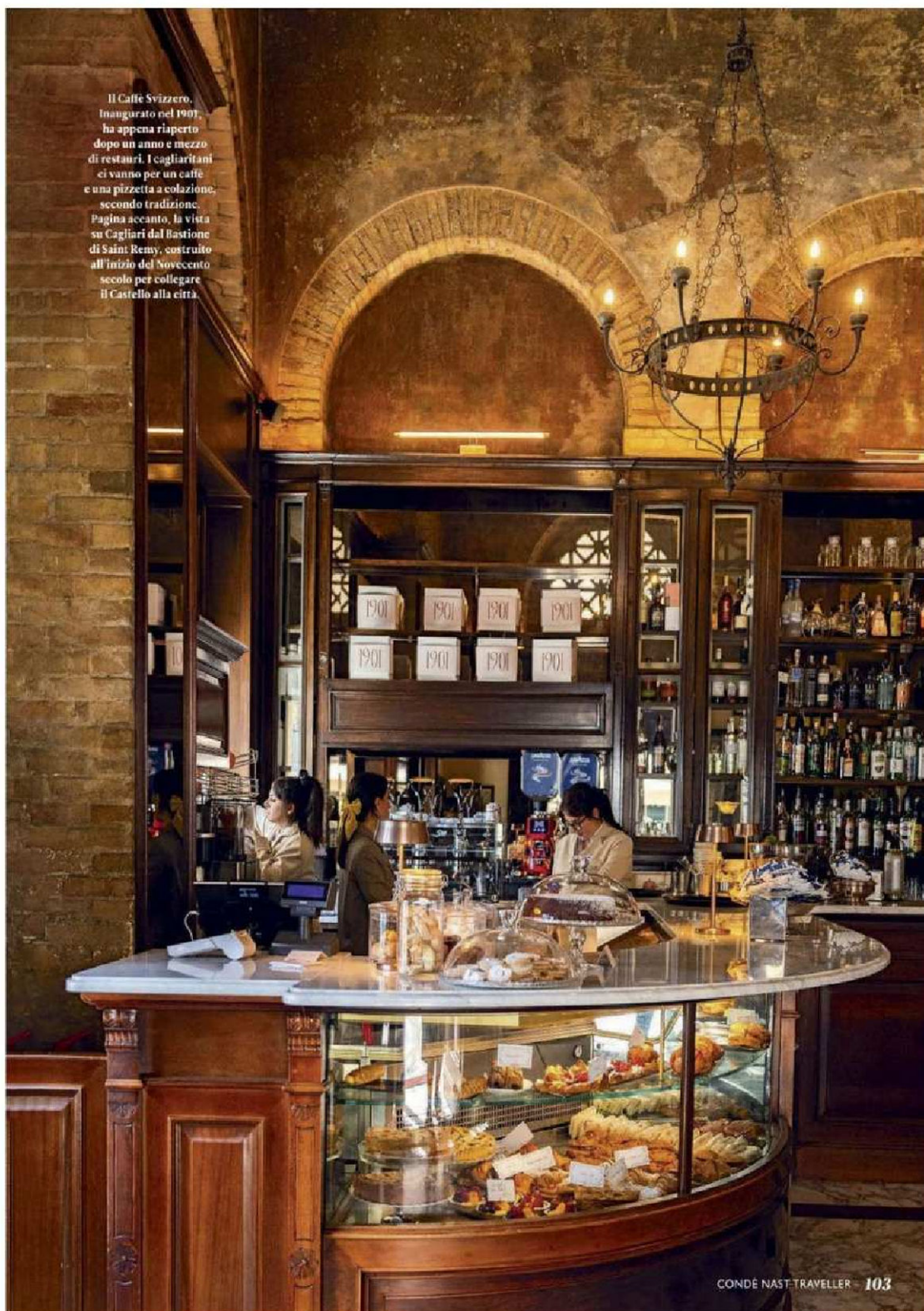




> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00



> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00





> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00



Da questa foto in senso orario, lo chef Luigi Pomata nel suo ristorante stellato; una spiaggia vicino a Cagliari; filetto di tonno, ingrediente principe al ristorante Luigi Pomata, l'Emerson Beach Club sulla spiaggia Fetto; nove chilometri di arenile e mare azzurro in città. Pagina accanto dall'alto, un negozio di coppole, copricapo tipico della regione; luci e ombre sul Bastione di Saint Remy.





> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00

Gianmario, un mio caro amico, fotografo sardo, mi avrà ripetuto mille volte: «Devi andare a Cagliari. Lì si che sanno vivere bene. Per la pausa pranzo si ritrovano al chiosco sulla spiaggia». Ho sempre pensato che Gianmario fosse un campione nel romanizzare la realtà: forse qualcuno, forse in primavera, lo farà pure... Mi sono ricordata di quelle conversazioni quando all'inizio del 2025 è stata pubblicata sul *Corriere della Sera* una classifica di *ilmeteo.it* che ha eletto Cagliari la città con il migliore clima d'Italia per le sue temperature miti, la scarsità di piogge, i rari eventi estremi, caldo africano compreso. Gianmario mi decantava anche l'aperitivo al Libarium, nel quartiere di Castello (un bicchiere di Vermentino e tramonto infuocato quasi tutti i giorni), e la festa di Sant'Efisio dal primo al 4 maggio, con una processione in costume che passa per le strade del quartiere Stampace tappezzate di fiori. Be' finalmente sono stata a Cagliari e riconosco che il mio amico aveva ragione su tutto.

In effetti nove chilometri di spiaggia possono incidere sulla qualità della vita. Il Poetto è proprio in città. La chiamano anche la «spiaggia dei centomila» perché ci vanno tutti, tutto l'anno. A correre, a passeggiare, a prendere il sole, a un party al chiosco, a giocare a beach volley... «Arrivi con il tempo incerto e quasi nessuno intorno poi, al primo raggio di sole, si riempie di gente in un secondo. Un po' come essere sempre in vacanza», dice Raffaella, altra isolana orgogliosa. Fa parte dei riti della città, come la «pizzetta piegata» per colazione, una sfoglia con pomodoro e mozzarella che si ordina al bar insieme al cappuccino. E come la spesa al mercato di San Benedetto. Sono passata una mattina qualunque e sembrava fosse in corso un grande evento, tanta era la folla. È il più grande mercato coperto d'Europa: 8.000 mq su due piani, con oltre 200 banchi. Ma anche ora che la sede è chiusa per lavori (fino al 2027) ed è stato spostato in una struttura provvisoria vicino al Teatro Lirico, è da vedere, da vivere, da assaggiare tra il chiacchiericcio in sardo stretto e una mostra di cibi allettanti, dai pani che sembrano merletti alla burrida, un antipasto tipico con gattuccio - squalotto ricco di proteine ed economico -, noci e aceto bianco. La zona ittica è enorme. Mi fermo al banco di Odone, che con un cartello scritto a mano annuncia di avere la vera bottarga sarda. Perché, spiega, quella che si trova di solito è lavorata in Sardegna ma con muggini provenienti da altri mari. La sua no, è 100% locale e la paghi oro. Mi spiega nel dettaglio, mostra il colore più scuro delle baffe, la dimensione quasi doppia, il profumo intenso. A posteriori, mi sono pentita di non averne comprata di più, perché al gusto, ➤➤



Condé Nast Traveller (IT)

