



1. Natura avvolgente sulla Terrace of Desires del Su Gologone Experience Hotel. 2. Casadinas con cuore di carciofi, specialità del ristorante del resort. 3. Le delicate bertulas, a forma di bisaccia. 4. Formaggio Cusidore. 5. Capre del gregge di Mannalita, formato da un centinaio di capi. 6. Il fiume Cedrino, nei dintorni di Dorgali.



NUORO **A tavola con il pastore**

Sebastiano Sechi dell'**Agriturismo Testone** alleva 500 pecore nello stazzo degli avi, in mezzo a fitte sugherete e macchia mediterranea, habitat prediletto dai cinghiali. L'arcaico ovile è di pianta circolare, con tetto a cono in pietra. In sette camerette spartane si vive la magia un po' rude ma entusiasmante della vita dei pastori. Qui si gustano piatti millenari, quasi scomparsi dalle tavole. Come i *filindeu*, o "filì di Dio", taglierini tirati a mano senza appoggiare l'impasto a una superficie. Vengono cotti nel brodo di pecora o manzo e consumati nei pranzi di nozze. All'Agriturismo Testone è sempre pronta la minestra con la merca (cagliata di formaggi) e patate, e poi la pecora "in cappotto", con patate e verdure. Seguono cinghiale o porco cotto arrosto; conto 26 €; doppia in mezza pensione da 55 €.

OLIENA **Tra sorgenti e foreste**

La Sardegna che non si dimentica non è solo quella del mare smeraldino. È anche quella dei monti selvaggi, delle foreste sorvolate da rapaci, delle sorgenti cristalline che formano incantevoli piscine. E **Su Gologone**, albergo principe dell'entroterra, è circondato da tutto ciò. Alle falde del massiccio del Supramonte, Giovanna Palimodde continua la tradizione di famiglia nel suo hotel colorato e allegro. L'ospite si muove in un piccolo borgo nascosto nella vegetazione, pieno di opere d'arte, tutte firmate da artisti sardi. Questa "galleria" si snoda anche negli spazi comuni e continua nelle stanze. Su Gologone prende il nome da una vicina sorgente che sgorga da una gola carsica. La tavola, di stretto canone isolano, è d'alto livello, aperta anche ai non ospiti; doppia con colazione da 160 €; pranzo 45 €.