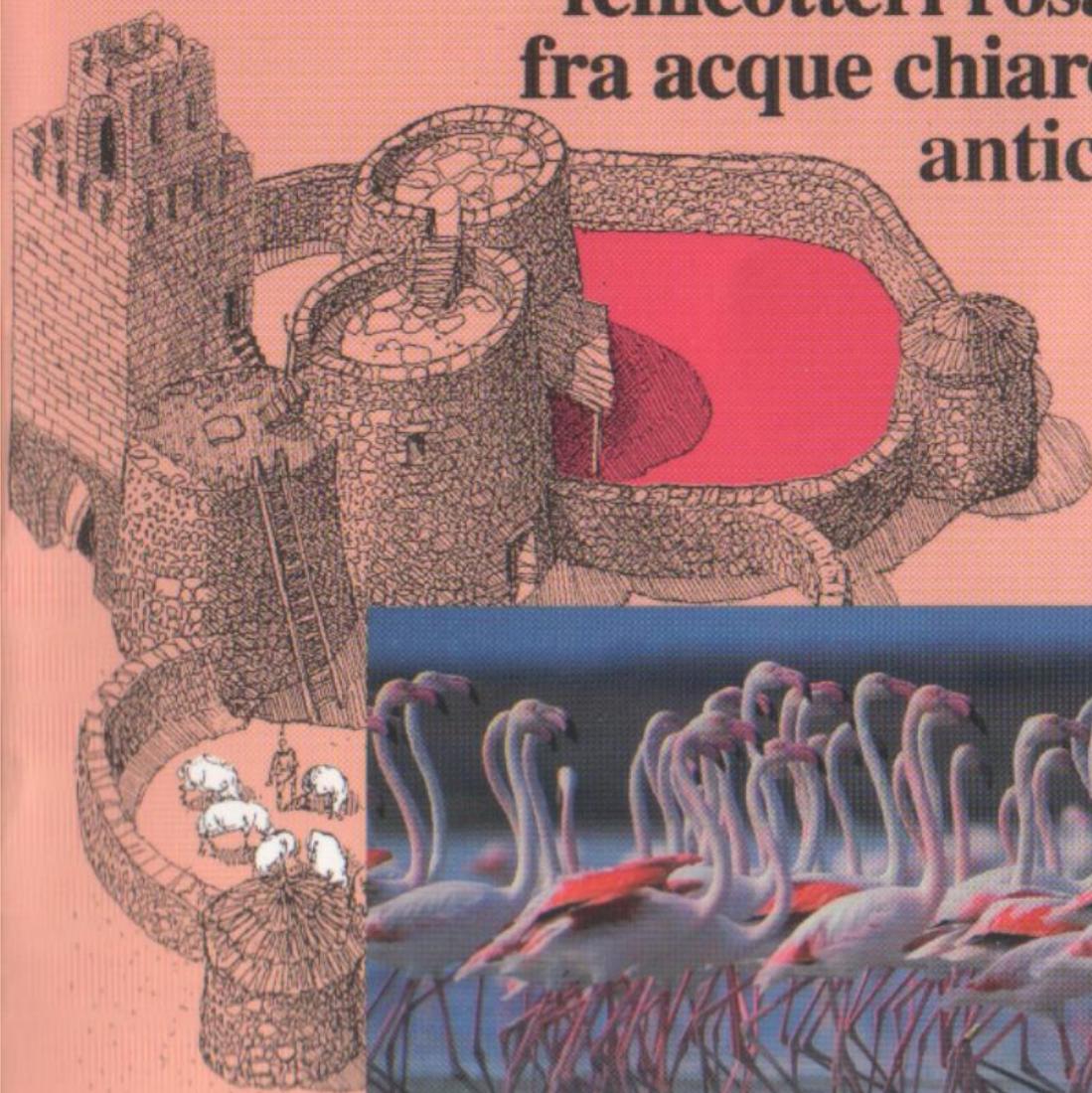


Itinerari Slow Viaggi di piacere tra
arte e vino, natura e
gastronomia, in auto, in bicicletta o a piedi



ORISTANO E L'ARBOREA

**fenicotteri rosa
fra acque chiare e
antiche pietre**





Sardegna, un mare di delizie.

Cartoni pubblicitari IMCO • ph. Pirella



La Sardegna è una terra prodiga di tesori. La sua cucina, che trae origine dalle culture e dalle tradizioni più antiche e preziose del Mediterraneo, offre delizie gastronomiche indimenticabili. Sapori, profumi e colori di prodotti genuini della terra e del mare, in perfetta sintonia con la natura.

Sardegna, un mare di vacanze.

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Ente Sardo Industrie Turistiche
via Mameli 97, Cagliari



[Faded, illegible text from the reverse side of the page, likely bleed-through from another advertisement.]

Sardegna,

mare di delizie.

Itinerari Slow Viaggi di piacere tra
arte e vino, natura e
gastronomia, in auto, in bicicletta o a piedi



E' un movimento nato nel 1986 nelle Langhe, in Piemonte, ed oggi è diffuso in tutte le regioni italiane.

Si chiama *Arcigola Slow Food* e si propone di restituire al sano piacere materiale dignità e diritti. Il suo simbolo è la lenta e simpatica chiocciolina.

I suoi obiettivi: salvaguardare il patrimonio della cultura materiale del cibo, minacciato dalla standardizzazione indotta dal fast food; riscoprire i sapori delle nostre tradizioni alimentari, da assaporare in buona compagnia; offrire ai consumatori golosi informazioni sul mercato e strumenti critici per imparare a scegliere il meglio al giusto prezzo; difendere l'ambiente naturale dalle aggressioni dell'agricoltura chimica.

Ma c'è di più. Slow Food è anche una casa editrice, specializzata nella pubblicazione di guide enogastronomiche, manuali, atlanti e ricettari regionali. Ultima nata, questa collana di *Itinerari Slow*.

Perché il piacere della lentezza non si riscopre soltanto a tavola. Lo si può gustare anche viaggiando con calma, lontano dalle strade scontate e rumorose del turismo di massa, attraverso territori meno conosciuti, che sanno regalare il fascino discreto di una vacanza "lontano dalla pazza folla".

Gli *Itinerari Slow*, nati sotto il segno della chiocciolina, propongono percorsi attraverso la natura, l'arte, il folklore, le tradizioni di zone circoscritte, omogenee per storia e cultura: sono viaggi da fare in un fine settimana, senza fretta, riscoprendo il silenzio, il verde, l'aria pulita.

Per questo troverete anche suggerimenti per piacevoli deviazioni dalle strade più battute, da affrontare a piedi o in bicicletta, a cavallo o in barca.

E visto che, secondo noi, viaggiare significa anche conoscere e capire, ogni guida propone schede di approfondimento ("Vedere per capire" e "Fili conduttori")

per leggere da punti di vista originali gli aspetti più significativi del territorio in questione. In più, ogni itinerario è fortemente connotato dal punto di vista enogastronomico.

Arcigola Slow Food, con occhio attento alla migliore produzione alimentare e ai migliori servizi, vi fornisce gli indirizzi giusti per dormire, mangiare e comprare.

Nella sezione "Scelti per voi" elenchiamo e raccontiamo i luoghi da non perdere: alberghi, ristoranti, osterie, cantine, botteghe artigiane, tutti selezionati e garantiti da *Arcigola Slow Food*.

Per il piacere del corpo e dello spirito.



VOLUMI PUBBLICATI

LE STRADE DEL BAROLO
scoprire la Langa e le colline
del re dei vini

**NEL CUORE DELLE
MARCHE**
visciole, anice e porcini

IL PONENTE LIGURE
maglie di boschi e di streghe

**TREVISO E I COLLI
ASOLANI**
acqua, vapori, umori

**VALTELLINA E
VALCHIAVENNA**
vino, storia e sapori antichi

**MONTEFELTRO E
VALMARECCHIA**
natura e storia tra Romagna,
Marche e Toscana

LA COSTIERA AMALFITANA
una finestra moresca sul mare

ORISTANO E L'ARBOREA
fenicotteri rosa fra acque chiare
e antiche pietre

**VOLUMI DI PROSSIMA
PUBBLICAZIONE**

**LA VALLE BELBO E LE
COLLINE DEL MOSCATO**

MADRID

MONACO DI BAVIERA

**LE CINQUE TERRE
E IL GOLFO DEI POETI**

ORISTANO E L'ARBOREA

**fenicotteri rosa
fra acque chiare e
antiche pietre**

Coordinamento della collana
Giovanni Ruffa

Coordinamento editoriale
Mavi Negro

Testi
Irene Ciravegna e Piero Sardo

Altri contributi
Gilberto Arru, Filomena Manca Cossu,
Luigi Manias, Anna Paola Murtas, Ignazio
Porcedda

Redazione
Paola Gho, Silvia Pettiti, Maria
Sciannimanica

Disegni
Stefano Pallaro

Fotografie
Gianfranco Fois

Si ringraziano
la Regione Sardegna, l'Amministrazione
provinciale e l'EPT di Oristano per il
materiale fotografico. Il dottor Pietro Carta
per la collaborazione e i consigli

Impaginazione
Maurizio Burdese, Stefano Pallaro

Progetto grafico
Studio Maremmani Gualzetti - Milano

Stampa
Milanostampa - Farigliano

Finito di stampare nel mese di dicembre '94

LE CINQUE TERRE
E IL GOLFO DEL POLO

Copyright © 1993
Arcigola Slow Food Editore
Tutti i diritti riservati dalla legge sui diritti
d'autore
Periodico Reg. 1/93 Trib. di Mondovì
Direttore responsabile Giovanni Ruffa

Arcigola Slow Food Editore srl
Via MendicITÀ Istruita, 45
12042 Bra (Cn)
tel. 0172/412519
fax 0172/411218

per inserzioni pubblicitarie
Arcigola Slow Food Promozione
Roberto Burdese, Maurizio Di Dio
tel. 0172/411273 fax 0172/421293

In copertina:
fenicotteri in volo sugli stagni del Sinis
a pagina 9:
la cattedrale di San Giovanni di Sinis

Sommario

Come leggere la guida	8
<i>I buoni motivi per venirci</i>	9
<i>Un filo conduttore: Le suggestioni dell'acqua</i>	11
<i>Vedere per capire: Gente di pietra</i>	12
Gli itinerari	16
 Oristano, piccola capitale	18
 Nel Sinis tra mare e stagni	30
<i>Vedere per capire: L'oro nero del vulcano</i>	54
 Il Monte Arci e la Giara	56
 Verso il Montiferru	86
Scelti per voi	112
Bibliografia	130
Indice delle località	131

Come leggere la guida

Tempo previsto per gli itinerari e le escursioni

	24 ore	in auto
	un'ora	in bicicletta
	due ore	a piedi

I consigli enogastronomici

Trattoria Roma locale che offre una cucina di buon livello

Trattoria Roma locale che offre una cucina di notevole livello

Trattoria Roma locale di qualità eccezionale, da non perdere

un locale (albergo, ristorante, trattoria, osteria) che ci piace in modo speciale, per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza in sintonia con lo Slow Food

Agenda

notizie utili e indirizzi dei locali consigliati in ogni comune (alberghi, ristoranti, osterie, enoteche, bar, caffè, botteghe, artigiani ...)

Scelti per voi

guida ragionata ai locali consigliati

Le cartine

	vigneto		mulino
	uliveto		villa
	enoteca		escursione a piedi
	cantina		escursione in bicicletta
	ristorante, osteria		sbagliando strada: brevi deviazioni consigliate dagli itinerari principali
	albergo		
	punto panoramico		
	edificio storico		
	edificio religioso		

I prezzi indicati sono quelli rilevati nel settembre 1994

I buoni motivi per venirci

Non solo mare

Un invito a visitare la Sardegna può suonare come banale e inutile. Sono più di 7.200.000 i turisti che ogni anno arrivano nell'isola, e per almeno due mesi traghetti, aerei, alberghi e ristoranti affrontano un assalto terrificante, che mette a dura prova non solo le strutture ricettive e di collegamento con la terraferma, ma anche quelle distributive, gli impianti idrici e sanitari, la viabilità. Infatti quei sette milioni si muovono all'unisono nei mesi di luglio ed agosto e si spalmano pigramente sui 1.845 chilometri di coste: che sono tantissimi, ma di fatto quella massa di visitatori che cerca solo il mare finisce per accalcarsi nelle località più famose o più attrezzate.

Il mare di Sardegna, uno dei più belli del mondo, costituisce il motivo di interesse principale, se non l'unico, per questo turismo estivo. Con tutti i problemi che il fatto comporta e i pericoli per l'ambiente che si possono intuire. Non è il caso di riprodurre in questo che è stato pensato come un libro in grado di evocare suggestioni positive, la quantità di allarmi lanciati in questi ultimi anni da associazioni più

attrezzate della nostra per sostenere la battaglia della tutela dell'ecosistema. Tuttavia deve risultare chiaro a tutti e specialmente a chi si occupa di turismo, che il degrado edilizio, al di là degli scempi già perpetrati, può giocare un ruolo decisivo nel dirottare altrove i flussi turistici. Occorrono i metri cubi per ospitare i turisti, certo, ma alla fine il cemento diventa un deterrente poderoso per chi cerca sole, mare e natura.

Sotto questo profilo il comprensorio di Oristano garantisce una qualità paesaggistica unica, forse, in Italia. Definire questo paesaggio incontaminato, sarebbe eccessivo. Tuttavia basterà notare che degli oltre sette milioni di turisti che ogni anno sbarcano in Sardegna soltanto 280.000 scelgono questa provincia. In parte perché Oristano si trova geograficamente abbastanza isolata rispetto al resto dell'isola: qui non fanno scalo i traghetti, la provincia non dispone di un aeroporto e il capoluogo è egualmente distante dalle città nevralgiche dell'isola, Sassari e Cagliari. Ma evidentemente non è soltanto la distanza a tenere



lontane le masse dei vacanzieri. Questa terra colpisce al cuore per sempre chi è in grado di percorrerla non soltanto alla ricerca della caletta di sabbia bianca o dell'angolo di mare solitario, ma di emozioni più complesse e sottili. Leggendo i suggerimenti che questa guida propone, vi accorgete anzi che si dà abbastanza per scontato tutto l'aspetto propriamente marino di una vacanza in questa terra. Badate, però, alcune di queste spiagge sono meravigliose. Non cercate stabilimenti balneari, rotonde sul mare, ristoranti a pelo d'acqua: qui troverete sole, ciotoli lucenti di quarzo e sabbie immacolate, acque cristalline, sfondi magici di rovine e di monti verdi, voli emozionanti di uccelli. Sarebbero suggerimenti sufficienti per farvi deviare dalle solite località iperfotografate.

Ma noi vi proponiamo di non fermarvi sul bagnasciuga. Assecondate gli itinerari alla scoperta di pietre, stagni, chiesette romaniche, vecchie case in basalto, boschi di querce e altipiani popolati di cavallini, pozzi sacri e feste religiose ancora vibranti di autentica partecipazione popolare e di ricordi pagani. E di una cucina sapiente, affascinante, che in certe sue componenti possiamo tranquillamente definire esotica, anche se radicata alla sua terra come poche. Questo è un territorio che dal punto di vista gastronomico offre praticamente tutto: piccole saporite verdure del Sinis, pesci di mare e di stagno, arance e limoni, funghi e cacciagione dei monti vicini, formaggi e latticini da pascoli ricchi di erbe aromatiche e acque pure, capretti ed agnelli, miele e dolci squisiti, pane dalle forme e dalle cotture antiche, vini irripetibili. Una cucina di territorio dunque, che tuttavia suscita impressioni esotiche. Non perché nata da contaminazioni con quelle di altri popoli, ma perché questo è un territorio che suggerisce la sensazione dell'esotico.

Innanzitutto perché è terra completamente aperta al mare, anzi, è la terra europea che ha davanti a sé il più vasto tratto di mare Mediterraneo, e come tutti i finis terrae evoca brividi di spaesamento e di inquietudine; e nel contempo è dominata e vitalizzata dai complessi montuosi del Monte Arci e del Montiferru, sulle cui pendici vive la maggior parte degli abitanti. Perché è terra in alcune parti fertilissima, ricca di acque irrigue, e nello stesso tempo accoglie l'unico deserto del nostro continente. Perché in questo territorio la presenza delle civiltà passate è testimoniata da moltissimi reperti e rovine, alcune prestigiose, e nel contempo la sensazione prevalente è quella del



vuoto e del non umanizzato. Perché raccoglie in poco spazio tutta la varietà del paesaggio sardo, e pure ha caratteristiche assolutamente originali: gli stagni, i vulcani spenti, gli endemismi vegetali, gli animali selvatici che soltanto qui si trovano.

Da questa continua ambivalenza l'oristanese sa suscitare nel visitatore il senso dell'esotico. E dunque l'invito a rinunciare al viaggio alle Maldive o a Papeete per rivolgersi a questa magica porzione di Sardegna non risulta né banale né inutile.

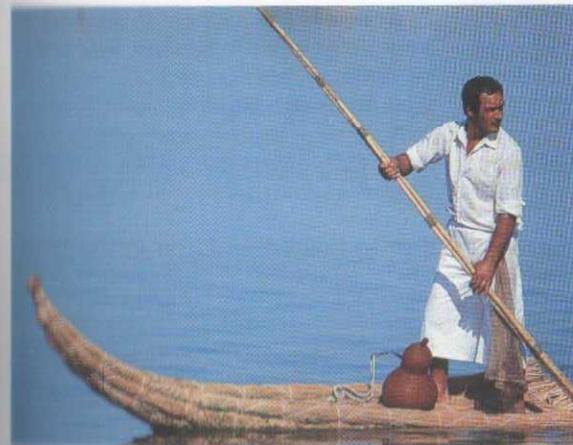
Un filo conduttore

Le suggestioni dell'acqua

Vi proponiamo come filo conduttore al vostro itinerario oristanese di seguire le suggestioni che evoca l'acqua. Ci rendiamo conto che sarebbe ben più semplice e pratico affidarsi a temi più specifici, più concreti: ad esempio praticare il bird watching, o il trekking archeologico, o sperimentare una delle gastronomie più interessanti d'Italia, nata da contaminazioni antiche e feconde ed esaltata da materie prime eccellenti. Ma pensiamo che l'acqua

Iniziate allora il vostro itinerario dal mare, un mare completamente aperto che non ha terra davanti a chiudere l'orizzonte e a spezzarne le furie. Il maestrale quaggiù arriva caricandosi di una forza enorme: dal golfo del Leone, dove si forma, alla Sardegna non trova ostacoli. Un mare dunque sovente ventoso, ma proprio per questo ricco di profumi naturali e di colori tersi, e ancora vivo, pescoso. Un mare pulito, insomma, quello che potrete godere

dalla serie di spiagge che lo inanellano. A partire da quelle immense, sabbiose, del golfo di Oristano, dove il mare assume connotazioni un poco lacustri, a quelle luminose incastonate nelle rocce nere della penisola di Tharros, a quelle dalla ghiaia via via più minuta del Sinis, sino alla sabbia soffice come borotalco di Is Arenas. Subito alle spalle del mare gli stagni, che screziano l'immediato entroterra di lampi



arroventati d'estate e di fremiti grigio-acciaio d'inverno: da quelli di Marceddi e di San Giovanni, che quasi si confondono con il mare, al confine con la provincia di Cagliari, a quelli di Sale Porcus e di Is Benas, nel nord del Sinis, circondati da un paesaggio aspro e brullo, le cui acque basse in estate evaporano quasi completamente. Acque ancora salate, ma pascolo eccellente per una variegata popolazione di uccelli e risorsa economica rilevante per la zona, grazie alla leggendaria pescosità. Ecco allora che compren-

constituisca l'unico elemento unificante di paesaggi, climi, epoche storiche molto dissimili tra loro, come lo sono quelle che troverete in questo territorio. In questa terra riarsa l'acqua dolce rappresenta un bene così prezioso da farne oggetto di uso rispettosissimo sempre, e nei tempi antichi di culto e venerazione. E d'altra parte le acque salate del mare e degli stagni sono parte preponderante della geografia e della cultura del luogo e saranno comunque sempre una presenza forte, coinvolgente nel vostro percorso.

Da questa continua ambivalenza l'oristanese sa suscitare nel visitatore il senso dell'esotico. E dunque l'invito a rinunciare al viaggio alle Maldive o a Papeete per rivolgersi a questa magica porzione di Sardegna non risulta né banale né inutile.

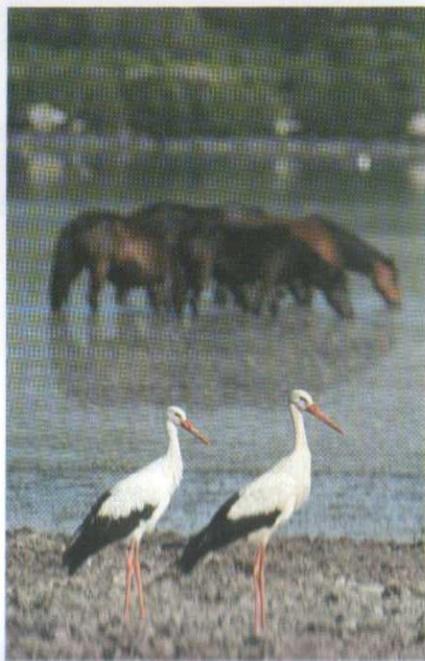
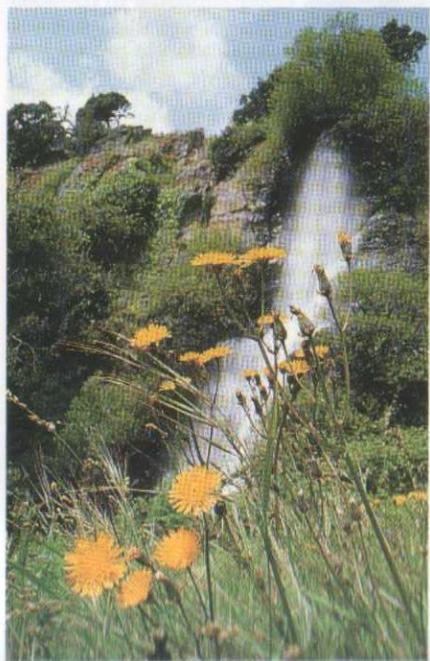
diamo l'antico culto salutare delle acque che nel vicino santuario ipogeo di San Salvatore, altra tappa del vostro viaggio, praticava un'antica corporazione a carattere religioso. Infatti l'acqua dolce che sgorga in questo angolo di terra assolata e arida, circondata com'è dal salmastro del mare e degli stagni, è una sorta di miracolo. E già in epoca nuragica un tempio scavato nella roccia racchiudeva questa preziosa sorgente e invitava le popolazioni ad un sacrale rispetto della fonte.

Di qui potete muovere seguendo il corso del Tirso sino alle terme di Fordongianus, dove affiora una abbondante sorgiva di acque calde, che ancor oggi le donne del paese utilizzano per i bucati domestici. I romani ne avevano regolato il flusso convogliandolo sino alle terme, i cui resti ancora oggi soggiogano per solennità ed efficienza idraulica.

E sempre risalendo il Tirso arriverete al lago artificiale Omodeo, il più vasto d'Italia, creato tra il 1918 e il 1924

con la diga di Santa Chiara, serbatoio vitale per l'economia di tutta la regione. Questo immenso specchio d'acqua ha sommerso paesi, chiese (alcune ricostruite più a monte), resti archeologici e addirittura una foresta pietrificata miocenica che ancora si intravede quando le acque del lago calano per la siccità. Acque che hanno mutato il paesaggio, il clima, l'agricoltura del luogo e che ancora stentano ad armonizzarsi con l'ambiente circostante. Le coste del lago infatti sono deserte, se si escludono i novenari, piccoli villaggi abitati soltanto per pochi giorni l'anno nelle ricorrenze religiose. Alla cui vista vivrete suggestioni un po' sospese, un senso vago di straniamento e di provvisoriarietà.

Potrete poi percorrere i sentieri del Montiferru e di Monte Arci, alla ricerca delle numerose piccole sorgenti incontaminate che alimentano abbeveratoi, piccoli torrenti, pubbliche fontane. E che danno vita sulla Giara di Gesturi ai piccoli stagni di acqua dolce



di Paùli Oromeo e Paùli Aba Mingiàu incastonati in una smagliante, profumatissima macchia mediterranea, alle cui acque si abbeverano i celebri cavallini bradi che popolano la Giara.

Acque montane che a San Leonardo de Siete Fuentes fluiscono invece freschissime da sette zampilli appunto, attorno ai quali è nato un bosco poi trasformato in parco, dall'atmosfera vagamente alpina. Ridiscendendo la strada che vi riporta ad Oristano trovate il pozzo sacro di Santa Cristina, il più evocativo, il meglio conservato fra i molti presenti sull'isola. Non mancate di scendere la intrigante geometria degli scalini che portano al buio centro del pozzo, dove l'acqua lentamente pulsa da una vena antica come il mon-

do, a provare anche voi la meraviglia attonita che deve aver sentito l'antico pastore prenuragico di fronte alla vita che si sprigiona come un dono divino dalla terra.

Tornate poi al mare percorrendo la pianura bonificata di Arborea, un tempo paludosa ed oggi, dopo la bonifica, fertillissima anche per la grande disponibilità di acqua. Soffermatevi allora sul litorale di Arborea, nei pressi di Santa Giusta: in questo luogo, con il mare davanti, i getti delle pompe alle spalle, la luce cangiante degli stagni ai vostri lati e tutt'attorno nere rovine archeologiche, a segnare anche la presenza di acque sotteranee, sentirete di aver chiuso un anello di esperienze che difficilmente potrete ripetere in altri luoghi.

Vedere per capire

Gente di pietra

«Noi sardi siamo di pietra. La nostra storia è di pietra, lo testimoniano i nuraghi, i pozzi sacri, le tombe. Molti sardi si vergognano di questo, ma io no. Sono stato pastore, la cultura che ha prodotto i nuraghi nel mio sangue c'è ancora. Io sono questa pietra». Così si esprime Gavino Ledda, l'autore del notissimo *Padre padrone*, in un'intervista alla rivista *Airone* (n° 157) e le sue parole colgono perfettamente nel segno, in quanto esprimono con efficacia l'impressione dominante che si ricava, guardando questo paesaggio, agrario ed archeologico insieme.

La prima caratteristica che colpisce è la coerenza tra artificio e natura: troviamo qui grandi monumenti di pietra perfettamente collocati in una natura che di primo acchito pare anch'essa totalmente di pietra. Un paesaggio che discende immediatamente dalla preistoria, nel

quale si sono poi integrati tutti i successivi periodi storici. Circa settemila nuraghi e centinaia di villaggi e di tombe megalitiche di età nuragica segnano questo territorio, gli insegnano, da un lato, memorie importanti del passato, mentre dall'altro danno un sapore di antico anche alla contemporaneità.

Tutto questo grande insieme risale ad un periodo lungo circa 1500 anni (dal 1800 fino al 238 a.C.) e nel tempo è andato lentamente evolvendosi; infatti il tipo più antico di nuraghe, in auge già nella prima ma soprattutto nella seconda fase nuragica (dal 1800 al 1200), è di forma piuttosto elementare: si tratta di una semplice torre, isolata. La torre presenta il profilo a scarpa nel cono tagliato in alto orizzontalmente per far luogo alla terrazza con parapetto. I giri di pietre sovrapposti a filari

senza cemento alcuno si restringono via via dal basso verso la sommità; man mano che si sale si restringono anche le proporzioni dei blocchi, di forma irregolare. Dietro la porta d'ingresso, rivolta generalmente al riparo dal maestrale, un ingresso, vigilato su un lato da una celletta, immette nella camera rotonda. Il vano di questa è voltato a cono, costruito da anelli di pietra in aggetto, secondo il sistema di copertura detto a *tholos*. Una scala in muratura, cui si accede dall'ingresso e che comunica attraverso una sorta di finestra con la camera centrale, porta verso l'alto, girando a forma di chiocciola dentro la spessa struttura muraria. Sopra c'è subito la terrazza oppure, nelle strutture più complesse, un secondo piano di stanze e poi, sopra ancora, la terrazza.

La terza fase nuragica (1200-900) è la fase più fiorente, chiamata non a caso dagli archeologi "la bella età dei nuraghi". Si calcola che in quel periodo la Sardegna ospitasse circa 250.000 persone, una popolazione a cui tornerà solo nel 1400 d.C. Molti re, a capo di piccoli reami-stato, guidavano allora il popolo nuragico, costituito quasi totalmente di pastori. Risalgono a questa

stagione i nuraghi plurimi, ardite e complesse costruzioni, di grande monumentalità, consistenti nell'aggiunta alle antiche torri isolate di nuovi elementi (da uno fino a dieci, come nel monumentale nuraghe S'Uraki, presso San Vero Milis). Le torri nuove, insieme alle mura che le collegano, compongono poderosi bastioni oltre i 10-15 metri di altezza, sui quali emerge la vecchia torre centrale, il mastio. Spesso un cortile coordina alla costruzione primitiva le nuove strutture, coronate, talora, da un ballatoio sospeso su mensole come nei castelli medievali.

E infatti di veri e propri castelli si tratta, sia per la loro grande mole, sia per la figura elaborata delle torri, provviste di feritoie e delle cortine con larghi spalti merlati, a loro volta difesi da una cinta avanzata. Camminamenti e rampe nascosti, ingressi sopraelevati, botole e angoli morti, pozzi necessari per far fronte ad assedi prolungati, caratterizzano l'aspetto di fortilizio di tali nuraghi, che svolgevano insieme i ruoli di residenza principesca e di baluardo eretto a difesa dei villaggi e del territorio circostante.

Se il nuraghe S'Uraki di San Vero Milis è il più monumentale, è però dif-



ficile leggerne la struttura, che è invece molto chiara per il nuraghe Losa, dove permangono anche alcuni resti del villaggio. Nelle vicinanze del castello infatti si insediavano i sudditi, e la struttura dei villaggi nuragici proprio in questa terza fase si perfeziona con l'aggiunta del tempio (ipogeico). All'inizio del nuovo millennio risalgono i pozzi sacri più artisticamente evoluti, di cui l'esempio più perfetto è quello di Santa Cristina. Vicino al villaggio in questo periodo si costruirono anche le tombe megalitiche, popolarmente chiamate "tombe dei giganti", che servivano da sepolcro comune e costituiscono un vistoso esempio di memoria collettiva.

Per quanto riguarda il villaggio, la grossolanità della struttura, dall'ordito piuttosto disordinato, privo com'è di vie e di spiazzi, ci rimanda ad una civiltà rurale piuttosto rozza. Molto chiara invece e relativamente evoluta, la forma della casa, dal perimetro circolare, costruita intorno al cortile come un guscio avvolgente, intorno al quale si dispongono a raggiera gli ambienti

coperti da frasche, come attualmente avviene ancora per le capanne dei pastori.

Di questa caratteristica sarda del costruire in rotondo, il nuraghe è dunque la forma esemplare e più illustre: il grande numero di queste costruzioni dimostra come esse dovettero risultare, nel corso di lunghi secoli, perfettamente funzionali alle caratteristiche del territorio isolano.

La zona più ricca di nuraghi dell'isola è quella che allinea gli altipiani del Meilogu, della Campeda e di Abbasanta. Il Sinis rappresenta allora una sorta di ideale porta alla civiltà nuragica, perché è anche la porta che introduce agli altipiani, le zone più favorevoli all'allevamento ovino. E' probabile infatti che i nuraghi servissero anche a proteggere le greggi, oltre che a controllare le principali arterie dell'isola, che un tempo come oggi passavano sugli altipiani.

E l'attuale superstrada, che utilizza la Carlo Felice costruita dai Savoia nel 1832, segue appunto l'antichissimo asse viario longitudinale.



Due immagini del complesso nuragico di Santa Lucia a Usellus, uno dei più interessanti dell'isola

Fessurazione colonnare di andesiti basaltiche a Is Aruttas Santas, nei pressi di Villaurbana

Gli itinerari

Oristano è il punto di partenza ideale del nostro viaggio. Fondata intorno al Mille, ebbe il suo momento di massimo splendore quando, nel basso Medioevo, fu capitale del Giudicato di Arborea. Ad Oristano nacque e si alimentò la leggenda di Eleonora di Arborea, una delle poche "eroine" che la storia d'Italia annovera. Ed in città è possibile rintracciare le memorie tra realtà e leggenda di questa figura. Il tessuto urbano infatti conserva molti segni dell'età giudicale, così come testimonianze dell'epoca del dominio spagnolo e del periodo sabauda.

Il percorso nel Sinis, che si snoda fra stagni e mare intorno a Cabras, offre punti di vista privilegiati su di un ambiente naturale assolutamente singolare. Dove l'elemento naturale è stato nei secoli segnato dalla presenza e dalle attività dell'uomo, che qui si è insediato fin da tempi remoti. Le rovine della città fenicia di Tharros sono la testimonianza più spettacolare di una storia antichissima.

Dopo lo stagno di Santa Giusta, il terzo itinerario si dirige verso l'interno, attraverso il massiccio vulcanico del Monte Arci e l'altopiano della Giara, fino a raggiungere la Valle del Tirso e le sorgenti calde di Fordongianus, antica stazione termale romana. E' un cammino tra boschi millenari, in un ambiente naturale di particolare suggestione, ricco di testimonianze della Sardegna prenuragica e nuragica.

Sempre muovendo da Oristano, si sale verso il Montiferru, dopo aver percorso il tratto più frequentato e famoso della costa oristanese. Si visitano alcuni piccoli centri dal tessuto urbano antico e con testimonianze ancora molto vive del folclore isolano, alcune località di villeggiatura montana, piccoli musei di storia locale, sagre e feste religiose e popolari. Per arrivare poi a due dei luoghi archeologici più importanti e affascinanti di tutta la Sardegna: Santa Cristina e il nuraghe Losa.

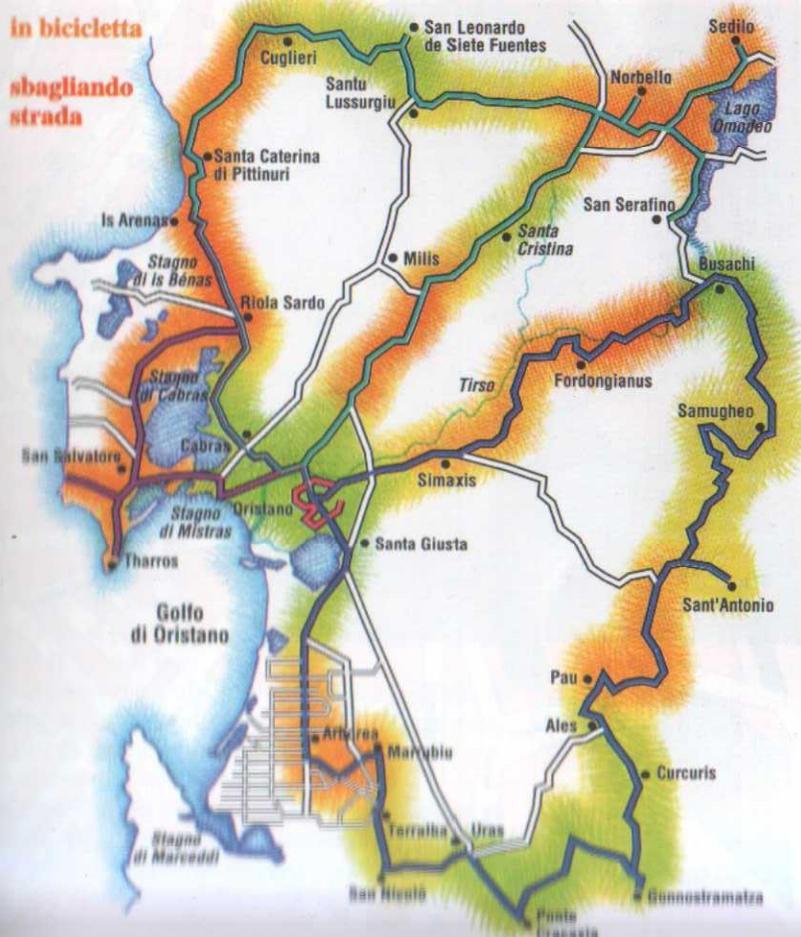


-  **Oristano, piccola capitale**
-  **Nel Sinis tra mare e stagni: da Oristano passando per Marina di Torre Grande, San Giovanni di Sinis, Capo Seu, Is Arutas, Putzu Idu, Mandriola e Cabras**
-  **Il Monte Arci e la Giara: da Oristano passando per Santa Giusta, Arborea, Marrubiu, Uras, Mogoro, Masullas, Gonnostramatza, Simala, Ales, Pau, Villa Verde, Usellus, Assolo, Villa Sant'Antonio, Samugheo, Busachi, Fordongianus, Simaxis**
-  **Verso il Montiferru: da Oristano passando per Nurachi, Riola Sardo, Santa Caterina di Pittinuri, Cuglieri, San Leonardo de Siete Fuentes, Fuentas, Santu Lussurgiu, Ghilarza, Norbello, Tadasuni, San Serafino, Zuri, Sedilo e Santa Cristina**

 **a piedi**

 **in bicicletta**

 **sbagliando strada**



Storia e leggenda di Eleonora

Se la Francia ha Giovanna d'Arco, Oristano ha Eleonora d'Arborea, la famosa "giudicessa". Il termine in Sardegna significa press'a poco "regina" perché giudici furono detti qui i magistrati che ressero l'isola dopo la dominazione bizantina e "giudicati" i territori a loro sottoposti. Eleonora fu dunque una principessa che crebbe a corte e che predilesse usanze cortesi, tra le quali la caccia: infatti in suo onore fu chiamato "della regina" il falco con cui si soleva cacciare nel Medioevo. Eleonora più che una figura storica è una sorta di leggenda: infatti di lei sappiamo pochissimo, anche la data di nascita è incerta (collocata intorno al 1345). Le notizie documentate, al suo riguardo, sono facilmente riassumibili: ci dicono che è figlia del giudice Mariano IV, che sposò un Doria e assunse l'eredità di suo padre dopo che suo fratello Ugone era stato assassinato con l'unica figlia. Il padre Mariano fu il più prestigioso esponente di un'illustre famiglia, la Lacon-Serra, poi trasformata in Serra-De Bas, che regnò su Oristano per più di quattro secoli.

