

Bentrovati Amici del Press Tour Gallura seconda edizione,

con la presente intendo farvi un sunto dell'esperienza vissuta, inviarvi contatti di ognuno di voi, giornalisti e blogger, amministratori e strutture coinvolte, allo scopo di agevolarvi nell'eventualità vogliate, come mi auguro, proseguire sulla strada che abbiamo aperto.

Io ed il gruppo di Gallura Turismo, associazione culturale di promozione e valorizzazione del territorio che ha organizzato il Press Tour, siamo ovviamente sempre a disposizione per servirvi ed offrirvi quanto è vostra necessità ed interesse e per coordinare sinergie ed iniziative che vorremo sviluppare insieme.

Press Tour Gallura – seconda edizione
da Santa Teresa ad Aggius attraverso Trinità d'Agultu

Siamo partiti da **Santa Teresa Gallura** per conoscere scorci e storia di questa perla del turismo di Sardegna che si affaccia sulle Bocche di Bonifacio. Abbiamo fatto tappa presso i luoghi più significativi, da Capo Testa (con visita alla zona del faro), al sito di Lu Brandali accompagnati da Cooltour Gallura, una bella realtà imprenditoriale al femminile. La primissima tappa è stata una degustazione al **Beach Bar Rena Bianca**, a ridosso della spiaggia bandiera Blu d'Europa e delle Bocche di Bonifacio, di fronte alla Corsica, magicamente oscurata da un cumulo di basse nubi. Ci siamo prontamente consolati con le portate di **Meco & family**, tra salumi, formaggi e bottarga, accompagnati da buon vermentino di Gallura. Rifocillati, abbiamo affrontato una breve panoramica passeggiata che dalla spiaggia di Rena Bianca corre lungomare, attraverso un suggestivo percorso, per giungere alla Torre spagnola. Qui **Arianna**, in rappresentanza di **Cooltour Gallura**, ci ha accolti ed accompagnati in visita al monumento, simbolo di Santa Teresa Gallura.

La giornata è proseguita con l'escursione a **Punta Falcone**, dove con le auto abbiamo raggiunto la zona dell'ultracentenario dromo. Gallura Turismo ne ha fatto un simbolo della lotta contro l'incuria e l'abbandono di molte testimonianze culturali sarde. Abbiamo chiesto un rapido intervento, non solo per la sua messa in sicurezza, ma anche per il recupero di una struttura che merita di essere salvata per il suo significato storico. La passeggiata ha evidenziato l'alto valore ambientale e naturalistico di questa macchia mediterranea, con piante di mirto, elicriso, corbezzolo (degustato sul posto!). Un interessante percorso di tipo olfattivo! Il tratto costiero, puntellato di tafoni e casermette, si è raccontato da solo, tra il verde della ricca vegetazione e il mare che tratteneva in sé un'infinità di colori e sfumature.

La sera ha acceso le luci sulla tradizionale cucina della Gallura. Presso il **Ristorante La Lampara** patron **Enzo** ha voluto premiare le nostre fatiche con piatti di grande qualità. Su tutti il *carpaccio di ricciola*, una vera squisitezza. Non da meno *li puligioni* e tutte le altre portate che hanno saputo colpire nel segno, per terminare con dolci e digestivi, accompagnati dalla piacevole cordialità e simpatia, firma della casa.

La notte ha portato un sonno sereno e ristorativo, nelle camere de **La Chicca di Francesca**, **Le Ortensie** e **Villa Gandamar**, B&b del circuito di Gallura Turismo, dove è stato consumato il rito del sano riposo.

Grazie a Meco, Grazie ad Enzo, Grazie a Gigi, a Paola, a Davide.

Contatti

Meco **Beach Bar Rena Bianca** marinacollu2@hotmail.it

Enzo Salvatori – **Ristorante La Lampara** lamparasantateresa@gmail.com

Gigi Scarone - **B&b La Chicca di Francesca** info@lachiccadifrancesca.com

Paola Pittalis – **B&b Le Ortensie** leortensie@tiscali.it

Davide Brunetto – **B&b Villa Gandamar** villagandamar@gmail.com

La mattina, degustate laute prime colazioni all'insegna di torte e biscotti fatti in casa e di ogni "*bendidio*", si è fatta tappa al **sito archeologico di Lu Brandali** dove si sono testate capacità e professionalità delle ragazze di **Cooltour Gallura**, **Arianna**, **Stefania** e **Alessia**, quest'ultima nostra guida in visita al sito. All'interno è stata allestita una mostra tematica ed un'area attrezzata con dispositivi per la visita in 3D del sito. Molto suggestiva!

