



Una grotta o una forra? Nel cuore del Supramonte tra la vegetazione riarsa sul letto asciutto della Codula Orbisi, si aprono dei piccoli pozzetti poco profondi che permettono di accedere alla grotta.

La **grotta Donini** è in realtà una cavità ipogea dotata però di un ingresso ed una uscita a valle.

E' tra le più belle grotte della Sardegna, praticamente una gola sotterranea, al suo interno le magnifiche rocce levigate ed una successione continua di laghetti trasparenti, presenti anche in estate, l'hanno portata tra le top-ten delle forre regionali. Dal punto di vista carsico altro non è che un livello più giovane della Codula Orbisi che risorge in parete con la cascata nota con il toponimo di Su Cunn'e s'Ebba.

Sviluppo 1,5 km

Dislivello negativo 200 m

Tempo di percorrenza 3,30 ore

'Ciao Mauri, hai voglia di venire a fare speologia e scendere in una grotta in Supramonte? Siamo un gruppo di amici. serve una pila stagna, una muta per l'acqua ghiacciata, un imbrago con moschettoni. le corde le porto io'.

Così il mio amico Sergio Soro (famoso esploratore estremo, vedi sito www.mauriziodoro.it interviste) mi invita per questa nuova esplorazione.

Detto fatto, preparo il materiale, prendo la mia inseparabile tendina, sacco a pelo e il sabato pomeriggio ci mettiamo in viaggio, siamo in macchina sulla S131 per raggiungere Dorgali e la zona di Ursulei. Una zona selvaggia del Gennargentu.

C'è anche Donatella, una sportiva appassionata di avventura e grande nuotatrice.

Sulla strada incontriamo Ignazio e Pino, faccio la loro conoscenza e si dimostrano subito molto disponibili, loro si sono occupati della logistica e ci prepareranno qualche cosa di speciale per la cena.

Proseguiamo insieme e io guardo lo spettacolo che si presenta dalla stradina a picco su un dirupo, sotto, piccolo, si vede il pittoresco paesino di Ursulei. Continuiamo e saliamo su un altipiano spoglio, a circa 900 m 'Sedda er Baccas' (valle delle vacche) per poi inoltrarci su strade sterrate molto sconnesse, il paesaggio è magnifico nella sua arida semplicità. Entriamo in un bosco di lecci e la pista sterrata ci porta ad un vecchio ovile, ci sono ancora le costruzioni e gocciolatoi, segno della presenza viva di qualche pastore che ha vissuto in questa zona

impervia. Il luogo è piano e privo di sassi, ci accampiamo e raccogliamo della legna secca nel bosco per preparare un gran fuoco.

Dalla macchina escono tavolini sedie e tutto un ben di dio, formaggio caprino, pane, salame e specialità sarde, naturalmente non manca il 'Cannonau' il famosissimo vino sardo di alta gradazione. Ma la specialità è la carne di Ignazio: polpa di maiale che ha messo precedentemente a macerare nel vino e nell'aceto. Succulenti blocchi magri infilati sapientemente da lui in un ramo spellato. Mentre noi comodi a tavola incominciamo ad assaggiare, Ignazio gira sul fuoco questa carne e quando si avvicina e la taglia sulla tavola con il tipico coltello sardo affilatissimo, il profumo di arrosto fa sgranare gli occhi e aumentare l'acquolina.

Cala la sera ma noi chiacchierando ci gustiamo queste prelibatezze e ci facciamo accarezzare dall'aria fresca del bosco.

Una cena indimenticabile tra i monti della Sardegna centrale. Ci siamo proprio goduti una magica nottata in Supramonte

L'indomani ci raggiunge il gruppo di speologi, con tutto il materiale tecnico. Gente esperta e appassionata di montagna amante della natura selvaggia, Bastiano, Gianni, Maria Rosaria, Josef e la sua compagna.



Per informazioni e prenotazioni, visitate il sito www.naturaid.it o chiamate il numero verde 800 20 20 20. Per informazioni e prenotazioni, visitate il sito www.naturaid.it o chiamate il numero verde 800 20 20 20.





Avventura Naturaid nella grotta sarda Donini

Scritto da Maurizio Doro



www.naturaid.com