Sotto di lui il giudicato d'Arborea arrivò al massimo della sua estensione, praticamente tutto il territorio dell'isola eccetto Cagliari e Alghero, le due piazzeforti aragonesi. Eleonora subentrò quarantenne al fratello, in un momento molto critico per la sua regione, minacciata ancora una volta dagli eserciti aragonesi. Ed Eleonora seppe tener testa con successo agli invasori, anche se dovette far fronte alla situazione da sola, dato che il marito, Brancaleone Doria, era prigioniero del nemico. Quando poi lui tornerà ad Oristano, Eleonora si dedicherà esclusivamente al lavoro di lungimirante legislatrice, mettendo a disposizione della sua città un corpo di leggi, la *Carta de Logu*, così avanzato e così rispondente alle esigenze del mondo isolano che rimarrà in vigore in Sardegna fino all'unità d'Italia. Questi i fatti storici, pochi, ma più che sufficienti ad alimentare il mito della principessa che guida a cavallo il

suo popolo mettendo in fuga lo straniero venuto d'oltremare. E' evidente che un mito di questo tipo affascinasse gli animi risorgimentali, alla ricerca di personaggi eroici a cui rapportare il loro amor di patria. Fu proprio in piena epoca risorgimentale che Eleonora si trovò al centro di quello che fu definito il più grande falso storico del secolo: quello delle *Carte di Arborea*, così definite perché si asseriva che in origine fossero custodite negli archivi del Giudicato. Erano otto pergamene, quindici codici cartacei e dodici fogli sciolti che contenevano tra l'altro biografie, cronache, epistole, poesie e poemi, opera di fantomatici scrittori sardi attivi fra il V ed il VII secolo. Grazie a questi documenti un'epoca quasi sconosciuta tornava in vita ed il quadro che ne risultava

mostrava una regione eccezionalmente evoluta per quegli anni. Fu un frate francescano, Cosimo, al secolo Francesco Maria Manca, a presentare la prima Carta d'Arborea e a porla in vendita. A questa ne seguirono molte altre negli anni dal 1845 al

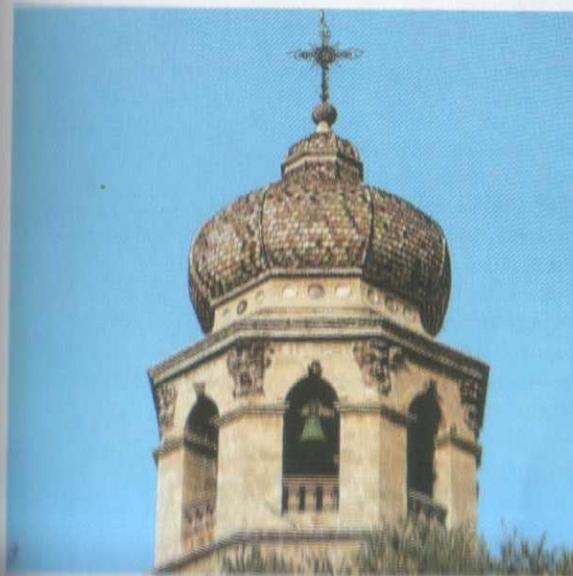
1860: presto si accese una disputa tra chi le considerava false e chi era assolutamente convinto della loro autenticità. La disputa si trascinò a lungo, fino a quando i paleografi della celebre Accademia delle Scienze di Berlino le dichiararono inoppugnabilmente false. Rappresentano in ogni caso una interessante testimonianza di un clima improntato ad un acceso e distorto amore per la terra natale, all'interno del quale si è alimentata la leggenda di Eleonora. Alla stessa età romantica e allo stesso clima agiografico appartiene anche la statua che orna l'omonima piazza di Oristano, che offre infatti un'immagine idealizzata della giudicessa. L'unico ritratto autentico della regina (nella foto) è invece recentemente stato riconosciuto in uno dei quattro personaggi scolpiti nel tufo che reggono la volta dell'abside di una piccola chiesa del paese di San Gavino Monreale.



grossi edifici accanto a villini di varia epoca o a più modesti fabbricati. Se però si lascia la macchina nei pressi del centro storico, che si può visitare a piedi, anche perché non è di grande estensione, si possono incontrare i segni di un passato più che dignitoso, pur se a volte trascurato. C'è da dire in positivo che oggi sembra rinato un interesse per la città storica, che si sta concretizzando in una serie di recuperi corretti, il più importante dei quali è senz'altro quello di Palazzo Pargaglia, nuova sede dell'Antiquarium.

La nostra visita inizierà dunque da piazza Mannu, largo alberato che si incontra subito, dopo aver percorso la periferia, arrivando da Cagliari. Qui un tempo si apriva una delle porte della città e, dove oggi c'è il palazzo delle carceri, sorgeva il palazzo giudiciale. Secondo il professor Raimondo Zucca, direttore dell'Antiquarium, sarebbe opportuno uno scavo per mettere in luce questi resti, che sono sicuramente consistenti. Da piazza Mannu si prosegue per via Vittorio Emanuele che presto si allarga nella piazza Cattedrale. A sinistra si leva il complesso formato dal palazzo arcivescovile, costruito sulle antiche carceri vescovili. Attraverso una breve scalinata si sale al Duomo, con il grande campanile poligonale.

E' questo un esempio particolarmente felice di un motivo ricorrente nella città, quello cioè di una parte trecentesca completata in epoche più recenti: qui tutta la costruzione è unificata dal materiale, l'arenaria. fino alla seconda fila di eleganti monofore risale al



Agenda

Oristano

Abitanti 29424
Altitudine 9 metri
Cap 09170
Prefisso 0783

Informazioni

EPT
via Cagliari, 278
tel. 74191

Pro loco

via V. Emanuele, 8
tel. 70621

Musei

Antiquarium
Palazzo Pargaglia

Scelti per voi

Dormire

Hotel CA.MA.
via Vittorio Veneto, 119
tel. 74374 fax 74375

Hotel I.S.A.
piazza Mariano, 50
tel. 360101

Mistral

via Martiri di Belfiore
tel. 212505 fax 210058

Mistral 2

via XX Settembre
tel. 210389

Villa delle rose

piazza Italia, 5
tel. 310101-310117

Mangiare

Craf

via De Castro, 34
tel. 70669
chiuso la domenica

La cella campanaria e la cupola rivestita di maiolica del Duomo, in stile barocco

XIV secolo; barocca è invece la cella campanaria con il suo originale ornamento di mascheroni in trachite rossa, così come la cupola a cipolla rivestita di maiolica. A fianco la grande fabbrica del Duomo settecentesco si armonizza con le altre costruzioni grazie all'uso della stessa pietra gialla. La facciata è barocca e su di essa, sopra il portale, spicca lo stemma dell'albero sradicato, simbolo dell'Arborea, che ritorna anche sugli altri edifici della piazza.

Nell'interno, l'aspetto dominante è quello della fastosità barocca, di cui è un chiaro esempio il grandioso altar maggiore; sono visibili però resti della precedente costruzione di età giudiciale nel transetto destro, dove si trova la cappella del Rimedio, la cui balaustra è formata da due frammenti di ambone romanico; all'altare della cappella, dove si possono individuare altri resti dell'ambone, la Madonna del Rimedio, statua marmorea policroma del secolo XIV. Trecentesca è anche la statua dell'Annunciata che si trova nella prima cappella destra della navata, opera di Nino Pisano. A parte questi resti del passato giudiciale, danno un carattere eclettico all'insieme la novecentesca decorazione della navata e gli elementi neoclassici del transetto.

Completa il piazzale del Duomo l'imponente Seminario tridentino (nella foto), anch'esso settecentesco, sempre in arenaria; mentre sul lato contiguo un edificio moderno rompe l'equilibrio dell'insieme con la banalità del suo intonaco bianco e degli avvolgibili verdi.

Concludendo il giro della piazza, al 17 troviamo la sede della Cooperativa Allevatrici Sarde, che è interessante visitare per conoscere un'esperienza ormai storica e molto originale. Quasi in faccia, proseguendo, si incontra la chiesa di San Francesco, in puro stile neoclassico; nell'interno si conserva il famoso crocefisso policromo detto di Nicodemo, capolavoro di scuola catalana della fine del Quattrocento. Incorporati nell'attiguo edificio del Distretto militare sono visibili dalla strada interessanti resti gotici dell'omonima chiesa medievale preesistente.



Agenda

Da Renzo

località Siamaggiore
S.S. 131
tel. 33658
chiuso domenica sera
e lunedì

Il Faro

via Bellini, 25
tel. 70002
chiuso domenica sera
e lunedì

La Forchetta d'oro

via Giovanni XXIII, 2
tel. 302731
chiuso la domenica

Comprare

Carni

Macelleria
Giovanni Piras
via Mazzini

Dolci

Pasticceria Crem Rose
via Cagliari, 422

Alberto Mele

via Canepa
Palazzo Cler

Di fronte a San Francesco parte la via De Castro, lungo la quale, al primo incrocio a sinistra, si trova il cinquecentesco palazzo De Castro. Anche se imbruttito da un pesante intonaco, il palazzo è riconoscibile per le ampie finestre rinascimentali, con parti in tufo decorate a rilievo. Qui si trova uno dei locali più simpatici per consumare un pasto, il ristorante Craf, il cui gestore ha il curioso soprannome di "Banana".

Via De Castro conduce a piazza Roma, ove si leva la robusta mole della Torre di Mariano II, uno dei pochi elementi superstiti della cinta muraria eretta da que-

Donne in cooperativa

Tra le iniziative di carattere economico-sociale intraprese negli ultimi decenni nell'oristanese la costituzione della Cooperativa Allevatrici Sarde è una delle più interessanti per l'originalità e per l'evoluzione compiuta nel tempo. Nasce nel 1962, dopo un assiduo lavoro di sensibilizzazione attuato all'interno del progetto Sardegna dell'OECE: le 516 socie, appartenenti a 16 comuni dell'oristanese, intendono integrare il reddito familiare allevando animali da cortile. La cooperativa organizza l'acquisto di un incubatoio sociale, permette un controllo e un miglioramento della qualità degli animali. Alla fine degli anni '60 l'attività si modifica, attraverso un cambiamento dello statuto sociale: la cooperativa si trasforma in cooperativa di consumo, si aprono 19 punti di vendita di generi alimentari a soli soci.

È del 1977 una nuova iniziativa, frutto del dinamismo delle donne della C.A.S., sempre alla ricerca di nuove attività rivolte all'emancipazione della donna sarda: l'agriturismo. Sua caratteristica è il fatto che in Sardegna i contadini non abitano in campagna ma nei paesi: quindi è questo un agriturismo in casa di paese (*biddas* in sardo), un'attività importante per la creazione di una struttura ricettiva e turistica nella provincia di Oristano. Ben 83 socie di 16 paesi della provincia offrono attualmente la loro casa ai turisti, consentendo di trascorrere a prezzi convenienti (a fronte di una ricettività alberghiera piuttosto scarsa, nell'oristanese, è abbastanza cara) "una vacanza diversa in Sardegna", come recitava il loro primo slogan pubblicitario. L'ufficio centrale della cooperativa, che si trova ad Oristano di fronte al Du-

mo, fa da filtro alle prenotazioni: è l'ufficio a scegliere per il cliente, in base alle sue esigenze, la sistemazione più consona. Qui vi accoglie la giovane ed efficientissima Loredana Casula, che è una miniera di informazioni sulla realtà dell'oristanese e che vi darà tutte le informazioni sul servizio offerto dalla cooperativa. Saprete, per esempio, dell'esistenza delle ispettrici; chi sceglie questo tipo di soggiorno potrà anche contare sull'assistenza di una donna della cooperativa, che vive nello stesso paese dove il turista sta trascorrendo la sua vacanza: una sorta di garante contattabile nel caso nascano problemi di qualunque tipo. Il soggiorno presso le famiglie associate permetterà di vivere in un ambiente autenticamente tipico, a contatto di un ricco patrimonio naturale e artistico, ma anche di usi e tradizioni tra i più interessanti del nostro paese, e dunque godendo di un vero scambio culturale. È normale, infatti, secondo l'antico costume sardo dell'ospitalità, che gli ospiti trascorrono parte del tempo libero con la famiglia e consumino i pasti con i membri della stessa: insomma, l'apporto di queste donne alla ricchezza della zona non si occupa soltanto del miglioramento economico delle socie, ma anche della loro crescita culturale.

L'iniziativa più recente (1990) è la creazione del Consorzio Agrituristico di Sardegna, che permette di combinare soggiorni in varie località dell'isola allargando l'offerta di ospitalità anche allo altro province.

Cooperativa Allevatrici Sarde

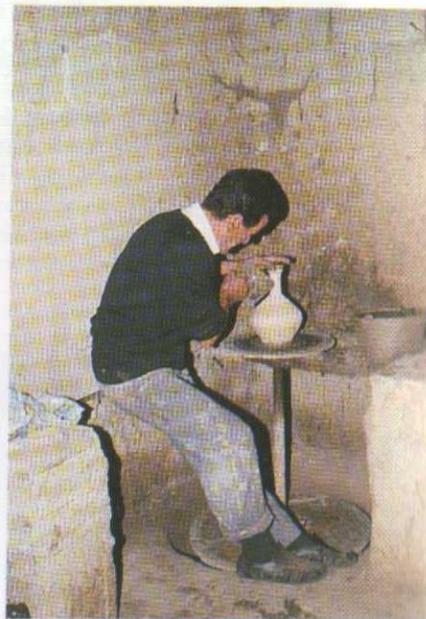
piazza Duomo, 17
tel. 73954

sto giudice nel 1291; è uno dei simboli della città e uno dei punti più animati della vita cittadina. Alcuni bar aprono i loro dehors sulla piazza e, la sera, secondo la radicata usanza della *passillada*, si popolano di una moltitudine di oristanesi che sciamano lungo la adiacente via Dritta e si soffermano a consumare l'aperitivo o il gelato presso i locali della piazza.

La cosiddetta via Dritta, in realtà corso Umberto è, guardando verso la torre, la prima strada a destra. La via è abbellita dalle vetrine di numerosi negozi eleganti, in particolare gioiellerie; a metà via, i caratteristici balconcini in ferro battuto semicilindrici e l'imponente mole della facciata rendono facilmente riconoscibile il palazzo Arcais, oggi proprietà dell'Amministrazione provinciale, in restauro.

In piazza Eleonora, quella in cui sfocia via Dritta, dalla forma allungata e irregolare, ripavimentata recentemente, si trova palazzo Mameli, di fronte al palazzo Carta, che presenta gli stessi motivi decorativi di palazzo Arcais. È l'edificio più imponente di questa piazza, costruito nel XVII secolo come convento degli Scolopi e ristrutturato ad inizio Ottocento nelle attuali forme neoclassiche. Appartiene all'Ottocento anche il monumento dedicato ad Eleonora, che dà il nome alla piazza, opera di Ulisse Cambi, significativa testimonianza di come il Romanticismo abbia trasformato questo personaggio, di cui la storia ci ha lasciato poche testimonianze, al di là della ben nota *Carta de Logu*, in una eroina.

Da piazza Eleonora, proseguendo per piazza Martini, si percorre via Lamarmora fino all'imboccatura con via Pargaglia. Qui si può svoltare a sinistra e ci si trova subito di fronte all'Antiquarium, il museo dell'Oristanese, ordinato e diretto con grande competenza dal professor Raimondo Zucca, che è stato inaugurato nel giugno del 1993, modernamente attrezzato di servizi (bar, ascensore, sala audiovisivi). Una visita al Museo sarà senz'altro utile per la conoscenza della storia di Oristano e soprattutto come preparazione a Tharros, da cui provengono i resti più interessanti. Al piano inferiore è esposta la collezione Efisio Pischredda, un avvocato oristanese, vissuto all'inizio del secolo, erede della passione antiquaria



Agenda

Sorelle Tola
via Veneto, 136

Gastronomia
Salumeria
Sebastiano Urracci
via Figoli, 39/41

Artigianato

Ceramiche
Cooperativa
Artigiana Ceramisti
via Olbia, 48
tel. 358103

Un artigiano ceramista al lavoro

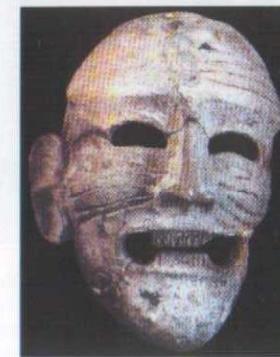
che aveva contagiato molti notabili oristanesi e qualche forestiero fin dal 1800. Sono esposti in belle vetrine, accompagnati da un buon commento illustrativo, oggetti che appartengono al periodo prenuragico (in particolare frammenti di ossidiana dal Monte Arbi), all'età nuragica (per esempio uno splendido piccione, perfettamente conservato), per poi passare al

gran numero di reperti del periodo fenicio (in particolare una inquietante, splendida maschera apotropaica e un grande numero di ceramiche dalle forme curiose come i vasi trilobati o i piatti ombelicali). Si passa poi ai corredi del periodo punico e ad un'ampia documentazione di reperti di importazione, di epoca etrusca (come i tipici buccieri) e greca, tra i quali ha particolare rilievo un'erma di Eracle. Nella grande sala romana, al piano superiore, troviamo numerosi reperti, tra i quali magnifica è la collezione di vetri. Grande è il fascino

che questi oggetti suscitano: i riflessi traslucidi riempiono la vetrina di luci e di trasparenze che hanno sapore antico, quasi magico. Ed infatti, si legge sulla scheda illustrativa, come il filosofo Mantegazza, in visita presso il cardinale Spano, grande collezionista di questi vetri, fosse rimasto letteralmente sbalordito alla vista del gioco di riflessi messi in movimento dall'effetto di una candela accesa al centro della collezione. Oggi restano pochi esemplari di quella raccolta, ma vale veramente la pena di soffermarsi ad ammirarli.

Altre due sale sono invece dedicate rispettivamente una alla pittura (notevole la qualità del polittico tardo-gotico catalano, con la Madonna del latte e San Martino), l'altra all'esposizione di qualche testimonianza del periodo giudicale e ad alcune fotografie delle vecchie mura (manca invece un'adeguata testimonianza degli antichi materiali, oggi purtroppo caduti in disuso). Nella sala degli audiovisivi è possibi-

Lo stemma dei Giudici d'Arborea sull'edificio del Seminario tridentino



Uno dei pezzi più preziosi dell'Antiquarium: una splendida maschera di epoca fenicia

Sa Sartiglia, magico rito

Sa Sartiglia è il nome di un appuntamento magico che riesce a scuotere dal torpore la sonnolenta città di Oristano. Ogni anno l'ultima domenica e il martedì di carnevale, trombe d'argento annunciano l'avvio e ritmano i tempi della giostra equestre più celebre dell'isola.

Lo sviluppo della festa corre nel tempo assieme alla storia della città: risale infatti alla metà del XIII secolo la prima edizione della Sartiglia che, con il passare degli anni, ha subito un'evoluzione e l'introduzione di alcune varianti dovute alla dominante cultura aragonese.

Si tratta di una corsa di cavalieri masche-

la fertilità per la terra e abbondanza di raccolti.

La Sartiglia, che richiama puntualmente una gran folla, si corre nella centrale piazza Duomo (*sa pratza e' sa santa sea*), davanti alla cattedrale di Santa Maria Assunta. Una volta soltanto gli appartenenti alle famiglie nobili avevano diritto di correre la giostra, mentre il popolino poteva prendersi la sua rivincita sfidando gli aristocratici nella corsa alla pariglia, vere e proprie acrobazie equestri che ancora oggi si compiono subito dopo la corsa alla stella, nell'attuale via Mazzini, appena fuori le antiche mura della città.



rati con costumi medievali, la cui abilità sarà misurata dalla capacità d'infilare con la spada una stella appesa a un filo in mezzo alla strada. Un rito accompagnato da singolari risvolti, in cui si mescolano e si sovrappongono, da un lato, le modalità della giostra militare saracena, introdotta probabilmente in Europa dai cavalieri cristiani della seconda Crociata; dall'altro, motivi legati alle antiche tradizioni agrarie nelle quali si chiedeva agli dei il dono del-

Sono i "gremi" dei contadini e dei falegnami (antiche associazioni di mestieri e corporazioni) i depositari della tradizione e quindi della festa, sempre in gara tra loro nel rispetto di *su connuttu* (codice non scritto di regole, usi e costumi della Sardegna). In tutte le fasi della giostra e della sua organizzazione, determinante è dunque l'apporto dei gremi: nella nomina de *su Componidori*, maestro e capitano assoluto della corsa, alla cui destrezza e

istinto è affidato il destino dei cavalieri, e nell'allestimento della vestizione, pieno del fascino che esprime la sacralità dell'antico rito. Il capocorsa, chiamato appunto *su Componidori*, a partire dal momento in cui sale sopra un tavolo per indossare i singolari vestiti a lui attribuiti non potrà per nessuna ragione toccare terra con i piedi, per non intaccare la purezza necessaria alla competizione e alla vittoria.

Il lungo cerimoniale legato alla vestizione de *su Componidori* è affidato all'esperienza de *sa massaia manna*, che guida le più giovani *massaieddas* nel rispetto delle prestabilite fasi di preparazione. È un personaggio anacronistico, per certi versi grottesco, quello che viene fuori dalla vestizione: con un inverosimile cilindro sulla

teso e la spada in pugno, intento a cercare la stella, affascina i presenti che trepidano con lui; pronti a esprimere entusiasmo ed ammirazione in caso di successo e altrettanto fragorosa indignazione e scherno, se l'obiettivo viene mancato. E alla fine gli auspici di una buona annata andranno di pari passo con il numero di stelle infilzate dal *Componidori* e dai cavalieri del suo seguito.

La giostra si chiude con la benedizione alla folla effettuata da *su Componidori* con *sa pippia de maiu*, un fascio di pervinca con in cima un doppio mazzo di violette. Una benedizione del tutto particolare, eseguita dal capocorsa a *farrancas in susu*, con il corpo riverso completamente all'indietro, mentre il cavallo procede a gran velocità, guidato solo dal



festa, un'ambigua maschera femminile sulla faccia, mantiglia e camicia a sbuffi e pizzi è ormai trasformato in androgino, cioè in un essere maschio e femmina al tempo stesso. Una situazione apparentemente carnevalesca e ludica per gli osservatori esterni, ma un momento importante per la vita della comunità, che anche dal passato cerca segni per comprendere il presente. L'immagine del capocorsa lanciato al galoppo col braccio

suo istinto, dalla buona sorte e dalle voci dei presenti.

Solo a tarda sera, finite le esibizioni della corsa alle pariglie, *su Componidori*, accompagnato sempre dai suoi fedelissimi cavalieri, rimuoverà dal volto la maschera aderente, che per un giorno memorabile gli ha dato la veste di gran capitano d'armi, oltretutto quella di simbolo dei due sessi a cui è affidato il compito della vita e l'attesa del raccolto.

le vedere un filmato che racconta l'appassionante vicenda degli ori di Tharros.

Proseguendo per via Parpaglia verso piazza Roma, si incontrano prima la facciata esterna del Teatro Comunale, recentemente restaurato e poi, ai numeri 8-12, la cosiddetta Casa di Eleonora, interessante esempio di costruzione rinascimentale. Dalla piazza, ritornando ancora una volta nella città vecchia attraverso via Garibaldi, si raggiunge la chiesa di Santa Chiara, edificio trecentesco in arenaria, che ha una semplice facciata con rosone e due monofore. Molto austera la coeva costruzione dell'attiguo convento. Proseguendo lungo il fianco della chiesa si può ammirare l'austera mole dell'abside. Di qui si segue un intrico di piccole vie silenziose, dove spesso le antiche pietre affiorano sotto le più recenti intonacature: siamo nei pressi di un altro resto delle antiche mura, torre di Portixedda, un corpo cilindrico che controllava l'accesso orientale alla città.

Quindi, ritornando per via Angioi e via Azuni verso piazza Mannu, si percorre una parte della città che meglio ricorda quello che doveva essere l'aspetto del vecchio nucleo storico, in particolare via Azuni, cuore del ghetto ebraico. Da via Azuni si può ancora fare una puntata verso la settecentesca chiesa del Carmine, lungo l'omonima via. Questo è l'esempio più bello di un'influenza architettonica piemontese, dovuto a Vincenzo Viana: sul portale lo stemma dei marchesi d'Arcais, che patrocinarono la costruzione. A fianco il convento dei Carmelitani, recentemente ben sistemato, sembra però languire nell'abbandono, in attesa di una consona destinazione.

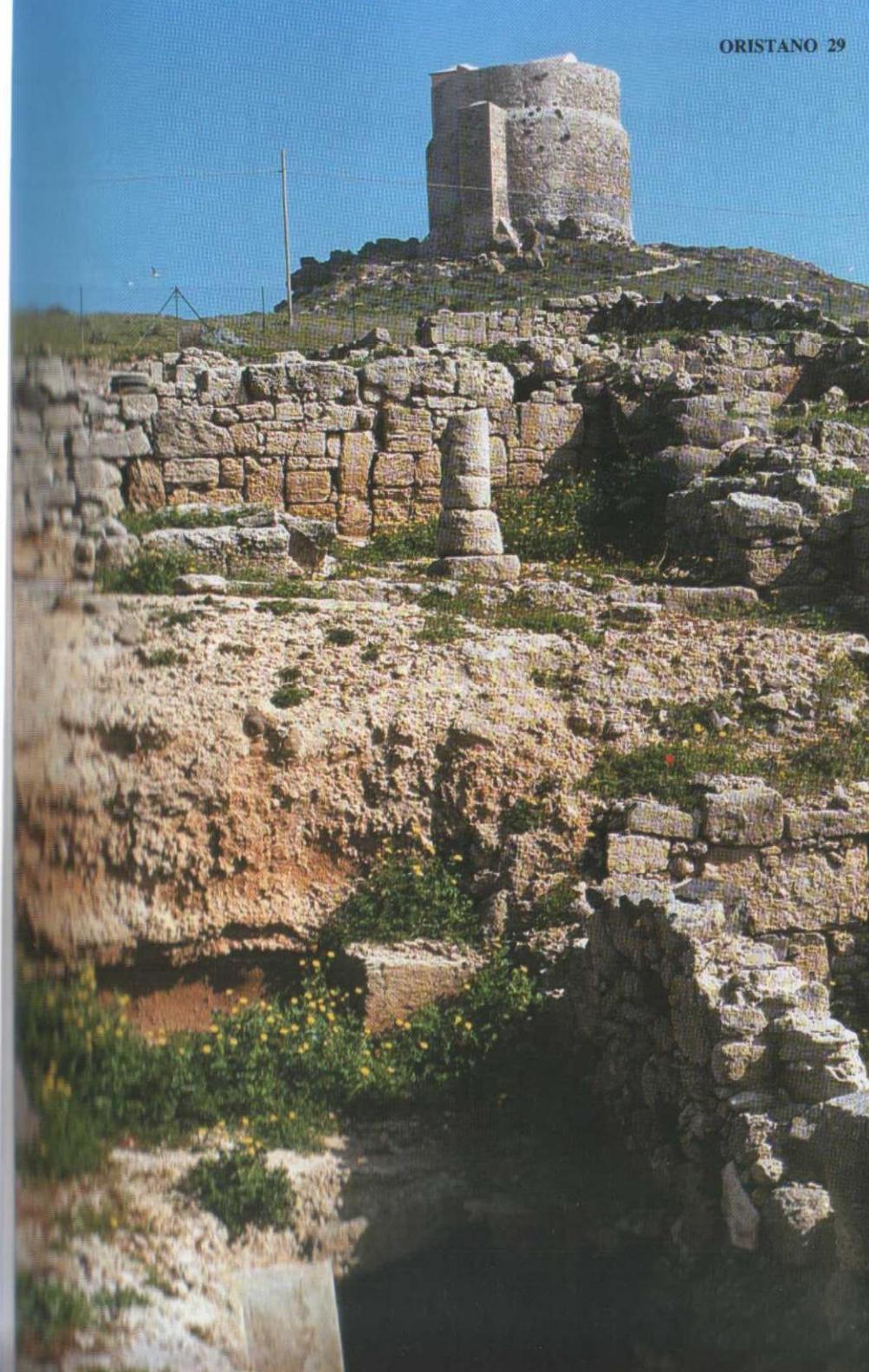
Da via del Carmine si sbuca in via Crispi, che ci riconduce al punto di partenza, piazza Mannu.



In alto, la Torre di Mariano II. Simbolo della città, è uno dei pochi elementi superstiti della cinta muraria eretta dall'omonimo giudice nel 1291

A sinistra, sarcofago in pietra del XIV secolo nel giardino del Palazzo Vescovile

A destra, la torre aragonese che domina le rovine di Tharros



Nel Sinis tra mare e stagni

Da Oristano passando per Marina di Torre Grande, San Giovanni di Sinis, Capo Seu, Is Arutas, Putzu Idu, Mandriola e Cabras

Partenza e arrivo: Oristano

Chilometri: 65

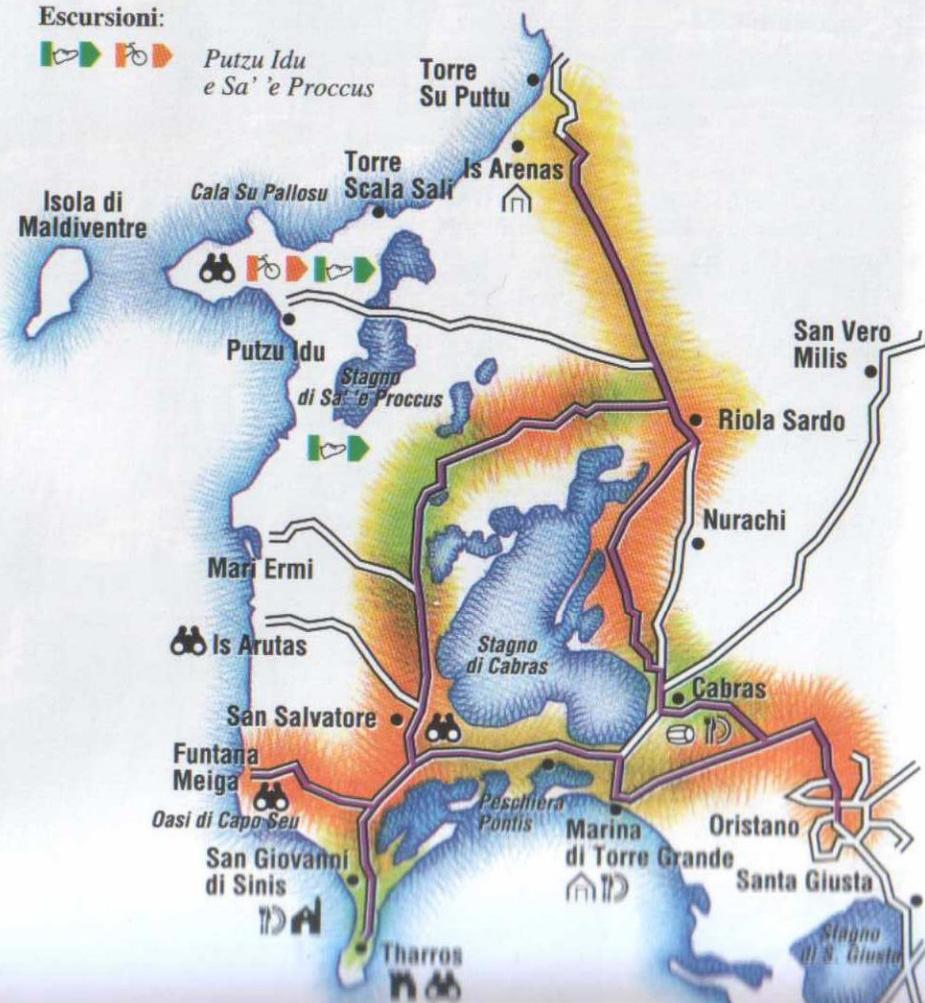
Tempo previsto:

 mezza giornata

 una giornata

Escursioni:

 Putzu Idu e Sa' e Proccus



Uccelli in volo e antiche rovine

Si esce da Oristano in direzione nord, percorrendo la via Cagliari fin quando diventa statale 292: le indicazioni da seguire sono Tharros, Cuglieri, Nurachi. Sul ponte del Tirso si lascia la direzione nord per quella ovest seguendo le indicazioni: spiagge e Tharros. Il bivio è nei pressi del santuario della Madonna del Rimedio, il cui alto campanile e la cupola spiccano da lontano.

Sulla stradina che porta al santuario, a pochi metri da questo, si trova un esempio tipico di architettura locale, un monumentale portale d'accesso ad un podere. In questo caso l'opera, eseguita intorno al 1780 da maestranze locali, in stile rococò piemontese, è particolarmente fastosa; esempi simili di portali si incontrano un po' in tutta la campagna che circonda Cabras.

La strada prosegue in direzione Marina di Torre Grande, immensa spiaggia dominata dalla maestosa torre spagnola cinquecentesca che si incontra all'ingresso del paese: tutt'intorno è sorta una cittadina moderna, con i caratteri un po' anonimi della tipica località balneare. Tuttavia il lungomare è stato ben progettato e si presenta ampio e invitante ad un piacevole passeggio.

Da qui si continua fino al bivio per Cabras, che si lascia a destra, dirigendosi sempre verso ovest, seguendo la segnaletica per Tharros e Is Arutas. Poco dopo il bivio la strada costeggia il grande stagno di Cabras,

Agenda

Marina di Torre Grande

8 km da Oristano
Abitanti 379
Altitudine 3 metri
Cap 09072
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Sant'Antonio
tel. 74430

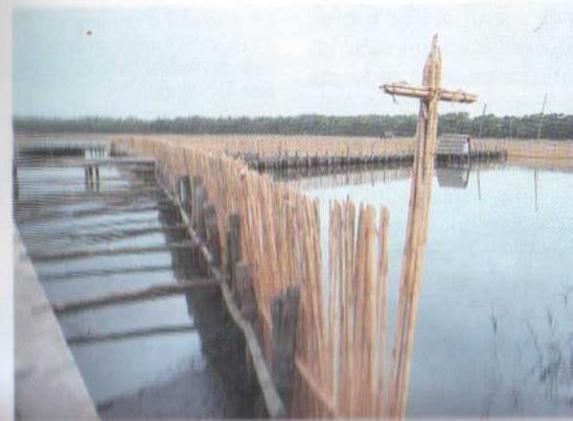
Scelti per voi

Dormire

Del Sole
via Duca degli Abruzzi
tel. 22000 fax 22217

Mangiare

Da Giovanni
via Colombo, 8
tel. 22051
chiuso il lunedì



La Peschiera Pontis consente un punto di vista privilegiato sul complesso degli stagni di Cabras. La peschiera è stata teatro di lunghe vicende storiche e lotte sociali

il maggiore dei quattro stagni del Sinis, residui del mare miocenico, formati in estese depressioni. Sono questi gli *stagna pisculentissima* ricordati fin dal III secolo d.C. da Caio Giulio Solino nel suo *Collectanea rerum memorabilium*, stagni la cui pescosità spiega la densità degli stanziamenti più antichi nel Sinis (dove sono stati trovati i resti di oltre un centinaio di nuraghi).