Terminata la visita risaliamo la strada di Capo Testa per giungere di nuovo al faro dove, all'interno di una piccola struttura in muratura, è stata predisposta una degustazione di prodotti tipici offerti da **Alberto Giannoni** de **La Bottega**, piccolo scrigno di eccellenze enogastronomiche che sorge nel centro di Santa Teresa. Siamo guidati con perizia in un percorso alla scoperta dei sapori della Sardegna, prodotti di nicchia di piccole aziende che sanno esprimere l'essenza delle bontà galluresi ed isolate. Alberto ci offre, oltre a queste prelibatezze, una sintetica, ma ricca, descrizione, capace di farci scoprire il "dietro le quinte" di questi prodotti. A seguire il saluto dell'amministrazione portato da **Stefania Taras**, assessore al turismo, accompagnata da rappresentanti dell'Area Marina che ci hanno tracciato un profilo di questo territorio.

Dopo tanti e gustosissimi assaggi offerti da La Bottega, è giunto il tempo di una escursione. Attraverso le calette e i tafoni di Capo Testa, tra scorci di inenarrabile fascino, si è potuto apprezzare lo scenario del tramonto. Ovviamente non è mancata la tappa nel centro storico di Santa Teresa per qualche scatto tra le vie dello shopping.

A cena l'ennesimo tripudio di sapori della cucina gallurese, gustata al tavolo di **Ristorante da Thomas**, altro marchio di qualità dell'enogastronomia sarda. **Marcello** e il suo staff hanno fatto gli onori di casa con una crudité di pesce la cui freschezza e delicatezza ha lasciato gli ospiti a... bocca piena! Il vermentino della sorprendente **Cantina Muscazega** ha degnamente accompagnato le portate terminate con l'assaggio di dolci, sia tipici che all'ultima moda. Un saluto in stile, elegante e cordiale, ed un Grazie più che grande. La notte è fotocopia della precedente, sonno profondo e sereno nelle stanze dei nostri B&b firmati Gallura Turismo.

Grazie ad Alessia, ad Arianna, a Stefania, Grazie ad Alberto, Grazie a Stefania, Grazie ad Enzo e a Marcello.

Contatti

Alessia Arianna Stefania - **Cooltour Gallura** coolourgallura@gmail.com

Alberto Giannoni - **La Bottega** info@enotecalabottega.com

Stefania Taras – **assessore al turismo Santa Teresa** [G. tarasstefania@gmail.com](mailto:G.tarasstefania@gmail.com)

Marcello Mannoni - **Ristorante da Thomas** mannoni.marcello@gmail.com

Tappa del giorno successivo è **Trinità d'Agultu** dove ad aspettarci c'è l'assessore al Turismo, una ragazza tosta, risorsa assai pragmatica di un Comune che si distingue per le sue proposte culturali e naturalistiche. Si chiama **Laura Suelzu**. Con lei Trinità d'Agultu ha fatto un grande balzo in avanti in chiave di programmazione, promozione e valorizzazione del territorio. Con il Consorzio Costa Rossa ha avviato un'attività di coordinamento tra pubblico e privato, in una logica di confronto e sviluppo, per ottimizzare sforzi ed energie necessarie al raggiungimento di un'offerta turistica attrattiva e convincente. E i risultati non si sono fatti aspettare, anche se la strada da percorrere è ancora lunga e difficile. Ma le risorse umane ci sono, ed è su quello che si deve puntare, su Laura, dinamica, propositiva e determinata, sui suoi collaboratori e sul gruppo del **Consorzio Costa Rossa**. Con lei anche **Betty**, titolare di un diving che opera in zona, ideale guida con cui andare alla scoperta delle calette che caratterizzano gli oltre 40 km di costa di Trinità d'Agultu, partendo da Cala Sarraina, proseguendo per Costa Paradiso fino ad arrivare alla Spiaggia di Li Cossi. In questo piccolo angolo di paradiso ci si arriva attraverso un sentiero ricavato nella montagna rocciosa. La spiaggia si raggiunge con una passeggiata davvero suggestiva ed affascinante!

