

Jara green life a Tuili, nelle campagne del Medio Campidano un ristorante che merita una tappa

22 Luglio 2025

di Redazione



TUILI – Semplicità in cucina e in sala, approccio informale, prodotti autentici. Jara green life ha aperto da pochi mesi dopo che **Luca Spada**, appena 27enne, complice il Covid ha deciso di lasciare Imola dove lavorava in un'industria e tornare nel suo paese d'origine, Tuili, meno di mille abitanti nel Medio Campidano, entroterra sardo.

Terra arida e fuori dalle rotte turistiche, qui arriva solo chi cerca percorsi diversi dal solito ed esperienze autentiche. E grazie al vicino Su Nuraxi, il villaggio nuragico di Barumini, è facile

perdersi per le campagne sterminate che circondano i pochi borghi che si incontrano.

Proprio come Tuili, particolarmente curato con i suoi edifici in pietra, ai piedi dell'altopiano della Giara, famoso per essere l'habitat degli ultimi cavalli selvaggi d'Europa. Sulla strada che dal paese conduce in quota, un edificio moderno spicca tra gli uliveti. È di proprietà del Comune e Luca ne ha la gestione da pochi mesi.

Ha messo su un ristorante che strizza l'occhio all'agriturismo ma non lo è, almeno per ora. Seppur in progetto c'è un orto didattico, dal quale attingere anche per la cucina, e pure un chiringuito da allestire nel prato antistante.

Proveniente da una famiglia di allevatori da parte di madre, Luca sin da ragazzino accompagnava lo zio a pascolare le pecore e lo aiutava nella raccolta degli ortaggi. "Man mano che crescevo oltre a insegnarmi come trattare le piante, mio zio mi dava i primi soldini come riconoscimento", racconta. "Quando è esplosa la pandemia mi sono trovato davanti a una scelta: restare a Imola oppure tornare ad accudire mia madre e mia nonna che erano state contagiate dal Covid. Non ci ho pensato due volte e, complice il terrorismo mediatico di quel periodo, sono tornato. Quando si è presentata l'opportunità di prendere in gestione questo locale comunale, ho avviato l'attività ristorativa".

Antipasti con primizie dell'orto, salumi e formaggi locali. Primi fatti in casa, come i ravioli di ricotta al pomodoro fresco e basilico o i malloreddus alla campidanese, conditi con ragù di salsiccia e pecorino. Il celebre maialino solo su ordinazione, "perché ci vuole del tempo e non basta infilarlo in forno come fanno molti" dice con un pizzico di orgoglio Luca, che per un *porceddu* a regola d'arte accende solo la brace. E la seada, il raviolo dolce fritto tipico della tradizione ripieno di formaggio perorino e condito con il miele, insieme a costi accessibili fanno di Jara green life una insegna in cui fare senza dubbio tappa. (m.sig.)

LE FOTO