Sicuramente la pesca deve essere stata sempre intensa: la presenza di torri costiere, facenti parte di un sistema realizzato sotto la dominazione spagnola presso peschiere e canali principali, indica la necessità di un costante controllo di questi specchi d'acqua, che hanno mantenuto nella denominazione il concetto di mare: si chiamano infatti Mar' 'e Pontis, Mar' 'e Pau, Mari Ermi. Negli anni '70, durante la costruzione del canale scolmatore dello stagno di Cabras, non lontano dalla torre spagnola di Su Pottu, sulle rive meridionali dello stagno stesso, vennero alla luce i resti di un villaggio prenuragico, Cuccuru 'e is Arrius. I materiali rinvenuti e i resti di strutture murarie, molto simili a quelle per la salatura e l'essiccazione del pesce ritrovate in Marocco, testimoniano lo sfruttamento di questi stagni nelle varie epoche storiche, a partire da quelle più antiche.

Lo stagno di Cabras ha una superficie di 20 chilometri quadrati ed è chiuso da canali in due bacini, uno dei quali, quello orientale, comunica col mare attraverso il canale Sa Madrinì. Dopo aver superato questo canale, è opportuno deviare in direzione della Peschiera Pontis, per avere una buona veduta d'insieme di questo magnifico complesso di acque interne. Lo spettacolo migliore si gode dalla terrazza della casa padronale della peschiera, da dove lo sguardo spazia tutt'intorno: oggi che la peschiera, centro di lunghe vicende storiche e di lotte sociali non concluse, è occupata dai pescatori, si può chiedere a qualcuno di loro di spiegare i particolari accorgimenti adoperati in passato per sfruttare in modo razionale e non distruttivo questa grande risorsa economica. C'è in



Gli specchi d'acqua del Sinis sono luoghi di antico insediamento umano, grazie alle loro acque pescosissime. Sulle loro rive si possono ancora vedere vecchie capanne di pescatori

Storie di baroni e pescatori

Il possesso e la gestione dello stagno di Cabras o Mar' 'e Pontis suscitano da sempre interessi e problemi. Considerato bene personale permanente della Corona di Spagna, lo stagno fu ceduto in pegno per un debito contratto da Filippo IV nel 1652 con il banchiere genovese Vivaldi. Il debito non essendo mai stato saldato né dai sovrani spagnoli né dagli austriaci né dai piemontesi, succedutisi nei secoli nel dominio della Sardegna, gli eredi Vivaldi vendettero nel 1853 lo stagno di Mar' 'e Pontis e gli altri specchi d'acqua dell'Oriстано al cavalier Salvatore Carta di Oriстано per lire 1.025.000. I nuovi "baroni", probabilmente già affittuari dello stagno e dunque consapevoli

decidevano il riposo biologico, i tipi di rete e di imbarcazione, gli equipaggi, il numero dei pescatori, su indicazione dei *pesargius*, veri e propri direttori d'azienda, le cui competenze erano frutto di una lunga esperienza sul campo.

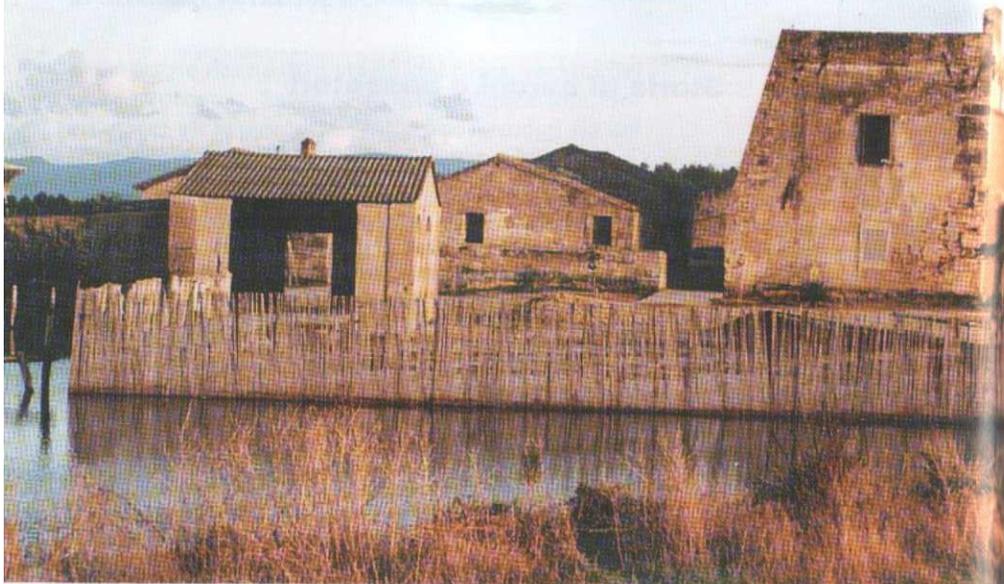
Tale consolidato sistema cominciò a vacillare quando, negli anni '50, si intensificò la pesca abusiva e fu emanata la legge regionale 39, che aboliva i diritti esclusivi di pesca nelle acque interne. Si ebbe così un crescendo di azioni tendenti a soppiantare il sistema feudale, garantendo a tutti lo sfruttamento dello stagno e delle peschiere. Fra gli anni '50 e '60 una serie di gravi episodi impressero un'accelerazione al cambiamento, ma in realtà si era ancora ben lontani da una reale presa di coscienza da parte di menti poco abituate al confronto e avvezze da secoli alla sudditanza. L'uccisione di una guardia giurata da parte dei pescatori di frodo, l'occupazione del compendio da parte di pescatori esclusi dalla pesca nello stagno, la risposta delle forze dell'ordine che presidiavano le rive dello stagno occupato, lo scontro fisico fra pescatori padronali e liberi, le vicende giudiziarie che portarono in carcere qualche centinaio di pescatori, fecero precipitare una situazione divenuta insostenibile. La pesca abusiva ormai incontrollabile e i proventi che cominciavano a calare spinsero allora i baroni a disfarsi dello stagno di Cabras, vendendolo nel 1982 alla Regione sarda per tre miliardi di lire.

In questi dieci anni, però, la Regione ha incontrato grandi difficoltà nel gestire la difficile situazione creata, con continue tensioni fra i pescatori: nel frattempo, dopo un ventennio di anarchia e di divisioni, il degrado del patrimonio naturalistico e delle risorse umane ha raggiunto livelli preoccupanti. Le cooperative costitutesi nel corso degli anni, a lungo armate l'una contro l'altra, pare abbiano oggi finalmente trovato un accordo e, costituito un consorzio, abbiano deciso di porre mano alla ristrutturazione dei lavoratori della Peschiera Pontis, riprendendo la pesca in maniera sistematica e razionale.

Auguriamoci che si possa tornare a dire, con il Faras: «Fit ingens captura piscium et anguillarum perpinguim».



dei problemi legati alla pesca abusiva, istituirono un'organizzazione perfetta, basata su una rigida società piramidale, così da assicurarsi, per oltre un secolo, lauti guadagni dallo sfruttamento ittico del bacino. Ma le accentuate differenze fra le categorie di pescatori generavano non poche invidie: i privilegiati, chiamati genericamente *pesargius* e *zaraccus*, impegnati nella cura e nello sfruttamento delle peschiere (sorta di riserve di pesca con lavoratori fissi), si differenziavano dagli altri pescatori padronali (*sciaigotteris*, *poiggeris*, *paramittaius*, pescatori con *su fassoris*, tipica imbarcazione di fieno palustre), specie di mezzadri dello stagno. I "don"



questo luogo il fascino che emana da un lavoro secolare; lavoro che ha espresso un ceto, quello dei pescatori, in Sardegna, strano a dirsi, poco presente e che ha sue leggi, stratificazioni sociali e rapporti gerarchici molto precisi. La piccola chiesa in mattoni crudi, alle soglie del complesso, sancisce l'importanza di questo luogo, meta di una festa religiosa durante la quale, un tempo, era consentito alle donne l'ingresso nell'area della peschiera.

Si ritorna sulla strada principale in direzione Tharros, costeggiando dopo un po' la grande laguna di Mistras; qui non è raro vedere qualche automobilista fermo lungo le piazzole nei pressi dello specchio d'acqua che, aiutandosi con il cannocchiale, scruta il volo dei numerosi uccelli che lo abitano. L'altra grande ricchezza naturalistica degli stagni è costituita infatti proprio dagli uccelli; qui, nel percorso migratorio tra la Camargue e l'Africa, sosta *sa genti arrubbia*, la gente rossa, come i sardi chiamano i fenicotteri rosa; si incontrano inoltre aironi, garzette, il rarissimo pollo sultano e altri.

Si continua dunque in direzione Tharros e San Giovanni di Sinis, seguendo la direzione sud al bivio di San Salvatore; dopo questo bivio la strada costeggia i resti di un grande nuraghe, detto Angioni Corrua. Si arriva a **Tharros** attraversando il villaggio di San Giovanni di Sinis, proseguendo per la strada asfaltata verso la penisola di Capo San Marco, fino a che si giunge in un piazzale, adibito a parcheggio, che sovrasta un'ampia spiaggia, d'estate piuttosto affollata.

Gli stagni del Sinis hanno un'antichissima tradizione di pesca. Lo testimoniano insediamenti e contese che risalgono ai fenici



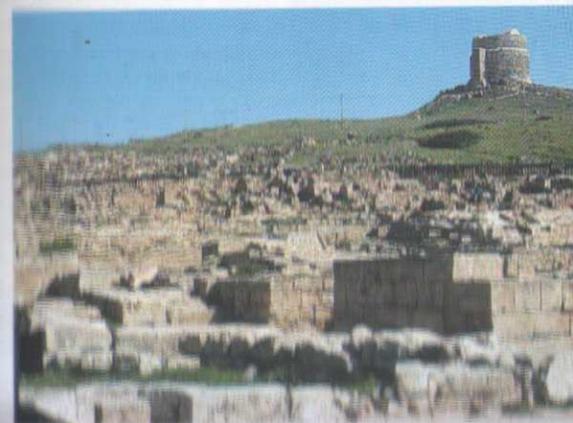
Si prosegue a piedi, sempre in direzione sud; presto si incontra la recinzione che chiude la zona degli scavi e che costeggerete sino a raggiungere la casetta in legno, dove sta l'attuale accesso.

Guardiamoci intorno, per immergerci nell'atmosfera meditativa necessaria ad affrontare un luogo carico di più di tre millenni di storia. Di fronte a noi c'è il lungo promontorio di Capo San Marco, collegato con una lingua di terra alla collina, sulla sommità della quale sorge una torre spagnola. Noi siamo sulle pendici di questa collina dalla parte orientale, in posizione alta; sotto di noi sta la distesa degli scavi, ad un primo sguardo piuttosto confusi. La prima impressione è di grande suggestione per lo spettacolo naturale che ci si prospetta: se, come è abituale, spira il maestrale, avremo appena lasciato il mare increspato dalle onde alla nostra destra e adesso abbiamo davanti a noi il mare che qui viene detto "morto", perché è sempre assolutamente immobile, e poi più a destra ancora la grande laguna di Mistras, a sinistra invece la penisola, la torre, ai nostri piedi le rovine... la scenografia è veramente completa.

Fu proprio la particolare conformazione del territorio che attrasse qui i fenici, i quali per i loro stanziamenti cercavano luoghi come le piccole isole prossime alle coste, oppure le penisolette e gli estuari o le lagune, luoghi dunque che la conformazione naturale rendeva sicuri per l'approdo e facili da difendere. Quindi i fenici arrivarono qui in cerca di un porto sicuro (e non ce ne sono molti sulla costa occidentale sarda) sulla rotta che dal Mediterraneo orientale li aveva spinti ad occidente in cerca di metalli. Si è anche ipotizzato che gli stanziamenti fenici fossero due e non uno, per la presenza di due necropoli, una su Capo San Marco



Nella foto a fianco, il promontorio di Capo San Marco, dominato da una torre spagnola, con ai piedi le rovine di Tharros. In alto, un mosaico policromo dell'area sacra con temi decorativi geometrici di ascendenza africana



e un'altra ai piedi della torre. Come se due ditte, in concorrenza tra loro, avessero posto le loro basi qui a breve distanza (tre chilometri) una dall'altra: pare però che questo doppio insediamento, nel tempo destinato a fondersi, non sia collegabile al nome Tharros, che è un plurale, la cui origine è associabile alla serie toponomastica *tarr* (forse: roccia, scoglio).

Comunque non furono i fenici i primi abitanti di questi luoghi: quando si sistemarono qui, nell'VIII secolo a.C., occuparono un sito dove già vi era stato uno stanziamento protosardo, come è testimoniato dai resti di un nuraghe a Capo San Marco e da un villaggio ritrovato sotto la costruzione del più importante santuario fenicio della zona, il *Tophet*. Gli scavi hanno però anche rivelato che l'abbandono del villaggio nuragico avvenne spontaneamente, ben quattro secoli prima dello stanziamento fenicio, per cause sconosciute, perché non si sono trovati segni di di-



Gli ori di Tharros

Fino agli inizi del secolo scorso della mitica Tharros si era quasi perso il ricordo, come se fosse scomparsa per sempre, tra le sabbie che l'avevano coperta o nel mare che la circonda tuttora. Solo dopo il 1850 la fama delle tombe cartaginesi del promontorio di Capo San Marco si diffuse nel continente europeo. Nel breve spazio di una primavera furono violate centinaia di sepolture, con la conseguenza che molti preziosi manufatti si dispersero in collezioni pubbliche e private di tutto il mondo.

Tra i tanti che sbarcano in quel periodo a Tharros vi è anche un nobile inglese, lord Vernon. Individuata senza difficoltà una necropoli punica, vi eseguì degli scavi con un gruppo di zappaterra, assoldati nella vicina Cabras. Una serie di tombe, di corredi di ottima fattura (monete in oro, splendide ceramiche, scarabei, vasi in vetro, statuine ed amuleti), vengono portati alla luce, sotto gli sguardi irati degli abitanti del luogo, che si sentono derubati di un tesoro che non a torto considerano di loro proprietà.

Parte così quella che è stata definita una febbrile caccia all'oro e ai materiali preziosi: una vera e propria orda di contadini, pescatori, di poveretti si riversa indiscriminatamente sulle colline di Tharros, attac-

candole a suon di badili e di zappe. Un tesoro inestimabile viene così in grandissima parte distrutto, o comunque disperso, grazie all'ignoranza degli scavatori che rivendono agli stranieri, per modiche cifre, monili, ceramiche, collane, scarabei e quant'altro ritrovato. Nel migliore dei casi il fior fiore dei reperti, frutto di ricerche scriteriate, finisce in alcuni musei europei (dove sono ancor oggi custoditi): Londra, Parigi, Stoccolma, Torino, Cagliari, Oristano, e in varie collezioni private.

Questa la versione diffusa e da tutti presa per buona per oltre un secolo. Studi recenti hanno in realtà dimostrato come Gaetano Cara, direttore del Museo di Cagliari e sovrintendente ai beni archeologici, avesse venduto direttamente agli inglesi gli ori di Tharros, oggi conservati al British Museum. Sarebbe stato ritrovato nell'archivio privato del Cara un duplice elenco di reperti: quello ufficiale, valido per lo stato, e quello ufficioso, personale, con la registrazione dei reperti venduti. Stando così le cose, dovremo riabilitare lord Vernon, additato per tanto tempo come un avido ladro, venuto dalla lontana Inghilterra a rubare i preziosi tesori ancor oggi esposti al British Museum di Londra, a testimonianza dello splendore dell'antica colonia fenicio-punica di Tharros.

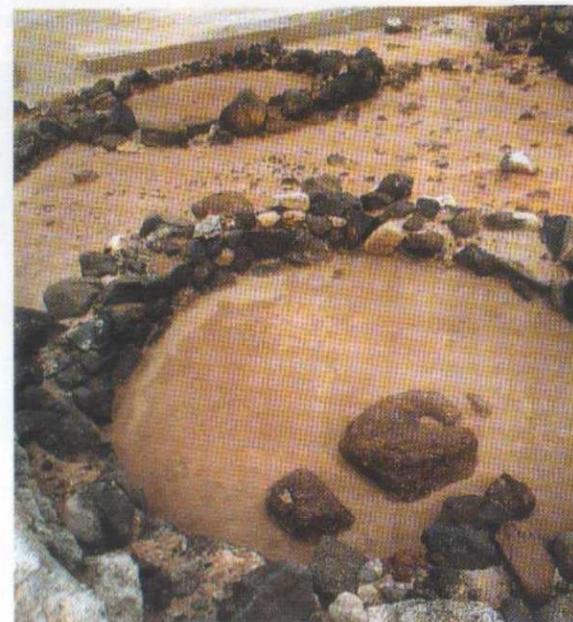
struzioni violente. Alla dominazione fenicia seguì poi nel VI secolo, quando Tiro decadde per la guerra con Babilonia, quella cartaginese ed infine, dal 238 a.C., quella romana, tutt'e due verificabili dai resti archeologici. Infatti è soprattutto all'archeologia che dobbiamo le notizie su Tharros, in quanto le fonti scritte non ci hanno lasciato altro che qualche laconica menzione.

E' ora comunque di affidare un'ulteriore informazione alla visita diretta degli scavi. Dal momento che la parte monumentale di questi è piuttosto ridotta, a causa delle spoliazioni medievali, la loro lettura non è semplice: è opportuno farsi accompagnare dai ragazzi della cooperativa di Cabras che offrono il servizio di guida. Il servizio, come l'accesso agli scavi, è gratuito: ricompensateli con una mancia, anche perché sono molto bravi. Si scende dunque verso il mare attraverso una via che dopo qualche passo confluisce

nella maggiore arteria cittadina, il *cardo maximus*. Questa rappresenta la sovrapposizione romana alla precedente punica: in alcuni punti la differenza delle due epoche si vede chiaramente, in quanto romana è la copertura in basalto scuro, che insiste su uno strato preesistente di blocchi in arenaria, dal disegno molto più irregolare. Su questo strato inferiore è visibile il segno dei carri, che invece non troviamo sullo strato romano, a dimostrazione del fatto che questa arteria, divenuta il centro commerciale della città era - nella città romana - soltanto pedonale.

Romana poi ancora è la costruzione della grande cloaca che scorre al centro della strada e in cui confluiscono gli scoli delle case prospicienti, mentre la città punica aveva solo modeste canalette per lo spurgo delle acque bianche.

Le soglie delle case spiccano ai lati della via con i loro gradini di duro basalto, mentre le costruzioni erano edificate con la più tenera arenaria. Queste costruzio-



Sulla cima del colle di Murru Mannu fu scoperto nel 1973 un vasto complesso nuragico occupato dai fenici per installare il loro *Tophet*

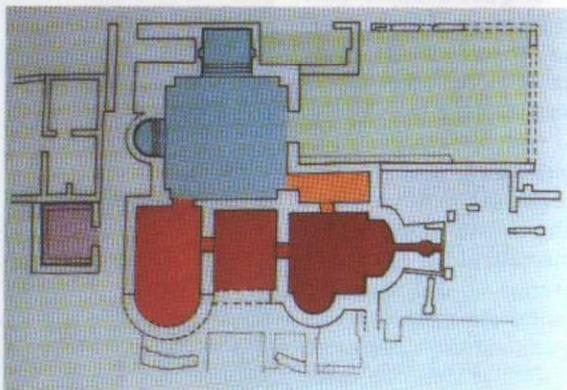
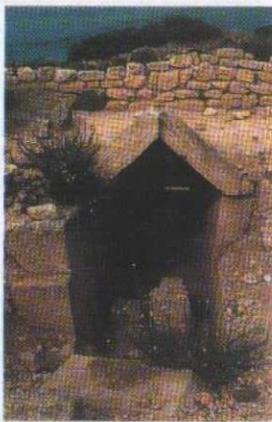
ni dovevano ospitare botteghe di artigiani, osterie, negozi di ogni genere. Nella prima piazzetta sono visibili i resti di un imponente edificio romano di età imperiale, il *castellum aquae* (deposito delle acque), cioè il serbatoio cittadino, di cui sono stati ritrovati alcuni resti, e il pozzo di rifornimento, più a nord. L'acqua veniva convogliata in città attraverso una porta che è precipitata sulla spiaggia, dove ne è ben visibile un arco nel tipico laterizio romano.

Superata la piazzetta, si prosegue ancora lungo la via principale, scendendo verso il mare. Si notano i resti di un quartiere abitativo, formato da piccole abitazioni con cortile antistante, su cui si affacciano due o tre ambienti. Sono dimore d'origine fenicio-punica, più volte rimaneggiate in epoca successiva. Caratteristica comune di queste case è l'ampia cisterna coperta nel cortile; alcune poi mostrano dei buchi nelle pareti che hanno fatto pensare alla presenza di un piano superiore, magari un semplice assito, cui si accedeva con una scala a pioli. Sempre scendendo si arriva ad uno spiazzo più ampio dalla forma di trapezio irregolare: è il foro o piazza del mercato. Davanti a noi, verso il mare, si leva il grande complesso delle terme, dette del convento vecchio, perché riutilizzate in età paleocristiana; anche questo edificio, riconoscibile per i muri in laterizio, appartiene all'età imperiale. E' ancora ben leggibile la pianta, suddivisa nel vestibolo,

frigidarium (l'ambiente per il bagno freddo, con due vasche, una semicircolare e una quadrangolare), un *tepidarium* e due *calidaria* (riconoscibili per la presenza in loco di alcune *suspensurae*, che servivano a sollevare il pavimento lasciando un'intercapedine nella quale circolava l'aria calda).

Tornando al foro, prenderemo adesso verso nord, lungo la via che costeggia il mare, dove si trovano i più importanti edifici della città romana e i principali templi punici. Sulla destra spiccano le due scenografiche colonne, ricostruite in calcestruzzo negli anni '60, su una delle quali è stato sistemato un capitello corinzio: qui sorgeva probabilmente un tempio romano con quattro colonne. Di fronte vi sono una serie di

Una delle aperture nella cinta muraria costruita a difesa della città di Tharros



Il complesso termale di Tharros

- atrio
- frigidarium
- tepidarium
- destrictarium
- laconicum
- calidarium
- latrina

edifici religiosi punici, il più importante dei quali è il tempio delle semicolonne doriche (così chiamato per la presenza di semicolonne che sono ancora visibili nello zoccolo della cella), eretto dai cartaginesi nella seconda metà del secolo IV. Questi templi si sono conservati soltanto nella parte inferiore, perché durante il periodo romano furono distrutti e spianati e buona parte del materiale fu trovata nella colmata. Questi templi punici avevano una struttura molto semplice: erano scoperti, perché così meglio vi sarebbe entrata la divinità, con intorno una serie di pozzi sacri che contenevano le offerte dei fedeli; su questi edifici spianati i romani costruirono i loro templi. Lasciamo la via lungo il mare, trascurando il secondo edificio termale, sempre romano, che è visibile sullo sfondo; costeggiamo il tempio delle semicolonne doriche, prendendo il decumano che sale verso la torre. Si ritorna al cardo, qui si gira a destra e si sale verso la collina di Su Muru Mannu, che costituisce l'ultima parte del nostro itinerario tra le rovine di Tharros.

Questa parte degli scavi si rivela particolarmente interessante: è ben visibile qui l'imponente muro di cinta che rendeva imprendibile la città da eventuali assalitori provenienti da nord, la cui costruzione deve essere attribuita ai romani che l'edificarono, con tecnica poligonale, nel II secolo a.C. A sud di tale cinta è stata anche scoperta la primitiva fortificazione cartaginese del VI secolo a.C., in grandi blocchi squadrati. Vicino all'imponente opera di fortificazione, lo scavo nel 1962 ha portato alla luce l'area del *Tophet*, o santuario fenicio, che apparve agli archeologi completamente ricoperto di urne cinerarie contenenti i resti di bambini cremati. Sul significato di queste urne non è unanime il parere degli studiosi: secondo alcuni i fenici, che praticavano il sacrificio umano, offrivano alla divinità soprattutto i primogeniti delle famiglie aristocratiche, le cui ceneri prendevano poi posto all'interno del santuario; secondo altri studiosi però il *Tophet* sarebbe semplicemente un cimitero dei fanciulli nati morti o defunti in tenerissima età.

Il *Tophet* non è però il più antico insediamento del luogo: infatti sotto la sua area lo scavo ha individuato la presenza di un villaggio nuragico. In età imperiale poi, quando la fortificazione era divenuta inutile, tutta questa zona fu spianata per far posto ad un anfitea-



Gli scavi di Tharros hanno portato alla luce anche un complesso termale, forse del II secolo d.C. Nella foto il particolare di un *calidarium*

tro: un'arena quasi circolare di 32 metri per 30, contornata da un terrapieno, sostenuto da un muraglione a blocchi squadriati.

Nei pressi dell'anfiteatro sono visibili i resti di una necropoli in uso fino al III secolo d.C.

Mentre ritorniamo verso l'uscita possiamo interrogarci sul destino di questa città, un tempo fiorente, che dal mare aveva trovato le sue ragioni di vita e che fu distrutta quando il mare divenne una minaccia, prima a causa delle invasioni barbariche (soprattutto vandaliche) poi, dopo che il malgoverno bizantino l'aveva ormai ridotta ad un borgo modesto, per la paura delle incursioni saracene. Tharros fu abbandonata (la data riportata dallo storico cinquecentesco Faras è il 1070) e poi ridotta a cava: ancor oggi sussiste il detto sardo «portant de Tharros sa perda a carros», che significa «portano da Tharros la pietra a carrettate».

Ritornando verso **San Giovanni di Sinis** si ripercorre



in senso inverso la strada che ci ha condotti a Tharros; lasciamo la collina di Su Muru Mannu alla nostra destra superando l'istmo, un tempo tagliato da un canale, costruito dai cartaginesi per difendere la città. Guardando verso la laguna di Mistras, si possono vedere ancora alcune delle caratteristiche case dei pescatori, col tetto di falasco, un tempo molto più numerose. In questa zona, in epoca tardoantica, quando il canale punico ormai era interrato, si espansero la città: qui sorse, nel secolo VI, il primo importante edificio cristiano (dal momento che il più antico, ritrovato a Capo San Marco, non era che un sacello). La chiesa di San Giovanni che, insieme a San Saturnino di Cagliari, è la più antica chiesa della Sardegna,

Tre particolari dell'interno della chiesa di San Giovanni Battista a San Giovanni di Sinis. Da sinistra, l'altare maggiore, un'acquasantiera in tufo e il tabernacolo ligneo

si trova proprio sulla strada. La severa facciata esterna è formata da tre archi, profilati da una semplice cornice. Sopra il portale una finestra ottagonale e grandi blocchi di arenaria come stipite ed architrave. La patina dorata della pietra ricopriva l'intero edificio; un restauro poco accorto di alcuni anni fa lo ha notevolmente imbruttito, imbrattando di cemento tutta la copertura. L'interno è molto suggestivo: se vi si entra un po' abbacinati dal sole e dal calore estivo, ci si ritrova come in un'oasi di frescura e di pace. La parte più antica della chiesa è costituita dal presbitero e dal transetto. Ponendosi sotto la cupola si può facilmente individuare nelle cornici una discontinuità tra cupola e navata centrale, che ci fa capire come solo i quattro arconi che sorreggono la cupola, la cupola stessa e parte dei bracci appartengano alla primitiva costruzione, che doveva essere a pianta centrale, a eroce greca. Prima del Mille, forse nel IX secolo, venne aggiunto tutto il corpo anteriore: la navata centrale separata dalle due navatelle laterali, per mezzo di tozzi archi, su massicci pilastri e soffitti a botte. Nella navata centrale noterete la bella acquasantiera barocca.

Usciti dalla chiesa ci si trova nel moderno villaggio di San Giovanni, sorto dove un tempo era probabilmente un semplice novenario. Il tramonto è il momento migliore per una passeggiata lungo la scogliera, per godersi lo spettacolo del promontorio di Capo San Marco da una parte e di Capo Seu dall'altra. Peccato che lo scempio edilizio costituito dall'insensata urbanizzazione di Funtana Meiga, ben visibile di qui, ci immelmanconisca, suscitando mesti pensieri sulla fragilità della bellezza e sull'avidità stupidità umana. Ci solleverà l'animo la cena dalle sorelle Casas, che

Agenda

San Giovanni di Sinis

21 km da Oristano
Abitanti 37
Altitudine 7 metri
Cap 09072
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio di Cabras
piazza Eleonora, 1
tel. 391251

Scelti per voi

Mangiare

Casas

località San Giovanni di Sinis
tel. 370071
chiuso il venerdì

La spiaggia di Is Arutas, fatta di bianchissimi granuli di quarzo, merita senza dubbio una deviazione



Un novenario e il culto dell'acqua

Il villaggio di San Salvatore, 130 casette intorno ad un antico santuario, costituisce un esempio particolarmente cospicuo di "novenario". Si tratta di un centro religioso temporaneo, molto diffuso in tutta la Sardegna, fatto di piccole case (*cumbessias* o *muristenis*) raccolte intorno ad un edificio religioso, costruite per permettere il soggiorno dei devoti nel periodo di nove giorni precedente la festa annuale del santuario. Il resto dell'anno il centro rimane abbandonato, a parte qualche periodo legato ad esigenze agricole, come il tempo della semina e quello del raccolto. Non a caso il villaggio di San Salvatore sorge in un territorio coltivato fin da tempi remotissimi: uno scavo archeologico ha dimostrato la presenza a circa 40 metri a ovest della chiesa dei resti di un granaio romano del II secolo a.C., periodo in cui la Sardegna era diventata per i romani, come già per i punici, un *subsidium frumentarium*. Il novenario di San Salvatore ospita oggi i cabraresi in occasione delle semine e dei raccolti, ed inoltre per la festa della prima domenica di settembre, quando si svolge la "Corsa degli scalzi".

L'attuale piccola chiesa è del XVIII secolo: fino ad allora il santuario era costituito da una costruzione sotterranea, ancora oggi ben conservata, dove gli archeologi hanno trovato tracce di un insediamento stratificato nel tempo, le cui origini risalgono all'epoca nuragica. La lapide esterna della chiesa ricorda le vicende dell'edificio, che lo legano ad un carattere specifico dell'antica civiltà sarda: l'importanza, in un'isola caratterizzata da tante zone aride, del culto dell'acqua dolce. Sua espressione è il tempio-pozzo, molto diffuso in Sardegna fin dai tempi della civiltà nuragica (l'esempio più significativo è quello di Santa Cristina presso Paulilatino).

Nel monumento di San Salvatore è possibile leggere la continuità del suo uso: dalla fase nuragica al rifacimento romano del III-IV secolo d.C. fino alla trasformazione cristiana. Un falo monolitico trovato nel pozzo nuragico e la statuetta acefala della dea madre scoperta nel villaggio testimoniano la connessione tra l'antico culto delle acque e quello della fertilità, tipico di tutte le civiltà contadine. In età romana si aggiunge la devozione a Venere, la cui

immagine è riconoscibile in un grande graffito nel vano absidato a destra del pozzo. Vi si accede dalla scalinata che si trova nel pavimento della navata sinistra della chiesa, dopo un corridoio dal soffitto a botte sul quale si aprono due vani rettangolari. Si entra quindi in una rotonda a cupola, con foro di areazione centrale: qui si trova il pozzo con l'acqua ritenuta salivifica, punto centrale del culto. Dalla rotonda si accede a tre vani, semicircolari quello di fondo, rettangolari con abside curva i laterali. Questi due ultimi sono pure voltati a botte, mentre il primo è ricoperto a semicatino: qui, nel pavimento, c'è un pozzo circolare in cui è sistemato il betilo (la pietra rituale) di età nuragica.

L'opera di muratura dell'ipogeo risale all'epoca tardo romana (II-III secolo) quando, in opposizione al cristianesimo, si registrò una ripresa del culto di Venere, venerata come dea della magia, ma soprattutto in rapporto all'acqua, per la sua nascita dal mare. Venere è anche dea della fecondità, specie quando, come in questo caso, è rappresentata insieme a Marte. Nel graffito sono riconoscibili altre due figure mullebri (una Musa e forse Luna) e un amorino alato, che allude al tema dell'unione tra le due divinità. In un altro ambiente, immediatamente a destra della porta d'ingresso, ci sono i resti di una raffigurazione di Eracle che strozza il leone: anche questo dio ha aspetti propri della divinità salutare: spesso viene chiamato *sotèr*, cioè salvatore.

A queste immagini, le più importanti, se ne sono aggiunte, anche in tempi più recenti, molte altre, di qualità inferiore: navi, animali, scritte dove spesso compare il monogramma RVF, da interpretare come l'invocazione punica *Rufù* ("salvami"). Sorta di ex-voto che testimoniano la funzione protettiva del luogo, che permane in età cristiana, come conferma il nome del santuario.

Appena fuori del villaggio, recenti, parziali scavi archeologici hanno portato alla luce i resti di un complesso termale presso la stradina bianca percorsa dagli scalzi in occasione della festa: il toponimo del sito, *s'omu* (*sa domu*) *de cubas*, "la casa delle vasche", o "delle tinozze", la dice lunga sull'uso che se ne è fatto in passato.

rappresentano un po' la memoria storica del luogo: il locale, di specchiata pulizia, è arredato con semplicità e buon gusto e la cucina è quella dei prodotti locali. Non perdetevi la *merca* delle Casas, il muggine sbollentato in acqua molto salata e poi, avvolto in erba palustre, la *ziba*, posto ad asciugare sui graticci. Un piatto dal sapore antico, indimenticabile.

Di ritorno da San Giovanni di Sinis verso il bivio di San Salvatore, a due chilometri circa da San Giovanni, trovate l'indicazione Funtana Meiga. Si prende la strada sterrata che conduce nel moderno villaggio, nato da un'insensata speculazione edilizia, che si offre agli occhi del visitatore come un esempio di nonsense contemporaneo, un villaggio in grande misura non finito e non completamente abitato, neanche in agosto. Superato il villaggio la strada sterrata prosegue a destra verso **Capo Seu**, riconoscibile per la presenza di una torre spagnola. Qui si trova l'oasi del



WWF, percorribile soltanto a piedi. Così, fianco a fianco, in questo lembo del Sinis convivono i due stridenti esempi del massimo disprezzo e del più appassionato amore per un luogo e per la natura.

