

e ε u υ p π ο σ ι λ d α

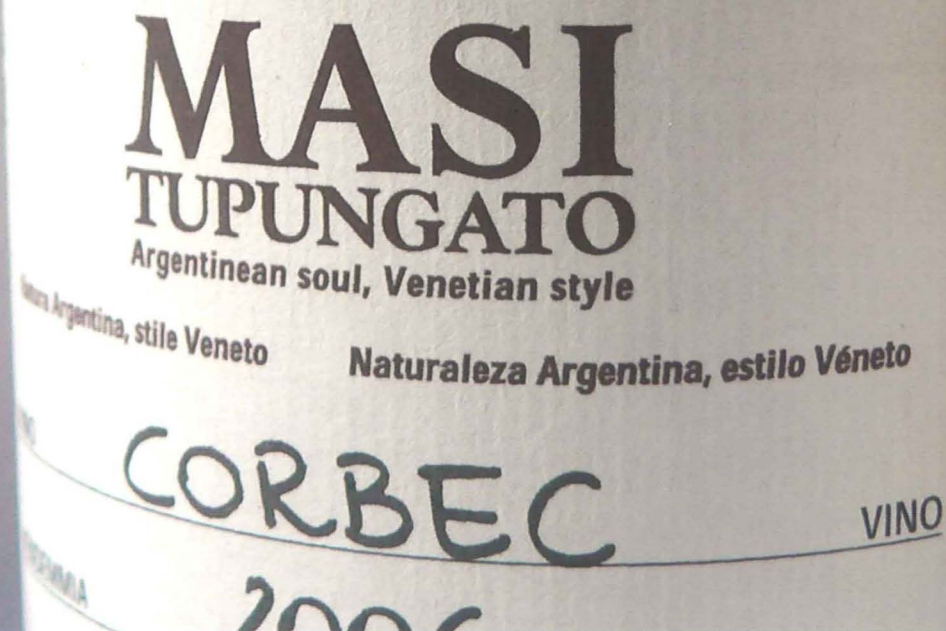
# Dalla Valpolicella alle Ande

# Voglia di tango

● **HAUT BRION**  
**CHATEAU MITICO**

● **BAROLO 2004**  
**GUAI A PERDERLO**

● **AMARONE: TESORO**  
**A SAN BRICCIO**



ISSN 1721-7911



9 771721 791003

Anteprima novello 2008 - Gaja: Brunello? Cambiate il disciplinare - Cesarini Sforza, metodo classico al top - Cantina Vittoria - Principi di Butera - Monsoon Valley - Degustazioni: Berlucchi, Tenuta di Blasig, Recioto di Gambellara, Cabernet Sauvignon italiani - Speciale Veneto

## RIVINCITA SARDA

Provincia con appena **due anni** di età, quella del Medio Campidano ha già raggiunto l'avanguardia in tutti i settori: dal **turismo** all'**enogastronomia**

di Enzo Russo

< Quando si pensa ad una vacanza in Sardegna, inevitabilmente il nostro pensiero va alla Costa Smeralda a Porto Cervo, ai Vip che con le loro barche "sfilano" lungo la costa con feste e fuochi d'artificio che fanno sognare. Ma la Sardegna non è soltanto questa.

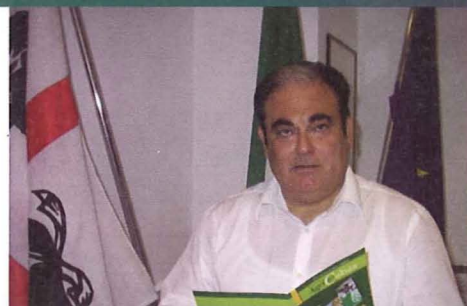
Ci sono anche tante altre realtà in quest'isola baciata dal sole e accarezzata dal mare, tutte da scoprire e certamente non meno importanti, che offrono la possibilità di trascorrere vacanze altrettanto "impegnative" che possono soddisfare le più ampie esigenze.

Una di queste è sicuramente la Provincia del Medio Campidano, un territorio di 1.500 kmq formato da 28 comuni e 105.000 abitanti, che coniuga mare, montagna, collina e pianura in tutt'una, come un grande affresco che si offre ad un pubblico alla ricerca di emozioni.

Per vedere questo "quadro" dipinto dalla natura, Cagliari è l'ideale punto di partenza per "nutrirsi" di un passato ancora presente.

Nata due anni fa da una parte della vecchia provincia di Cagliari, quella agro-pastorale, oggi la Provincia del Medio Campidano è una importante realtà che spazia dal turismo all'agricoltura, dall'allevamento di suini, ovini e caprini alla produzione di formaggi, zafferano, olio, olive, salumi e dolci. E poi l'enogastronomia che fa felici molti palati esigenti.

«Noi siamo nati nudi e scalzi - ci dice il Presidente della Provincia Fulvio Tocco, orgoglioso di quanto è stato fatto dalla sua amministrazione per mettere in moto tutti quei settori che stavano "agonizzando" per far crescere economicamente, promuovere e far conoscere le varie realtà produttive del Medio Campidano.