PAESE: ITA
TIPOLOGIA: Print
AVE: €327227.00
REACH: 114437

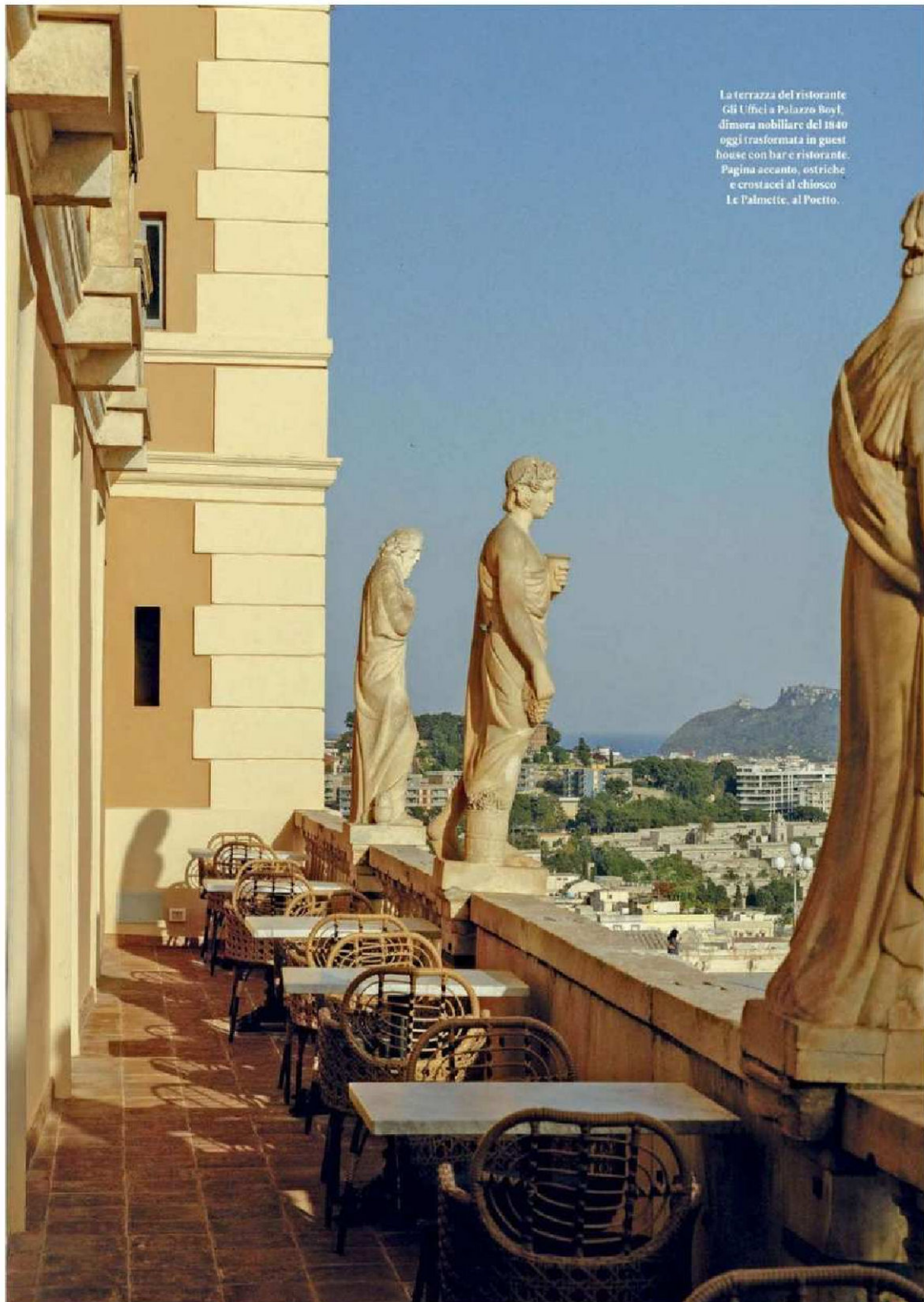
AUTORE: N.D.
PAGINA: 104,105,106,107,108,109,110,111,112,113
SUPERFICE: 971.00 %

> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00





> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00





> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00



108 - CONDÉ NAST TRAVELLER

tagliata fine come il tartufo, era persino meglio di come l'aveva raccontata Odone.

Ho girato per Cagliari come una che cerca il posto ideale per vivere. Non che lascerei Milano, più che altro per motivi affettivi, ma questa città si avvicina molto ai criteri. E quando una coppia di parigini afflitti dall'umidità mi ha chiesto dove comprare una casa in Italia per svernare, ho consigliato Cagliari. «*Mais pourquoi?*». Perché, clima a parte, tira un buon vento, il sindaco Massimo Zedda vuole portare a termine alcuni progetti iniziati ormai da anni. Come il porto turistico che vuole diventare un'alternativa a quelli costosissimi della Costa Smeralda. E come il waterfront disegnato da Stefano Boeri, una promenade pedonale fiancheggiata da 200 alberi, che sfocia nella nuova piazza del Mare con campi sportivi e aree relax. Più verde, più benessere, una mobilità più dolce e sostenibile, ma soprattutto un riconiungimento del quartiere Marina con il suo bel mare.

