

Sardegna, alla scoperta di Pala e della cucina d'autore

Ogni montagna, ogni chiesa di campagna, ogni rudere di castello, ogni bosco ed ogni grotta nasconde il suo tesoro.

Grazia Deledda

Pochi minuti dall'aeroporto Elmas di Cagliari e siamo a Serdiana: per stradine sterrate eccoci nel vigneto Tanca S'Arai (in sardo l'aratro) dell'azienda vinicola Pala. Davanti a noi un mare di colline, un saliscendi colorato tra il verde degli ulivi, dell'erba, il giallo del grano e il bruno della terra. Camminiamo fra queste vigne ad alberello su quest'altura di duecento metri sul livello del mare, fra viti di Cannonau, Bovale e Carignano. Uno dei centoquaranta Grandi Cru d'Italia. L'apezzamento è di quindici ettari, con esposizione a sud, su terreni argillosi alla base, con sabbie calcaree sulla sommità. Siamo a pochi chilometri dalla sede della cantina, che si trova a Serdiana, un piccolo comune a diciotto chilometri da Cagliari. La cantina storica mantiene le tradizioni e si trova nel centro del paesino, esattamente come quando era stata fondata, nel 1950. "Tutta l'azienda, che si sviluppa su sei piccole tenute per un totale di cento ettari – spiega Fabio Angius, direttore commerciale, mentre camminiamo nei vigneti – è in biologico, certificato da circa vent'anni. La distanza dai vigneti, di proprietà, varia dai duecento metri ai sessanta chilometri (Terralba nell'oristanese), con microclimi differenti, che donano complessità ai vini". Piccola sosta al gioiellino della chiesa romanica Santa Maria di Sibiola, fra le campagne e i vigneti (un gesto che dimostra l'attenzione alla cultura del territorio), un'occhiata ai fichi d'india che la circondano e via in direzione Serdiana. Mario Pala, sessant'anni e non dimostrarli, sorriso luminoso e stretta di mano autentica, ci aspetta in cantina. Figlio del fondatore, Mario ha saputo trasformare l'azienda in una moderna re-

altà, ancora in evoluzione (a breve cominceranno dei lavori per allargare la struttura). Cinquecentomila bottiglie, presenza in più di cinquanta Paesi, sedici etichette: sicuramente dal primo imbottigliamento, diciotto anni fa, di passi in avanti ne sono stati fatti tanti. "Ma non voglio produrre di più – afferma Mario – questa è la nostra dimensione. Ho scelto di concentrarmi sulla valorizzazione dei più antichi vitigni sardi come Nuragus, Nasco, Bovale e Monica, cui si aggiungono i più noti Vermentino e Cannonau. Il raro utilizzo di vitigni internazionali è finalizzato all'esaltazione e all'affinamento dei gusti peculiari dei vitigni sardi". Nessun super consulente proveniente da chissà dove, da Pala hanno scelto un enologo sardo, Ercole Iannone. Mentre assaggiamo i vini, Fabio, che è responsabile commerciale in azienda da quindici anni e ci mette ancora la passione e l'entusiasmo dell'inizio, ci spiega che per loro (e in gran parte della Sardegna) il 2014 ha corrisposto a un'annata eccezionale, molto equilibrata, con le giuste piogge al momento indicato, forti escursioni termiche e poca quantità.

I vini Pala si riferiscono alle intense suggestioni trasmesse dall'Isola dei Nuraghi. La Sardegna dei *Silenzi* declinati in rosso, bianco e rosa; la Sardegna del cielo stellato, impossibile da dimenticare, a cui alludono *Stellato* e *Chiaro di Stelle*, la terra dove cresce l'aquilegia nuragica, il fiore endemico che si trova in soli dieci esemplari, disegnato sulle bottiglie di Cannau i Fiori, di Monica i Fiori, di Vermentino i Fiori. Concentrati di Sardegna sono, accanto al *Canonau Riserva*, *Essentija*, ottenuto da vitigni di Bovale coltivati su sabbia e su piede franco, alcuni con fondo vulcanico; *S'arai*, il cru di famiglia. *Siray*, dedicato all'antica città punica; *Thesys*, intreccio di Bovale e Syrah, ispirato alle antiche leggende della Sardegna sudoccidentale; il vento del mare è racchiuso nella bottiglia di *Entemari*, il bianco



Pietro Pitzalis

di Pala capace di sostenere lunghi invecchiamenti e prodotto solo nelle annate migliori. Per concludere, *Assoluto*, perché la tradizione vuole che un bicchiere di Nasco venga offerto agli ospiti in visita. Ma se volete il mio coup de coeur, come direbbero i colleghi dell'Hachette, è per un Entemari (vermentino, chardonnay e malvasia sarda) del 2000: un grande vino, testimonianza di come i bianchi da terreni vocati possano invecchiare bene. Un consiglio: procuratene qualche bottiglia, mi ringrazierai.

Tra un assaggio e l'altro è ora della serata organizzata a Cagliari, con lo chef stellato Roberto Petza del S'Apposentu di Siddi e di Luigi Pomata, dell'omonimo ristorante di Cagliari. Il motivo dell'evento è presto detto: Pala e l'azienda Mora & Memo si uniscono in joint venture, la prima mette la vinificazione e l'esperienza in cantina, la seconda i vigneti a Senorbi, una quarantina di ettari a circa quattrocento metri sul mare (su terreni calcarei, con quarzo e sabbia) e la commercializzazione. Le figlie di Mario, Elisabetta e Maria Antonietta, si prenderanno carico dell'azienda. Siamo a Cucina.eat, uno spazio nato dalla passione di Alessandra Meddi, con l'aiuto del bravo collega Giuseppe Carrus. Una nicchia di prodotti enogastronomici d'eccellenza. Nella cucina a vista, abbiamo potuto vedere all'opera i due chef sardi più conosciuti. "La mia – spiega Petza – è una cucina del territorio per il territorio, legata all'artigianalità e al mondo contadino." A vederlo mentre lavora, sempre così concentrato e attento, sembra roso dal fuoco vivo della passione, di quella che è pura missione e non ti lascia mai. La chiacchierata amichevole a fine serata mi conferma la sensazione iniziale. "Per me creare un piatto è come partorire un figlio. Posso restare settimane senza dormire per raggiungere l'obiettivo che ho in testa, perché sono un grande critico di me stesso, voglio sempre dare il meglio di me in ciò che faccio". I risultati, posso assicurare, sono da memoriale: forza della materia prima sarda unita a una mano delicata e talentuosa per un equilibrio generale che è sopraffino. Luigi Pomata, reso celebre dalla trasmissione "La prova del cuoco" (per sette edizioni) ci ha fatto assaggiare la sua specialità: il tonno rosso di Carlo Forte. Pomata è nativo di Carloforte, dove la famiglia ha ancora un ristorante, da Nicolo. "Sono nato – racconta lo chef – con il tonno rosso, che rappresenta una cultura e una tradizione di una località che vive su questo pesce. Che va mangiato nelle zone giuste e non ovunque e sempre".

