

specie di uccelli. Questo è il punto in cui la L.I.P.U. staziona nel periodo estivo per studiare diverse specie, come il Falco della Regina.

Qui, osservando l'ambiente circostante, si possono notare sulla roccia alcune gallerie scavate artificialmente, le quali rappresentano il ricordo non molto lontano (intorno al 1930), di scavi minerari per l'estrazione di manganese e in alcuni tratti di ocra gialla e violetta. Riprendendo la strada principale si susseguono la località di Calavinagra, e Troggiu, dove l'insegnatura rocciosa costituisce una piscina naturale. Proseguendo oltre si arriva a Punta delle Oche, in cui si trova la grotta omonima raggiungibile facilmente in barca; il Canale di Memerosso (nei pressi si trova il Fungo di Pietra), le Tacche Bianche ed in fine il Canale di Calalunga. Questa è la parte dell'isola in cui viene pescato il tonno: possiamo infatti trovare gli stabilimenti per la conservazione e la lavorazione.

Da questa località, riprendendo la strada asfaltata che costeggia la parte est dell'isola di San Pietro, si arriva di nuovo alla cittadina di Carloforte.

› L'ITINERARIO DEL FUNGO DI PIETRA

Usciti da Carloforte in direzione del campo sportivo, si imbecca la salita Rombi che conduce fuori dalla cittadina e prosegue per la salita cementata di Rumbu; un centinaio di metri più in alto si può ammirare un ampio pa-



norama della cittadina e delle saline. Proseguendo per la strada asfaltata si arriva alla località di Guardia dei Mori, la parte più alta dell'Isola. Al bivio che si incontra si svolta a destra e si giunge ai piedi del bricco di Guardia dei Mori.

Da qui si può parcheggiare e proseguire a piedi sulla strada bianca, seguendo il sentiero dopo circa quindici minuti, si trova un segnale che indica il passaggio per arrivare al fungo di Pietra, distante dal cartello circa cento metri.

Il Fungo di Pietra è una particolare conformazione della roccia, modellata dagli agenti erosivi, prevalentemente dal vento. A pochi passi di distanza si trova un'altra roccia a forma di fungo, però coricato. Tutto il paesaggio è percorso costantemente dal vento che ha modellato l'ambiente, creando nella roccia forme fantastiche molto suggestive.

› LA GASTRONOMIA

La Gastronomia di Carloforte si è intrecciata nel corso del tempo con quelle che sono le tradizioni gastronomiche liguri, mediterranee e nord africane.

L'influenza araba si avverte nel cashcà, che risulta essere una variante del cuscus a base di semola cotta a vapore e arricchita con verdure cotte a parte.

Dalle influenze liguri viene la farinata, a base di farina di ceci, acqua e olio, cotta al forno, la farinata si può degustare nella maggior parte delle pizzerie di Carloforte.

Uno dei protagonisti della cucina è il tonno, ma non meno importante è il pesce che viene pescato vicino all'isola come, arselle, aragoste, cernie, ecc

Il tonno è il protagonista di numerosissime ricette, ve ne proponiamo alcune:

