

Borghi d' (A)mare: Castelsardo e la ricetta della zuppa di pesce alla castellanese

Bandiera Blu del Touring Club Italiano e terzo posto tra i "Borghi più belli d'Italia", Castelsardo è un borgo marittimo del Nord della Sardegna arroccato su un promontorio che si affaccia sul Golfo dell'Asinara. Il borgo si divide in una parte moderna, detta Pianedda e il quartiere antico della Cittadella, o *Casteddu*, con il suo dedalo di stradine, piazzette, scalinate di pietra attorno alle quali si sviluppano le case dai muri colorati. La visita al borgo medievale inizia dal **Castello dei Doria**, che domina il promontorio. Fatto costruire dalla nobile famiglia genovese nel XII secolo, consente di ammirare dalle sue mura un panorama superbo della costa settentrionale e l'isola dell'Asinara. Il castello ospita il **Museo dell'Intreccio Mediterraneo** (www.mimcastelsardo.it, intero € 3, ridotto € 2. Aperto tutti i gg 9-21; luglio fino a mezzanotte, agosto fino all'1) che racconta la storia dell'intreccio a spirale e dell'intreccio a incrocio, grazie alle quali ancora oggi vengono realizzati tetti, stuoie, cesti e nasse per la pesca.



Tra gli edifici religiosi, meritano una sosta la **Chiesa di Sant'Antonio Abate**, patrono della città. Costruita nel 1503, è visibile dal mare grazie al suo campanile in maioliche colorate. Poco più avanti, si trova la **Chiesa di Santa Maria**, sede della Confraternita di Santa Croce, custode delle sacre rappresentazioni della Settimana Santa. Tra i numerosi tesori conservati qui c'è il famoso **Cristo Nero**, un crocifisso di legno del Trecento che viene portato in processione durante la festa di Lunissanti. Dopo una visita al borgo, ci fermiamo per il pranzo. A fare da principe alla tradizione culinaria sono naturalmente il pesce e i crostacei. In estate, sulle tavole domina l'aragosta alla castellanese, ma anche la zuppa alla castellanese o *Sa Cassola di Castelsardo*, a base di pesci di scoglio. Ottimo anche il risotto al nero di seppia. Nel pomeriggio, ci possiamo godere la spiaggia. Tra le più belle c'è **Lu Bagnu**, che nasce all'estremità del Golfo dell'Asinara e si raggiunge percorrendo la vecchia statale che porta al borgo. La mezzaluna di sabbia dorata mista a ciottoli si affaccia su un mare cristallino di rara bellezza. A est del

centro storico, si trova invece **Cala la Vignaccia** circondata da una natura selvaggia e con fondali verde azzurri, ideali per lo snorkeling.





SECONDO GIORNO: Quattro passi nel Neolitico

Da Castelsardo prendiamo la SS134 per Sedini. Dopo circa 4 km, appena dopo l'incrocio per Valledoria, spunta la famosa **Roccia dell'Elefante**, dalla caratteristica sagoma che ricorda un pachiderma. Di fronte, si trovano due *Domus de janas*, le leggendarie "case delle fate", nelle quali sono conservati alcuni bassorilievi. Proseguendo per Valledoria, dopo circa 1 km, arriviamo al **Nuraghe Paddaggiu**, un nuraghe monotorre tra uno dei meglio conservati della Sardegna del Nord. Attorno alla torre, in direzione nord, si trovano i resti di un villaggio di capanne. Un'altra bella escursione da fare in giornata è quella che da Castelsardo porta alla cima di Monte Ossoni, che si raggiunge percorrendo per circa 20 km la SS134). Qui si trova la **Muraglia Megalitica di Monte Ossoni**, lunga 58 metri e alta 2,4 e costruita con grossi massi. Risale al III millennio a.C ed era posta a difesa di un villaggio preistorico.



LA RICETTA: Zuppa di pesce alla castellanese (Sa Cassola di Castelsardo)

Piatto di origine antica, tramandato di madre in figlia e fatto con pesci freschi del golfo dell'Asinara. Si consuma in tutte le stagioni per la sua versatilità e ne esistono diverse varianti.

Ingredienti per 6 persone

- 2 kg di pesce tra polipo, seppie, orata, scorfano, triglie, cozze, vongole e granchi



- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 500 gr di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 3 spicchi di aglio
- 1 peperoncino rosso
- Olio EVO
- Sale e pepe

Sbucciate l'aglio, affettate la cipolla e soffriggeteli nell'olio di oliva. Fate imbiondire, poi aggiungete prima il polipo e le seppie puliti e tagliati a listarelle. Fateli rosolare e sfumate col vino bianco. Schiacciate i pelati con una forchetta e aggiungeteli, mettete anche il peperoncino intero. Aggiungete le orate, gli scorfani e le triglie. Aggiungete a mano a mano che proseguite nella cottura qualche mestolo di acqua calda. Salate e pepate e lasciate cuocere senza mescolare per non rompere il pesce. Negli ultimi minuti di cottura, aggiungete anche le vongole e le cozze pulite. Servite calda accompagnata da fette di pane abbrustolito e con una goccia di olio di oliva.

Il vino: Juliola Isola dei Nuraghi, un bianco secco dal colore paglierino ricavato da uve Vermentino. **Dove comprare:** Azienda

Vitivinicola Ligios, C.so Europa 111, Valledoria (SS), tel 329/6724241.

COME ARRIVARE

La Sardegna si raggiunge in traghetto con auto a seguito sulle linee Livorno-Olbia, Civitavecchia-Olbia o Genova-Porto Torres. **In auto:** Da Porto Torres si prende la SS200 seguendo per Castelsardo. Da Olbia: SS 125 Arzachena-Palau. Da Palau si seguono le indicazioni per Santa Teresa di Gallura e poi per Castelsardo. Da Sassari SS 131 per Porto Torres e SS200 per Castelsardo.

DOVE MANGIARE

***Il Cormorano**, via Colombo 5, Castelsardo, tel 079/470628. In splendida posizione, ai piedi della rocca medievale, offre un menù che varia a seconda delle stagioni, di carne e di pesce. Ricca carta dei vini. Menù a pranzo da € 20; alla carta da € 44.

***L'Incantu**, loc. Bajaloglia, tel 079/474544. Terrazza con panorama mozzafiato su Castelsardo e sul golfo dell'Asinara per questo ristorante raffinato che offre un ricco menù a base di pesce e piatti tipici sardi. Menù da € 40 a persona; alla carta da € 30 a € 85.

DOVE DORMIRE

Hotel Pedraladda***, via Zirulia 50, Castelsardo, tel 079/470383. In ottima posizione con vista sul Golfo dell'Asinara e a pochi passi dalla spiaggia libera che si raggiunge a piedi con sottopassaggio. Dispone di 116 sistemazioni di varia tipologia arredata in stile moderno. Doppia con colazione da € 107, in mezza pensione da € 140.

Hotel Rosa dei Venti**, Corso Italia 47, loc. Lu Bagnu (Castelsardo), tel 079/474255. Situato di fronte alla bella spiaggia di Lu Bagnu dispone di camere ampie e spaziose,

alcune con vista mare. Tutte dispongono di wi-fi gratuito e TV satellitare. Family room da 3 o 4 posti per chi viaggia coi bambini. Doppia con colazione da € 109, doppia con vista mare da € 114.

INFO: www.castelsardoturismo.it