Il pranzo è pronto, ci dicono, e noi corriamo prima che si raffreddi! Siamo ospiti all'**Agriturismo Gallura "da Pieruccio"**, un vecchio stazzo immerso nel verde della campagna gallurese, presso un'azienda agricola che produce gran parte di quanto portato a tavola. Seduti qui, in un locale semplice e rurale come deve essere un agriturismo, si respira aria di casa, grazie alla cordialità e simpatia della signora Maria, della figlia e di Marcella che ci raccontano dei piatti, del locale, dell'azienda e di tante cose che creano subito empatia. Le portate sono di chi sa fare da mangiare, gli ingredienti di chi sa allevare, coltivare e selezionare. In una parola: la genuinità nel piatto! Zuppa gallurese preparata come non avevo mai visto, in tegame; un porchetto come è raro trovare, croccante e tenero come il burro. Che delizia! E poi vino e dolci "*perchè una seadas non può mai mancare!*".

Li salutiamo come si salutano gli amici più cari e si parte per un'altra tappa. Si sale un poco, lasciando la costa alle spalle, per giungere al paese di Trinità d'Agultu. Sì, questo Comune è proprio la sintesi di come Gallura Turismo intende promuovere il territorio: dal mare all'entroterra. La Gallura è nota per il meraviglioso mare, per la sua incantevole costa. Ma che dire del suo entroterra? Quanti lo conoscono veramente? Quanti hanno visitato antichi borghi che si raccolgono attorno a piazze, da dove si diramano stretti vicoli sui quali si affacciano vecchie case che profumano di storia e di genti? I terrazzini fioriti e le corti sono testimoni di un tempo che scorre lento, scandito dal vociare di bimbi e di anziani seduti su ruvide panche in granito. Questa è

la Gallura che ci piace raccontare. Oltre al mare, oltre le spiagge, c'è di più! Ed è per questo che la tappa al paese di Trinità d'Agultu, una terrazza sul mare di Sardegna, la viviamo con quel sentimento che è proprio delle cose che appartengono alla storia vera di un popolo.

Visitiamo la chiesa, giriamo nei vicoli, salutiamo le persone che incrociamo, donne e uomini mai visti prima perché qui è normale fare così, è normale un sorriso, un saluto. E scopri che è bello e che costa così poco...

Cala la sera, i colori si fanno più tenui, è l'ora di scoprire **Isola Rossa**. Qui, alla luce del tramonto, il piccolo borgo si fa poesia. Cambia d'abito, si veste di rosso, si mostra consapevole della sua bellezza, del suo fascino, scende e sfilata tra la gente. Come una giovane principessa, un pò discreta, un pò provocatrice, ti strizza l'occhio. E rimani incantato. Isola Rossa è fascino vero, nel suo piccolo porticciolo, nella sua torre aragonese, nel suo grande scoglio che ad una certa ora si accende. Rimaniamo lì, lo ammiriamo, scattiamo foto. Poi rientriamo, risaliamo verso il paese, un altro scenario, così diverso, così simile, per cenare e trascorrere la notte all'**Hotel ristorante Paolino**. Un servizio semplice in un ambiente familiare, dove abbiamo apprezzato accoglienza e genuinità.

Grazie a Laura, a Betty, Grazie a Maria e al ristorante Paolino.

Contatti

Laura Suelzu – assessore al turismo Trinità d'Agultu laura.suelzu@libero.it

Elisabetta Lutz – Diving Center Costa Paradiso costaparadisodiving@gmail.com

Maria Rita e Antonella – Agriturismo Gallura da Pieruccio eredicartapieruccio@gmail.com

Pietro Addis – Hotel Ristorante da Paolino info@hoteldapaolino.it

Siamo giunti alla tappa dell'entroterra dove si chiude il press tour, per chiuderlo alla grande, con il botto! Visitare **Aggius** è sempre un'esperienza nuova, ogni volta è come la prima volta, non so come spiegarlo, ma è la verità. Forse lo può raccontare colui che è l'artefice di questo miracolo: **Andrea Altea**, assessore al turismo e appassionato, amante, custode, promotore instancabile di questa piccola perla della Gallura.

