

## A cena a casa di De André

Cenare all'*Agnata* è un'emozione da non perdere

“La vita in Sardegna è forse la migliore che un uomo possa augurarsi: ventiquattromila chilometri di foreste, di campagne, di coste immerse in un mare miracoloso dovrebbero coincidere con quello che io consiglierei al buon Dio di regalarci come Paradiso.”

In questa frase, tratta da un'intervista rilasciata da De André, si riassume il suo pensiero sull'isola che era diventata la sua patria di adozione. Decise di stabilirsi lì con Dori Ghezzi in occasione della nascita della figlia Luvi, dopo l'acquisto di una tenuta in una zona davvero sorprendente, sopra Tempio Pausania: percorrere la strada che sale a Tempio e inoltrarsi nella piana inondata da sugheri che si stende all'improvviso davanti agli occhi è un'emozione non da poco. Prima di raggiungere la tenuta di De André, l'*Agnata*, ancora oggi di proprietà della famiglia e attualmente Boutique Hotel, con qualche camera per chi desidera passare un po' di tempo davvero lontano da tutto e soprattutto ottimo ristorante gallurese, è consigliabile una sosta a Tempio Pausania, per visitare il centro storico della città con le sue costruzioni in pietra e soprattutto lo spazio Faber. Si tratta di uno spazio, appunto, dedicato al cantautore genovese dove è possibile immergersi nel mondo delle sue canzoni e dei suoi personaggi, attraverso immagini e suoni. Sulla piazza antistante, a lui dedicata, si possono ammirare le vele variopinte lì installate da Renzo Piano a celebrare i colori della Gallura.

Dopo questo “antipasto” sardo-genovese si è davvero pronti a percorrere gli ultimi chilometri per raggiungere l'*Agnata*: la strada si inoltra in un fitto bosco di sugheri talmente stretta e tortuosa, nonché priva di qualsiasi costruzione che vi si affacci, che quasi stupisce che sia asfaltata. Una decina di chilometri che richiedono almeno una ventina di minuti per arrivare al cancello, poi ancora un po' di strada e infine la sorpresa: dopo tanto bosco fitto, appaiono all'improvviso una conca preceduta da una piana, un fiume che scorre pacifico e un lago artificiale. Un'immagine di quiete e tranquilla solitudine immersa in un verde luminoso che porta lontano dai colori meravigliosi del mare di Spargi e della Maddalena, ma ne mantiene l'incanto e la magia. Consiglierei perciò di arrivare in tempo per un aperitivo da gustare in giardino al tramonto e per una breve passeggiata nel grande prato, su cui si affacciano il ristorante e il piccolo hotel, e magari per un tuffo in piscina. Il piatto forte naturalmente, però, è la cena: una sorta di menu fisso che si adegua però alle più svariate esigenze personali.

Cibo e bevande tipicamente galluresi, dal maialino al vermentino sardo. Si comincia con una serie di antipasti misti di terra con verdure in gran parte a chilometro zero, prodotte nella tenuta; si prosegue con i primi tipici della zona, la zuppa “cuata” e gli gnocchetti sardi per passare poi al *porceddu* con golose patate arrosto. Infine una selezione di dolci tipici. Naturalmente questo è un menu di massima, che può variare nel tempo a seconda della produzione della tenuta o di nuove scelte dello *chef*. Ma c'è un ingrediente invisibile eppure fondamentale: la gentilezza del personale e l'accoglienza quasi familiare che fa sentire davvero a proprio agio in questo angolo sperduto e magico della Sardegna, lontano dal turismo mordi e fuggi che ormai, ahimè, imperversa dovunque nella nostra bella Italia. Unico neo, la connessione internet spesso difficoltosa; se da un lato è positiva (pensare di passare del tempo al pc qui mi sembrerebbe fuori luogo), al momento dell'uso della carta di credito può creare qualche problema.

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 22/06/2025

Salvato in PDF in data: 26/04/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/recensioni-2/svago/a-cena-a-casa-di-de-andre/22/06/2025/>