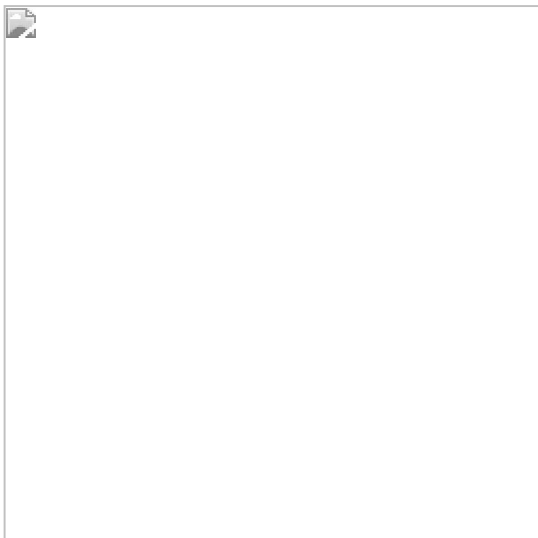


## Paolo Carboni: Tutt'a pedi - Alla scoperta del territorio di Aggius (SS)

lunedì, 12 ottobre 2020



di *Francesca Bianchi*

**Aggius** (SS), caratteristico borgo dell'alta Gallura che ho avuto il piacere di visitare lo scorso agosto, custodisce i segreti dell'arte della tessitura, della lavorazione del sughero e del granito. **Paride Tola**, uno degli ultimi scalpellini esistenti, sin da piccolo ha sempre lavorato il legno. L'ho incontrato nel suo laboratorio, dove ho potuto ammirare le sue bellissime realizzazioni. Nel corso degli anni, a causa della crisi nel reparto edile, si è reinventato questo lavoro, che ormai considera una passione. Per realizzare le sue meravigliose sculture, quasi tutte ispirate a personaggi locali ormai scomparsi, a volte impiega anche anni. La pietra di granito è la sua fonte principale d'ispirazione. Paride teme fortemente che quest'arte andrà a morire da un giorno all'altro, perché i lavori così pesanti spaventano. Per questo motivo, come può, cerca di coinvolgere i giovani, invitandoli a visitare la sua officina per assistere e prendere parte attiva alla lavorazione della pietra. Alcuni anni fa ha tenuto un laboratorio per i

ragazzi dell'Erasmus che hanno lavorato sul tema "I lavori tradizionali". Guidati da Paride, i ragazzi hanno provato a scolpire le pietre di granito. L'esperienza ha avuto un grande successo.

Ho inaugurato la mia visita ad Aggius - che alcuni anni fa è stato inserito tra i **Borghi Autentici d'Italia** e ha ottenuto la **Bandiera Arancione del Touring Club Italiano** - con una bella escursione notturna sul Monti Fraili, nell'incantevole scenario della Valle della Luna, tra imponenti e multiformi sculture di roccia plasmate dal vento e dal tempo. L'escursione, organizzata da **Paolo Carboni** dell'Associazione **Tutt'a pedi**, ha avuto inizio nel bosco di sughere di Parco Capitza. Quella del sughero è una delle più antiche tradizioni artigianali aggesi. Paolo Carboni si è soffermato subito su questo elemento naturale e sulla sua estrazione: *Per poter fare la prima estrazione - ha spiegato - è necessario che l'albero abbia almeno 50 cm di circonferenza. Dalla prima estrazione, detta "demaschiatura", si ricava un sughero ruvido, poroso, screpolato, non utilizzabile per tutto. Dalla prima estrazione passano dieci anni per l'estrazione successiva, che rappresenta la prima estrazione utilizzabile per le varie attività produttive. Il sughero che ne deriva, infatti, è leggero, compatto, uniforme. Una volta estratto, il sughero viene portato nelle grandi fabbriche, dove resta a riposo per un anno. Grosse catoste di 5-10 quintali vengono immerse in vasche di acqua bollente.*

*Se un incendio attraversa il bosco si creano temperature alte che possono penetrare all'interno del tronco, per cui è importante presidiare queste zone per evitare danni irreparabili.*

*Paolo Carboni alcuni anni fa ha fondato l'associazione culturale e sportiva **Tutt'a Pedi**. L'associazione è nata - ha affermato - per promuovere il territorio di Aggius attraverso le escursioni a piedi e in fuoristrada. Io mi concentro molto sull'aspetto storico e ambientale. Mi soffermo subito sulla leggenda relativa all'origine del termine "Fraili", che in agnese significa 'fucina', 'bottega del fabbro'. Questo perché, secondo la tradizione, durante la dominazione spagnola dei falsari contrabbandieri galluresi vi coniarono monete false che servivano per pagare tributi ai regnanti di allora e anche ad incrementare il contrabbando con la vicina Corsica. Durante i percorsi racconto anche le curiosità che riguardano il territorio e le persone che ci hanno preceduto in determinate situazioni, lasciando una traccia del loro passaggio*