L'appuntamento è nei pressi della sede dell'ufficio turistico. Lo accompagna un'altra forza della natura, altrettanto sensibile ed impegnata a portare alto il nome di Aggius. E' **Claudia**, tutor del settore turismo, braccio destro di Andrea, immancabile presenza ogni volta che il borgo è protagonista di un appuntamento importante. Una ragazza capace, brillante, determinata. Ma se nulla avviene per caso e se è vero che il successo di un luogo nasce da un lavoro in team, ecco che non poteva mancare un ex vigile del fuoco che si è riscoperto e convertito al mercato del turismo: **Paolo Carboni**. Che dire? Dovrei ripetere i precedenti aggettivi consumati per Andrea e Claudia, quindi andiamo oltre. Paolo lo incontreremo domani, in chiusura della visita ad Aggius per un'escursione alla Valle della Luna.

Andrea ha organizzato una giornata piena, un programma fitto, intenso. Dal **Museo del banditismo** al **MEOC**, dal **Museo all'aperto** a quello **dell'Amore Perduto**, dimostrando al resto della Gallura e al mondo, che non ci vogliono ingenti capitali di denaro per fare di un territorio un luogo di turismo vero, attrattivo e frequentato. Nessuno nega l'importanza delle risorse economiche, ma senza passione, intuizione e cooperazione si rischia lo sperpero e il fallimento. Il sistema museale, così come concepito ad Aggius, è il perno centrale sul quale ruota l'offerta turistica costruita sulla valorizzazione dell'ambiente e della natura, della cucina, della tradizione, dello sport. Tutto è complementare a ciò che è raccontato all'interno delle stanze di musei che narrano la storia e la cultura di un popolo. Il banditismo è forse l'argomento che più affascina.

Foto, documenti, armi, abiti e tanto altro ci fanno conoscere e comprendere un fenomeno che ha caratterizzato secoli di storia sarda.

Il MEOC è una raccolta di testimonianze che rappresentano la quotidianità di un tempo non troppo lontano. Usi e costumi di una comunità, tra immagini ed opere di prestigio, sono narrate anche dalle opere di **Maria Lai**. La mostra "**Essere è tessere**" pone in evidenza quell'attività artigianale che fa di Aggius una delle capitali italiane ed europee per la lavorazione dei tappeti. All'uscita del museo ci raggiunge una giovane coppia, una ragazza ed un ragazzo che fanno parte del gruppo folk locale, venuti per mostrarci gli abiti tradizionali che indossano con grande orgoglio e fierezza.

Qualche scatto e poi la direzione è quella che porta al laboratorio ISOLA, dove le tessitrici **Giovanna Piras**, **Masina Addis** e **Stefania Carta** portano avanti questa importante attività un tempo gestita dall'ente regionale. Le troviamo intente a lavorare sui telai, impegnate nella produzione di vere opere d'arte e d'artigianato capaci di cambiare il volto ad un ambiente, rendendolo elegante, caldo ed accogliente. Le signore ci raccontano di una vita dedicata a questa passione, di quanti chilometri di tessitura hanno prodotto. Scopriamo che per soli pochi centimetri di tappeto servono ore di lavoro!

Siamo poi andati a visitare un altro laboratorio di tessitura, L'**Albero Padre**, dove la titolare **Gabriella Lutz** ci accoglie e ci rapisce con i suoi racconti ed il suo entusiasmo. Anche qui tappeti alle pareti e lavorazioni in

corso d'opera sui due telai che riempiono il piccolo ambiente. Andrea ha voluto farci conoscere anche altri esempi di produzione artigianale, dai gioielli di **Maria Laura Bianco** agli abiti di **Mario Brunetti**, fino ai costumi da bagno di **Simona Chessa** che riproducono i disegni caratteristici dei tappeti aggesi, galluresi e sardi.

Come dicevamo prima Aggius è una continua sorpresa, fatta di ragazze e ragazzi impegnati sul territorio con idee e progetti che hanno un unico comune denominatore: l'arte e la tradizione locale. Complimenti a loro che, per campare, fanno altri mestieri ma che vogliono credere nel potenziale di questo territorio e a questo territorio si rifanno per sviluppare idee e progetti in nome del futuro.