Nell'oasi, seguendo il sentiero lungo tre chilometri, si può imparare a conoscere gli elementi di un autentico ambiente mediterraneo: la macchia infatti ricopre tutto il capo come una cangiante trapunta, a perdita d'occhio. Il percorso all'interno è corredato di piantine e di piccole targhe che aiutano a riconoscere la fauna e la flora della macchia mediterranea. Scopriremo, per esempio, che si trova solo qui la palma nana, un tempo diffusa su tutto il Sinis, la cui fibra era usata per la confezione dei materassi. Scendendo sino al

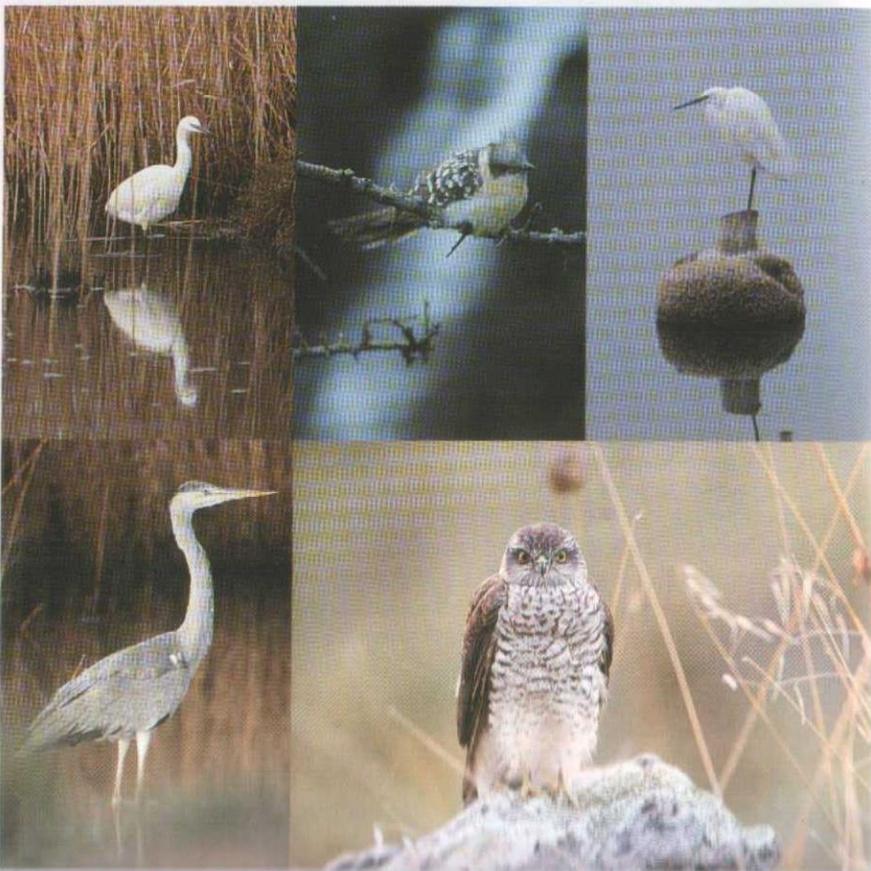
Tra agosto e settembre San Salvatore si anima. I cabraresi "novenanti" si preparano con preghiere, viae crucis e riti di origine pagana a ricordare il salvataggio del simulacro di San Salvatore da un'incursione saracena. Seguendo la tradizione, durante i nove giorni precedenti la prima domenica di settembre i fedeli, impegnati da un voto a "novenare", si trasferiscono nelle casette e seguono presso il santuario i riti religiosi programmati. La devozione religiosa non conosce distrazioni se non al giovedì e al sabato, quando lascia spazio a spettacoli folcloristici. Il momento culminante della festa è la celebre "Corsa degli scalzi". Nelle prime ore del mattino del sabato il simulacro di San Salvatore, condotto in composta processione dalla chiesa di Santa Maria in Cabras alla periferia del paese, viene affidato a un folto gruppo di giovani scalzi e biancovestiti che lo trasferiscono di corsa al villaggio, dove si terranno solenni funzioni religiose. Nel tardo pomeriggio della domenica il rito si ripete in senso inverso: da s'omu de cubas (resti di antiche terme romane) centinaia di giovani devoti riprendono la corsa lungo sentieri di terra battuta, dietro la bandiera portata dal vessillifero che precede la statua del santo

piedi del capo si arriva ad un lembo di mare mozzafiato, la cosiddetta spiaggia delle tartarughe, dove potrete concedervi un bagno memorabile.

Si ritorna sulla strada provinciale che, superato il bivio di **San Salvatore**, prosegue per Putzu Idu. Dopo circa un chilometro da San Salvatore è consigliabile deviare ancora una volta a sinistra verso il mare, per scendere verso la spiaggia di **Is Arutas**, formata di granuli di quarzo candidi e traslucidi, perfettamente arrotondati dal mare.

Chi volesse provare la consistenza dei granelli di sabbia delle spiagge, seguendo la direzione sud-nord, avrà modo di fare qui una curiosa constatazione: ogni spiaggia ha una sabbia di grana diversa, nel Sinis. Quella che si trova sulla lingua di terra che porta a Capo San Marco è finissima, più grossa la grana di quella di San Giovanni e più grossa ancora questa, con i suoi pallini brillanti come piccole gemme; trionfa invece la sabbia finissima nella lunga spiaggia

Garzetta, cuculo del ciuffo, fenicottero, aironi cinerini, sparviero: splendidi esemplari del ricco patrimonio avifaunistico della Sardegna



Sa genti arrubia

Fenicottero rosa o rosso? Secondo la denominazione *genti arrubia* (gente rossa) data dai vecchi a questo bellissimo uccello, sicuramente rosso!

Rosso fiammante, misto al nero delle penne e al bianco delle piume, è il colore dominante di questi uccelli in volo: dal becco alle lunghe ed esili zampe, dalle piume alle penne delle ali, i fenicotteri fiammeggiano nel cielo azzurro sugli stagni, creando uno spettacolo unico che non può non colpire chi visita questa singolare penisola di Sardegna.

Negli specchi d'acqua che ricoprono le depressioni del Sinis, ma soprattutto negli stagni meno estesi e profondi (Mistras, Sa' 'e Proccus, Pa' 'e Sai, Sa Salina Marina) è possibile ammirare dalla piena estate sino all'inizio della primavera (cioè, più precisamente, da fine luglio-agosto a fine marzo-aprile) una foltilissima popolazione di fenicotteri.

Durante le migrazioni dalla Camargue, sulle foci del Rodano, all'Africa mediterranea e fino al Senegal, questi volatili sostano negli stagni costieri della Sardegna, che offrono loro condizioni di vita ideali (non a caso per la prima volta nel 1993 decine e decine di fenicotteri hanno nidificato nello stagno di Molentargius presso Cagliari).

La suggestiva immagine di centinaia, spesso migliaia, di questi trampolieri si offre ai nostri occhi se abbiamo la pazienza di sostare presso gli specchi d'acqua fra Cabras, San Giovanni di Sinis, Riola e la Marina di San Vero Mills. E' possibile osservarli, con l'aiuto del binocolo, in diversi momenti della giornata: all'alba quando, al risveglio, alcuni sono impegnati nella teletta mattutina, mentre altri riposano ancora su una zampa con il collo ripiegato all'indietro sotto l'ala, a simulare i contorsionisti; o in pieno giorno, quando intavolano lunghe e roche chiacchierate, corteggiano le femmine, lottano a suon di beccate o ricercano il cibo con un singolare cerimoniale: si nutrono, accompagnandosi con una curiosa danza, col fango delle lagune salmastre da cui ricavano minuscoli animaletti, in particolare *artemia salina*, usando il grosso becco come filtro. Il fenicottero, animale gregario, occupa gli stagni in folli gruppi, all'interno dei quali è

possibile scorgere individui di età differente: talvolta i piccoli appaiono ospitati presso una sorta di *nursery*, in una parte dello stagno loro riservata, facilmente riconoscibili dal piumaggio grigio, mentre gli adulti formano una chiazza compatta, a pelo d'acqua, sorretti dalle lunghe esili zampe rosse, impegnati in un'incessante attività.

A chi vuole godere dello straordinario spettacolo offerto da questi uccelli negli stagni del Sinis, ricordiamo di tenersi a debita distanza, possibilmente in auto: il fenicottero non ha paura dei mezzi motorizzati, ha paura dell'uomo! Quando lo scorge, si allontana con movimenti quasi impercettibili o si leva in volo, dopo una breve corsa sull'immobile distesa lacustre. In pochi secondi uno, due, dieci, venti, centinaia di fenicotteri si alzano in volo col collo teso in avanti, a prolungare in un'unica linea le zampe tese all'indietro, disegnando nel cielo la caratteristica V delle loro tipiche formazioni.

Pronti a planare in uno stagno distante pochi chilometri, dopo aver sorvolato le dolci colline del Sinis e le candide spiagge di quarzo che delimitano la costa. Nuovamente posati sugli stagni, lo spettacolo si presenta di nuovo ai nostri occhi: ecco come lo descrive il poeta-archeologo del Sinis, follemente innamorato della sua terra, Giuseppe Pau, scomparso pochi anni or sono:

*La gente rossa
strepita nella laguna.
Presso l'isola del falasco
è un gorgogliare di becchi
nella fanghiglia,
un torcersi di colli
lungi flessuosi
in teneri avvolgimenti.
Specchiati nell'azzurro
frantumati
in miriadi di forme rosate,
in diamanti di gocce
che cadono
scompaiono
fra i trampoli rossi
rigidi essenziali,
come steli di giunchi,
virgulti senza spine*



di Is Arenas che costeggia il lato nord del Sinis per sette chilometri. Sopra Is Arutas invece, dopo Mari Ermì, dove ancora sussiste qualche tipica capanna di frasche dei pescatori, la costa offre lo spettacolo di ampie e bianche falesie (da Roia de su Cantaru a Punta s'Incodina).

Per raggiungere in macchina Putzu Idu si deve ritornare sulla provinciale, che costeggia prima lo stagno di Cabras e poi quello di Sale Porcus, o più correttamente, in sardo, **Sa' 'e Proccus**.

È questo uno stagno interdunale, soggetto all'evaporazione totale delle acque salmastre durante il periodo estivo. D'estate si presenta come un enorme tappeto bianchissimo, mentre durante la stagione piovosa si trasforma in uno specchio blu, dove spiccano le macchie rosa dei fenicotteri. Qualche anno fa, nel mese di novembre, sono stati contati 6000 esemplari e qualcuno ricorda che nell'autunno del 1986 si arrivò a contarne 8500. Sa' 'e Proccus vuol dire letteralmente "sale dei maiali", poiché ai maiali piace inzaccherarsi di sale e anche nutrirsi. Lo stagno, proprietà del Demanio regionale, è vincolato, purtroppo in modo molto teorico, dalla Convenzione internazionale di Ramsar. Dal 1980 è un'oasi di protezione faunistica controllata, anche qui in teoria, dalla LIPU. Il periodo migliore per vedere gli uccelli è l'autunno, mentre la primavera e l'inizio dell'estate sono raccomandabili per la varietà dei fiori.

Superato lo stagno, la strada devia per **Putzu Idu**, moderno insediamento, piuttosto disordinato dal pun-

Agenda

Narbolia

18 km da Oristano
Abitanti 1621
Altitudine 57 metri
Cap 09070
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Umberto, 22
tel. 57513

Scelti per voi

Dormire

Campeggio Is Arenas
tel. 52284
aperto dal 1-5 al 30-9

Campeggio Nurapolis
tel. 52283
aperto tutto l'anno

Artigianato

Pietre, coralli
Arte Artistico Artigianato
vicolo Mariano, 2
tel. 57485

to di vista edilizio, come anche i centri di **Mandriola** e **Su Pallosu**. A Putzu Idu, da quest'anno, i pescatori della cooperativa Su Pallosu organizzano un'attività di pescaturismo, che permette di partecipare alla pesca con le reti e le nasse e soprattutto di passare una giornata su questo mare che del mare vero ha ancora i colori e la limpidezza. Per una sosta ristoratrice consigliamo il bar ristorante Le Saline, in località Zerrei (tel. 52065) moderno locale dove in estate si balla nel dancing all'aperto.

Questo è il porto da cui partire per un'escursione all'isola di **Maldiventre** (cattiva traduzione del sardo *malu entiri* che significa "venti cattivi", quei venti impetuosi, violenti che rendevano insidiosa la navigazione nei pressi di isolotti come questo). La storia di questo scoglio disabitato, formato da un unico blocco di granito porfirico, è antichissima e rappresenta l'unica testimonianza del paleozoico in tutta la



Nurapolis

Il campeggio Nurapolis, a nord della penisola del Sinis, che si raggiunge attraverso una strada sterrata che incrocia la statale 292, rappresenta una delle strutture ricettive più interessanti della zona, un luogo dove praticare un turismo ad alto contenuto culturale, l'opposto di quello basato sul consumo veloce, monotono nei suoi rituali uguali in tutto il mondo, e soprattutto distruttivo di un territorio.

Qui i ragazzi della Cooperativa turistica Sinis, che gestisce il campeggio da oltre un decennio, sono in grado di farvi assaporare la loro zona, perché la amano e la rispettano. Ottima la posizione: 12 ettari di bosco, collocato all'interno della grande foresta demaniale, impiantata dalla forestale negli anni '50, a pochi metri dalla grande spiaggia di Is Arenas. Molto ricca l'offerta di servizi: oltre ai più correnti di bar, ristorante, infermeria, boutique, affitto di tende e roulotte, ci sono animazioni ogni sera e tornei sportivi. Equitazione, scuola di sub, windsurf, mountain-bike sono convenzionati con il campeggio.

Ma l'offerta più interessante riguarda il servizio guide: la cooperativa è in grado di organizzare veri e propri soggiorni a tema, con personale specializzato, su flora, archeologia, bird-watching, attraverso percorsi che possono essere affrontati a cavallo, a piedi, in barca e in mountain-

bike. Una pluralità di formule che permette ad ognuno di scegliere quella che gli è più consona: da soli, con la famiglia o in gruppo, secondo età e interessi, qui si trascorre la vacanza preferita in ogni periodo dell'anno. Esiste anche un programma per ragazzi, gestito da educatori con laboratori, animazione e attività sportive. La stessa cooperativa gestisce il bel campeggio di Sennisceddu, sul Monte Arci.

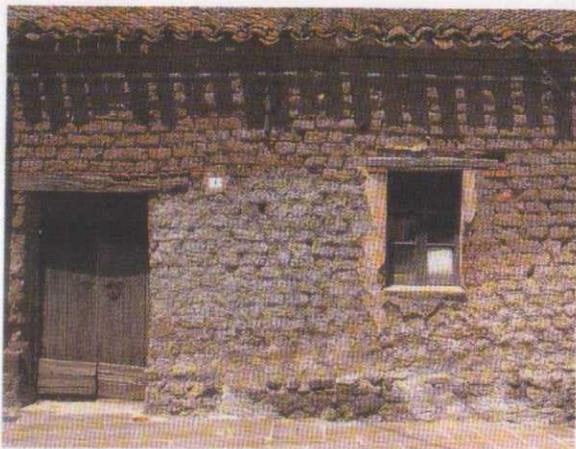
Campeggio Nurapolis

Prezzi al giorno
adulti 5000 lire (6000 dal 1/7 al 31/8)
piazzaola 5300 lire (7000)
parcheeggio auto 1700 lire (2000)
luce 2500 lire
bambini 3500 lire (4500)
pensione completa 45 mila lire (55 mila in alta stagione) comprendente pernottamento, colazione, pranzo e cena
bungalow 36 mila lire al giorno in due (40 mila in alta stagione), 56 mila lire (60 mila) in quattro.

Il trasferimento al campeggio è agevole anche per chi non ha traghettato l'auto: a chi arriva con la nave a Porto Torres l'autostrada Doppia assicura il collegamento fino al Nurapolis. Inoltre Oristano è ben servita di treni: con una chiamata al campeggio si può organizzare il trasporto dalla stazione ferroviaria.

Sardegna occidentale. La sua superficie è di modeste dimensioni (86 ettari), quasi interamente coperta da una bassa vegetazione, rappresentata nel versante orientale, al riparo dal maestrale, dalla macchia mediterranea. Migliaia di uccelli la popolano: gabbiani reali, gabbiani comuni, cormorani e berte. Bellissimi i fondali. Un nuraghe litoraneo presso la Cala dei Pastori e i resti di un insediamento romano e bizantino sono le uniche testimonianze del rapporto, che qui è stato sempre difficile, tra l'uomo e l'ambiente.

Molto interessante dal punto di vista naturalistico anche **Capo Mannu**, che separa Putzu Idu e Mandriola da Su Pallosu. Questa è una delle dodici zone di rilevante interesse botanico individuate dalla Società Botanica Italiana. Nel promontorio di Capo Mannu si conserva la più imponente formazione di dune fossili consolidate esistente in Italia, la cui datazione è incerta: pliocene o quaternario antico. Nei paleosuoli di



questa duna sono stati trovati frammenti ossei e denti appartenuti ad un cinghiale nano, un'antilope e altri piccoli vertebrati del pliocene superiore. In questi fossili si possono ravvisare gli antenati dell'attuale cinghiale sardo e del *Prolagus Sardus*, un lagomorfo quaternario presente in Sardegna fino al neolitico, una specie di grosso topo-coniglio che qualche studioso ritiene sopravvivesse addirittura fino al 1700 nell'isola Tavolara. Insomma Capo Mannu è una sorta di piccolo Jurassic Park.

È chiaro che in luoghi come questo dove l'antico è così presente, in tante forme diverse, l'automobile rappresenta un mezzo molto stridente, con la sua rumorosa e sbrigativa modernità. Qui è davvero il re-

Per quanto l'architettura moderna abbia del tutto abbandonato la tecnica costruttiva della terra cruda, è possibile cogliere ancora nei paesi della pianura oristanese numerosi esempi di case di mattoni crudi (ladrinis). La sobrietà delle linee, che un tempo creavano un tutto armonico tra strade bianche e slarghi alberati, e delle facciate intonacate contrasta con elementi decorativi in bionda arenaria, in cupo basalto o in rosea trachite negli architravi e negli stipiti di porte e finestre, dove i piccapedreri (scalpellini) hanno lasciato splendidi esempi di bassorilievi geometrici o floreali. Anche gli interni delle abitazioni sono semplici e sobri: alcune stanze, dal fondo in terra battuta o pavimentato in coccio pesto, affacciano sulla grande saba (sala), che funge da ingresso, soggiorno, deposito temporaneo di prodotti agricoli. L'abitazione vera e propria costituisce un diaframma tra lo spazio pubblico, la strada, e lo spazio privato, la corte, divisa in cottilla e cottilledda (corte e piccola corte), disposta intorno a un vasto spazio centrale in parte acciottolato, con intorno una serie di ambienti aperti e chiusi che fungono da frantoio, stalla, pollaio, dispensa, anch'essi in terra cruda. La copertura dei fabbricati in coppi locali contribuisce a creare un'immagine di omogeneità e rigore costruttivo

gno dello slow, perché così lenta è l'opera di stratificazione che ha operato il tempo che per apprezzarla o anche solo individuarla occorre tempo e pazienza.

Percorriamo allora a piedi questo posto, oppure in mountain-bike o a cavallo, utilizzando uno dei tanti maneggi operanti da queste parti. Ad esempio quello di Tonino Fenu, che organizza passeggiate per Is Arutas o per le dune di Is Arenas. Per raggiungere quest'ultima, che è la più grande spiaggia del Sinis, in automobile, bisogna invece prendere la strada per Riola Sardo e di qui proseguire sulla statale 292 verso nord, fino a che si incontra un bivio con una strada sterrata che porta al mare. Qui si trova l'immensa pineta frutto di un grande intervento di bonifica che ha modificato completamente l'aspetto, per lunghi secoli desertico, del Sinis. Al suo interno troviamo una delle strutture ricettive più interessanti della zona, il campeggio Nurapolis, molto attrezzato per tanti tipi di esigenze, compreso un servizio di guide per escursioni in tutto il circondario. Nella zona è prevista pure la realizzazione di un campo da golf a 18 buche: attualmente si sta sperimentando l'adattabilità dell'erba al clima sardo con un piccolo impianto a tre buche.

Da Is Arenas rientriamo verso Oristano passando per Cabras, il più ricco e popoloso paese del Sinis. Questa cittadina crebbe intorno ad un castello edificato sulla riva orientale del grande stagno: ancora oggi se ne vedono tracce semisommerse dalle acque dietro la chiesa di Santa Maria.

Il castello fu dimora estiva dei giudici di Oristano; importanti documenti furono da essi sottoscritti nella residenza di Cabras, dove ricevevano ambasciatori, notai e personalità genovesi nei periodi di alleanza



Agenda

San Vero Milis

14 km da Oristano
Abitanti 2385
Altitudine 10 metri
Cap 09070
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Eleonora, 73
tel. 53323

Scelti per voi

Dormire

Su Pallosu
località Su Pallosu
via Sa Marigosa, 4
tel. 58021 fax 58005

Le cantine

Iosto Puddu
via San Lussorio, 1
tel. 53329

Cabras

8 km da Oristano
Abitanti 8480
Altitudine 6 metri
Cap 09072
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
piazza Eleonora, 1
tel. 391251

Scelti per voi

Mangiare

Il caminetto
via Battisti, 8
tel. 391139
chiuso il lunedì

Il cavallo è un mezzo ideale per percorrere queste zone

con la repubblica ligure. Il pescosissimo stagno doveva costituire anche allora una notevole fonte di reddito se il giudice Torbeno, nel 1102, tra le rendite delle ville del regno accordò alla madre Nibata proprio quelle della villa di Cabras. Legata in tale maniera alle sostanze della famiglia degli Arborea, Masone di Cabras non poté non dividerne le sorti, nel bene e nel male, in pace e in guerra. Si trovò quindi coinvolta nel contrasto tra il regno di Arborea e quel regno di Sardegna e Corsica (1297-1323), costituito dai catalano-aragonesi per volere di papa Bonifacio VIII. Masone di Cabras era presente anche alla Corona de Logu, quando si firmò la pace, dimostratasi poi effimera, tra Eleonora d'Arborea e Giovanni I di Aragona. Abolito nel 1479 il Marchesato di Oristano, parte del territorio fu incamerato dalla corona di Aragona e parte infeudato. Nei secoli XVI e XVII Cabras conobbe più dolorosamente degli altri centri gli attac-



chi, le devastazioni e le ruberie dei pirati berberi. Per tali difficoltà la cittadina fu a lungo esonerata dalle imposte dai parlamenti del regno sardo-piemontese. Cabras si riscattò dal Marchesato soltanto nel 1836-39, allorché Carlo Alberto di Savoia abolì il regime feudale ancora imperante in Sardegna.

Oggi il paese si presenta come un tipico villaggio sardo, dalle costruzioni basse e abbastanza modeste. Anche qui una poco vigile modernizzazione sta distruggendo i segni dell'architettura locale, quella dei muri in mattone crudo, segno di un mondo povero, dove le uniche risorse erano i materiali del luogo, sfruttati con una speciale attenzione alle caratteristiche climatiche della zona. Molte case hanno ancora

Agenda

Leopardi

via Leopardi, 53
tel. 290807
chiuso il mercoledì,
mai d'estate

Sa funtà

via Garibaldi, 25
tel. 290685
chiuso la domenica

Comprare

Dolci

Giuseppe Facella
via Tharros, 21

Pasta fresca

Da Gesualda
corso Italia, 64

Pesce fresco e conservato

Fratelli Manca
via Cima, 5

Pescheria Vittorio Mirai

via Roma, 33

Artigianato

Ceramiche

Angelo Sciannella
corso Italia, 207
tel. 290257

Cuoio

Graziano Viale
via Brigata Sassari, 34
tel. 391912

Le cantine

Attilio Contini

via Genova, 48
tel. 290806-290182

Uno scorcio di Capo sa Sturaggia, tra Putzu Idu e Mari Ermi

quella struttura muraria, resa invisibile dagli intonaci e offesa dall'abbondante uso di orribili serramenti in alluminio anodizzato.

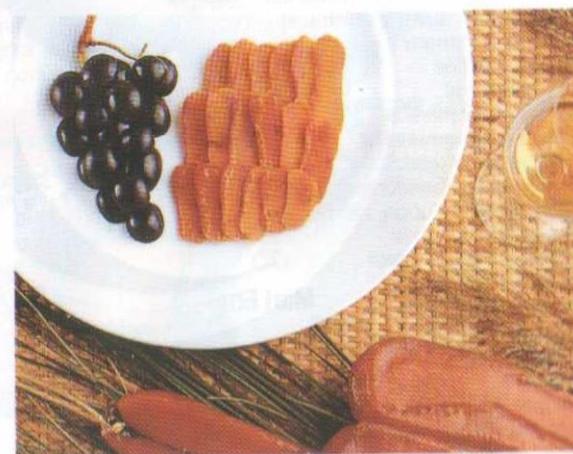
Le testimonianze architettoniche più belle di Cabras sono i portoni dei poderi, mentre sopravvive florida la cucina tradizionale, una delle più interessanti della Sardegna - l'unica forse autenticamente dedicata alla preparazione del pesce - che qui si può ancora trovare in alcuni ristoranti.

Infatti la ricchezza della terra e soprattutto la pescosità degli stagni hanno contribuito a formare in Cabras una tradizione culinaria di qualità molto alta, che si esprime in verdure fragranti (eccellenti sono i piccoli carciofi del Sinis, ideali per essere conservati sott'olio), in conserve di pesce, in piatti di carne e di pesce di notevole fattura, in vini prestigiosi. Una segnalazione particolare merita la bottarga, che troverete nelle pescherie locali o da alcuni artigiani: dal colore ambrato, la più

pregiata, rosso scuro e cioè di uova di tonno, la meno rara (la migliore è prodotta con le uova di muggine, lavate, salate, asciugate all'aria e pressate). Per apprezzarne tutto il sapore, sapido e marino, mangiatela al naturale, tagliata a fettine, accompagnata da un bicchiere della superba Vernaccia di Oristano servita bella fresca.

L'utilizzo più comune la vuole comunque grattugiata sugli spaghetti. Vale la pena ricordare che proprio a Cabras ha sede una delle cantine simbolo della rinascita enologica sarda, quella dei Contini. Visitate la cantina, in fase di ristrutturazione, in via Genova 48 (è meglio preavvertire telefonicamente) e deliziatevi alla vista delle file di antiche botti dove si affina la Vernaccia di molti millesimi, anche vecchissimi. Millesimi dal cui assemblaggio i fratelli Contini traggono il loro meraviglioso Antico Gregori, uno dei vini mito della zona.

Con la visita alla cantina Contini il nostro secondo itinerario nell'oristanese è concluso: lasciate Cabras e, ripassando per il bivio del santuario del Rimedio, rientrate ad Oristano.



La bottarga più pregiata e rara è quella prodotta con le uova di muggine, lavate e salate, quindi asciugate all'aria e pressate

a piedi

in bicicletta

Camminando sulle spiagge

Partenza: Putzu Idu
Arrivo: San Giovanni di Sinis o Putzu Idu

Tempo previsto per l'escursione:

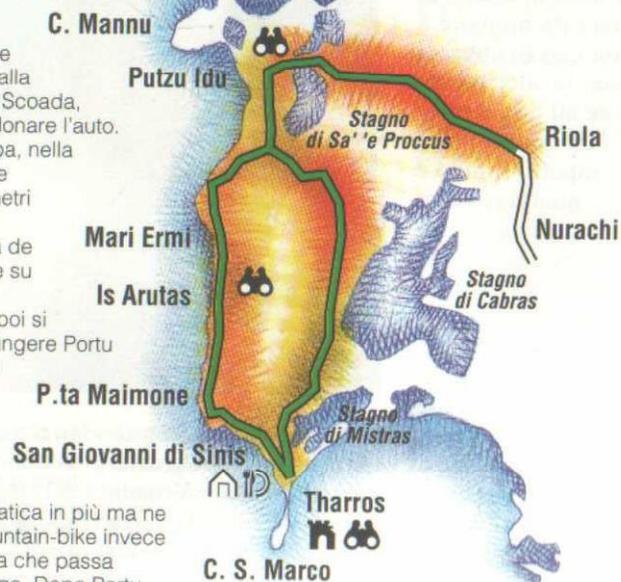
 **7 ore**

 **4 ore**

Con l'autovettura si raggiunge Putzu Idu. Arrivati al paesino, quando ci si trova davanti ad un ristorante prima del lungomare, si devia a sinistra, si percorre la sterrata fino alla sua fine - l'ultimo tratto si sviluppa tra il mare e le case - e si arriva alla spiaggia di s'Arena Scoada, dove si può abbandonare l'auto. L'itinerario si sviluppa, nella prima parte, lungo le falesie, a circa 20 metri sul livello del mare, passando per Punta de s'Incondina, Roia de su Cantaru, Capo sa Sturaggia, da dove poi si discende per raggiungere Portu s'Uedda. Da questo punto - a piedi - si può proseguire camminando sulle belle spiagge di quarzo (ciò comporta un po' di fatica in più ma ne vale la pena), in mountain-bike invece si percorre la sterrata che passa adiacente alle spiagge. Dopo Portu s'Uedda, passando per Puntas su Bardoni si arriva a Is Arutas, una delle spiagge più belle della provincia di Oristano. Per raggiungere l'oasi del WWF di Turr'e Seu - a piedi - si può proseguire lungo le spiagge passando per Punta Maimoni; in mountain-bike si continua la sterrata, facendo attenzione al cartello che segnala l'ingresso all'oasi. Il percorso all'interno di essa è corredato di piantine e di un

interessante "sentiero natura" che, per mezzo di piccole targhe metalliche, aiuta a riconoscere la flora che compone la macchia mediterranea. Raggiunta la torre aragonese sita all'interno dell'oasi, si continua verso San Giovanni di Sinis e Tharros.

Per rientrare a Putzu Idu, con la bicicletta si percorre la strada asfaltata che passa per il villaggio di San Salvatore; quelli a piedi possono ripercorrere la stessa strada già fatta o, con l'appoggio di amici, servirsi di una seconda auto che li aspetta sul posto.



a piedi

Tra gli stagni verso Capo Mannu

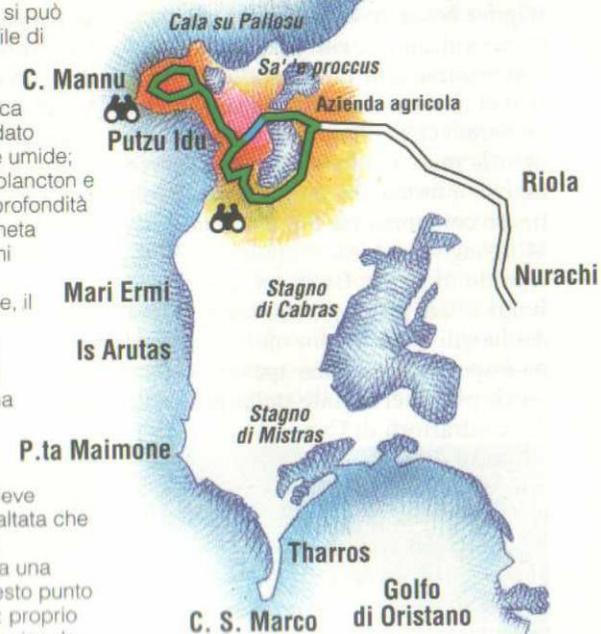
Partenza e arrivo: stagno di Sa' e Proccus

Tempo previsto per l'escursione:

 **5 ore**

Con la vettura si arriva fino allo stagno di Sa' e Proccus: dalla strada provinciale 292 che collega Oristano con Cuglieri, circa due chilometri dopo aver attraversato l'abitato di Riola Sardo, si devia a sinistra, seguendo le indicazioni per Putzu Idu; percorsi una decina di chilometri, poco prima di un ristorante che si trova sulla destra, si può abbandonare l'autovettura nel cortile di una piccola azienda agraria e proseguire a piedi o in mountain-bike. Lo stagno si trova in una conca naturale di circa 350 ettari, circondato dalla tipica vegetazione delle zone umide; le sue acque salmastre, ricche di plancton e piccoli crostacei, raggiungono la profondità massima di un metro e sono una meta particolarmente gradita ai bellissimi fenicotteri e ad altri uccelli quali il cavaliere d'Italia, l'avocetta, l'airone, il fratingo. Un piccolo sentiero, ben segnato, circonda lo stagno. Lo si percorre fino a raggiungere la sua punta estrema verso sud e, appena inizia a curvare sulla destra, lo si abbandona; dopo aver attraversato il campo che si estende alla destra, risalendo un lieve pendio, si raggiunge la strada asfaltata che collega Putzu Idu a San Salvatore; oltrepassando la strada, si incontra una vecchia cava abbandonata. A questo punto il mare indicherà la via da seguire: proprio sulle falesie a picco sull'acqua, un piccolo ma ben marcato sentiero porta al borgo di Putzu Idu. Dopo un breve tratto sulle bellissime falesie (da Roja de su Cantaru a Punta de s'Incondina), la bella spiaggia di s'Arena Scoada e il villaggio di Putzu Idu, si deve raggiungere il porto Mandriola: a piedi si potrà camminare sulla bianchissima spiaggia, in mountain-bike si percorre il lungomare che separa lo stagno temporale

di Salina Manna dal mare. Subito dopo un bar, di fronte al quale si trovano diverse cabine telefoniche, si imbecca la strada sulla sinistra. Questo sentiero conduce prima ai ruderi di Turr'e sa Mora (31 metri s.l.m.), poi, al faro di Capo Mannu (22 metri) e, proseguendo, alla Torre di Capo Mannu (51 metri). Questo è un ottimo punto panoramico: in mezzo al mare, se la giornata lo permette, si vede l'isoletta di Maldiventre, sulla destra, appena sotto il Capo, l'isolotto di sa Mesa Longa e, sempre sulla destra, tutta la scogliera, qualche volta sino ad Alghero.



Discendendo da Capo Mannu, appena raggiunta la spiaggia prospiciente l'isolotto di sa Mesa Longa, si devia sulla destra, prendendo un piccolo sentiero sabbioso, che riporta alla strada asfaltata che unisce Putzu Idu a Su Pallosu. Si raggiunge Putzu Idu e di lì, ripercorrendo la stessa strada dell'andata, si torna allo stagno di Sa' e Proccus.

Vedere per capire

L'oro nero del Monte Arci

Al centro di un triangolo i cui vertici sono rappresentati dal Monte Arcuentu a ponente, dal Monte Ferru a settentrione e dal Gennargentu a oriente, si erge il Monte Arci, l'apparato vulcanico dell'era terziaria più complesso della Sardegna. La sua felice collocazione lo rende un osservatorio che permette di ammirare con lo sguardo mezza isola: dal mare di colline della Marmilla fino alla particolarissima sagoma della Giara di Gesturi (verso sud-est), dai monti del Gennargentu a nord-est alla distesa del Campidano di Oristano con i suoi stagni e le sue coste.

Come vulcano ha esercitato la sua attività eruttiva dall'inizio dell'oligocene fino al quaternario antico, per un periodo durato circa 35 milioni di anni, definendo man mano il suo maestoso aspetto e formando tutto il sistema collinare compreso tra Simala, Curcuris, Morgongiori e Ales.

Il tratto di strada fra questi due ultimi centri offre, per la particolare bellezza dei luoghi e per la loro morfologia varia e spesso ardita, uno spettacolo reso ancor più interessante dalla presenza dei contrafforti di Conca Mraxi, i titanici resti di una colata lavica assimilabile, per epoca e formazione, a quella di Santa Lucia di Villaverde e Usellus. Il paesaggio sottostante, risultato di una fenomenologia vulcanica di tipo esplosivo, è quello della Marmilla settentrionale, con il classico susseguirsi di piccole colline costituite ora da brecce, ora da intrusioni laviche, come la bella rosa di raffreddamento lungo la strada che da Masullas porta al bivio di Gonnoscodina e Gonnostramatza, ora da tufi, oppure da tutti e tre questi elementi variamente combinati.

Alla dolcezza e all'armonia di questi rilievi si contrappone l'aspro ma affascinante scenario delle Trebine, Sa Trebina Longa (812 metri), il punto più alto e inaccessibile del Monte Arci, Sa Trebina Lada (703 metri), la cui ascesa non è esente da rischi, Su Carongiu de Sioza (463 metri), l'unica altura realmente praticabile. Questi piloni vulcanici, parti residuali dell'originario cratere, di cui rimane soltanto un'area semicircolare in regione Sioza, sembrano, per chi li osservi dal Campidano, formare un immaginario tripode, detto in lingua sarda *trebina* appunto.