Naturalmente le escursioni a piedi sono più dettagliate perché c'è il tempo per fermarsi, per ammirare la bellezza dei panorami, per sentire. Una delle escursioni più gettonate è quella notturna sul Monti Fraili, una unicità a cui lavoro costantemente per migliorarla in qualche piccolo dettaglio. L'atmosfera che si respira è magica: il paesaggio, con le sue antiche rocce illuminate, regala emozioni e sensazioni uniche al mondo. "Lasciatemi qui!" è l'esclamazione che i partecipanti all'escursione ripetono più frequentemente. L'atmosfera di pace, la bellezza che questo posto riesce a donare, le infinite emozioni che suscita sono sensazioni uniche e impagabili.

Nel corso dell'escursione sul Monti Fraili ci concediamo una

pausa "mangereccia" a base di salumi, formaggi, vino, tutto rigorosamente di mia produzione. Produco il vino ormai da molti anni. In primavera, quando faccio il formaggio, c'è la possibilità di assistere alla sua lavorazione, che pochi conoscono. Ospito anche i bambini delle scuole, perché penso sia molto importante far conoscere alle giovani generazioni i segreti della lavorazione di alcuni prodotti tipici del nostro meraviglioso territorio. I prodotti che offro durante l'escursione ai Monti Fraili sono genuini, li faccio con passione e amore per la mia famiglia. Mi piace farli assaggiare ai partecipanti all'escursione perché voglio che si crei un clima familiare, mi piace che si sentano a casa: non mi comporto mai come guida professionale, ma come un amico gallurese di vecchia data che ti fa vedere le bellezze del suo territorio, raccontandoti la storia, le tradizioni, la cultura di questo posto unico al mondo. Devo dire che questo momento conviviale è apprezzato da tutti sia per la bontà dei prodotti, che conquistano ogni palato, sia per la straordinaria bellezza del contesto in cui ci troviamo: la Valle della Luna, nota anche come Piana dei Grandi Sassi, uno dei posti più spettacolari dell'entroterra gallurese. Bisogna dire che il termine Valle della Luna è moderno, risale a circa trent'anni fa, quando è iniziato lo sviluppo turistico della zona. Il termine è stato coniato dai mass media. La gente che arrivava in questa zona provenendo dal mare, in un batter d'occhio si ritrovava immersa in un paesaggio diverso, un paesaggio granitico, selvaggio, un paesaggio lunare, appunto: da qui ha origine il nome Valle della Luna. Il nome originale è Petra Ghjughesi, che si trova sulle vecchie carte geografiche e che io ho voluto incidere all'ingresso del mio terreno per non dimenticare: è giusto dare spazio al nome moderno, ma non bisogna dimenticare il termine antico, quello che ci parla della nostra storia remota, del nostro antico passato, delle nostre origini.



"Tutt'a Pedi" promuove molte altre iniziative, sempre di carattere ambientale, come l'escursione sulle erbe e sulle piante aromatiche in primavera. Tutti coloro che volessero unirsi a noi, possono contattarci attraverso i social: abbiamo una pagina Facebook e un profilo su Instagram.

Approfitto di questa occasione per rendere noto di aver accettato, dopo varie insistenze, l'invito a far parte del gruppo uscente alle prossime elezioni comunali, che si terranno ad Aggius il 25 e 26 ottobre. Adesso sono abbastanza concentrato in questa nuova avventura. Se tutto va bene, come spero, mi occuperò della promozione turistica del territorio di Aggius. Naturalmente, non lascerò mai "Tutt'a Pedi": la mia creatura va avanti e andrà avanti sempre, anche dopo di me, perché la storia, la cultura, il prezioso patrimonio ambientale e naturalistico di Aggius meritano di essere promossi, conosciuti e valorizzati.

Un ringraziamento sentito a **Paolo Carboni** per l'ospitalità, la disponibilità, l'amore per il territorio, che trasmette con entusiasmo coinvolgente a tutti coloro che hanno il piacere di prendere parte ai suoi trekking. A lui i miei più cari auguri per questa "discesa in campo" in politica, una nuova avventura cui si dedicherà con sincero impegno, forte della sua conoscenza del territorio, per promuovere e valorizzare sempre di più il borgo di Aggius e il suo territorio.

Voglio ringraziare **Nicola Muzzu**, Sindaco di Aggius, per il supporto dato alla mia iniziativa; l'Assessore **Mara Sanna**, presenza costante durante la mia permanenza ad Aggius; l'Assessore **Andrea Mantinesu**, che ha pianificato la mia visita nei minimi dettagli; **Claudia Pulixi e Pierluigi** del b&b "La Casa di Lina" per l'accoglienza, l'ospitalità e la grande disponibilità mostrate nei miei confronti.