• Fulvio Tocco, presidente della Provincia del Medio Campidano





«Ci siamo organizzati e in armonia con il piano strategico della Regione Sardegna - continua a spiegare - abbiamo fatto una serie d'investimenti per rilanciare i vari settori, aiutandoli a crescere e poi ci siamo caratterizzati con interventi a carattere identitario, valorizzando i Nuraghi, le zone minerarie, il mare pulito, le terme, la biodiversità come i cavallini della Giara, i cervi di Arbus e Guspini, la pecora selezionata di Tuili, Barumini e Las Plassas, la pecora nera di Arbus e Villamar, il suino rustico di razza sarda di Villacidro.

Tutti progetti finalizzati a produrre ricchezza aggiunta in un territorio a vocazione agricola».

**Per quanto riguarda l'agroalimentare, cosa state facendo?**

Abbiamo realizzato un progetto "vivere la campagna", che ha avuto anche un riconoscimento a livello Comunitario, dove vengono riprodotte nei terreni abbandonati e impoveriti tutte le leguminose da granella e

da foraggio, con l'obiettivo di arricchire il terreno di azoto naturale attraverso l'attività biologica delle piante e per l'ambiente, dove aiuta ad eliminare dall'atmosfera l'anidride carbonica.

Infine permetterci di ottenere una fonte proteica per la produzione di latte e carne. E' stato definito anche un piano per la coltivazione del melone in asciutto, ossia prodotto senza l'acqua. Il suo gusto è eccezionale e ha possibilità di durare, dopo la raccolta, per molto tempo, fino ad inverno inoltrato.

Da noi si coltivano i migliori carciofi, con e senza spine, l'asparago verde e poi abbiamo i formaggi che sono prodotti dal Caseificio Cen.tra.l. di Serrenti (Vs). Tra le diverse varietà di pecorini molli, stagionati e dop, di formaggi caprini, di ricotte e creme che hanno conquistato importanti mercati, sia nazionali sia esteri, c'è il pecorino Moliterno, prodotto di punta del caseificio, un'eccellenza che ha ricevuto

riconoscimenti internazionali.

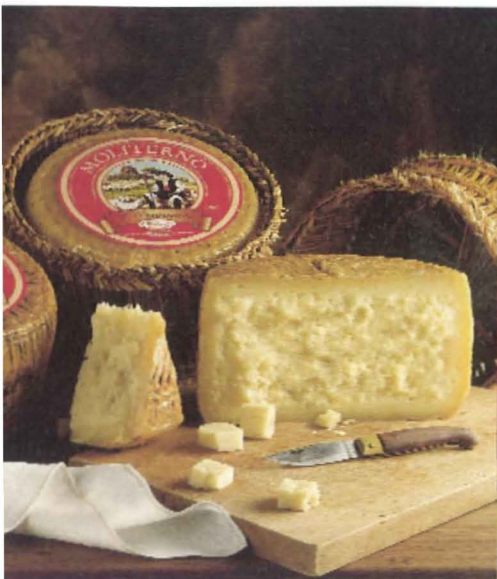
Altra realtà che stiamo valorizzando è la coltivazione del fiore *crocus sativus*, per la produzione dello zafferano nei comuni di San Gavino, Turri e Villanovafranca.

**E l'offerta turistica?**

E' ancora contenuta, ma assai qualificata.

ad Arbus, ma con prezzi sempre inferiori rispetto al resto della Sardegna.

Altra attrattiva della costa di Arbus, sono le dune sabbiose in località Piscinas, alte circa 40 mt., penetrano nell'entroterra per 3 km, sono continuamente rimodellate dai venti occidentali tutto l'anno. La pianta



Ci sono alberghi che vanno da una stella alle quattro, ristoranti, agriturismo e bed&breakfast. Poi i campeggi, gli ostelli e gli affittacamere.

Un ventaglio di offerte che ogni anno attrae sempre più turisti. Ma oltre all'ospitalità, la provincia del Medio Campidano si caratterizza anche per la bontà dei prodotti alimentari, per la sua cucina legata al territorio e alle tradizioni contadine. I piatti più ricorrenti sono l'agnello e il maialino arrosto e poi lungo la costa, l'aragosta e il pesce fresco che viene cucinato con arte dai nostri ristoratori.

Anche i prezzi sono contenuti rispetto al resto della Sardegna, perché è una zona turisticamente meno sfruttata. Sulla costa di Arbus, dove c'è un mare bellissimo e 47 Km di costa, le strutture turistiche sono all'interno di circa 5/6.000 ettari di macchia mediterranea incontaminata.

Poi c'è anche l'eccellenza, come il Tartheshotel a Guspini e l'Hotel le Dune

che vi cresce, sempre verde, è il ginepro Cocolone, una specie tipica dei sistemi dunari della Sardegna, contribuisce a contrastare l'erosione delle dune". Il Medio Campidano è facilmente raggiungibile. Arrivando a Cagliari in aereo o col traghetto, con l'auto si percorre l'ampia statale 131 verso Sanluri, Guspini, Arbus e in breve ci si "immerge" nella giovane provincia che immediatamente affascina per il suo panorama ma anche per i paesi, che la striscia d'asfalto attraversa, dove sono stati girati film di successo, come alcuni western diretti da Sergio Leone oppure Zorro con Alain Delon. Ma è anche bello fermarsi nelle trattorie, dove la cucina offre profumi e sapori unici.

E poi, come "contorno", c'è la rinomata ospitalità e calorosa accoglienza dei sardi, che mette a proprio agio anche le persone più taciturne per far trascorre una vacanza di tutto relax. >