La conferma della fecondità eruttiva del vulcano è data dagli strati di lave basaltiche grigio chiaro (più remote) e nere (più recenti) che ricoprono integralmente i fianchi del monte e formano la maggior parte degli altipiani isolati. Ma mentre il mantello del Monte Arci è basaltico, la sua ossatura è trachitica, sebbene emerga solamente nel versante occidentale, quello più alto, che prosegue con Genna Spina (788 metri), posto all'estremità meridionale. Nelle trachiti e in particolare nelle perlititi è contenuta l'ossidiana (*nelle foto*), una roccia vetrosa, dura, fragile, di colore per lo più scuro (ma ne esistono, per quanto rare, di rosse, arancioni, grigie, verdi), formatasi per il rapido raffreddamento delle rocce vulcaniche. L'intensivo sfruttamento di questa sorta di oro nero, ricercato per la sua duttilità nella preparazione di armi, oggetti domestici e di lavoro, incominciò nel neolitico antico (VI-V millennio a.C.) sino al nuragico arcaico, in concomitanza con l'uso dei primi metalli. L'oro nero sardo estratto, nelle varietà opaca, traslucida e granulosa (di minor valo-

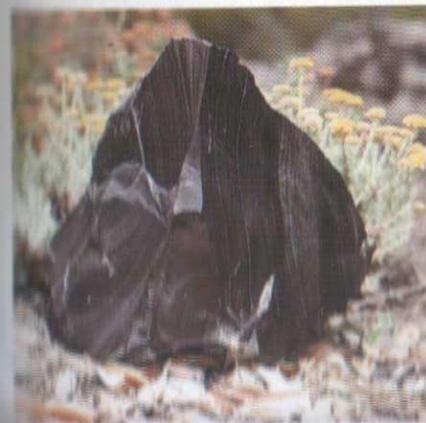
re), dai quattro giacimenti principali di Perduras (Pau), Sennieddu e Roja Cannas (Masullas), Tzipaneas (Marrubiu), veniva affidato prima alle decine di centri di lavorazione e alle circa duecento stazioni, quindi imbarcato dai mercanti locali nei porticcioli naturali tra Marceddi e Cabras, per giungere ai centri di scambio della Corsica, della Toscana, della Val Padana, della Liguria, della Provenza, della Catalogna. Grazie al Monte Arci, unica fonte di approvvigionamento nel bacino occidentale del Mediterraneo, la Sardegna entrò nella competizione di mercato con gli altri produttori di ossidiana: l'isola di Melos nell'Egeo e le isole Lipari e Pontine nel Tirreno.

L'intenso traffico commerciale creatosi intorno all'ossidiana chiarisce certe analogie della cultura neolitica sarda, soprattutto quella materiale (produzione vascolare con decorazione impressa, strumentazione litica e in osso ecc.) con le elaborazioni culturali dei popoli confinanti.

L'altopiano del Monte Arci è più complesso e articolato dei contigui tavolati basaltici della Giara di Gesturi e di Siddi, poiché si divide in due fasce altitudinarie. Nella più bassa, 300-100 metri, adibita a pascolo, la vegetazione è scarsa. Al contrario nella più alta, tra i 500-700 metri, dominano i boschi di leccio

e roverella, ai quali si accompagna un fitto e rigoglioso sottobosco di erica, corbezzolo, cisto, lentischio. Sono individuabili quattro aree principali di interesse botanico: l'omogenea lecceta che si estende a occidente alla base delle Trebine, che ospita diversi endemismi vegetali; le leccete di Acquafredda (Ales), di Fustiobau (Pau) di Mitza sa Figu (Palmas Arborea), di s'Utturosu Cadru-s'Arangiu Aresti-Monte Cresia (Villaurbana); il bellissimo bosco di monumentali lecci e agrifogli di Is Cantareddus (Ales-Santa Giusta); i prati umidi e i *pauli* di Pranu Santa Lucia (Pau-Usellus-Villaverde); piccole depressioni, assimilabili a quelli delle Giare, dove l'alternanza, nel corso dell'anno, della presenza/assenza dell'acqua permette l'insediamento di una vegetazione prima igrofila poi ad alto componente terofitico.

In questi areali, caratterizzati da un tessuto idrogeologico ricchissimo di sorgenti d'acque fra le più rinomate della Sardegna, la fauna, che in passato annoverava daini, cervi e cavallini selvatici (dei quali rimane memoria nei toponimi), comprende cinghiali, volpi, gatti selvatici, martore; colombacci, upupe, la poiana, il corvo imperiale, il gheppio, il falco, il grillaio, il falco pellegrino, lo sparviero, l'astore e qualche raro esemplare dell'aquila del Bonelli.



Il Monte Arci e la Giara

Da Oristano passando per Santa Giusta, Arborea, Marrubiu, Uras, Mogoro, Masullas, Gonnostamatza, Simala, Ales, Pau, Villa Verde, Usellus, Asolo, Villa Sant'Antonio, Samugheo, Busachi, Fordongianus, Simaxis

Partenza e arrivo: Oristano

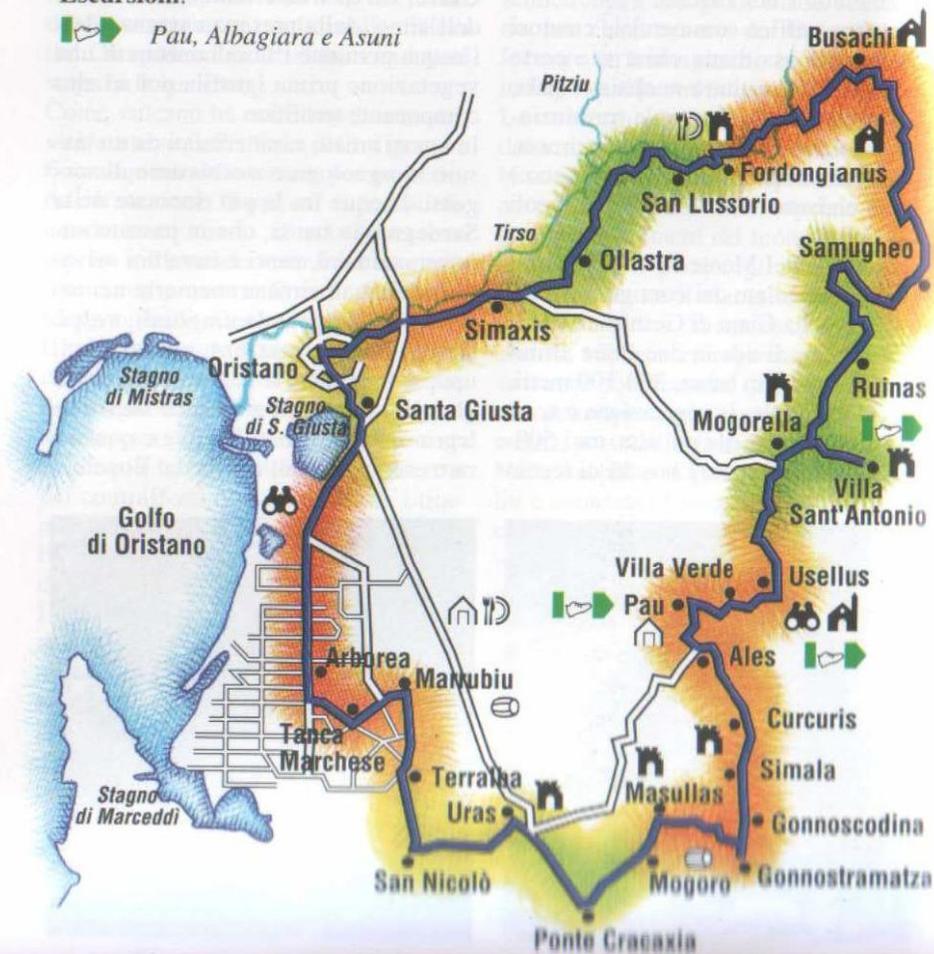
Chilometri: 175

Tempo previsto:

 due giorni

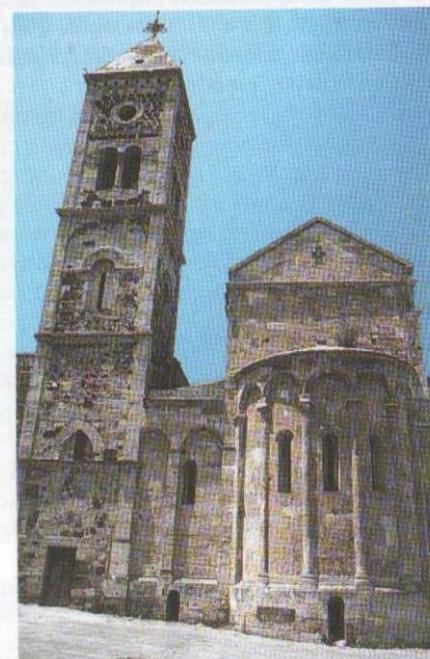
Escursioni:

 Pau, Albagiara e Asuni



Lecci, cavalli e sorgenti

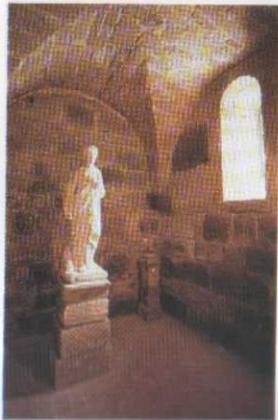
Un rettilineo di circa tre chilometri collega Oristano al centro di **Santa Giusta**, ormai quasi periferia della città. Il paese, lungo le sponde dello stagno omonimo, sorge sui resti di un antico insediamento sardo-punico, *Othoca*, che in semitico significa "vecchia città". Un museo, detto appunto di Othoca, dove verranno esposti i reperti di questa vecchia città, è in fase di allestimento. A partire dal XII secolo si hanno documenti con il nome attuale, che è da attribuirsi al culto per una martire locale. Sul poggio più elevato della zona, sede dell'antica acropoli, sorge la magnifica cattedrale romanica di Santa Giusta, uno dei monumenti più importanti dell'isola. L'impatto visivo suscitato dalla mole imponente della chiesa, con il contrasto tra il nero della pietra basaltica della scalinata e dello spiazzo antistante e l'oro antico della pietra del linis della facciata, è molto suggestivo, soprattutto se si considera il grigiore del paese circostante e la frenesia del traffico convulso che lo attraversa. La cattedrale è stata eretta da maestranze di scuola pisana dal 1135 al 1145 e l'impronta della grande tradizione romanica toscana è percepibile da più segnali architettonici. Dal prospetto, scandito da tre arcate cieche che inquadrano il portale; dalla trifora che sovrasta il portale medesimo; dal rombo gradonato che orna il timpano; dalla verticalità della facciata, esaltata dal motivo a capanna spezzata del tetto; dalle semicolonne legate da archetti pensili che movimentano l'imponente abside. Mentre la torre campanaria, anche se non disdicevole, è di costruzione novecentesca. Anche l'interno merita una breve visita, per apprezzare la sequenza di colonne in marmo e granito, tutte da materiali di recupero di epoca romana, che scandiscono le tre austere navate. Il presbiterio è il primo in Sardegna ad essere sopraelevato e sorge sulla cripta di stile lombardo.



La cattedrale romanica di Santa Giusta, costruita da maestranze di scuola pisana nel XII secolo, è uno dei monumenti più importanti dell'isola. Nella pagina seguente due particolari: un capitello e uno scorcio dell'interno

Si prosegue da Santa Giusta sempre costeggiando a destra lo stagno omonimo, con sullo sfondo, tra il mare e la laguna medesima, i profili della Oristano industriale, e a sinistra il piccolo stagno Pauli Tabentis, che tra tamerici e cisti ospita talvolta colonie di fenicotteri. La strada provinciale attraversa il territorio di Cirras, recentemente rimboschito, e quindi quello di Sassu, ora coltivato ma un tempo anch'esso impaludato. Fate attenzione, quando arrivate in prossimità dello stagno di S'Ena Arrubia (nella foto della pagina seguente l'insenatura omonima), alla vostra sinistra, all'idrovora di epoca fascista (1934) servita appunto a completare e mantenere la bonifica di questo territorio. Di notte, illuminate da fari, le linee in puro stile modernista assumono un fascino particolare: come un'apparizione inquietante in quella campagna vuota di luci e di abitazioni, è un monumento perfettamente aderente all'ideologia ottimistica e prolettivista della "grande proletaria".

Sulla destra due rettilinei asfaltati tra pini ed eucaliptus portano al mare. Tenete presente che qui ci troviamo all'interno del golfo di Oristano, chiuso a tenaglia da Capo San Marco e Capo Frasca e che dunque il mare non ha le smaglianti caratteristiche di purezza che troviamo nel Sinis. La spiaggia è enorme, di sabbia molto fine, relativamente poco frequentata, e si distende ininterrotta da Santa Giusta alla punta di Corru Mannu: ma il senso di un mare vagamente lacustre ne sviscerisce un poco il fascino. Allo sbocco del primo rettilineo si trova immerso nel verde il grosso (100.000 metri quadrati) campeggio di S'Ena Arrubia, aperto tutto l'anno e dotato di tutti i servizi, compresa una pizzeria-ristorante (Il fenicottero rosa) di qualità discreta, ma un po' cara. Al termine del se-



Agenda

Santa Giusta

3 km da Oristano
Abitanti 3173
Altitudine 10 metri
Cap 09096
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Garibaldi, 1
tel. 358297

Scelti per voi

Artigianato

Ceramica
Pierpaolo Argiolas
via Canepa
tel. 358979

Arborea

17 km da Oristano
Abitanti 3390
Altitudine 7 metri
Cap 09092
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Omodeo, 5
tel. 800223

condo il centro vacanze Ala Birdi, con camere e una serie di bungalow e villini. Discreto il servizio e il cibo, buono il ristorante L'aragosta, e con prezzi non troppo esosi. Il complesso vale per la vegetazione splendida, il mare a due passi, la piscina, l'animazione, la spiaggia attrezzata per gli sport estivi, ma soprattutto per il Centro Ippico, uno dei più importanti d'Europa.

Tutta quest'area, sino al comune di Arborea, è stata interessata dalla colossale impresa di bonifica che prese avvio dal 1919. Venne creata una rete di canali e regolato il corso dei fiumi, si provvide al rimboschimento del litorale con fitte pinete allo scopo di trattenere il suolo sabbioso, vennero delimitati dei poderi assegnati a riscatto a coloni veneti, romagnoli e sardi: l'impatto ambientale fu enorme, ma certo l'area fu risanata. Oggi questo territorio è uno dei più fertili e verdi di tutta l'isola e viaggiare lungo questi viali di eucaliptus e la serie di floride cascate e stalle, suscita un certo spaesamento.

Il paesaggio che aumenta nel momento in cui si arriva ad **Arborea** e si rimane colpiti dallo stile neogotico e liberty delle sue costruzioni. Il paese, fondato nel 1928 con il nome, ovviamente, di Mussolinia, poi mutato dopo la Liberazione con quello dell'antico Giudicato, ha la struttura tipica degli insediamenti nelle aree di bonifica. Ampi viali rettilinei, verde ovunque, omogeneità, per certi versi consolante, dello stile degli edifici. Un puro esempio del movimento del Razionalismo, che pur dandoci una sensazione di fondo vagamente kitsch per la leggiadria un po' irrealista della struttura architettonica, che propone scenografie fiabesche a due passi dal Mediterraneo e dai nuraghi, merita di essere visitato.

Il paese si irradia dalla piazza centrale, Maria Ausiliatrice, dominata dalla parrocchiale neogotica ed impreziosita da numerose ridenti aiuole e giardinetti. Sul lato opposto trovate il Palazzo Comunale, sempre caratterizzato dallo stile tardo-liberty, un poco medioevaleggiante, tipico del luogo: al suo interno meri-

Agenda

Musei

Museo Archeologico
Palazzo Comunale
piazza Maria
Ausiliatrice
orario: 8-14

Scelti per voi

Dormire

Hotel Ala Birdi
strada del mare, 24
tel. 801084-5 fax 801086

Campeggio

S'Ena Arrubia
strada per il mare, 29
tel. 800552



Mangiare

L'aragosta

presso Hotel Ala Birdi
tel. 800268
chiuso in gennaio

Comprare

Latte, latticini, formaggi
Latte Arborea
corso Italia, 7

ta una breve visita la raccolta di materiale archeologico (dal lunedì al sabato dalle 8 alle 14) rinvenuto nella zona durante i lavori di bonifica e soprattutto nella necropoli romana di s'Ungroni a nord di Arborea. Sono circa 450 pezzi, tra i quali spicca un notevole vaso-otre (*askòs*), l'unico di tutta l'isola, di origine ellenistica, modellato a forma di busto di fanciulla. Sulla piazzetta dall'altro lato di quella municipale si possono acquistare, presso lo spaccio aziendale, buoni latticini freschi prodotti dalla Cooperativa Latte di Arborea, che si rifornisce del latte prodotto dagli allevamenti sociali attivi nei territori della bonifica, praticamente in tutta l'isola, e pecorini di piccole aziende locali.

Lasciamo ora la costa e il verde di quest'area per proseguire l'itinerario lungo le pendici del Monte Arci, assistendo ad un repentino, affascinante mutamento della vegetazione e del paesaggio. Si prosegue dunque dopo Arborea seguendo le indicazioni per Terralba senza giungervi, deviando a sinistra all'altezza di Tanca Marchese verso **Marrubiu**. Attraversato l'abitato, *villa nueva* del XII secolo, con una bella Parrocchiale seicentesca di cui merita attenzione un interessante arco trionfale di pietra scolpita, ci si va ad innestare sulla statale 131 Carlo Felice, asse di scorrimento imprescindibile per tutti gli spostamenti longitudinali veloci sull'isola.

E' d'obbligo, prima di salire lungo le pendici del Monte Arci, una tappa ad **Uras**, ed esattamente a Sa Domu Beccia. E' un nuraghe costituito da un corpo centrale triangolare, con tre torri agli spigoli, unite da tre cortine rettilinee e da un mastio sopraelevato. Il tutto racchiuso da grandi muri in pietra: ricorda il famoso nuraghe Sant'Antine di Torralba (da non confondere con Terralba), uno dei più interessanti dell'isola.

Al bivio di Ponte Cracàxia (62 chilometri da Cagliari, 32,4 da Oristano) si lascia la Carlo Felice e si prende per Mogoro, entrando così nel territorio dell'Alta Marmilla. La complessità del paesaggio che quest'area presenta è forse unica in tutta la Sardegna: la regione offre una sequenza di zone collinari dolci, suggestive, con un susseguirsi ininterrotto di macchie verdi, di prati e di vegetazione spontanea e selvaggia, dominata dall'incombente Monte Arci con i suoi boschi e sullo sfondo dalla sagoma netta, a tronco di cono, della Giara di Gesturi. La strada lega la serie dei paesini che popolano soltanto la parte orientale del Monte Arci, e si snoda per chilometri e chilometri di

Agenda

Terralba

23 km da Oristano
Abitanti 9889
Altitudine 9 metri
Cap 09098
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Bacelli, 1
tel. 82486

Scelti per voi

Le cantine

Cantine Isola
località Tanca
Marchesa
tel. 82262

Marrubiu

20 km da Oristano
Abitanti 4483
Altitudine 7 metri
Cap 09094
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
piazza Manzoni, 1
tel. 859223-859501

Scelti per voi

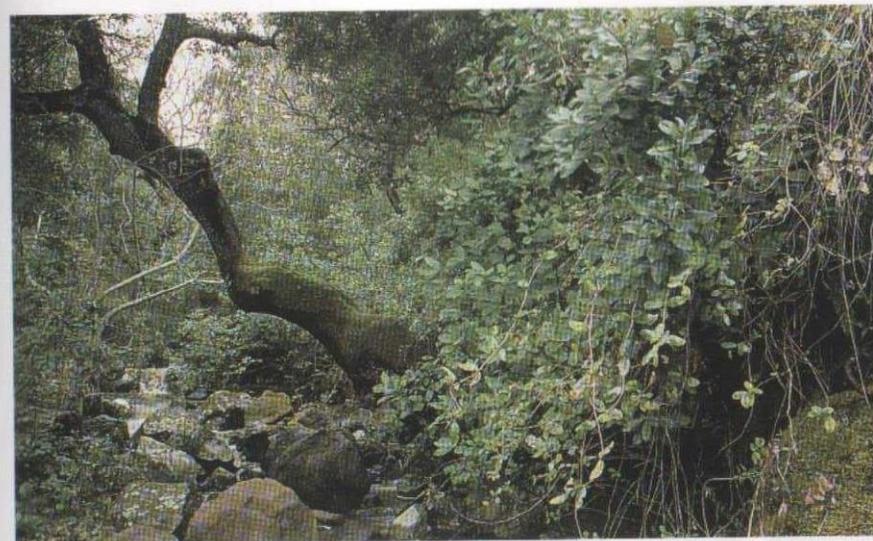
Comprare

Formaggi
SE.PI.
Formaggi Pecorini
S.S. 131, km 76,1

Salumi
Salumificio MA.GI.CA.
località Is Bangius
via Case Sparse, 3

Le cantine

Cooperativa vitivinicola
S.S. 126, km 117,450
tel. 859213



silenzio, di vuoto umano, di sgomentante dominio della natura. Soprattutto di notte, questo vuoto di presenze e di insediamenti umani, di luci e di rumori, per chi giunge dalle megalopoli nord-europee è un'esperienza indimenticabile, importante per reimparare a rapportarsi con la terra, la montagna, l'ambiente nel suo stato originario.

Prima di giungere a **Mogoro** si incontra la imponente struttura della cantina sociale Il Nuraghe (chiusa il pomeriggio), una delle più importanti ed attive dell'isola, da segnalare per la buona qualità media della sua produzione (degnò di nota il bianco Gregorius, da vari vitigni autoctoni, che deve il suo nome ad un leggendario frate Gregorio che si racconta passasse nel Medioevo di paese in paese per la questua e nel frattempo insegnasse ai contadini i rudimenti della scienza agraria) e per il meritorio rilancio di un vitigno in via di estinzione, il semidano, da cui produce un bianco fragrante dal prezzo interessante.

Il paese, i cui abitanti sono dediti prevalentemente alla viticoltura e alla pastorizia, merita una sosta per molti motivi. Per apprezzare innanzitutto la bella chiesa del Carmine, dall'interno cinquecentesco ad una sola navata, con facciata e abside tardo-romaniche. Ma sono ben visibili anche i segni del gotico (le archeggiature minori e l'arco a sesto acuto che incornicia il portale laterale) a testimonianza di uno stile architettonico di piena transizione. E merita pure volgere uno sguardo d'insieme al paese per il colore scuro delle abitazioni, dovuto all'uso della pietra ba-

Agenda

Mogoro

35 km da Oristano
Abitanti 5013
Altitudine 132 metri
Cap 09095
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Leopardi, 8
tel. 990143

Scelti per voi

Artigianato

ISOLA
via Gramsci 1
tel. 0783/990581

Le cantine

Cantina Sociale
Il Nuraghe
S.S. 131, bivio
tel. 990285-990496

Vegetazione lussureggiante e acque limpide: siamo sulla Giara

Profumato, aromatico mirto

La mitologia greca racconta che Apollo affidasse alle Ninfe del mirto l'educazione del figlio Aristeo che imparò così nelle sue peregrinazioni nelle isole del Mediterraneo, oltre che a conoscere quella pianta, a far cagliare il latte per avere i formaggi, a costruire alveari e a innestare l'olivo.

In epoca moderna gli emigranti portavano con sé rami di mirto, a significare che intendevano por fine a un periodo della loro vita. Ambiguo come tutti i simboli fu simulacro di morte (la *selva mirtea* è il luogo d'oltretomba cui erano destinati gli amanti infedeli e un antico albero di mirto si trovava presso le tombe di

Fedra e di Ippolito a Trezene), ma anche simbolo di vita: Myrtoessa è uno degli appellativi di Afrodite, dea dell'amore.

Nella provincia di Oristano questo arbusto sempreverde, non più alto di tre-quattro metri, dalle foglie ovali e lanceolate, lisce e lucenti, dai fiori bianchi e dalle bacche commestibili, ha trovato un habitat favorevole. Sulla statale 442 tra Morgongiori e Ales, in un ristretto areale, protetto dal maestrale grazie alle falesie montane di Conca Mrafcarrui, sopravvivono i resti di un rigogliosissimo mirteto, attestati dal toponimo Funtà Muta (fontana del mirto). Sulla Giara, in prossimità dei Pauli, si può ammirare un vero e proprio paesaggio del mirto, che per fisionomia e forma è simile a quello dell'olivastro, della fillirea, del lentischio, a cui sovente si accompagna.

La farmacopea tradizionale sarda ha sempre sfruttato, con decotti o infusi di frutti o foglie, le molte proprietà della pianta. Le foglie e i rami contengono circa lo 0,5% di essenza, da cui si ricavano un alcol, il mirtenolo, un acido mirtenico e, dalla distillazione, una canfora, il mirtolo, dalle proprietà balsamiche, sedative, antisettiche. La presenza di tannino spiega le proprietà astringenti della corteccia e delle foglie. Con queste e con i fiori si prepara, per distillazione, la cosiddetta "acqua angelica", usata come cosmetico. I semi contengono il 10-15% di olio, le foglie servono

per la concia delle pelli, mentre il legno, assai duro, è ricercato in ebanisteria. In antichità si otteneva il nero per tingere i tessuti con le galle di quercia e di mirto.

Nella gastronomia l'uso del mirto come conservante-aromatizzante è diffusissimo. Nella preparazione più arcaica dell'arrosto lo spiedo veniva ricavato da un ramo fresco della pianta; le bacche sono parte del condimento nella cottura al forno di porchetto, capretto e agnello. Una consolidata tradizione vuole che il porchetto cotto intero al forno o alla brace venga fatto sfreddare in mezzo a rami di mirto. Del resto la particolare fragranza dell'arrosto

carraxu (coperto), alternativo a quello allo spiedo (*furria furria*), è dovuto,

oltre che all'eccellenza delle carni, anche alle modalità di cottura. Scavata una buca nel terreno e riempita in parte di tizzoni accesi di legno odoroso, si fa uno strato di foglie di mirto e sopra si adagia il corpo della bestia; quindi si ricopre il tutto con altro mirto, su cui un tempo si metteva uno strato di terra, e si fa un grande fuoco.

La *taccula* è un mazzetto di otto merli (*meurra*) o tordi (*trudu*), chiamati anche *grive* o *pillonis de taccula*, prima splumati (ma non privati delle interiora), poi lessati al vapore per più di un'ora, quindi cosparsi di sale. Una volta raffreddati si compongono le *tacculas*, infilando per le narici ciascuna delle otto

grive con un ramoscello tenero di mirto, chiuso ad anello con un nodo. Si ricoprono infine con foglie di mirto i mazzi, che possono così essere conservati per settimane.

Fra le bevande digestive dell'antichità figura il mirtidano o mirtide, diffuso in tutto il bacino mediterraneo, preparato, come attesta Plinio, aromatizzando il vino e il mosto con bacche di mirto. Può proporsi come successore il sardissimo liquore di mirto, ottenuto macerando nell'alcol le bacche o le foglie di mirto e aggiungendo acqua e zucchero. Si prepara anche una crema di mirto, con uova, latte e liquore.



saltica del luogo (tutta l'area agricola circostante, detta La Struvina, nasce dalla bonifica di un vasto pianoro lavico, da cui appunto si ricava la pietra di costruzione), che conferisce un tono austero, arcaico all'abitato.

Ma è soprattutto per la grande tradizione artigianale che Mogoro si segnala ad un turismo intelligente. Il legno, il sughero, il ferro battuto e soprattutto il tessile, rappresentano i materiali preferiti da questo antico, fiorente artigianato. La presenza in loco dell'Istituto Sardo Organizzazione Lavoro Artigiano (ISOLA) ha favorito il consolidarsi di attività cooperative molto vivaci, tra le quali merita una segnalazione la Cooperativa Su Trobasciu.

A Mogoro, dal 27 luglio all'11 agosto, si tiene la più



importante mostra del tappeto sardo, dove le ditte che intendono partecipare, a garanzia della qualità dei manufatti in esposizione, debbono sottoporre la loro produzione al vaglio di una apposita giuria di esperti.

Lasciato Mogoro raggiungete dopo due chilometri **Masullas**, piccolo centro impreziosito da alcuni edifici di interesse monumentale: la parrocchiale di San Sebastiano, la cui facciata, originariamente del XVI secolo, porta evidenti segni di un successivo rimaneggiamento, soprattutto nel frontone scolpito con decorazioni vagamente naïf; la contaminazione di stili e materiali è curiosa e abbastanza gradevole; la pie-

La cooperativa Su Trobasciu di Mogoro, che fa parte dell'Istituto Sardo Organizzazione Lavoro Artigiano, conta su 14 socie attive e produce su telai a mano con materiali assolutamente naturali (lana, cotone, lino) tappeti, arazzi, copriletti, tende, asciugamani e cuscini. Sono oggetti di notevole fattura, elaborati con disegni originali o seguendo i motivi tradizionali, realizzati

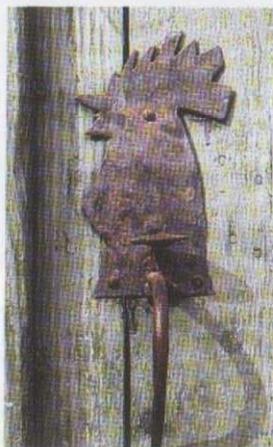


con le tecniche dette "a pibiones" e "a bagas". Presso la sede è possibile visitare la mostra permanente della produzione e fare acquisti. Tenendo presente che questi lavori, da non confondere con la "marocchineria" abitualmente proposta ai turisti, hanno costi anche abbastanza elevati!

colossima chiesa di San Leonardo, altrettanto rustica pur nel suo puro stile romanico; la chiesa di San Francesco, nella parte alta del paese, con attiguo imponente convento dei cappuccini, del XVIII secolo, in via di restauro e destinato probabilmente ad essere adibito a centro culturale.

Lasciate Masullas e dirigetevi verso il borgo agricolo di **Gonnostramatza** badando, lungo il tragitto, alla costa rocciosa che vi sovrasta: poco prima del paese potrete vedere una magnifica, imponente rosa di pietra basaltica, una delle ultime propaggini dell'antica colata lavica, che ha assunto la curiosa conformazione a fiore o a stella di ghiaccio. Il borgo agricolo di Gonnostramatza merita una sosta per ammirare il bel polittico, l'unico datato (1501) e firmato, del pittore cagliaritano Lorenzo Cavaro, ospitato nell'anonima parrocchiale di San Michele Arcangelo.

Ora dovrete ripercorrere la strada da cui siete arrivati sino al bivio per Masullas, che lascerete alla vostra sinistra per dirigervi verso **Gonnoscodina**. Nel paese è notevole la chiesa di San Daniele, edificata tra il 1825 e il 1831. Edificio a pianta centrale e a croce greca, di gusto quasi neoclassico, si segnala per la pulizia delle linee, l'equilibrio e la compostezza formale, dovuta all'elementarità delle tecniche costruttive e all'utilizzazione raffinata di alcuni elementi architettonici in pietra: mensole, gradini, cornici, chiari di volta. All'insegna dello stesso rigore formale il pulpito, realizzato nel 1936 e consegnato alla chiesa l'anno successivo da un maestro scalpellino del paese, Licu Porcu. La chiesa di San Daniele viene aperta per varie funzioni; se la si trova chiusa ci si può rivolgere al parroco (Parrocchia di San Sebastiano, via Vittorio Emanuele 11, tel. 0783/92005). Giungiamo

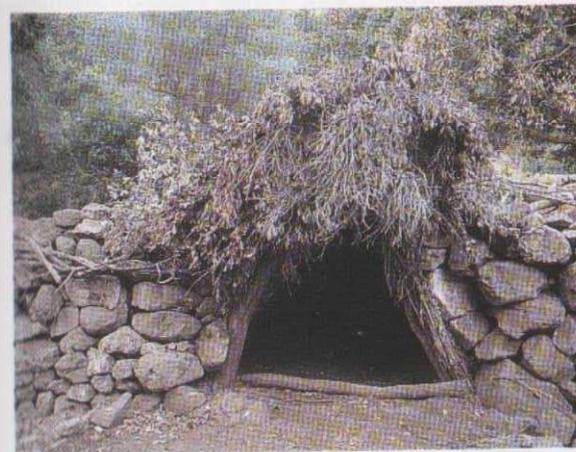


Due esempi di semplice arte popolare: il frontone scolpito della parrocchiale di San Sebastiano a Masullas e la serratura in ferro di un vecchio portale



quindi a **Simala** (in questo territorio, nell'area che si estende lungo le pendici del Monte Arci, sono numerosissime le tracce delle antiche officine per la lavorazione dell'ossidiana) paese che merita di essere attraversato a piedi per ammirare i numerosi portali (sono più di 50) che ornano le antiche case rurali del luogo.

Si giunge infine ad **Ales**, il centro più importante della Marmilla, già sede vescovile nel Medioevo e capoluogo di diocesi. Il segno della passata grandezza si avverte arrivando nel grande piazzale a terrazza che ospita gli edifici più importanti della cittadina, il Palazzo Vescovile, il Seminario, l'Oratorio della Madonna del Rosario e soprattutto la Cattedrale intitolata a San Pietro. L'imponente edificio barocco, che domina tutto il complesso monumentale con la sua grande cupola e le torri campanarie, dalle cupolette in ceramica, che racchiudono la facciata dal frontone



curvilineo, fu edificato tra il 1638 ed il 1688 su progetto del genovese Domenico Spotorno, nel luogo della precedente chiesa distrutta dal crollo del campanile. L'interno è ricco di marmi e di arredi in legno, tra i quali merita attenzione il coro in noce intagliato nella seconda metà del '600 da Ambrogio Ziquina. Nella sacrestia dei canonici, arredata con magnifici mobili in legno lavorato, si può ammirare un crocifisso in legno dipinto del XIV secolo; mentre nell'archivio capitolare vengono conservate le oreficerie del tesoro: per esporle adeguatamente si sta progettando di aprire il Museo della Cattedrale. Notevole il paliotto in argento, le anfore con figure, il piatto spagnolo del '600, il ricchissimo altare gotico-rinascimentale

Agenda

Ales

43 km da Oristano
Abitanti 1807
Altitudine 194 metri
Cap 09091
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Umberto I, 1
tel. 91412

Scelti per voi

Comprare

Dolci
Pasticceria
Fiorenzo Atzori
via Amsicora, 8

Miele
Luigi Manias
via Amsicora, 19

Pane
Panificio Stefano Onnis
via Gramsci, 68

Panificio
Giovanni Porta
via Santa Maria, 18

"Cuibi mannu", cioè un ricovero per animali in pietra e rami, nella zona montana di Morgongiori

di bottega cagliaritano del '500. Pare che alcuni di questi gioielli siano stati donati alla Cattedrale dalla contessa Violante Il Carroz, signora di Barumele, accusata, e poi scagionata, della morte del parroco di Barumele, oscuro episodio che ha alimentato diverse leggende.

Lasciato il piazzale, percorrete via Umberto, la strada principale del paese, e quasi al termine della via, al numero 16, trovate la casa natale di Antonio Gram-

Le case di Antonio Gramsci

Nel 1991 il centenario della nascita di Antonio Gramsci ha coinciso con le esequie del partito comunista da lui fondato settant'anni prima. Eppure proprio la presenza in Sardegna ed in particolare ad Ales, Ghilarza, Oristano e Cagliari, di studiosi provenienti da tutto il mondo per le celebrazioni della ricorrenza ha confermato la vitalità del suo pensiero. Ulteriore conferma viene dai 7000 titoli in 28 lingue della *Bibliografia gramsciana 1922-88*, curata da J. Cammet per gli Editori Riuniti.

Può essere così un esercizio interessante, anche se quasi penitenziale, una sorta di laica meditazione, quello di inseguire le tracce di un grande personaggio, così diverso dagli uomini di successo del nostro tempo: se non altro per la forza morale che emana dalla povertà dei segni che ce lo ricordano.

Prima tappa: Ales, la casa natale. Un edificio modestissimo nella via centrale del paese: unico ricordo una lapide sulla facciata, posta nel decennale della morte, alla presenza di Palmiro Togliatti. Qui si trovano anche la Biblioteca comunale e la sede dell'Associazione Gramsci, promotrice di molte iniziative, la più importante delle quali è il Premio Gramsci, un concorso letterario di livello nazionale giunto alla terza edizione.