Lasciamo questo scrigno di creatività ed andiamo in direzione di profumi e sapori che richiamano il buon cibo, anche perché è giunta l'ora in cui lo stomaco comincia a reclamare. Nulla, in questo momento, è più congeniale di una cantina adibita a degustazione. Quindi seguiamo Andrea che ci porta laddove custodisce bottiglie di buon vino prodotte da qualche anno con due amici. Siamo nella cantina **Balares**, il cui nome ricorda un popolo che ha vissuto la Gallura in epoca romana. Bello è scoprire anche l'origine del toponimo Gallura, ma questo è tema che tratteremo in un altro post. Ora è invece arrivato il momento di stappare qualche buona bottiglia di Balares e degustarlo con formaggi, salumi, olive e dolci preparati da Andrea e dal babbo che ci ha raggiunto per farci compagnia.

La visita di Aggius, tra le piccole e strette vie colorate da artisti chiamati a trasformare quelle che sarebbero state tristi saracinesche o sgualciti muri in un intelligente intervento di riqualificazione dell'arredo urbano, è una passeggiata propedeutica allo smaltimento di quanto *spazzolato* nella cantina di Andrea, con il babbo costantemente impegnato a sollecitarci l'assaggio di prelibatezze a cui non si poteva opporre un rifiuto.

Prima di cena la tappa che evidenzia l'ingegno della comunità: il **Museo dell'Amore Perduto**. Una tappa tanto memorabile quanto di massima espressione creativa. Richiamando la canzone del sempre presente Faber, assai legato a questa terra dove ha vissuto buona parte della sua vita, in un piccolo magazzino o garage, sono state raccolte storie d'amore raccontate su foglietti di carta appesi ad un filo, lasciati da chi ha voluto contribuire alla creazione di un percorso di cuori infranti. Immane e indimenticabile soprattutto per chi ha l'animo romantico!

Siamo arrivati al momento della giornata dove la priorità è una doccia ed un luogo dove trascorrere la notte. La scelta messa a disposizione da Andrea è, come sempre, ampia e varia. Le residenze scopriremo essere tutte di alta qualità, per accoglienza, cura degli ambienti e qualità del sonno. Si dividono tra B&b che sorgono nel centro del paese, **La Vignaredda**, **Li Crjasgi** e **Li Manni**, **Gianella**, mentre un'altra camera si trova a qualche chilometro in direzione **Valle della Luna**, all'interno di un agriturismo dove consumeremo una cena indimenticabile, per la ricchezza dei suoi piatti, per la qualità degli ingredienti, per la preparazione che riprende le tradizioni locali. Artefici di questa esplosione di sapori sono **Maria Caterina** e **Domenico**, i quali ci hanno accolto con quel sorriso che sa di sincero benvenuto. Dopo averci accompagnato a vedere camere, arredate con cura e rispetto della tradizione dello stazzo, ci hanno deliziato con specialità dell'alta cucina gallurese. **Agriturismo Coiga** è un indirizzo da mettere in agenda, per ricordarlo ogni volta che vogliamo regalarci una cena o un week end, così come i B&b La Vignaredda, Li Crjasgi e Li Manni, tappe ideali per fare visita ad Aggius.

La notte scorre all'insegna di un rilassante e rigenerante riposo, la mattina ci attende la jeep con la quale Paolo Carboni ci porterà in visita alla Valle della Luna. Ebbene sì, stavolta il meteo non ha tradito le previsioni, la pioggia scende fitta ed incessante. Paolo non si scompone, qual è il problema? Ci carica sulla jeep e partiamo per l'itinerario previsto. Peccato per i finestrini appannati che ci impediscono di ammirare il paesaggio, ma Paolo sfodera capacità inaspettate di storyteller e ci illustra ciò che i vetri ci negano, raccontandoci di vedute e scorci che sembrano materializzarsi, tanti sono i dettagli con i quali ce li illustra. Tappa al suo casolare per un'immane drink di saluto finale e per un arrivederci. Taglia, tanto per cambiare, spesse fette di salame che il buon vino, rigorosamente senza etichetta perché di produzione casalinga e di consumo interno, sa degnamente accompagnare. Tra un sorso ed una fetta di salame vediamo alle pareti manifesti e locandine con il logo **Tutt'a pedi**, l'associazione che Paolo ha creato per portare in visita turisti amanti di luoghi insoliti e suggestivi. E' la degna chiusura della visita a questo piccolo magico borgo di Aggius, che ci ha regalato emozioni e amicizie, accoglienza e sapori, ma soprattutto che ci ha mostrato che l'entroterra è davvero quella immensa risorsa sulla quale la Gallura deve credere se vuole crescere.