Il mercato immobiliare è cresciuto, e hanno aperto i primi cinque stelle, che attirano un turismo sempre più raffinato. «La nostra è una città sicura, più accessibile di tante altre località di lusso italiane, e certo non meno affascinante», dice Zedda. Dopo Palazzo Doglio nel 2020, è arrivato Palazzo Tirso nel 2023 ed è appena stato dato il via libera alla trasformazione dell'ex Colonia Dux in stile razionalista (1937), abbandonata da cinquant'anni sulla spiaggia del Poetto, in un beach resort di lusso, il primo del genere. Ma per la fortuna dei viaggiatori della compianta middle class sono nati anche piccoli alberghi indipendenti con poche camere e molto «sense of place». Casa Cìat ha solo nove suite, libri e opere d'arte ovunque e richiami alla Sardegna, un giardino con una piccola piscina e un ristorante di pesce ottimo a giudicare dai tavoli pieni a pranzo e cena. Il motivo c'è: i proprietari, Claudio e Caterina Murgia, sono imprenditori nel settore ittico, in particolare cozze, che lo chef Tonio Sogus traduce in un risotto con *niedditras* (mitili, in sardo) e jus di maiale per esprimere la regione e la storia di famiglia, ma con le ispirazioni sconfinata verso il Sudamerica e il Sol Levante. Dal menù del bistrot, ben oltre l'orario canonico di pranzo, ho ordinato Gyoza Éclat, carpaccio di pesce al coltello e vino bianco ghiacciato.

Sul Bastione di Saint Remy, nella parte alta e panoramica della città, ha aperto anche Palazzo Boyl. Alessio Raggio, imprenditore cagliaritano che nel 2007 aveva trasformato il faro di Capo Spartivento in una lussuosa villa da affittare, ha realizzato una guest house che starebbe perfettamente a Londra o Berlino. Eclettica, bohémienne, alternativa, sofisticata, vissuta. Quando sono arrivata, attraversando la grande Terrazza Umberto I, dove due ragazzi teneramente si abbracciavano su una panchina, mi sono seduta al bar. Intorno a me c'erano due amiche che chiacchieravano e prendevano un caffè fuori, e un signore che leggeva ►►



> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00



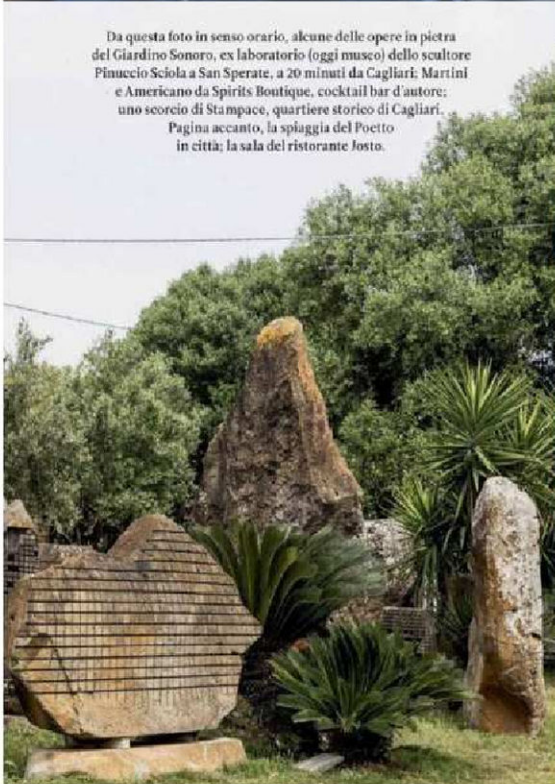
Il bar di Casa Clat, piccolo hotel con nove suite e un ristorante di pesce. Ogni particolare è un omaggio alla Sardegna, alla sua cultura e ai suoi prodotti. Pagina accanto, Stefano Fois e il suo team nella cucina a vista di Gajjin e, sopra, un piatto del menu: gyoza ripieni di sardine di Porto Torres, cipolla e miso.



> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00



Da questa foto in senso orario, alcune delle opere in pietra del Giardino Sonoro, ex laboratorio (oggi museo) dello scultore Pinuccio Sciola a San Sperate, a 20 minuti da Cagliari; Martini e Americano da Spirits Boutique, cocktail bar d'autore; uno scorcio di Stampace, quartiere storico di Cagliari. Pagina accanto, la spiaggia del Poetto in città; la sala del ristorante Iosta.





> 1 dicembre 2025 alle ore 0:00

L'Unione Sarda su una poltrona di velluto verde, mentre i raggi di sole trafiggevano la vetrata della lobby accendendo gli interni.

Cagliari è così. Si trova il tempo per una pausa anche in orario di lavoro. Quei dieci minuti che svoltano la giornata, con un caffè. E la sera si esce. Si va a teatro, ai vernissage e a cena fuori. Anche i menù parlano sardo. Il tonno è il principe nel ristorante di Luigi Pomata, una stella Michelin e un'orgogliosa origine a Carloforte, l'isola più a ovest, dove si parla ligure e si catturano i tonni come una volta. Poi c'è tutta la nuova guardia, come le ragazze della pizzeria Sa Matraccia, che raccatta premi ovunque, e Pierluigi Fais che con Josto, Etto e Framento sta ridefinendo la nuova cucina sarda. Stefano Fois ha un'altra storia. Innamorato del Giappone, ha cominciato ad andarci e fare corsi di cucina, finché non ha deciso di aprire la sua trattoria nippono-sarda Gaijin, dove si mangia un ramen con il maiale che ha conquistato i cagliaritari, e infatti trovare un tavolo è un'impresa.

Il mio amico Gianmario mi aveva parlato anche di Pinuccio Sciola, che stava vicino a Cagliari. Un artista un po' pazzo che si era messo in testa di far suonare le pietre e di renderle elastiche. Era finalmente giunto il momento di andarci. Prendendo la strada verso l'entroterra, dopo gli stagni dei fenicotteri rosa, si arriva a San Sperate, un borgo con decine di murali, che proprio Sciola e il collega Angelo Piloni avevano realizzato e commissionato ad altri artisti. Quando ho varcato l'entrata del Giardino Sonoro di Sciola mi sono sentita travolta da un'energia primordiale: quelle 700 sculture in basalto, calcare, trachite e granito turbano per la loro forza e per altrettanta fragilità. Basterebbe un nonnulla per farle andare in frantumi. Sciola iniziava a lavorare il blocco con la fiamma ossidrica per sciogliere i metalli, e far colare quello che chiamava il «sangue della pietra». Una guida mi accompagna tra quei monumenti, mi insegna a suonare i sassi e mi racconta che lo scultore ha piantato delle pietre qua e là, sperando che un giorno cresca lì una montagna.

Gianmario conosceva ogni angolo della Sardegna, scopriva sempre qualcosa di nuovo, la amava e raccontava con passione come se tutto il mondo le assomigliasse: il mare delle Maldive, i canyon del Colorado, le praterie del Far West, persino le Colonne d'Ercole erano lì secondo lui, e le statue dei giganti ritrovate a Mont'e Prama e conservate nel museo archeologico di Cagliari proverebbero un legame con il mito di Atlante. Addirittura, la Sardegna poteva essere Atlantide, come sostiene lo studioso Sergio Frau. Sapere che tutta quella meraviglia è a un'ora di volo da casa e che la temperatura raramente scende sotto i 15 gradi, rincuora e chiama ad alta voce. E Cagliari, che non è mai stata famosa per il turismo, d'un tratto lo è a pieno titolo. La sua luce richiama Lisbona, e non la fa rimpiangere. La sua spiaggia fa venire in mente la Barceloneta, ma molto più bella con la sabbia bianca e il mare trasparente. ●