E' all'ingresso del paese in direzione della provinciale per Morgongiori però che Ales ha ricordato il suo illustre figlio con grande rilevanza architettonica. Ripristinando l'antica funzione di luogo di sosta, d'incontro, lo scultore Giò Pomodoro ha creato un nuovissimo modo d'intendere la piazza e il monumento, mediante la progettazione di una suggestiva scultura ambientale. Un grande sole dai possenti movimenti irradianti con la dedica "a Gramsci 1977" viene inserito in un artico-

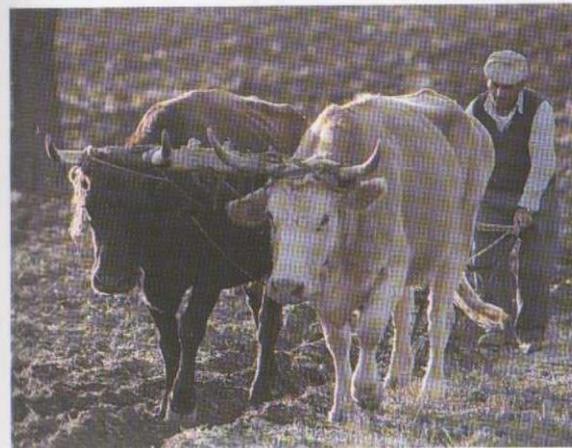
lato complesso di segni, i quali sono tra loro connessi da un grande triangolo di calcare bianco di Masullas. La cavea a gradini dove si può accendere il fuoco ricorda *su foxibi*, l'antico focolare della casa rurale sarda; la fontanella di basalto di Mogoro, a mo' d'ariete stilizzato, riafferma la centralità dell'acqua; la macina di basalto per frantoio richiama invece quella del lavoro; la pietra triangolare con le iscrizioni verticali e Zenith sembra ispirarsi a *is fruonis*, priapi monumentali in onore della neolitica divinità maschile; anche il leccio, elemento caratterizzante la flora del Monte Arci, viene onorato di uno spazio centrale.

Seconda tappa: Ghilarza. Gramsci, benché nato ad Ales, considerò sempre la "sua" casa quella di Ghilarza, dove viveva la madre. L'associazione Amici della casa di Gramsci di Ghilarza, presieduta da Luisa Paulesu, nipote di Antonio, ha fatto di questa casa, situata nella centralissima via Umberto, non solo un museo ma anche un centro di documentazione. L'edificio è un classico *palatu*, ovvero un esempio tipico di casa rurale unitaria, che si sviluppa in altezza, riunendo l'abitazione al rustico.

Domina la prima sala del museo l'ingrandimento di una lettera inviata da Gramsci alla madre il 10 maggio 1928. La parete della stanza accanto mostra l'eccellente pagella di Gramsci di quinta elementare. In un'altra sala un'ampia libreria in mogano contiene una selezionata cernita di traduzioni in varie lingue di opere gramsciane. In bella mostra tra gli scaffali il carretto costruito a Mosca da Antonio per i figli Giuliano e Dello. Monacale l'atmosfera della semplicissima camera da letto di Antonio, che qui trascorse gli anni dell'adolescenza.

sci, commemorata da una targa marmorea. A lui è stata dedicata anche la piazzetta che si incontra uscendo da Ales in direzione di Morgongiori. La piazza è stata progettata e realizzata nel 1977 da Giò Pomodoro, autore anche del monumento che la orna. Merita senz'altro una sosta, per il piacevole contrasto tra il calcare e il basalto, per la pacata sequenza dei graffiti tracciati da Pomodoro sulle pietre, per il bel sole stilizzato che la anima. Un bell'esempio di arredo urbano moderno, dove razionalità, arte e ornamento si coniugano con intelligenza.

Ora riprendete l'auto e uscendo da Ales in direzione Escovedu (statale 442) deviate a sinistra verso Pau. Qui, proprio quando si sta per lasciare il centro abitato, troviamo un'antica casa rurale sarda intatta. Notevoli i monoliti in trachite verde che sorreggono il porticato nel cortile interno (*lolla*) e ben visibile la diversità delle tecniche costruttive, con la pietra al



piano basso e il mattone crudo al secondo: sarebbe auspicabile che questa cascina venisse acquisita dalle istituzioni ed opportunamente restaurata.

Arrivati a Pau, raggiungete la parte alta del paesino, dove qualche bella casa in pietra resiste alla nuova cementificazione, ed imboccate la panoramica strada asfaltata che sale verso la sommità del monte: qui troverete il piccolo grazioso campeggio di Sennisceddu, uno dei pochissimi montani nell'isola. Lo gestisce, con passione e competenza, la medesima cooperativa che si occupa del Nurapolis e nel bar-ristorante, a pochi metri dall'ingresso, condotto dalla cooperativa stessa, è possibile consumare un buon pasto tradizionale. Sono disponibili cinque bungalow

Agenda

Sini

45 km da Oristano
Abitanti 767
Altitudine 255 metri
Cap 09090
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Pozzo, 25
tel. 936000

Scelti per voi

Comprare

Verdure, miele, torrone

Sa Scrusura
località Su Padrosu

Pau

43 km da Oristano
Abitanti 518
Altitudine 315 metri
Cap 09090
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
piazza San Giorgio, 9
tel. 939002

Scelti per voi

Dormire

Campeggio
Sennisceddu
località Sennisceddu
tel. 939281 fax 52255

Aratura con i buoi a Zeppara, nei pressi di Ales

a piedi

Sulle pendici della Giara

Partenza e arrivo: Albagiara
Tempo previsto per l'escursione:

 **2 ore e mezza**

La passeggiata, di notevole interesse naturalistico-panoramico e di media difficoltà, un po' più impegnativa nell'ultima parte, si sviluppa su di un dislivello di 200 metri circa. Il punto di partenza è il paesino di Albagiara, a pochi chilometri da Ales. Lo trovate prendendo, quando arrivate da Villa Verde, invece che la

direzione per Laconi quella per Gonnosnò. Superate il cartello con il nome del paese e subito dopo imboccate la prima strada a sinistra. La Giara è comunque indicata da segnali stradali, magari un po' malconci, ma ancora visibili. Dopo 150 metri troverete ancora un cartello che vi indicherà la svolta a destra e dopo 200 metri un altro vi indicherà la svolta a sinistra: la strada non è più asfaltata, ma il fondo è buono. Percorsi 200 metri si giunge ad una biforcazione al centro della quale vedrete una cabina-palo dell'Enel: davanti a voi la strada è nuovamente asfaltata, ma voi dovrete invece prendere quella sterrata sulla destra. Attenzione, in questo punto nessun segnale

stradale vi indicherà la Giara. Ignorate l'incrocio che troverete, tirate diritto, in salita, sino ad una nuova biforcazione. Qui parcheggiate la macchina, la moto o la bici. Dalla deviazione iniziale avrete percorso circa due chilometri e mezzo. E' possibile che prima di questa biforcazione vi imbattiate in una chiusura con rete metallica, che tuttavia è facilmente apribile. Provvedete a richiuderla dopo essere passati.

Ora, a piedi, svoltate a sinistra, fiancheggiando una piccola costruzione di pietra, seguendo un sentiero abbastanza agevole. Arrivati ad una piccola radura, attraversatela, dirigendovi verso i lecci e i cespugli di fronte a voi. A questo punto individuerete facilmente sulla vostra destra



l'inizio di un sentiero che sale attraverso il bosco. La vegetazione è alta, ricca, lussureggiante e gli effetti di luce tra le foglie sono molto suggestivi: è tutto quello che si è salvato dell'originario grandissimo bosco di lecci che ricopriva totalmente le pendici e l'altopiano della Giara. Il sentiero serpeggia nel fitto del bosco, superando pendenze anche ripide, agevolate però da gradoni basaltici. Ad un certo punto ne incrocerete un altro, più largo: spostatevi a sinistra e continuate a salire seguendo la prosecuzione del sentiero da cui siete arrivati. Le pendenze si fanno a tratti piuttosto irte, ma qualche gradone vi aiuterà. Arrivati su di un piccolo slargo, che viene utilizzato per bruciare il legname

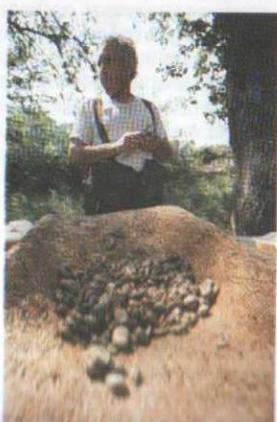
raccolto durante le periodiche pulizie del bosco, dovete fare attenzione per individuare sulla vostra sinistra la continuazione del sentiero, più stretto e meno chiaro. Pochi passi e poi spostatevi sulla destra per inserirvi su di un altro sentiero un po' più largo e riconoscibile. Vedrete in basso, sulla vostra sinistra, il letto di un corso d'acqua e sulla destra le pareti dell'altopiano basaltico della Giara. Per un tratto il sentiero segue il corso del fiumiciattolo, poi riprende a salire verso destra, allontanandosene. Incontrerete un sentiero molto largo, che probabilmente funge anche da tagliafuoco: sarete obbligati a svoltare verso destra, poiché l'altro lato finisce contro una parete di fittissimi rovi. Dopo una cinquantina di metri di salita arriverete ad un punto dove la vegetazione si fa meno fitta: potrete allora sostare per ammirare il paesaggio sottostante e con l'aiuto di una carta potrete riconoscere i paesi che vi troverete davanti. Iniziate la discesa e dopo pochi metri fate attenzione ad individuare alla vostra sinistra un altro sentiero che inizia di nuovo a salire, agevolato anche questo da alcuni gradoni in pietra, un po' nascosti però dai cespugli della macchia. L'acqua delle piogge ha sicuramente smosso la terra circostante e dunque i gradoni sono un poco sconnessi. Saggiate attentamente la stabilità prima di appoggiarvi tutto il peso del corpo. La salita è ripida e il tracciato, completamente esposto al sole, si snoda sinuoso tra la bassa vegetazione di corbezzoli, cisti, lentischi e giovani esemplari di leccio. Davanti a voi vedrete il bordo sommitale dell'altopiano. Arrivate ad un'ampia radura (fate attenzione al punto in cui il sentiero si immette in essa, perché vi è una cunetta profonda 50 centimetri) e, ignorando la strada a sinistra, guadagnate l'angolo di fronte a voi a sinistra, verso i lecci, sotto i quali individuerete un sentiero appena accennato che quasi subito scompare, per lasciare posto ad enormi massi basaltici, sicuramente franati tantissimi anni fa dall'altopiano. A questo punto inizia la parte più impegnativa del percorso e bisognerà aiutarci con le mani per raggiungere la vetta. Si tratta soltanto di un centinaio di

metri, ma molto ripidi. Arrivati sull'altopiano siete praticamente usciti dalla provincia di Oristano. Vi troverete davanti un insieme ordinato di pietre, che fa pensare addirittura ad una pavimentazione, contornato dai resti di abitazioni che non si sa se risalgono ad epoca nuragica o ad altri periodi. La zona si chiama Corona Arrubia. Qui potete decidere se inoltrarvi un po' all'interno della Giara, che in questo punto è completamente disalberata e dà ancora di più il senso di trovarsi su di una grande savana. Avanzando tra i cespugli, dopo qualche centinaio di metri, troverete un fabbricato (un ripartitore in disuso dell'acquedotto): dall'alto di questa costruzione si gode di una ottima visuale della Marmilla e del Monte Arci, con ben visibile Trebina Lada, Trebina Longa e le antenne televisive. Spalle al Monte Arci avrete invece davanti a voi l'unica collina presente su questa distesa perfettamente piana, sa Zeppara Manna, uno dei due punti più alti della Giara (580 metri). Per rientrare ripercorrete la stessa strada sino alla grande radura: qui potete decidere se fare ancora la medesima strada dell'andata o se invece deviare a sinistra sino a raggiungere una larga fascia antincendio. Alla fascia deviate a destra e scendete fino a raggiungere la casetta di pietra che abbiamo incontrato all'inizio.

bene arredati (bagno, doccia, cucina attrezzata per quattro persone), alcune tende premontate ed attrezzate, spazi ben progettati per tende e roulotte: il tutto garantisce un soggiorno di tutto riposo, tra il verde e la corroborante aria di montagna, per chi non gradisce le torride lusinghe marine. E' possibile concordare un trattamento di pensione completa a prezzi decisamente interessanti. Non sono mancate tuttavia le polemiche sulla scelta effettuata dal comune del sito per il campeggio. Infatti questi erano luoghi letteralmente coperti dall'ossidiana e l'officina principale, descritta già dal Lamarmora, era esattamente nel luogo del campeggio. Ma basterà muoversi un poco lungo i vari sentieri del circondario per ritrovare le scaglie lucenti del vetro nero del vulcano.

A valle del camping, poi, nella pineta di Gianni Corrias, è raggiungibile un luogo devozionale, dove è stato eretto un simulacro dedicato alla Madonna Nera d'Oropa (curiosa contaminazione con il culto delle valli biellesi, legata evidentemente al nero della pietra), a cui i fedeli incastonano come pegno di fede e di ringraziamento grosse scaglie di vetro nero.

Da Pau si arriva, seguendo la stessa strada principale, a **Villa Verde**, che prese questo nome nel 1952 (prima era Banari) proprio per il colore dominante dei boschi che ricoprivano la montagna. Un incendio nel 1983 ha letteralmente devastato questo enorme patrimonio di alberi secolari, una foresta incontaminata di lecci e roverelle. Ora di quella foresta non restano che frammenti, mentre un recente reimpianto di lecci è stato effettuato nel luogo del complesso nuragico di Mitza Mraxiani, che merita la visita. Il complesso è stato sistemato con opere di camminamento, di illuminazione, di pavimentazione. Si sale agevolmente



Agenda

Villaurbana

20 km da Oristano
Abitanti 2018
Altitudine 84 metri
Cap 09080
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via De Gasperi, 12
tel. 44030

Scelti per voi

Comprare

Farina
Liliana Zucca
via V. Emanuele, 165

Pane
Caterina Crobu
via Santa Greca, 9

Gesti antichi che si ripetono: la cottura del porchetto arrosto, "sa tundimenta", la tosatura delle pecore, e la preparazione delle fave lesse



lungo i resti affascinanti del villaggio sino alla sommità della collina, dominata dai ruderi di un imponente nuraghe polilobato ancora da restaurare. L'insieme è fresco, suggestivo, allietato dal chiacchiericcio di un torrentello che si snoda lungo questo piccolo parco archeologico, anche se alcune soluzioni ambientali (le panchine, la piazzetta con le costruzioni ancora da utilizzare, i ponticelli), pur progettate e realizzate bene, possono suscitare un'impressione di artefatto, di posticcio.

Si lascia Villa Verde e lungo una strada costeggiata da oleandri si raggiunge **Usellus**, piccolo centro rurale dalla cui posizione si gode di una bella vista sulla Giara di Gesturi, sul Monte Arci e sul Monte Grighini. Era antica colonia romana (*Uselis*), situata lungo le pendici del colle di Donigala, dove oggi sorge la chiesa di Santa Reparata e dove si notano ancora fondazioni di antichi edifici romani. La chiesa, del XVII secolo, più che il paesino, merita una visita: soprattutto l'esterno, dalla bella facciata merlata, il piccolo campanile a vela e attorno, ai lati, i resti delle tipiche *lollas*, i loggiati un tempo utilizzati per il mercato. All'uscita del paese, seguendo i segnali turistici, potete scendere sino al greto del fiume ed ammirare il piccolo ponte romano, ad una sola arcata, utilizzato ora solo per il transito pedonale, incastonato nel verde e sovrastato da una grande quercia.

Ora si ritorna sui propri passi, si raggiunge il quadri-
vio di Escovedu e si segue l'indicazione Senis o Laco-
ni (dovete svoltare quando trovate una fabbrica di

Sulla Giara vivono allo stato brado i famosi cavallini, discendenti di una razza importata in Sardegna dai fenici o dai cartaginesi. Per secoli hanno vissuto in completa libertà: oggi ne restano solo alcune centinaia. Eccone un branco in corsa nello stagno di Pauli Maiori nella Giara di Gesturi



mattoni). Si costeggia in pratica il profilo settentrionale della Giara, più verde e frastagliato del meridionale, e all'altezza del comune di **Assolo**, piccolo borgo rurale (notevole l'antica casa padronale delle sorelle Serra) che si raggiunge deviando dalla statale, parte una ripida strada asfaltata, tra boschi di lecci e roverelle, che porta alla sommità della Giara stessa.

Noi invece proseguiamo sino a raggiungere il bivio per Asuni, dove svolteremo, ammirando intanto i resti di un nuraghe e accanto la bella chiesetta campestre di Santa Lucia, originaria del XIII secolo ma ricostruita nel 1920-22 con materiali di recupero, a tre navate ed archi in pietra. Procediamo lungo vasti campi coltivati a grano (questo spiega la conquista romana e il forte presidio sempre mantenuto in questa regione dai conquistatori) sino al bivio verso Sant'Antonio Ruinas, ora **Villa Sant'Antonio**.

Appena fuori dal centro abitato, in località Genna Sa-



Resti della presenza romana nei pressi di Usellus: un ponte e un capitello

lixì, trovate lo splendido complesso di *domus de janas* (il più importante dei 35 che si contano in quest'area) recintato da un muretto e in attesa di una gestione istituzionale (esiste già la casetta della biglietteria e dei custodi, ma nel momento in cui licenziamo queste pagine è ancora tutto fermo). Voi passate oltre la recinzione ed avvicinatevi alle lanari, tondeggianti rocce nere, entro le quali sono scavati i *fornus*, i forni, come qui vengono definite le tombe prenuragiche. L'atmosfera è estremamente suggestiva e si respira veramente l'aria di secoli lontanissimi, di epoche per noi quasi incommensurabili.

Poco più avanti deviate verso Mogorella, solo per osservare con un cannocchiale (fermatevi sulla prima

Agenda

Samugheo

48 km da Oristano
Abitanti 3752
Altitudine 370 metri
Cap 09086
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
piazza Sedda, 5
tel. 64023

Scelti per voi

Comprare

Farina
Giovanni Sulis
via Sassari, 8

Artigianato

Impastatrici
Antonio Manca
via Kennedy, 157
tel. 64097



piazzola a sinistra) uno dei betili (*menhir*) più alti della Sardegna, di circa sei metri. E' possibile anche vederlo da vicino, sul colle Monti Corru Tundu, imboccando la prima strada sterrata che trovate (meglio comunque chiedere a gente del luogo) e percorrendola sino ad arrivare a un grande abbeveratoio: a piedi prendete per la strada di pietra facilmente individuabile e poi per i campi, sino a che lo vedete davanti a voi.

Con l'auto ora torniamo indietro, riprendiamo la strada per Ruinas e, appena lasciato il bivio che ci ha portati al *menhir*, troviamo il protonuraghe di Friarosu, sul ciglio della strada, dalla caratteristica forma ellissoidale.

Da Ruinas, dal cui territorio si estrae la trachite, senza particolari motivi di interesse monumentale, se non la chiesetta bizantina di San Teodoro, a circa tre chilometri dall'abitato, dirigetevi verso Samugheo.

Di qui coloro che sono interessati possono muovere alla volta di Asuni per effettuare la gita a piedi al castello di Medusa; altrimenti si può sostare a **Samugheo**, centro agricolo-pastorale del Mandrolisai che si affaccia sulla valle del Rio Mannu. Non vi sono monumenti di particolare interesse artistico (date un'occhiata alla parrocchiale di San Sebastiano, a croce latina, ed alla chiesetta campestre di

San Basilio, dal campanile a vela), ma qui è molto sviluppata l'antica tradizione artigianale della tessitura e ci si può veramente sbizzarrire in acquisti. In agosto-settembre si tiene una grande mostra dell'artigianato del Mandrolisai. E' bene ricordare che a Carnevale a Samugheo escono per strada *sos samutzones*, personaggi un po' inquietanti che si rifanno ad antichissime tradizioni, con il volto coperto da maschere di sughero e coperti di pelli caprine ed ovine. Buono il pecorino del locale caseificio e discreto il vino della Cantina Sociale.

Ora prendiamo per Busachi, che raggiungeremo dopo 15 chilometri. Più o meno quattro chilometri prima però di arrivare al bel paese, merita una deviazione la



Agenda

Tessuti

Artigianato Sardo
via Amsicora

Elisabetta Barra
via Roma, 28

Luisa Barra
via Petrarca, 11

Cooperativa Medusa
via Gramsci, 10

G. Deias & E. Pitzalis
via V. Emanuele, 101

Assunta Locci
via Amsicora, 17

Luigia Loi
via D'Annunzio, 7

Nevina Marongiu
via Grazia Deledda, 15

Giuseppa Medda
via Torino, 18

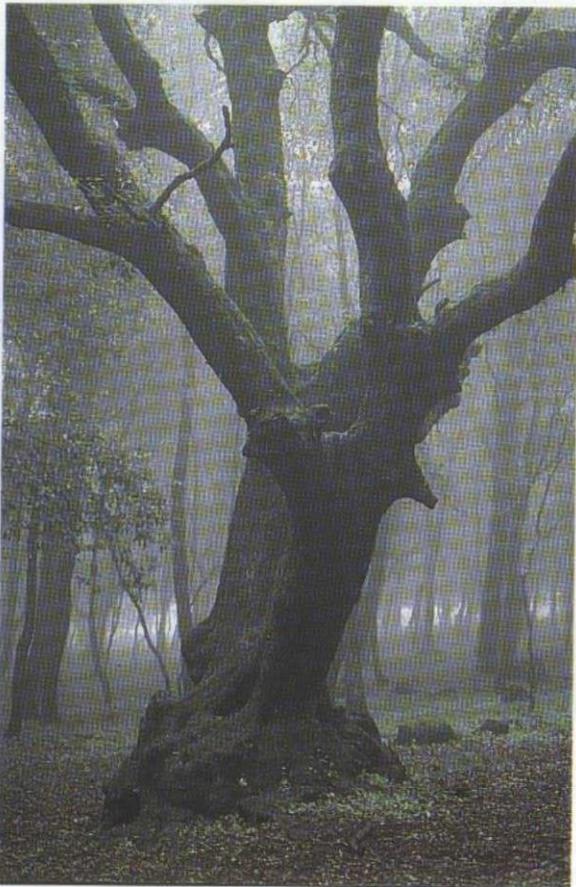
Emanuela Meloni
via San Basilio, 21

Anna Maria Pitzalis
via Cavour, 33

Basilio Sanna
via Marini, 24

Airone guardabuoi
in mezzo al gregge

visita alla chiesa campestre di Santa Susanna. La strada sterrata, non molto scorrevole, che si snoda tra i poderi separati da alte siepi, ci porta al luogo della chiesa, di origine cinquecentesca, dall'ampio protiro in trachite rossa. All'interno è visibile un ciclo di affreschi ottocenteschi dedicato alla vita di Santa Susanna, di stile popolare, con accenti addirittura naïf, ma non privo di vivacità. L'11 di agosto si celebra la santa con un'imponente processione attraverso i cam-



pi e con una corsa di cavalli, la *cursa de su pannu*, al cui vincitore va in premio un tessuto di broccato (*su pannu*).

Busachi affascina per la forte presenza dei valori della più genuina tradizione isolana. La maggior parte delle donne anziane del paese indossa abitualmente il costume tradizionale, le case sono per la maggior parte quelle di un tempo, in pietra basaltica e trachite

Il leccio, nonostante la sistematica opera distruttiva dell'uomo, rimane fra le querce la specie più diffusa nell'oristanese. Le decurtazioni più gravi cominciano verso il 1860, con l'intensificarsi dell'attività mineraria: pesanti i tributi pagati dalle leccete di Monte Arci, Montiferru e Giara. A Sant'Anna e in altre zone l'oltraggio è di epoca fascista, con la diffusione deleteria dell'eucaliptus. Sul Montiferru troviamo i grandi boschi di lecci di Seneghe e di Cuglieri, lembi di lecceta mista ad agrifoglio e biancospino arboreo nei pressi del rifugio della Madonnina o nella foresta demaniale di Santu Lussurgiu. Frammenti di lecceta misti ad oliveti esistono nelle depressioni e nei fondovalle delle campagne di Ruinas e nei versanti freschi di Riu Mogoro, con alcuni esemplari della rara quercia spinosa. Sul Monte Arci le leccete delle Trebine o quella di Acqua Frida e di Is Cantareddus, quest'ultima mista a monumentali agrifogli, sono tra le foreste più integre dell'isola, assieme a quelle di Fustiobau a Pau, di Mitza sa Figu a Palmas Arborea, di Utturu su Cadru a Villaurbana, di S'Arangiu Aresti e del Monte Cresia, dove ci sono gli unici ginepri del Monte Arci. Nella Giara i lecci sono presenti specie nel versante settentrionale: da Cabirada presso Assolo a Gonnosnò, sino ai monumentali patriarchi di Crachera a Sini

rosa, e parecchie di queste sono state opportunamente restaurate. A Busachi insomma il falso modernismo deturpante non l'ha avuta vinta sull'eleganza austera, sulla linearità sapiente dell'antica architettura contadina. Per apprezzare quest'atmosfera di autentico folklore occorre dunque passeggiare, guardandosi attorno, per i vari nuclei in cui il paese si divide: *Busachi de susu* (dove potete visitare a destra della strada principale, in via del Carmine, la chiesa di San Do-

Il segreto del buon torrone

Uno splendido e imponente *craddaxiu*, un paiolo di rame opera di un maestro ramai di Isili, pagato 25 lire nel 1923, rappresentò il progresso per gli Atzori di Ales, la famiglia simbolo nell'arte del torrone in Marmilla. La capienza del paiolo, che consentiva la produzione di 16 chilogrammi di torrone per volta, unita alla qualità del metallo, permise loro, che già vantavano una tradizione cinquantenaria, di soddisfare la domanda crescente. Il passo successivo, sempre in un'ottica rigorosamente artigianale, fu l'acquisto negli anni '60 di una lenta torroniera in rame: ma ancor oggi *su craddaxiu* è usato nella produzione della *sapa*.

Il profilo professionale del torronaio in Ales è singolare: l'attività dolciaria forniva un reddito integrativo a quello principale di muratore. Subito dopo il lavoro il capomastro (*su maistu 'e muru*), aiutato da due manovali, si concedeva un supplemento di fatica rimanendo per 7-8 ore, tutta la notte, un impasto di albumi d'uovo, mandorle e miele. Per quanto fossero, questi, uomini abituati alla fatica, anche il più aiutante non poteva rimastare il composto, che l'azione del fuoco induriva progressivamente, per più di un quarto d'ora, e da metà cottura bisognava lavorare in due.

Un mestolo di legno d'abete o pino (*moriga de linna*), una stecca di legno di castagno lunga 70 centimetri e larga 20, solidamente ancorata alla parete, dotata di un occhio nella parte terminale che consentiva l'inserimento del mestolo al centro del paiolo, a sua volta incassato in un fornello con una gabbia in mattoni, alimentato a legna, erano, insieme a qualche spatola di legno per tirare il torrone negli stampi, il *necessaire* del torronaio. Chi non era di turno al mestolo si occupava

del fuoco, che doveva essere regolare per non compromettere il colore dell'impasto. Anche il movimento del mestolo doveva essere accurato: per la prima ora e mezza bisognava girare con speditezza in senso orario, non appena il composto montava bisognava muoverlo avanti e indietro. Nella scelta della legna il torronaio preferiva, per l'alto apporto calorico, due arbusti tipici del Monte Arci, l'erica e il corbezzolo, preventivamente passati al fuoco.

Particolare cura richiedeva l'approvvigionamento della materia prima: il miele. Si trattava generalmente di un millefiori di collina, tradizionalmente smielato per San Giovanni, in cui concorrevano in varia misura diverse specie, ma in prevalenza il mandorlo, l'asfodelo, la sulla, il cardo. Un miele di ottima qualità, dall'aroma e dal profumo fortemente caratterizzati che, se usato cristallizzato, permetteva di ridurre i tempi di cottura del torrone di almeno un'ora. Laboriosissima era la preparazione delle mandorle. Schiacciate una per una, dopo aver subito un'attenta smallatura ed essiccazione al sole, le mandorle erano immerse in un calderone di acqua calda per facilitare la pelatura a mano, quindi asciugate al sole in capienti graticci e passate al forno a legna. Il rifornimento delle uova veniva fatto casa per casa e l'incetta era particolarmente lunga, dato che non esistevano grandi allevamenti.

Dice Fiorenzo Atzori: «*Su segretu fiada: mebi, mendua e biancu de ou bonu, tottu beni traballau, cum sa moriga, kenza da lassai mai frimana. Sempru morighendi*». Miele, mandorle, uova di ottima qualità e indefessa costanza nel rimescolare l'impasto: ecco il segreto per preparare un buon torrone.

a piedi

Sui sentieri di ossidiana

Partenza e arrivo: campeggio**Sannisceddu****Tempo previsto per l'escursione:**

👉 3 ore

Salendo dalla strada asfaltata che arriva da Pau, si giunge al piazzale del campeggio dove si trova il bar-pizzeria. Spalle alla pizzeria imboccate la strada bianca alla vostra sinistra. Dopo circa trenta passi deviate verso destra (andando dritti vi trovereste davanti il serbatoio dell'acqua). Il sentiero si snoda dapprima tra la macchia per proseguire poi all'ombra delle querce da sughero.

Appena finita la salita vi troverete su di un piccolo slargo e alla vostra destra dovreste facilmente individuare un sentierino, per la verità non molto segnato,

percorrendo il quale dopo qualche centinaio di metri vi immetterete in un canale creato dall'acqua. Si percorre il canale verso sinistra e dopo poche centinaia di metri vi troverete a fiancheggiare la recinzione del campeggio. Proseguite sino a una radura, attraversatela e proseguite davanti a voi. Alla destra troverete un sentiero che si infila in mezzo al bosco: sarà questa la vostra strada del ritorno.

Dopo un po' sentirete alla vostra sinistra il mormorio dell'acqua corrente: siete arrivati alla fonte di Sennixeddu. Subito dopo la fonte, una seconda radura: qui prenderete la strada sulla destra che, dopo un tratto in salita, vi condurrà ad una fascia disboscata in funzione di tagliafuoco. Notate alla vostra sinistra la bella parete basaltica. Salite ancora un po' e poi deviate decisamente verso sinistra, seguendo un piccolo

sentiero che vi porterà di fronte ad una parete di colonne basaltiche. Nella parte iniziale il sentiero non è molto chiaro, ma dopo qualche passo, sempre verso sinistra, in un piccolo spiazzo quasi interamente ricoperto di asfodeli, dovreste trovare una traccia ben visibile del sentierino, che si snoda tra la macchia dominata dal corbezzolo. Passando sul fianco della parete basaltica uscirete allo scoperto in un ampio spazio. Qui il sentiero tende a scomparire, ma tenendovi sulla sinistra lo ritroverete proprio nel punto in cui si infila in un tunnel di cespugli: seguitelo sino a raggiungere una nuova fascia tagliafuoco. Devierete allora decisamente sulla destra, proseguendo sulla fascia più larga, sino a trovarvi sopra la parete basaltica. Questo è un punto da cui si può godere nelle giornate chiare di un amplissimo panorama, con ben visibili l'altopiano della Giara, le dolci colline della Marmilla e le vette del Gennargentu.



Dopo poco il vostro sentiero si innesta su una nuova fascia tagliafuoco: deviando a sinistra avrete una recinzione alla vostra destra e una serie di pali della linea elettrica a sinistra. Non fate caso ai vari bivi che incontrerete, sino a quando non giungerete ad un grosso incrocio. A questo punto prendete la strada sulla destra, andando avanti sino ad incrociare una nuova strada forestale che imboccherete deviando a sinistra. Troverete un cancello, che varcherete badando di richiuderlo: proseguendo, c'è una prima deviazione a sinistra, di cui non tenete conto, quindi uno spiazzo con cartelli e catene che impediscono l'accesso delle auto nel sottobosco. Se scavalcate la catena alla vostra sinistra vi troverete sul lastricato che porta alla fonte di Acquafrida; vi suggeriamo invece di optare per la catena di destra, così da poter ammirare un bellissimo esemplare di leccio, sicuramente ultracentenario, che si allarga con i suoi enormi rami. Dopo il leccio, spostatevi sulla sinistra, superate una specie di barbecue per comitive e, dopo un altro leccio centenario, deviate a destra per incontrare la strada lastricata che porta alla fonte: scendendo i gradoni ci arriverete proprio davanti.

Riprendendo il percorso dopo una pausa rinfrescante, imboccate la strada lastricata che trovate, spalle alla sorgente, sulla vostra destra. Salendo arriverete ad uno spiazzo con una bella conformazione rocciosa, dalla quale godrete ancora di un bellissimo panorama che comprende la piana di Arborea, il golfo di Oristano e, visibilità permettendo, anche le catene del Montiferru e del Marghine. Tornate indietro sino allo spiazzo con cartelli e catene. Se avete ancora voglia di camminare potete da qui prendere la strada ghiaiosa sulla sinistra e raggiungere una vecchia torretta antincendio in disuso, da cui si ammira un altro splendido panorama. Altrimenti ripercorrete la strada che vi ha portati sin qui (la seconda deviazione a sinistra), ripassate dal cancello, superate la deviazione sulla destra da cui siete arrivati e proseguite dritto. Qualche centinaio di metri e alla vostra destra incontrerete la fonte Fustiobau. Superatala, deviate a destra

fiancheggiando una recinzione e godetevi la bella vista sull'altopiano di Santa Lucia e sulla Giara. Poco più avanti sarete nuovamente sullo spiazzo dominato dalla parete basaltica. Riprendete la fascia tagliafuoco, in discesa, alla sinistra, con le rocce basaltiche che debbono essere alla vostra destra. Dopo una breve discesa vi troverete nella radura che avete già percorso all'andata e tenendovi alla vostra sinistra vi ritroverete sul sentiero che vi condurrà vicino alla fonte Sennixeddu e quindi alla prima radura. Qui, invece di imboccare il sentiero con il quale avete iniziato l'escursione, che ora avrete sulla destra, prendete quello alla sinistra, che si infila nel bosco. Questa è la strada dell'ossidiana: infatti è letteralmente coperta di piccole schegge di questa nera e lucida pietra vulcanica, tanto che vi parrà di camminare sui vetri. Proseguite fino a raggiungere l'asfalto e, sulla destra, il campeggio da cui siete partiti.

menico del XVI secolo, la cui facciata è abbellita da un bel rosone), *Campu Majore*, *Busachi de sossu* (dove, scendendo per via Cagliari, il tratto urbano della statale, incontrerete l'interessante chiesa di San Bernardino, dei primi del Settecento, recentemente restaurata). E' un vero peccato che a Busachi non si trovi un ristorante come si deve, perché qui nelle case si preparano alcuni piatti di cucina sarda veramente eccellenti. Tra tutti ci piace ricordare *su succu*, detta anche *sa busacchessa*, una minestra del giorno di Pasqua o degli sposi, che prevede un brodo denso di varie carni, anche di selvaggina, sottilissime tagliatelle di semola fatte in casa cotte nel brodo, insaporito con lo zafferano ed erbe, il tutto ricoperto di pecorino fresco, quasi acido, e posto a stufare.

