo Sentiero dei Giganti, un percorso che include otto siti nuragici. Seguendo la strada costiera si raggiunge Palau, da cui partono i traghetti per l'isola della Maddalena, collegata da un ponte alla vicina Caprera, sede della Casa Museo Giuseppe Garibaldi.

Zuppa Gallurese

Ingredienti

Per il brodo

Carne di manzo, pollo, costole di pecora

Sedano, carota, cipolla, pomodoro secco, prezzemolo, alloro, chiodi di garofano

500 gr di pane raffermo

Formaggio fresco di vacca casizzolu (tipo cacio cavallo)

Pecorino sardo stagionato

Saporita (mix di spezie con finocchio selvatico, prezzemolo, menta, basilico, pomodoro secco e pepe)

Preparazione

Preparate il brodo con la carne, sedano, carota, pomodoro secco, alloro, sale e chiodi di garofano. Grattugiate il pecorino e mescolatelo con la Saporita. Tagliate il pane e il formaggio casizzolu a fette. In una teglia disponete un primo strato di fette di pane, poi cospargetelo con abbondante pecorino e ricoprite con le fette di casizzolu. Ripetete gli

strati finché la teglia non sarà piena. Impregnate il tutto con il brodo e ricoprite con fette di casizzolu. Infornate a 180° per 30/40 minuti. Si può accompagnare con un Surrau IGTI Isola dei Nuraghi, un rosso ottenuto da uve Cannonau, Carignao e Muristellu.

Dove mangiare la zuppa gallurese
-Agriturismo “La Sasima”, str. San Pantaleo, Arzachena, tel 0789/98755, www.agriturismolasasima.it
– Agriturismo “La Kustera”, SP 100, loc Scupefu, Sant’Antonio di Gallura, tel 339/5792103, www.agriturismolakustera.com

Dove dormire
Hotel Cala di Falco****, via Monti Corru, Cannigione, Arzachena (OT) tel 0789/899200, www.hotelcaladifalco.it
Club Hotel Baja Sardinia****, loc Baja Sardinia, Arzachena (OT), tel 0789/99006, www.clubjotelbajasardinia.it