

chiamo per la Maddalena; infatti i traghetti partono ogni dieci minuti e l'importo è veramente irrisorio (due persone più camper costo L. 20.000, estate '93).

La Maddalena con tutto il suo arcipelago è una tappa d'obbligo per chi va in Sardegna perché presenta dei posti veramente incantevoli. Nell'isola è possibile sostare in due campeggi, ma noi abbiamo preferito fermarci insieme ad altri camper lungo il porticciolo, visto che l'indomani volevamo recarci presto a Caprerà a visitare la casa di Giuseppe Garibaldi, che chiude alle 13, e poi una bella caletta dell'isola.

La tappa successiva è stata Santa Teresa di Gallura e qui altro problema: con il camper non si può arrivare in centro città, bisogna posteggiare in un parcheggio privato anche la notte perché il più vicino campeggio è ad almeno dieci chilometri dal paese. Consigliamo una visita serale a Santa Teresa di Gallura e soprattutto una gita in motonave verso l'arcipelago della Maddalena, perché si vedono dei paesaggi costieri molto belli; il costo è di L. 30.000 a persona per l'intera giornata ed è comprensivo di un primo, caffè, acqua, vino e mirto (famoso liquore locale).

Da Santa Teresa di Gallura siamo partiti in direzione di Porto Torres fermandoci però a fare una visita a Castelsardo, grazioso promontorio dove si trova arroccato un piccolo paesino medievale con un castello dell'epoca. Arriviamo a Platamona, zona balneare poco prima di Porto Torres dove si trova un bel campeggio, bene attrezzato.

L'indomani visitiamo brevemente Porto Torres poi ci dirigiamo verso Stintino, stretta lingua di terra al golfo dell'Asinara, proprio di fronte l'isola omonima. Non fatevi affascinare dalle prime spiagge che incontrerete (meravigliose anche queste) ma dirigetevi alla «Pelosa» la più bella e più famosa spiaggia di Stintino che offre un fondale favoloso grazie alla poca profondità ed al candore della sabbia che rende il tutto molto simile ad un posto tropicale. Da Stintino a soli 30 km è possibile raggiungere Alghero che non of-



fire coste particolarmente belle, ma è d'obbligo una visita nel centro storico, visto che quest'ultimo ha una forte matrice catalana che ricorda le città spagnole con le sue stradine strette un po' rette ed un po' curve. Alghero è una delle pochissime località sarde che offre molti svaghi notturni per persone di qualunque età. A pochi chilometri da Alghero vi raccomandiamo un salto a Capo Caccia, una zona di costa straordinaria, a picco sul mare con panorami veramente mozzafiato, e quindi la visita alla grotta di Nettuno che è raggiungibile via terra (260 gradini) o molto più comodamente via mare (con una motonave), dove vedrete delle meraviglie create dal tempo e dal mare.

Da qui ci siamo diretti verso Olbia per prendere il traghetto per Civitavecchia che sarebbe partito l'indomani; quindi siamo

arrivati al porto dove abbiamo fugato le nostre paure in merito alla necessità di trascorrere la notte al porto; infatti vi erano più di 100 camper che aspettavano la mattina per imbarcarsi.

Ci siamo imbarcati da Olbia per poter fare una traversata più breve, visto che abbiamo traghettato con la «Guizzo», la nave veloce ad idrogetto della Tirrenia che riduce da 8 a 3 le ore di navigazione.

Una segnalazione per tutti i camperisti che hanno un impianto a gas: la Sardegna è veramente povera di distributori di gas, non più di una decina in tutta l'isola.

Le nostre conclusioni sono comunque: «Tutte le volte che saremo indecisi dove trascorrere le nostre vacanze andremo in Sardegna» (Tirrenia permettendo).

Sabrina e Nuccio Giordano



**Via Rolino Pilo, 33
90139 Palermo
Telefono 091-6085152/6084439**

Pane frattau

Questo piatto è una specialità della Barbagia e si prepara col pane carasau o carta da musica.

Tenere pronta dell'acqua bollente salata in un ampio tegame, immergere per pochi istanti la carta da musica (la carta da musica si ammorbidisce facilmente, non bagnarla eccessivamente; se si preferisce non bagnarla, è sufficiente preparare un sugo più abbondante e lungo ed usarla asciutta) e disporla nel piatto a strati alternati di sugo di pomodoro o ragù di carne a scelta.

Deporre sull'ultimo strato di ogni piatto un uovo in camicia e cospargere di pecorino sardo. Buon appetito!!!

a cura di Maria Rosaria Viridis