Lasciamo Busachi e dirigiamoci verso Fordongianus, seguendo la strada molto bella soprattutto nell'ultimo tratto, che corre lungo le colline del Tirso. **Fordongianus** fu avamposto fortificato fondato dai romani (*Forum Traiani*) con lo scopo di controllare le popolazioni barbaricine sempre molto riottose al dominio di Roma, e di sfruttare le ricche fonti di acqua calda presenti nel luogo. L'importanza che via via assunse nel tempo l'avamposto è testimoniata dall'abbondanza di reperti archeologici presenti nella zona circostante il paese. Come quelli dell'anfiteatro, in località Apprezzau (per raggiungere questi ruderi occorre riportarsi sulla statale 338 e al chilometro 25 imboccare la strada sterrata sulla destra, e percorrerla sino alla cabina elettrica), dai cui resti si desume la forma ellittica dell'anfiteatro stesso e il tipo di costruzione, l'*opus quadratum* in blocchi trachitici, impiegato; o quelli di un acquedotto, sulla strada per Allai; o ancora quelli dell'antica strada che collegava Cagliari a



Agenda

Fordongianus

26 km da Oristano
Abitanti 1296
Altitudine 35 metri
Cap 09083
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Traiano, 2
tel. 60323

Scelti per voi

Mangiare

Zia Adelaide
via Rosa Sanna, 11
tel. 60144
chiuso il venerdì

Siamanna

16 km da Oristano
Abitanti 837
Altitudine 49 metri
Cap 09080
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
piazza Giovanni XXIII, 5
tel. 449233

Scelti per voi

Comprare

Formaggio
Cooperativa
Allevatori Ovini
via Satta, 3

Caratteristico portale
d'ingresso a un complesso
padronale

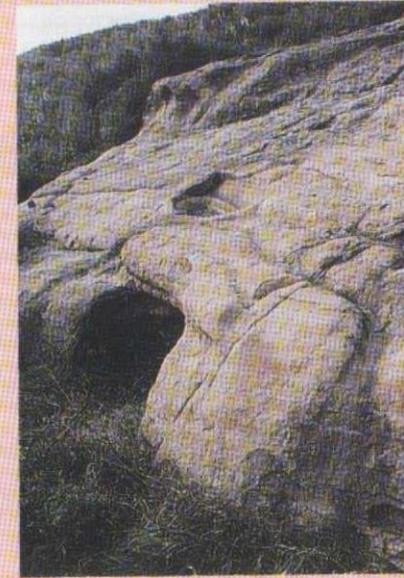
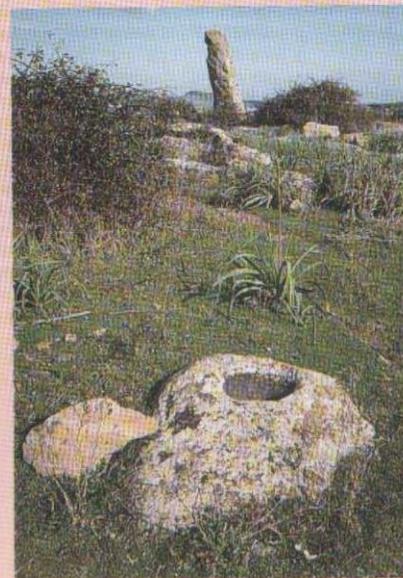
Le case delle streghe

Le *domus de janas*, le case delle streghe, ovvero il tipo di sepoltura ipogeica più conosciuto in Sardegna, che ebbe nel neolitico recente (3500 a.C.-2700 a.C.) la sua massima diffusione, pare non sia altro che la versione locale della tomba in grotticella artificiale delle culture neolitiche e subneolitiche mediterranee e delle regioni interne del continente europeo, africano ed asiatico.

Nel Mediterraneo, dal presumibile epicentro cipriota, le tombe rupestri si diffusero

Ancora il rosso è usato per tracciare le corna taurine scolpite nelle tombe di Sas Arzolas de Goi, presso Nugheddu Santa Vittoria e di Sa Pardischredda a Busachi, mentre un insolito effetto naturalistico è offerto da una testa taurina con lunghe corna lunate, occhi e ampie orecchie, nella tomba II di Grugos a Busachi.

Coevo a quello funerario è il culto della divinità maschile, attestato dai *menhir* sparsi in questo territorio. Quello di Monti Corru Tundu, alto 5,75 metri, in tufo trachitico,



nella penisola iberica, in Francia, Sicilia e Sardegna.

Le soluzioni elaborate in Sardegna hanno avuto esiti esteticamente assai singolari. Ad esempio quelle di Genna Salixi, a circa un chilometro da Villa Sant'Antonio, lungo la provinciale per Senis, definite le più belle della Sardegna e, secondo l'archeologo Lilliu, quelle architettonicamente più avanzate, seguono un rigoroso allineamento orizzontale, all'interno di un'imponente calotta trachitica e sono scavate in profondità, a più ambienti. Nelle tombe I-II di Iloi-Sedilo e nella I di Lochete-Sedilo, sono presenti complessi e affascinanti elementi decorativi in pittura polioroma.

domina nell'agro di Villa Sant'Antonio la vasta necropoli di Is Forrus; quello di 3 metri e 60 al confine tra il territorio di Pompu e Morgongiori, detto *Su Fruconi de Luxia Arrabiosa* (l'attizzatoio o il fruciandolo) sovrasta le *domus* di *Su Stabi* e di *Su Forru de Luxia Arrabiosa* (le fotografie si riferiscono a questo complesso).

All'età del rame invece (2800-1800 a.C.) è attribuibile il corredo funerario dell'inviolata tomba ipogeica di Santa Caterina di Pitinuri, dove si è potuto stabilire il rituale funerario e la diversa utilizzazione degli ambienti: corridoi e anticella per le cerimonie, le tre celle minori per l'inumazione dei defunti.

a piedi

Al castello di re Medusa

Partenza e arrivo: Asuni
Tempo previsto per l'escursione:

 **3 ore**

Questo percorso lungo le gole del Rio Araxi offre diversi motivi di interesse: naturalistico, paesaggistico, archeologico. La passeggiata presenta però qualche difficoltà per cui è consigliabile farsi accompagnare da una guida esperta. Si parte dal paesino di Asuni. Una volta arrivati al paese ci si dirige verso Nureci e, appena fuori dal centro abitato, si svolta a sinistra prendendo una strada di penetrazione agraria denominata Burdaga. Il percorso, molto suggestivo, segue la sinuosità delle piccole valli fluviali fino a raggiungere, dopo circa quattro chilometri, l'incrocio con una pista sterrata, ben marcata. Qui si lascia l'autovettura e ha inizio l'escursione a piedi. Percorrendo questa pista fino alla sua fine ci si trova nel punto dove si incontrano tre fiumi, Riu Araxisi, Riu Majori e Riu Misturadroxiu, la cui confluenza forma una suggestiva ansa dalle altissime pareti (circa 100 metri di dislivello sul fiume). Salvo i casi di piene eccezionali, si trova facilmente il punto dove è possibile guardare il fiume per portarsi sotto la rupe calcarea su cui poggiano le rovine del castello di Medusa (secondo la leggenda

esiste un mitico proprietario di questo castello, re Medusa appunto). Da questo punto sembrerà impossibile riuscire a raggiungerle: in realtà il percorso proposto si trova sul lato ovest della roccia, è molto ripido e il sentiero non è tracciato ma, tenendo come punto di riferimento le mura del castello, si riesce, non senza qualche difficoltà e prestando molta attenzione alla stabilità delle pietre, a raggiungere la sommità e a introdursi nel perimetro del maniero attraverso un varco nelle rovine delle mura.

Nel secolo scorso Antonio Lamarmora indicava la costruzione come «posto avanzato del campo militare che gli imperatori d'oriente tenevano in Forum Traiani». Un *castrum*, dunque, il cui primo impianto risale all'età romana, messo a protezione della zona dalle incursioni barbariche e che fu utilizzato come avamposto militare anche in periodo giudicale. Dall'alto il panorama è superbo e inquietante, tale da giustificare le più strane leggende.

Dopo la visita alle rovine, da una passerella posta sotto la torre carenata che si trova nel punto più allungato del complesso si può iniziare la discesa, attraverso un

piccolo sentiero appena segnato dal passaggio delle poche persone che frequentano il posto. Vista la ripidità il sentiero si sviluppa a serpentina stretta; dopo qualche curva, si passa a fianco di una delle grotte naturali di cui la zona è ricca. Arrivati al fiume, si prosegue per un poco sul suo lato sinistro, fino a quando la vegetazione troppo fitta obbliga ad un guado: per non scivolare sui sassi viscidati aiutatevi con un bastone recuperato sul posto. Dopo qualche centinaio di metri, sull'altro lato del fiume, bisogna ripetere la traversata, per ritrovarsi sulla pista sterrata che riporta al punto di partenza.



Porto Torres e che aveva in *Forum Traiani* un nodo di transito importantissimo. Ma il complesso archeologico più rilevante e meglio conservato è certamente quello delle terme, che si raggiungono percorrendo tutta la via principale del paese, via Traiano, scendendo verso il letto del Tirso.

Merita una deviazione prima di arrivare alle terme la piazzetta sulla destra della via, ove si affaccia un raro esempio di casa signorile del Seicento in stile tardogotico. È la casa Madeddu, meglio conosciuta come «Casa aragonese», recentemente restaurata, tutta in trachite rossa, che d'altra parte è il colore dominante delle case del paese, con porte e finestre in stile catalano e membrature in pietra da taglio. Oggi è adibita a sede del centro culturale locale e della biblioteca, aperta nei giorni di lunedì, mercoledì e venerdì dalle 14,45 alle 17,30.

La piazzetta è abbellita dalla presenza di numerose



opere di scultura moderna, qui lasciate dagli artisti che partecipano all'annuale concorso che si tiene appunto a Fordongianus dal 26 luglio al 4 agosto, con esposizione all'aperto delle opere, sistemate nel parco adiacente le terme, lungo il fiume.

Il complesso delle terme non dispone di un servizio permanente di custodia e di guide e dunque occorrerà rivolgersi al comune o affidarsi ai servizi di Tonino Pischedda (tel. 0783/60212), che insieme ad altri si occupa anche della sommaria manutenzione. Peccato. Il complesso è veramente suggestivo, con l'ampia piscina rettangolare al centro (la *natatio*), un tempo circondata da un portico maestoso, di cui restano in piedi poche imponenti arcate sul lato sud, con la serie

Il parco fluviale di Fordongianus, avamposto fortificato fondato dai romani, nella bella valle del Tirso

articolata di vasche e ambienti di servizio (ambulacri, due vasche di frigidari, il *tepidarium*, il *calidarium*), con le opere di imbrigliamento e di convezione delle acque calde.

Le terme risalgono probabilmente al I secolo: sorte per utilizzare le abbondanti sorgenti di acqua calda (la temperatura media è di circa 50 gradi) sono ancora oggi attive. Infatti appena fuori dal recinto archeologico, a bordo fiume, ecco delle fumanti vasche di deflusso che vengono utilizzate dalle donne del paese come lavatoio. Il paesaggio è purtroppo in parte deturpato da una vistosa conduttura che attraversa il fiume, conduttura che avrebbe dovuto riformire il moderno stabilimento termale costruito sulla riva opposta del Tirso, mai entrato in funzione e ora pesantemente degradato.

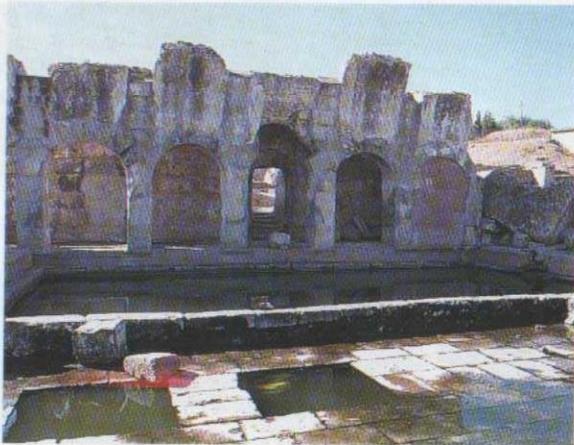
Dalle terme si può inoltre accedere al grande piazzale retrostante, l'antico *forum*, uno dei due ancora esistenti in Sardegna (l'altro si trova a Nora), di forma trapezoidale e interamente lastricato di grandi blocchi di trachite grigio-viola.

Proprio in faccia al cancello di ingresso, degno di nota è il piccolo edificio con abside sul lato sud, anch'esso originario dell'epoca romana, probabilmente utilizzato come *nymphaeum*.

Prima di lasciare Fordongianus, se siete dotati di un buon senso dell'orientamento e di pazienza,

potete recarvi sulla strada per Allai dove, a circa un chilometro dal paese, prenderete il sentiero subito dopo il cartello stradale, prima del ponte: qui, dopo esservi inoltrati per i campi, raggiungerete una *domus de janas*, costituita da ingresso, anticamera e camera, in un contesto paesaggistico di notevole bellezza.

Prima di rientrare ad Oristano, come viatico finale, proprio sui primi contrafforti all'uscita del paese, non potrete non notare lo stupendo complesso formato dalla chiesa Vittorina di **San Lussorio** ed i resti di costruzioni romane adiacenti alle mura della chiesa. Se arrivate al tramonto in questo luogo, il rosa antico delle pietre di San Lussorio vivificato dal sole radente vi lascerà letteralmente senza fiato.



Le terme di Forum Traiani risalgono probabilmente al I secolo e utilizzano le sorgenti di acqua calda attive ancora oggi



La chiesa, costruita dai monaci di San Vittore di Marsiglia agli albori del XII secolo, è semplicissima, con l'unica navata, il sobrio portale, la facciata gotico-aragonesa, frutto di un rifacimento del XV secolo ma ben inserito nel contesto, le linee pure e armoniose dell'insieme: ma è soprattutto il gioco dei rosa e dei bianchi delle pietre a renderla unica, un gioco che per certi versi ci ricorda il colorismo di Paul Klee. Interessante anche l'interno (per visitarlo chiedete la chiave al parroco di Fordongianus, tel. 0783/60110, e munitevi di torcia elettrica), ancora pressoché quello dell'impianto originario, con le capriate in legno, soprattutto per l'ipogeo a cui si accede tramite nove gradini in pietra da un'apertura presso il presbiterio. La cripta è del IV secolo e conserva elementi architettonici sicuramente paleocristiani.

Per quanto riguarda ancora l'esterno va detto che si stanno effettuando scavi sui lati orientali e meridionali della chiesa e che la tettoia edificata lungo questi lati per proteggerli purtroppo mortifica un poco l'impatto visivo dell'insieme. Tuttavia San Lussorio (la cui festa si celebra dal 21 al 29 agosto, giorni in cui vengono riaperte le *cumbessias* che circondano il sagrato) resta uno dei monumenti più affascinanti dell'itinerario.

Il nostro percorso si concluderà discendendo la statale 388 che, passando per il borgo agricolo di Simaxis (dove i Testimoni di Geova stanno ultimando un enorme complesso religioso) ci riporterà al punto di partenza, Oristano.

Nelle campagne dell'oristanese sono ancora vive antiche pratiche legate alla cultura contadina. In alto, lavori nell'aia; in basso, forno a legna per la cottura del pane



Case di pietra e fango

È nella seconda metà degli anni Sessanta che con la modernizzazione ha inizio per i centri storici della Sardegna una trasformazione radicale. Sebbene nell'isola gli effetti del boom economico siano stati più temperati rispetto al resto del paese, l'aumentata disponibilità monetaria, in un'economia sino a poco prima a carattere curtense, miete subito una vittima illustre: la casa rurale.

Per il contadino o il pastore, che ricevevano una modesta rimessa dal figlio emigrato, il primo segno di successo economico consisteva nel liberarsi dalle testimonianze di una vita di stenti e di fatiche. Quindi, giù la vecchia casa di pietre e fango! S'innalzano allora rozzi simulacri di modernità fatti di cemento, ferro, alluminio o PVC: i paesi cambiano volto.

Ci sono, è vero, delle sacche di resistenza, delle zone con caratteristiche fortemente conservative. Qui i centri storici coincidono, a volte, con l'intero abitato. Non è solo qualche casa ad essere conservata, ma è gran parte della struttura urbana che persiste nelle forme originarie e che condiziona i modi dell'abitare e del vivere quotidiano. Si tratta in particolare delle zone della provincia di Oristano, il Campidano centrale e la Marmilla, dove l'agricoltura ha più lunghe tradizioni e dove, nonostante i mutamenti strutturali dell'azienda agricola, la persistenza delle vecchie case rurali è dovuta al loro uso nelle fasi dell'attività produttiva.

La struttura stessa della dimora, la più elaborata fra tutte quelle esistenti in Sardegna, teneva originariamente conto della differenziazione funzionale dei vani di abitazione e dell'importanza degli elementi rustici e della corte. Quest'ultima, *sa prazza*, un ampio spazio acciottolato e delimitato da alti muri in fango o in pietra, con accesso unico attraverso un portone monumentale, è l'elemento centrale della casa sarda. Nei lati interni troviamo i magazzini per le derrate, il loggiato per il carro, il deposito di legna (*su cidraxiu*), la stalla (*su stabi*) con il bestiame; il pozzo era invece al centro del cortile.

Quindi la casa, costruita con una serie di vani uguali giustapposti che si affacciano tutti su un lungo loggiato, *sa lolla*, addossato alla facciata e sorretto da robusti pi-

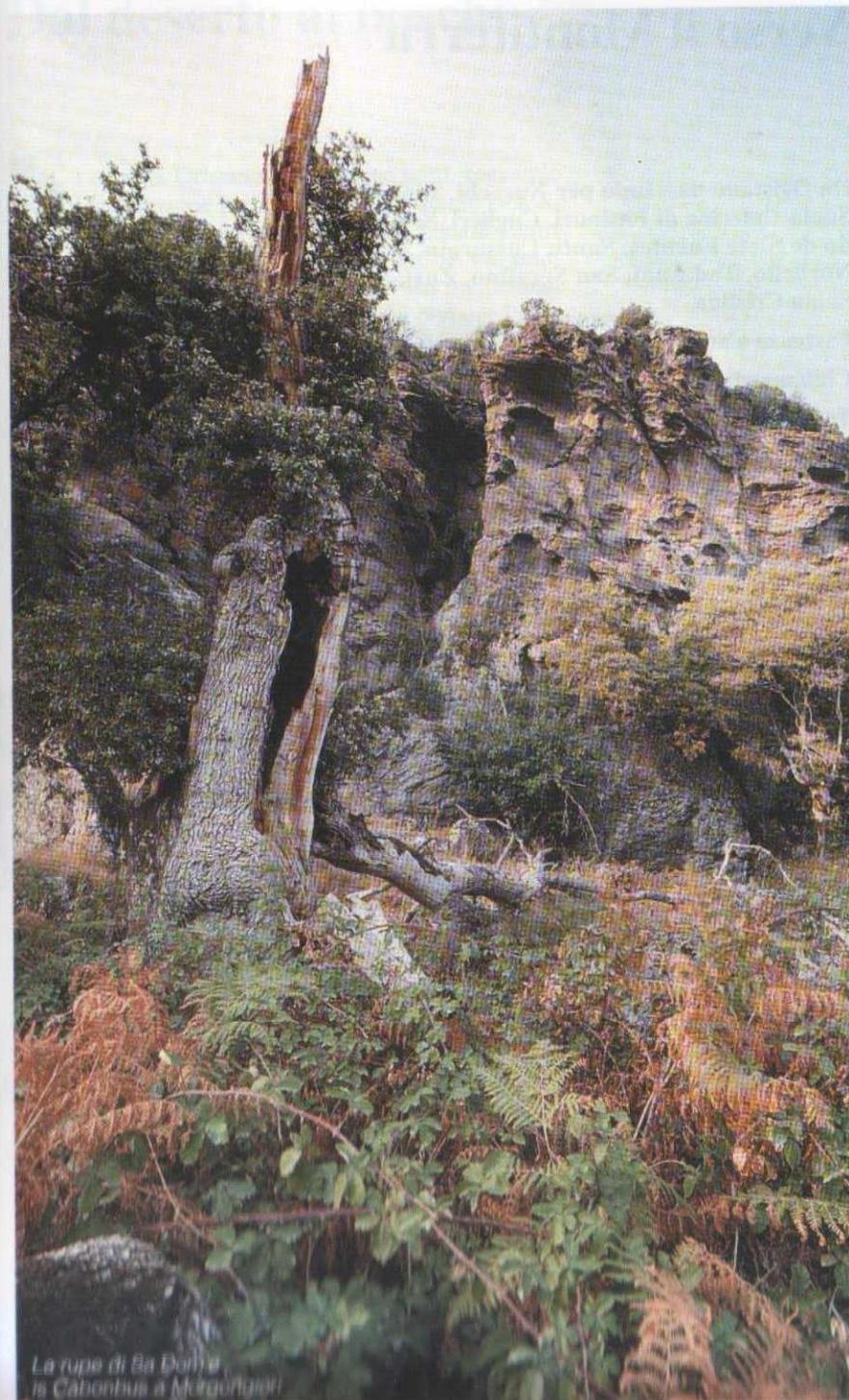
lastri in pietra, regolarmente disposti. Qui i prodotti agricoli ricevono una prima manipolazione e sistemazione. La *lolla* ha anche la funzione di stanza da ricevimento, da lavoro e di luogo di passaggio per gli altri locali, che protegge dal freddo e dal caldo.

Un ulteriore elemento del rustico, generalmente addossato al muro di cinta, è *su magasinu*, il ripostiglio per gli attrezzi. Nella cucina era collocata la mola (*sa momba*) per macinare il grano, azionata da un asinello, e in un angolo, a volte con apertura nella cucina, il forno a cupola per la panificazione. Le case di famiglie più agiate prevedevano la sopraelevazione degli edifici di abitazione, intervallati da un robusto tavolato che sopportava gene-



ralmente il peso del grano e dei legumi in esso conservati e la camera da letto, con il suo parco arredo.

Le case sono generalmente addossate una all'altra, assai spesso non intonacate all'esterno, con tetti di tegola e soffitto a incannucciata sorretto da travature di legno, a uno o due spioventi, con pavimenti in terra battuta o lastricati con grandi pietre piatte. Le pareti esterne, di ampio spessore, non sono lisce, a causa dell'irregolarità delle pietre grezze usate per costruirle. Quelle interne sono intonacate con argilla, con calce e argilla o con fango e paglia, e per lo più dipinte a calce con colori tendenti al rosa e al giallo.



La rupe di Bà Donna
in Cabonhus a Fordongianus

Verso il Montiferru

Da Oristano passando per Nurachi, Riola Sardo, Santa Caterina di Pittinuri, Cuglieri, San Leonardo de Siete Fuentes, Santu Lussurgiu, Ghilarza, Norbello, Tadasuni, San Serafino, Zuri, Sedilo e Santa Cristina

Partenza e arrivo: *Oristano*

Chilometri: 140

Tempo previsto:

 una giornata

Escursioni:

 Santa Caterina di Pittinuri

Sbagliando strada:

 San Vero Milis e Bonarcado



Dal deserto ai boschi

Si esce da Oristano in direzione nord, seguendo l'indicazione per Cuglieri sulla statale 292. Si attraversano **Nurachi** e **Riola Sardo**, piccoli centri agricoli dalle caratteristiche case basse, dai cui intonaci sbrecciati affiorano ancora qua e là i tradizionali muri in mattoni crudi; si superano i tre bivi per Putzu Idu e si lasciano sulla sinistra le splendide dune bianche di Is Arenas, che si formarono anticamente per effetto del maestrale.

Un tempo la sabbia si estendeva per più di mille ettari e stava avanzando verso l'entroterra, con il rischio che desertificasse tutta l'area circostante. Allora, anche se il "deserto del Sinis" rappresentava un unicum nel suo genere in Europa, con dune mobili di sabbia che potevano raggiungere anche i 50 metri di altezza, si pensò di intervenire, con un progetto pilota di rimboschimento, portato a termine nei primi anni Cinquanta. Un progetto grandioso, dalle soluzioni tecniche ed ambientali avanzatissime per l'epoca, che ha raggiunto lo scopo di arrestare il processo di desertificazione.

Oggi dell'originaria area sabbiosa rimangono poco meno di trecento ettari: il resto è coperto da pini, acacie marine e mimose, vegetazione introdotta dal rim-

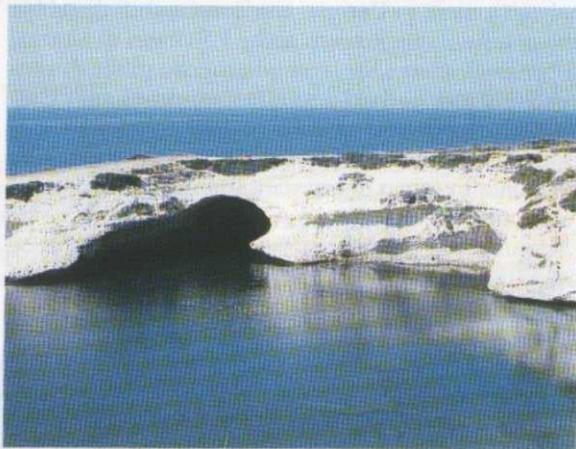
Il deserto del Sinis rappresenta un ambiente naturale unico nel suo genere in Europa. Oggi ridotto a circa trecento ettari, era un tempo molto più vasto



boschimento. Lo spettacolo di quanto resta del deserto è affascinante, soprattutto in primavera: infatti è quello il momento in cui abbondano le fioriture, in particolare molto belle sono quelle dei cespugli rosa dei cisti.

Per raggiungere il deserto bisogna prendere il terzo bivio per Putzu Idu e procedere per la strada asfaltata per circa un chilometro, costeggiando terreni coltivati, soprattutto uliveti e vigne, sino a quando, sul lato destro della strada, si incontrano alcune piste sterrate. Percorrendone una si raggiungono le grandi dune, la cui esistenza è oggi minacciata anche dall'avanzare delle coltivazioni. Qui lo sguardo spazia sul territorio circostante, c'è silenzio, qualche uccello nel cielo: può essere un momento piacevole di silenzio, di raccoglimento, di tregua, accompagnato da un'inevitabile sensazione di straniamento.

Tornando sulla 292, la strada raggiunge prima il bivio per il campeggio Nurapolis, passato il quale, dopo alcuni tornanti, si arriva a **Torre Su Puttu**, dove il paesaggio è dominato dall'imponente torre spagnola del VII secolo, a picco su di un alto costone roccioso. La località è un affollato luogo di balneazione, celebre soprattutto per **S'Archittu**, una fotografatissima insenatura (presente in quasi tutta la pubblicitaria sull'Oristanese), chiusa da una



La famosa insenatura di S'Archittu, uno degli scorci più suggestivi della costa nei pressi di Santa Caterina di Pittinuri

grande sporgenza rocciosa cui l'erosione marina ha fatto assumere la caratteristica forma ad arco. Purtroppo la vicinanza di costruzioni sorte disordinatamente ha deturpato in modo abbastanza irrimediabile la suggestione della località. Segue un tratto di costa molto interessante: promontori calcarei e isolotti, spiagge di sabbia e sassi bianchi si susseguono senza soluzione di continuità. La discesa al mare è quasi sempre agevole e sono molte le località degne di una sosta per il bagno.

La statale che percorriamo in direzione di Santa Caterina di Pittinuri corre ormai alle pendici del Montiferru. A un chilometro a sud di Santa Caterina un cartello e una strada sterrata sulla destra ci indicano il



Vernaccia & C.

È difficile risalire alle origini del vitigno vernaccia coltivato nell'oristanese: è certo però che un vino bianco liquoroso era esportato dalla Sardegna in Spagna già nel 1390. Anche le ipotesi sull'origine del nome sono diverse: la più attendibile fa derivare da *vernaculus*, cioè "originario del luogo", autoctono. Anche perché questo vitigno non ha nulla in comune con le altre vernacce coltivate in Italia.

L'area di produzione tradizionale riguarda la bassa valle del Tirso, su fertili terreni alluvionali conosciuti come *benaxi*, dove i vignaioli locali ritengono si produca la Vernaccia migliore, ma si è poi estesa anche in zone più elevate, su terreni argillosi e silicei, più asciutti, chiamati "gregori". Con l'allevamento ad alberello, ancora diffuso, le rese per ettaro raramente superano i 50 quintali, mentre nei nuovi impianti si arriva anche a 80-90.

Se il terreno, la zona e il clima sono fattori importanti per ogni vino, per la Vernaccia di Oristano bisogna aggiungere le fasi di lavorazione, affinamento e invecchiamento, che poco hanno a che fare con le comuni pratiche enologiche. Dopo la pigiatura il mosto fermenta in vasca o in grandi botti; fatti i primi travasi, passa in piccole botti di castagno dalle doghe sottili, un tempo costruite dai bottai di Santu Lussurgiu, sulle colline del Montiferru. Le botti sono tenute scolme per circa 1/10, che col tempo si riduce a 1/5 per la lenta evaporazione dell'acqua contenuta nel vino (che diventa così molto più alcolico). Le cantine non sono, come di solito, locali seminterrati e freschi, ma costruzioni basse, ricoperte di cannicciato e tegole, con temperature estive abbastanza alte. In tali ambienti si creano le condizioni per lo sviluppo di un lievito (*flor*) che forma un velo sulla superficie del vino, favorendo i processi ossidativi che ne contraddistinguono la tipicità.

Il processo produttivo assimila per certi versi la Vernaccia allo Jerez, cui lo accomunano l'invecchiamento in botti scolme e la presenza della *flor*, anche se diverse sono storie, tradizioni e tecniche di vinificazione. In comune c'è la particolarità di un patrimonio di cultura materiale che potrebbe collocare la Vernaccia di Oristano nell'Olimpo dell'enologia mondiale. A pat-

to che sappia riacquistare credibilità, dopo che mercanti di pochi scrupoli ne hanno svilito il prestigio con prodotti di basso profilo.

La vernaccia è il vitigno più prestigioso di una zona, l'oristanese, dove sono giunte ultimamente (come nel resto dell'isola) le varietà internazionali - chardonnay, pinot, sauvignon e cabernet - che si affiancano a quelle importate agli inizi del secolo dopo la bonifica della piana di Arborea (trebbiano e sangiovese) e alle varietà classiche: nuragus, vermentino, nieddera, pascale, monica e bovale.

Le potenzialità vitivinicole della zona non si sono finora espresse appieno per diversi motivi: il numero eccessivo di cantine sociali; la richiesta di una pleora di doc, alcune rivelatesi inutili per non aver avuto un seguito da parte dei produttori. Attualmente la gamma produttiva è abbastanza vasta e diversificata: comprende bianchi tranquilli, frizzanti e spumanti, buoni rosati e qualche rosso che meriterebbe una miglior valorizzazione. In questi ultimi anni è rinato l'interesse per il semidano, antico vitigno autoctono, quasi dimenticato per la scarsa produttività. In passato si otteneva da esso un vino amabile o dolce, dai profumi delicati e dal gusto morbido, fine ed elegante. Ora è proposto in una versione fresca e di facile beva. Della stessa tipologia sono il Nuragus di Cagliari e il Vermentino di Sardegna. Tra i vini da tavola c'è da segnalare il Sinis vivace da uve vernaccia e il Gregorius, uvaggio di nuragus, trebbiano e altre varietà locali, proposto anche nelle versioni spumante brut e rosato, quest'ultimo con piccole aggiunte di monica, pascale di Cagliari e gregu nieddu. Prodotto anche con la denominazione Terraiba, ha colore rubino carico, profumo vinoso, sapore asciutto, sapido e caldo e ben si abbina a carni alla griglia, brasati e formaggi stagionati. In annate particolari regge bene un moderato invecchiamento, ma è di solito da consumarsi entro i due anni. Infine il Nieddera, ottenuto dall'omonimo vitigno, anche questo autoctono e quasi abbandonato. Coltivato con il sistema tradizionale ad alberello, le sue uve sono spesso utilizzate in uvaggio con varietà bianche per ottenere freschi vini rosati.

sito archeologico di **Cornus**. Il percorso non è propriamente scorrevole e la via termina poco prima dell'insediamento paleo-cristiano di Columbaris: l'acropoli di Cornus, che dovrete raggiungere a piedi, sorge sul colle a sud-est. Il nome di questa città è legato alle figure dell'eroe sardo-punico Ampsicora e del figlio Iosto che, nel 215 a.C., nel corso della seconda guerra punica, guidarono un'insurrezione con-



tro i romani. La lotta vide i sardi combattere a fianco delle truppe cartaginesi di Asdrubale il Calvo: è lo storico romano Tito Livio a parlarne diffusamente, informandoci che questa guerra ebbe esito sfortunato e culminò con la morte in battaglia di Iosto, il suicidio di Ampsicora e la conquista militare di Cornus. Vinta ed espugnata, la città conobbe poi una certa prosperità sotto i Romani, ottenendo lo status di colonia, iscritta alla tribù Quirina. Vi risiedevano infatti magistrati e sacerdoti, e i bolli di fabbrica, incisi su vasi e lucerne, testimoniano anche l'esistenza di una notevole attività economica, favorita dalla vicinanza di *Porto Korakòdes* (Capo Mannu).

La zona archeologica è molto vasta, ma lo stato arretrato degli scavi la rende interessante solo per gli specialisti. Tuttavia la solitudine agreste del luogo e l'imponenza del sito archeologico che si intuisce impongono la deviazione. Le tracce più evidenti sono quelle dell'ultima sovrapposizione paleocristiana, individuabile nella grande area cimiteriale (in uso dal IV secolo d.C. fino al IX), che riutilizza parte delle necropoli preesistenti, e nelle due basiliche, anch'esse ottenute avvalendosi della struttura dei primitivi templi pagani. Varcato l'ingresso, si incontrano subi-

Agenda

Santa Caterina di Pittinuri

25 km da Oristano
Abitanti 304
Altitudine 21 metri
Cap 09073
Prefisso 0785

Informazioni

Municipio
via Carlo Alberto, 33
tel. 39839

Cuglieri

40 km da Oristano
Abitanti 3620
Altitudine 483 metri
Cap 09073
Prefisso 0785

Informazioni

Municipio
via Carlo Alberto, 33
tel. 39623-39839-39027

Comunità Montana del Montiferru

via V. Emanuele, 59
tel. 39638-36028-392275

Antiquarium
ex-Convento dei Cappuccini

Scelti per voi

Mangiare

Desogos
via Cugia, 6
tel. 39660
chiuso il lunedì, mai d'estate

La meridiana

via Littorio, 2
tel. 39400
chiuso il mercoledì

Agenda

Comprare

Carni

Macelleria Franco Arca
corso Umberto

Dolci

Barbara Perria
località Aligorra, 11

Ugo Sechi

via Basilica, 11/a

Formaggio

Montiferru Casearia
via Sa Serra

Olio

Giovanni Cocco
corso Umberto, 95

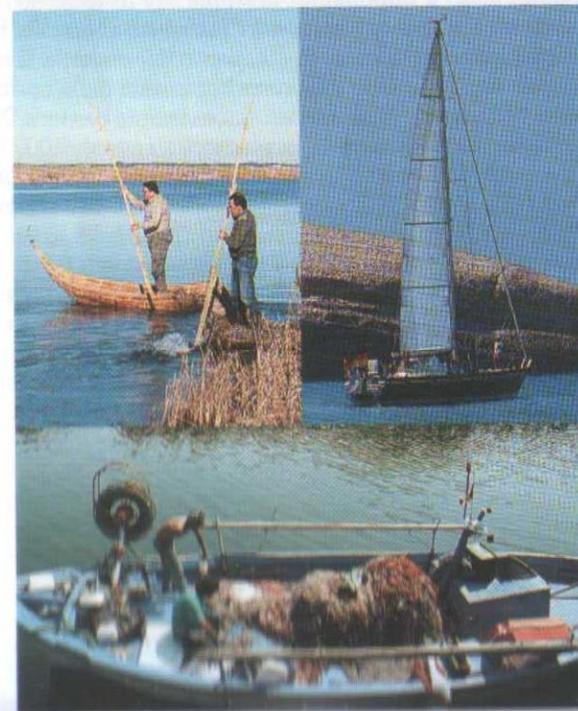
Su fassonis (in alto a sinistra), pescherecci e velieri sulle acque oristanesi

to sulla destra una lunga fila di tombe e un edificio rettangolare che si caratterizza per la presenza di una doppia abside nella parete di fondo. E' questa la basilica sepolcrale, così chiamata per il gran numero di tombe che contiene. Disposta perpendicolarmente a questa prima struttura, poco più avanti, se ne incontra un'altra, la basilica maggiore, della quale si vedono tracce delle tre navate e del portico antistante. Adiacente a questo edificio, un altro minore, destinato a battistero: si conserva ancora il fonte battesimale, a forma di croce, dotato di scalini, all'interno di una struttura a base ottagonale, che in origine doveva essere coperta da un baldacchino con colonne e capitelli. Gli ultimi scavi stanno recuperando le botteghe artigiane che si aprivano sulla zona e tra queste dovrebbero trovarsi anche alcune *cauponae*, le osterie del tempo.

Ritornando sulla statale 292, si prosegue per **Santa Caterina di Pittinuri**, sorta intorno a una caletta di sassi bianchi, chiusa da una scogliera calcarea e dominata da una torre spagnola (Torre Pittinuri): la caletta è graziosa, ma bisogna concentrare il proprio sguardo sul mare e sugli scogli, per non vedere il disordine delle costruzioni, in genere in stile moresco,

che hanno compromesso non poco la bellezza del luogo. La vista migliore si gode dalla scogliera dove sta la torre, che si raggiunge, anche in automobile, da una brevissima deviazione all'uscita dell'abitato.