Salutiamo e andiamo in direzione Santa Teresa dove ci attende... che cosa? Ma certo, un'ultima degustazione! Ci mancava, non potevamo lasciare l'isola senza quest'ultima prova! L'ennesima degustazione ha il fascino di **S'Andira**, uno storico ristorante che sorge sulla baia di Santa Reparata, in quel paradiso già vissuto qualche giorno prima. Ricordate Capo Testa?

Conosciamo **Umberto Reimbelli**, continuatore di una tradizione lunga quasi mezzo secolo, iniziata dai genitori quando questi luoghi erano davvero per pochi fortunati. Prodotti della terra e del mare si alternano sulla tavola imbandita, al centro della terrazza, dalla quale si apre uno spettacolo unico, uno scenario meraviglioso che è pari alla cucina che Umberto propone ogni giorno, da aprile ad ottobre

Termina qui il nostro Press Tour, negli occhi immagini e momenti, visi e sapori, sorrisi ed abbracci. Questa è la Gallura, questa è la Sardegna, quell'isola che **Faber** descrisse così:

"la vita in Sardegna è forse la migliore che un uomo possa augurarsi: ventiquattro mila 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".

Grazie ad Andrea e babbo, a Claudia, a Paolo, Grazie a Gabriella, Grazie a Masina e Stefania, Grazie a Maria Laura, Simona e a Mario, Grazie a Maria Caterina e Domenico.

Contatti

Andrea Altea - **assessore al turismo di Aggius** altea.andrea@tiscali.it

Claudia Pulixi - **tutor turismo Aggius** tutor@aggiuscomunitaospitale.com

Paolo Carboni - **Tutt'a PEDI** tuttapedi2015@gmail.com

Masina, Stefania e Giovanna - **ISOLA artigianato sardo** tessileprof.cannas@gmail.com

Mario Saragato - **Museo dell'Amore Perduto** museoamoreperduto@gmail.com

Gabriella Lutz - **Laboratorio tessile L'Albero Padre** gabriellalutz@yahoo.it

Cristina Zara - **B&b La Vignaredda** info@lavignaredda.com

Maria Vittoria e Claudia Pulixi - **B&b Li Criasgi** info@licriasgi.com

Lucia Asara - **B&b Gianella** luca.asara@hotmail.it

Sara Stangoni - **B&b Li Manni** info@limanni.it

Maria Laura Bianco - **oro e gioielli sardi** bottega.orafa@tiscali.it

Simona Chessa - **costumi** lalana.bikini@gmail.com

Mario Brunetti - **sarto** tel. +39 338.8949167

Gian Mario Concas - **artigiano del legno** francoaddis.fgm@gmail.com

Maria Caterina e Domenico - **Agriturismo Stazzu Coiga** info@stazzucoiga.it

Umberto Reimbelli - **Ristorante S'Andira** sandira@tiscali.it

contatti giornalisti e blogger

Monica Viani - Giornalista e blogger monicaviani04@gmail.com

Loredana del Ninno - Giornalista loredana.delninno@quotidiano.net

Vincenzo Petraglia - Giornalista vpetraglia@gmail.com

Riccardo Lagorio - Giornalista lagorio@asa-press.com

Grazia Garlando - Giornalista e blogger grazia.garlando@libero.it

Giorgio Bertuzzi - Foto video maker giobert@libero.it

Vi chiedo gentilmente se mi date comunicazione dei post e pezzi che pubblicate per poterli riprendere tutti e pubblicarli sui nostri strumenti web, siti, blog e social predisposti. Grazie

Siamo giunti al termine di questo Press Tour e i ringraziamenti, anche assai importanti, vanno ai nostri amici che ci hanno voluto raggiungere qui, un bel gruppo di giornalisti e blogger, professionisti qualificati che hanno consentito un piacevole, seppur impegnativo, lavoro di squadra. E, come regola, un lavoro di squadra che si muove in armonia e sintonia, è sinonimo di buoni risultati.

Per cui...

Grazie a Giorgio Bertuzzi, encomiabile per... tante cose.

Grazie a Monica Viani, Loredana del Ninno, Vincenzo Petraglia, Grazia Garlando, Riccardo Lagorio e anche a Nadia Toppino che, causa una *Milano Golosa*, in questo caso velenosa, potrà darci il suo contributo attraverso nostri suggerimenti.

Alla prossima e Grazie ancora a tutti voi.

Roberto Rossi
Addetto Stampa Gallura Turismo