Dopo Santa Caterina la strada piega verso l'interno, continuando a costeggiare le pendici dell'antico massiccio vulcanico del Montiferru fino a raggiungere, dopo circa 15 chilometri, la cittadina di **Cuglieri**, che è il più grosso dei borghi agricoli sul versante settentrionale della montagna. Intorno la vegetazione è caratterizzata soprattutto da olivi, che danno ottimo olio. Que-



sti uliveti, suddivisi in possedimenti, hanno caratterizzato la storia sociale della città, dove si costituì un ceto di proprietari, chiuso e orgoglioso delle proprie tradizioni, testimoniate anche dalle abitazioni, gli alti palazzotti del centro storico.

Il nome di Cuglieri deriva da quello romano di *Gurulis Nova*, ma la posizione attuale, arroccata sulle pendici della montagna, deve la sua nascita a motivi di ordine difensivo, ai tempi delle incursioni saracene. Nel 1160 il paese venne fortificato con la costruzione del castello di Montiferru, Casteddu Ezzu, da parte di Ottocorre, fratello del giudice Barisone di Torres. La funzione difensiva del castello contro gli attacchi dell'Arborea, che confinava col territorio di questo comune, venne meno due secoli più tardi, nel 1354, con l'unificazione della Sardegna sotto il dominio aragonese. I ruderi del castello si trovano sulla montagna appena fuori del paese.

I più imponenti edifici di Cuglieri sono tutti di origine religiosa. Dalla via principale una ripida strada in salita conduce, attraverso un reticolo di vicoli e alte case di pietra, alla secentesca chiesa di Santa Maria della Neve sul piazzale del colle Bardosu. L'edificio deve l'aspetto attuale al restauro effettuato nel 1912: il complesso è imponente, le ripide vie di accesso hanno un che di montanaro, ma l'insieme è abbastanza anonimo e deludente. In compenso dal piazzale si gode di uno splendido panorama che spazia dalla costa al Montiferru. Nell'interno, fastosamente barocco, si conserva una Madonna in pietra risalente al '400, rinvenuta secondo una leggenda in una cassa che galleggiava sul mare.

Numerose, vive, ricche di autentico folklore sono le feste religiose di Cuglieri. La più interessante è forse



Il Montiferru è un ambiente naturale particolarmente ricco dal punto di vista della flora e della fauna. Cinghiale, gheppio, riccio vi trovano un habitat ideale



quella del giorno di San Giovanni, il 24 giugno, quando si celebra il rito di *s'abba muda*. L'usanza vuole che le persone si rechino all'antica fontana di Tiu Memmere, dove ci si lava, si beve e si torna a casa in silenzio. Nel portarsi alla fontana la gente cammina ai bordi della strada perché quella sera il centro è riservato ai morti. Quasi all'uscita dal paese, sorge l'ex-convento religioso dei Cappuccini, ora sede della Pro loco e dell'Antiquarium comunale che conserva reperti archeologici di Cornus. Non lontano, presso il distributore, è invece il ristorante La meridiana, uno dei più noti della zona.

Da Cuglieri si esce seguendo l'indicazione Santu Lussurgiu e si comincia a salire lungo le pendici del Montiferru. Sulla destra, si notano subito i resti di Casteddu Ezzu, recentemente restaurato con un risultato scenografico piuttosto discutibile. Lo spettacolo più notevole per un lungo tratto di strada è ora dato dalla vegetazione: l'abbondante presenza di timo, eleriso, lavanda, ginestra, erica e rosa canina, tutte piante molto aromatiche, colpisce piacevolmente non solo la vista, ma anche l'olfatto.

Il simbolo della vegetazione del Montiferru è però il leccio. Questo albero, insieme al corbezzolo, al lillastro e all'erica rappresenta l'elemento dominante di vere e proprie impenetrabili muraglie vegetali, particolarmente diffuse nel versante occidentale del monte esposto ai forti venti marini. Altri alberi importanti sono la roverella, l'acero minore e superbi esemplari di agrifoglio che possono raggiungere anche i sei me-

Ricchi di funghi, i boschi di questa zona sono caratterizzati dalla presenza del leccio, della roverella, dell'acero minore e dell'agrifoglio



a piedi

Cinque torri aragonesi

Partenza: Santa Caterina di Pittinuri**Arrivo: Porto Alabe****Lunghezza: circa 30 km****Tempo previsto per l'escursione:**

8 ore

Da Santa Caterina di Pittinuri, dove si trova la prima delle torri aragonesi, verso nord imbocchiamo un sentiero sulla scogliera calcarea. Dopo circa un chilometro la roccia scompare progressivamente sotto la vegetazione e appaiono sentieri appena accennati che portano sulle nere falesie basaltiche. La muraglia nera formata dalle eruzioni del Montiferru si staglia sul mare, con strapiombi che raggiungono i 50 metri. La si costeggia per un pezzo, ma poi bisogna rientrare leggermente verso l'interno, a causa delle recinzioni e della vegetazione fitta: siamo nella zona chiamata "Riforma ETFAS". Ci si riporta vicino al mare e, dopo circa due chilometri, si arriva a Capo Nieddu, dove si trova la seconda torre spagnola. Da qui, dopo un altro paio di chilometri (in qualche caso il percorso non è ben marcato) si arriva a Nuraghe Foghe, da dove si scende sino alla foce del Riu Mannu. Bisogna fare molta attenzione ad individuare il nuraghe e il sentiero perché sono nascosti dalla vegetazione. Ci si può inoltrare per un po' nel canyon del fiume. La salita per raggiungere la terza torre, quella di Foghe, è ripida e serpeggiante. Poi si prosegue sulla scogliera che degrada verso il mare e ci si trova vicini all'acqua,

fiancheggiando piccole spiagge ora sabbiose ora ciottolose, alternate da costoni. Dopo circa un chilometro si raggiunge la quarta torre, quella di Ischia Ruggia, su una piccola altura a poca distanza dal mare.

Si sale poi per la strada sterrata che va verso l'interno e si ricongiunge all'asfaltata che unisce Torre di Foghe con Tresnuraghes, quindi si percorre quest'ultima svoltando a sinistra fino alla

torretta d'avvistamento della forestale.

Qui bisogna chiedere il permesso di attraversare l'area recintata: le guardie, molto gentili, oltre al permesso, danno informazioni. Ci si riavvicina alla costa,

raggiungendo un casolare su un colle quasi a picco sul mare. Da questo punto c'è un'ottima visuale: alla sinistra si vede Corona Niedda con gli scuri scogli che hanno dato il nome alla località.

Sulla destra si vede la prossima meta: la torre di Columbargia. La si raggiunge con un'ora di marcia non difficile, discendendo nella macchia il pendio che degrada verso il mare su di un sentiero abbastanza ben segnato. A picco sul mare, sopra un promontorio roccioso dove si nasconde una bella grotta che si apre con due enormi archi a pelo d'acqua, quella di Columbargia è forse la più bella delle cinque torri.

Proseguendo lungo la costa che alterna piccole baie agli scogli si arriva, dopo tre quarti d'ora di cammino, alla spiaggia di Porto Alabe: la meta finale. Qui avremo avuto cura di far arrivare una seconda auto e un amico



tri di altezza. In questo ambiente così ricco di vegetazione vivono ancora i mufloni e recentemente si sta tentando di reintrodurre il grifone, mentre meno rare sono le pernici e le ghiandaie. Numerosi poi i cinghiali, più piccoli di quelli dell'Italia continentale, che qui trovano un habitat estremamente favorevole. Subito dopo il complesso della Madonnina, un luogo di villeggiatura di proprietà di una fondazione cattolica, si supera il bivio che conduce al ripetitore Rai: siamo al passo di Badde Urbara a quota 875 metri. Possiamo vedere molto chiaramente la cima di Monte Urtigu (1050 metri), la più alta del Montiferru, e il vicino solitario roccione Monti Entu (1024); il conetto vulcanico di punta Badde Urbara, posto quasi al centro di un evidente cratere spento, che dà il nome al passo.

La strada ora comincia a scendere dolcemente sul versante orientale della montagna, tra pascoli e ampie zone a ceduo.

Dopo circa quattro chilometri si arriva al bivio per Macomer: seguendo per due chilometri questa indicazione, si raggiunge San Leonardo de Siete Fuentes (684 metri). La località è famosa in tutta l'isola per la presenza di sette sorgenti, dalle quali prende nome. Entro il bellissimo parco di lecci, querce ed olmi - ultimo residuo di quella che doveva essere la grande foresta che ricopriva il

monte - le acque sgorgano da sette fontanelle a una temperatura costante di 11 gradi e vengono poi incanalate sino a raggiungere un'unica grande fontana nella parte alta del paese, dove il bosco è particolarmente rigoglioso. Vi si arriva percorrendo una lunga scalinata, sempre affollata di persone che vengono a far scorta di quest'acqua che possiede qualità depurative e diuretiche. Un viottolo sulla destra conduce verso una macchia di eucalipti e lecci, al centro della quale, un po' appartata rispetto all'abitato, sorge la suggestiva chiesetta di San Leonardo, del XII secolo, in trachite scura. La parte inferiore della facciata, dove si aprono due portali, e il lato meridionale sono del periodo romanico; il resto è gotico ed è dovuto a

Agenda

Santu Lussurgiu

33 km da Oristano
Abitanti 3030
Altitudine 503 metri
Cap 09075
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
viale Mazzini
tel. 551133

Museo della tecnologia
contadina
via Teodato Meloni, 2
tel. 550617



Scelti per voi

Dormire

Pensione Malica
località San Leonardo
de Siete Fuentes
via Macomer, 5
tel. 550756

Le imponenti rovine di "sa fabbrica", cartiera ottocentesca mai entrata in attività

una ricostruzione del XIV secolo. La chiesa appartiene alla Congregazione dei Cavalieri di Malta: le loro insegne sono esposte nell'interno, molto semplice, composto da un'unica navata, coperta da capriate poggianti su alte arcate gotiche. Qui morì, in seguito alle ferite riportate in battaglia, Guelfo della Gherardesca, figlio del conte Ugolino di dantesca memoria. E', questa, una località molto amata dai sardi, che ci vengono per trovare un'atmosfera e un clima che hanno ben poco del tipico paesaggio insulare. Vi si respira un'insolita aria frizzante di montagna e tutto questo verde, il rumore dell'acqua, il lento passeggiare dei turisti, fanno pensare ad un paesino delle Alpi, ad una località di villeggiatura piemontese o dell'Appennino tosco-emiliano; invece il mare e le spiagge assolate sono a pochi chilometri.

Si ritorna verso il bivio e si prosegue per **Santu Lussurgiu**: l'arrivo da questa direzione è consigliabile, perché così si ha modo di avere un colpo d'occhio complessivo sul paese, che si presenta come una sorta di anfiteatro, collocato com'è sulle pareti di un an-



tico cratere vulcanico. Il nome del paese è legato al culto di San Lussorio, giovane martire cristiano messo a morte nel IV secolo a *Forum Traiani*, l'attuale Fordongianus. La strada porta fino al centro dell'abitato, costituito da piazza Meloni, su cui prospetta come un palcoscenico la piazza Mercato, dove si trova la quattrocentesca chiesa di Santa Maria degli Angeli. Sotto, nel centro dell'imbuto formato dal cono rovesciato del cratere, sta la parte più antica, caratterizzata da case alte e strette, con motivi ornamentali in pietra e ferri battuti, testimonianze di una buona tradizione artigiana. Ancora oggi la tessitura di tappeti,

Agenda

Mangiare

La bocca del vulcano
via Alagon, 27
tel. 550974
sempre aperto

Comprare

Formaggio
Giovannagelo Piu
via Cambosu, 17

Totoni Piu
viale Azuni, 199

Artigianato

Coltelli, ferro battuto
Vittorio Mura & figli
viale Azuni, 29
tel. 550726

Fratelli Salaris
viale Azuni, 183
tel. 550287

Raimondo Soru
viale Azuni, 2
tel. 550971

Mobili in legno
Giovanni Ardu
via delle Sorgenti, 5
tel. 550957

Pelle
Lisa Marlis
via Azuni, 189
tel. 551028

Francesco Piga
piazza S'Eligheddu, 3
tel. 550411

Giovanni Spanu
via Monti Lussurgesi, 5
tel. 558894

Un momento di "sa carrela 'e nanti" a Santu Lussurgiu

l'intaglio di cassepance, la fabbricazione dei coltelli e soprattutto la produzione di stivali, selle e ogni altro oggetto connesso con la bardatura dei cavalli sono attività artigianali fiorenti a Santu Lussurgiu, la cui fama è legata proprio al cavallo: in paese ce n'è uno ogni dieci abitanti.

Ad esso sono legate le più importanti feste popolari: a Carnevale si organizzano spettacolari corse lungo le strade principali del paese, in particolare via Roma, con cavalieri in costume. Si tratta del *currere a caddu in sa carrela 'e nanti* ("correre a cavallo nella strada davanti") e l'abilità consiste nell'affrontare in modo spericolato il percorso tortuoso, galoppando affiancati in due o tre cavalieri.

In via Roma merita una visita il Museo della tecnologia contadina (accesso da via Teodato Meloni 2), visitabile previo appuntamento telefonico con il maestro Salis, universalmente noto come *mastru Salis*, allestitore e curatore del museo stesso. La raccolta può contare su oltre 1400 pezzi, sistemati in un'ampia dimora padronale di origine settecentesca: si trat-



Il monte dell'olio

Tra le tante risorse mal sfruttate in Sardegna c'è anche l'olio di oliva. Eppure sono tante le zone ad alta vocazione olivicola, e la coltivazione è diffusa un po' ovunque, dalla pianura all'alta collina.

Cuglieri, alle pendici della catena del Montiferru, è l'unico paese dell'isola e forse dell'Italia che può vantare il "Monte dell'Olio" (*su Monte 'e s'ozu*). In effetti le colline circostanti il paese, a quote comprese tra i 300 e i 600 metri, sono tappezzate di ulivi e da sempre l'olio della zona è ritenuto tra i migliori della Sardegna: lo sanno bene i commercianti del continente che per anni lo hanno acquistato a prezzi bassissimi per migliorare, con tagli, altri prodotti. Una notevole potenzialità produttiva dunque, che ha però bisogno di una migliore valorizzazione da parte di produttori e amministratori.

Non è migliore la situazione olivicola sul versante opposto, che si affaccia sulla piana di Oristano. Seneghe e Bonarcado vantano una cospicua superficie olivicola, ma per avere un buon olio anche qui bisogna affidarsi all'otelificio sociale oppure a privati che vendono quanto rimane dal fabbisogno familiare.

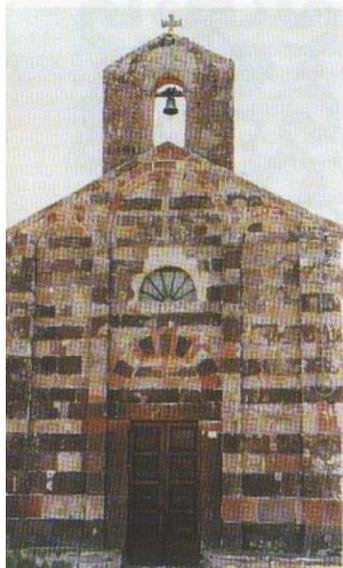
Aspetti che rallentano il processo di valorizzazione dell'olio sardo sono la raccolta e il tempo che intercorre prima della molitura. La prima avviene di solito per caduta naturale delle drupe su teli oppure per scuotimento meccanico (pratica, questa, diffusa nella pianura ma pochissimo sulle colline del Montiferru): pochi la effettuano a mano, il modo migliore per ottenere l'alta qualità. Non bisogna poi dimenticare che le nuove disposizioni legislative hanno costretto molti frantoiani a chiudere i propri locali perché non disponevano di regolari impianti di depurazione.

I problemi ci sono, ma certo in quest'area l'olivo è una risorsa tipica che potrebbe essere economicamente redditizia, se la produzione fosse condotta con metodologie razionali.

L'olio del Montiferru è ottenuto principalmente dalle varietà bosana, ciliegina e majorca. Per la particolare leggerezza e saporosità è ottimo nella frittura e nei condimenti a crudo. Gli anziani lo utilizzano come "stomatico" e lo consigliano anche ai bambini, e secondo alcuni la longevità degli abitanti della zona è dovuta anche al prezioso "oro del Montiferru".

ta soprattutto di attrezzi da lavoro e di oggetti di uso quotidiano.

Da Santu Lussurgiu si prosegue attraversando Abbassanta, paese piuttosto anonimo, verso **Ghilarza**, il centro agricolo e commerciale più importante della regione, noto per aver ospitato Antonio Gramsci bambino che vi frequentò la scuola elementare. Il centro storico, costituito essenzialmente da due assi viari ad andamento quasi parallelo, ha un aspetto più importante di quello delle altre cittadine della zona:



lo caratterizza il materiale usato per le costruzioni, una trachite molto scura, quasi nera, che dà omogeneità anche a edifici di epoche e stili molto diversi. E' possibile trovare persino curiosi esempi *art nouveau*, come lo strano palazzotto che chiude via Umberto e prospetta con il suo stretto profilo sulla piazza della chiesa. Proprio nella via Umberto, al 57, si trova la casa di Antonio Gramsci, oggi trasformata in museo (apertura dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 19: per informazioni rivolgersi alla

vicina tabaccheria). Se da via Umberto si sale verso il viale del cimitero si raggiunge il punto più interessante del paese, costituito dalla chiesetta di San Palmerio e dalla vicina torre quattrocentesca. San Palmerio, costruita tra il 1200 e il 1225, ha una bella, piccola facciata, suddivisa da tre arcate, mentre sui fianchi è ornata da archetti pensili. La nera trachite di Ghilarza qui è messa in particolare risalto dall'uso alternato, secondo il gusto pisano, con una pietra biancastra, cui dà un rustico tocco locale qualche intermezzo di trachite rossa.

La possente torre del '400 è un bell'esempio di architettura militare catalana, già utilizzata come prigione. Un restauro l'ha trasformata in centro culturale, ma ne ha deturpato un fianco con una brutta scala d'accesso in cemento. Di fronte alla torre la terrazza di un bar permette una piacevole sosta, per un rinfresco e per ammirare l'ampio panorama sottostante.

Agenda

Ghilarza

37 km da Oristano
Abitanti 4480
Altitudine 290 metri
Cap 09074
Prefisso 0785

Informazioni Municipio

via Matteotti, 62
tel. 52078

Museo Gramsci
via Umberto, 57
orario: 9-12/16-19

Scelti per voi

Dormire

Su Cantaru
via Monsignor Zucca, 2
tel. 54523

Mangiare

Al Marchi
via Concezione, 1
tel. 52280
chiuso il martedì

Norbello

38 km da Oristano
Abitanti 954
Altitudine 315 metri
Cap 09070
Prefisso 0785

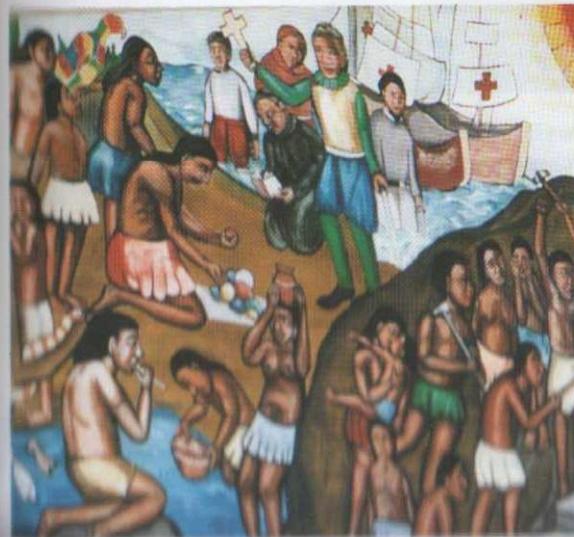
Informazioni Municipio

piazza Municipio
tel. 51051

La chiesetta di San Palmerio a Ghilarza, costruita all'inizio del XIII secolo utilizzando la tipica pietra locale

A pochissima distanza da Ghilarza è **Norbello**, interessante per la presenza della stessa trachite nera. Qui si vede più che altrove un amoroso rispetto della tradizione, attraverso la riqualificazione del centro storico del paese, proprio per mezzo della trachite. Particolarmente interessante l'uso di questo materiale per la pavimentazione della piazza della chiesa (in facciata alla quale c'è anche un allegro murale che racconta l'impresa di Cristoforo Colombo); molto bello è anche il viale che, dietro la chiesa, costeggia il paese, tutto lastricato con questa pietra. L'effetto è decisamente gradevole e l'opera rivela una cura e una correttezza di intenti scenografici purtroppo molto rara in questa zona.

Da Ghilarza si può anche scendere verso il lago Omodeo, così chiamato dal nome del suo ideatore, l'ingegnere Angelo Omodeo. Creato tra il 1918 e il 1924, in seguito allo sbarramento delle acque del Tirsu con la diga di Santa Chiara, imponente costruzione di 270 metri di lunghezza e 70 di altezza, serve per la produzione di energia elettrica e per l'irrigazione della piana di Oristano e di quella d'Arborea. L'invaso ha una lunghezza massima di 20 chilometri, una larghezza massima di tre: è il più vasto d'Italia e, per lungo tempo, anche d'Europa. Con la sua forma irregolare, è perfettamente inserito nel paesaggio, che qui è molto selvaggio e solitario: sotto le acque sono rimasti il vecchio paese di Zuri, una quindicina di nuraghi, tre tombe dei giganti e una foresta miocenica, purtroppo devastata da furti; i resti dei suoi tronchi



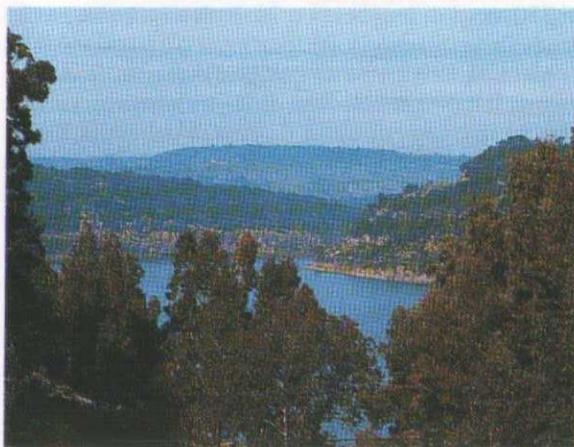
A Norbello, centro interessante per la presenza della trachite nera usata anche per la pavimentazione della piazza della chiesa, curioso è il murale variopinto che racconta con toni naïf l'impresa di Cristoforo Colombo

fossilizzati riappaiono quando le acque sono in secca. Il primo paese che si incontra scendendo verso il lago da Ghilarza è **Tadasuni**, dove si può sostare per ammirare il piccolo, straordinario Museo degli strumenti musicali sardi, costituito dal parroco Giovanni Dore, in molti anni di ricerche. Setacciando la campagna e le feste popolari per oltre vent'anni, questo sacerdote ha raccolto una collezione assolutamente unica nel suo genere, costituita da 75 strumenti diversi per un totale di 360 esemplari.

Il pezzo più importante e antico è la *launedda*, il più inquietante il *trimpanu*, un tamburo fatto di pelle di cane sottilissima: pensate che per ottenerla così sottile si lasciava morire il cane di fame. Il museo è aperto tutti i giorni (tranne sabato e domenica) dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 18, da aprile a settembre. Negli altri mesi si può visitare telefonando allo 0785/50113. Dopo la diga di Santa Chiara, proseguendo a destra,

si possono visitare alcuni novenari. Fra questi il più interessante è quello dedicato a **San Serafino**, su un poggio che domina il lago, con le *cumbessias* disposte intorno alla chiesa come su gradoni. La strana atmosfera un po' stregata che emana da questo tipo di villaggi, abbandonati per tanta parte dell'anno, è qui accentuata dalla natura circostante: le sponde del lago in questo punto sono particolarmente alte e selvagge, sulla strada non passa nessuno e dunque tutto intorno è silenzio. Le casette sono ordinate e ben curate dai proprietari, ma anche tutte desolatamente vuote: in questo spazio di culto abbandonato per gran parte dell'anno è facile avvertire un certo sgomento, la voglia di tornare tra la gente. Sarà anche qui la festa, che si celebra il 24 ottobre, a riportare chiassose comitive di fedeli, a rompere l'incantesimo del silenzio.

Da San Serafino ritorniamo sui nostri passi, e dopo Tadasuni seguiamo ancora per due chilometri, verso **Zuri**. Già dalla strada si scorge la rossa abside della chiesa di San Pietro. Prima che le acque sommergessero il vecchio paese, un tempo già nella val-



Il lago Omodeo, nato in seguito allo sbarramento delle acque del Tirso con la diga di Santa Chiara. Lungo venti chilometri e largo tre, è il più grande bacino artificiale d'Italia

Agenda

Sennariolo

45 km da Oristano
Abitanti 272
Altitudine 274 metri
Cap 09070
Prefisso 0785

Informazioni

Municipio
via Marconi, 8
tel. 32276

Scelti per voi

Comprare

Miele

Costantino Brisi
viale della Repubblica, 16

Tadasuni

41 km da Oristano
Abitanti 258
Altitudine 180 metri
Cap 09080
Prefisso 0785

Informazioni

Municipio
via San Michele
tel. 50047

Museo degli strumenti musicali

via Adua, 7
tel. 50113
orario: 9-12/16-18 da aprile a settembre

chiuso sabato e domenica;
altri periodi su appuntamento

Tresnuraghes

52 km da Oristano
Abitanti 1601
Altitudine 257 metri
Cap 09079
Prefisso 0785

Informazioni
Municipio
largo Moretti, 30
tel. 35023

Scelti per voi

Dormire

Piccolo Hotel 
località Porto Alabe
tel. 359056 fax 359080

Comprare

Dolci e pane
Antonina Garau
via Roma, 103

Flussio

56 km da Oristano
Abitanti 573
Altitudine 305 metri
Cap 08010
Prefisso 0785

Informazioni
Municipio
via Nazionale, 43
tel. 34805

Scelti per voi

Mangiare

Da Riccardo 
via Nazionale, 4
tel. 34752
chiuso il martedì, mai d'estate

Comprare

Pane

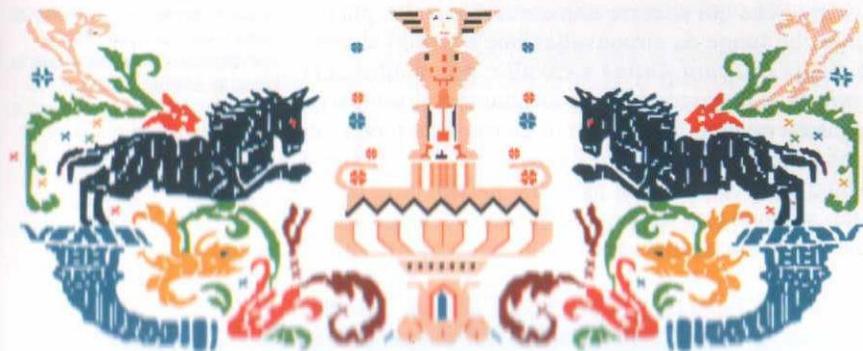
Panificio Dettori
via Nazionale, 2

Artigianato

Cestineria in asfodelo
Pietrina
Puggioni Zucca
via Regina Margherita, 44
tel. 34864

Le cantine

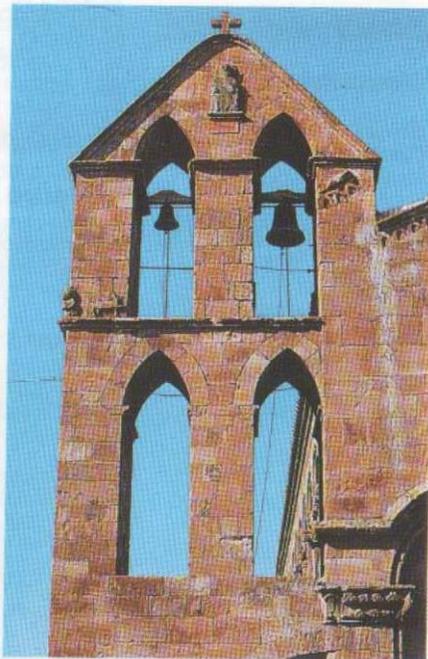
Cooperativa Viticoltori della Planargia
via Nuova, 8
tel. 34886



lata ora occupata dal lago, la chiesa fu smontata e rimontata sul ciglio dell'altopiano, con le stesse pietre di trachite rossa e le forme originarie. Un'iscrizione sulla facciata informa che fu costruita sotto il regno del giudice Mariano II d'Arborea, in stile romanico-lombardo, da Anselmo da Como (lo stesso architetto - secondo qualcuno - avrebbe edificato San Pietro di Bosa). Al medesimo artista sono da attribuire anche i rilievi, in particolare quelli dell'architrave, dove si notano tonde figure di santi e animali fantastici. Su di un capitello dell'abside è rappresentata la tipica danza sarda, il *ballu tundu*. A fianco della chiesa dai gradoni della stessa pietra rossa si può ammirare il lago, la cui vista è qui particolarmente amena.

Da Zuri, ripassando per Ghilarza si può prendere la deviazione per Sedilo, sempre sul lago Omodeo, celebre per il santuario di San Costantino, dove il 6 e 7 luglio si corre la famosa *s' Ardìa*. La chiesa, in località **Santu Antine**, sorge su un costone dell'altopiano che sovrasta la sponda settentrionale del lago ed è stata ricostruita nel 1789 sulle rovine del tempio del VII secolo d.C. La facciata ha decorazioni in trachite rossa; la ricchezza di ex-voto dell'interno testimonia la fedeltà della gente del luogo a questo santuario. Fin da lontano, mentre si scende da Sedilo verso il santuario, ciò che colpisce è proprio la posizione naturale, tanto armoniosa è la forma della conca che lo circonda, quasi una rustica versione della celebre piazza del Campo di Siena. E' molto evidente che qui si corre una corsa di cavalli: già sul viale che funge da circonvallazione a Sedilo si vede la statua di *Santu Antine* a cavallo; poi mentre ci si avvicina si distingue la pista tutt'intorno al santuario, segnata con grandi paracarri di pietra. Una pietra più grande si trova al centro dei gradoni che stanno a fianco della chiesa: è un monolito nuragico, *sa perda fitta*: secondo una leggenda così sarebbe stata trasformata una donna punita per il suo scarso rispetto per il santo.

Ritornati a Ghilarza, si prosegue per altri tre chilometri verso lo svincolo che porta ad Abbasanta. All'incrocio con la Carlo Felice si supera il cavalcavia e alla fine della rampa, facendo ben attenzione alle



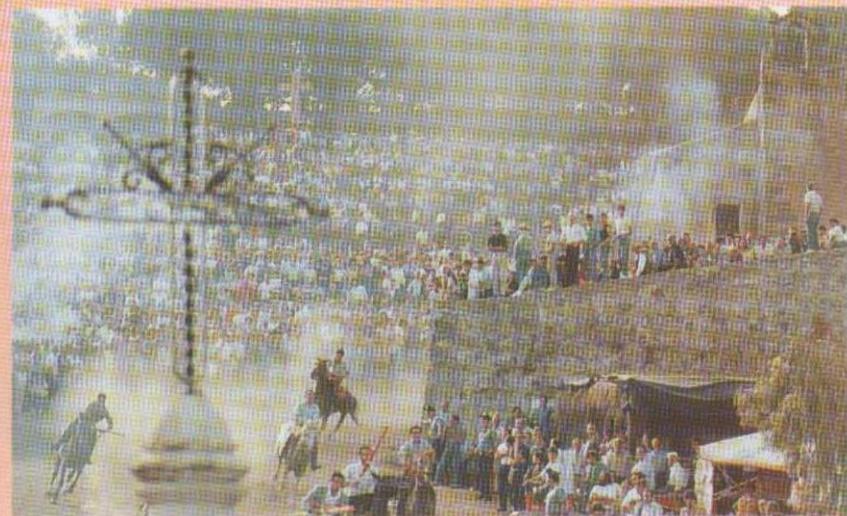
Il campanile della chiesa di San Pietro a Zuri, che fu smontata e rimontata prima che le acque del lago Omodeo sommersero il vecchio paese

I cavalieri di Santu Antine

Nei dintorni di Sedilo, presso la chiesa di San Costantino, uno dei santuari più venerati e famosi dell'isola, posto su un suggestivo poggio in vista del lago Omodeo, si corre il 6 e il 7 luglio l'*Ardìa*.

L'*ardìa* è in generale una corsa forsennata attorno ad una chiesa da parte di cavalieri che portano gli stendardi con l'effigie del santo festeggiato. Questa è la più famosa: se ne corrono però molte in altri paesi della Sardegna, dove il cavallo è stato fino a pochi anni fa il miglior sostegno e compagno del pastore. Che a Sedilo l'amore per il cavallo sia molto vivo è testimoniato da una curiosa usanza: il sacerdote che sarà

protetto dalla seconda *pandela* e dalla terza *pandela*, ha il compito di correre più veloce del nugolo di cavalieri che, inseguendo le tre *pandele*, cercano di superarle lanciandosi in una corsa pericolosissima, attraverso le strette stradine del santuario, rigurgitanti di folla: in tal modo viene simboleggiata la protezione dovuta allo stendardo del santo. La designazione del capocorsa viene annotata in un antico registro, custodito nella casa parrocchiale: si tratta di solito di qualcuno che vuol sciogliere un voto, come quel possidente di Scanu Montiferru, rapito dai saraceni e liberato prodigiosamente da *Santu Antine*,



parroco deve saper cavalcare.

Il significato letterale della parola *ardìa* è "guardia", nel senso di protezione: i cavalieri rappresentano la guardia imperiale di Costantino. Infatti San Costantino, invocato in sardo come *Santu Antine*, altri non è che l'imperatore Costantino, che dichiarò il cristianesimo religione dell'impero, ma che non venne mai innalzato dalla chiesa all'onore degli altari. Il suo culto, diffuso anche in Sicilia e Calabria, è sicuramente un retaggio della dominazione di Bisanzio, dove Costantino era considerato *isapostolo*, cioè uguale ad un apostolo. Dunque il capo corsa, detto *sa pandela madzore* (cioè "lo stendardo maggiore"),

che in suo onore avrebbe fatto costruire il santuario.

Secondo altre fonti, *S'Ardua* avrebbe ancora un significato di guardia, ma questa volta penitenziale: è un fatto che prima di entrare nel tempio di Costantino i devoti gli girano intorno chiedendo perdono per i propri peccati e con rituali analoghi si fa penitenza anche in altri luoghi sardi, attorno alle chiese dei santi patroni.

Il mattino successivo si svolge l'*ardìa* a piedi, che coinvolge i ragazzi del paese: mancano in questo caso la folla e i cavalli, ma permane la suggestione di questa particolare manifestazione di fede e folklore, radicata nei secoli.

indicazioni, ci si trova davanti al nuraghe **Losa**, uno dei monumenti preistorici più importanti dell'isola. L'effetto della compatta massa muraria esterna, dalle pareti leggermente incurvate e con due torri a doppio ingresso, è affascinante. E arrivando a piedi, soltanto man mano che ci si avvicina si prende coscienza dell'imponenza del complesso. Infatti i nuraghi sono così ben inseriti nel paesaggio, così connaturati ad esso, che non ci si rende conto del loro volume e dell'altezza delle costruzioni. Osservandoli da vicino poi risulta evidente il carattere dominante di questi castelli primitivi: l'inespugnabilità, la chiusura perfetta al mondo. Questo di Losa, poi, nero come una corazzata arenatasi misteriosamente nella pianura di sugheri e arbusti, è un vero monumento alla paura ancestrale, una testimonianza potente dell'angoscia di fronte all'ignoto, al diverso che deve aver attanagliato le genti di quell'epoca. E che per noi comunque, ancor oggi, si traduce in un inquietante messaggio di paura della morte. Del resto qualcosa



dell'antico sentimento di orgogliosa chiusura e diffidenza verso l'esterno caratterizza ancor oggi il popolo sardo e lo rende così diverso dalle popolazioni meridionali.

La parte più antica del nuraghe risale all'età del bronzo medio (tra il XIV e il XIII secolo a.C.): è formata da una torre a due piani, con camere centrali sovrapposte, coperte da una volta a cerchi concentrici di conci. Nella camera inferiore, nel cui perimetro si aprono tre nicchie le pietre di chiusura della volta

Agenda

Sedilo

47 km da Oristano
Abitanti 2628
Altitudine 283 metri
Cap 09076
Prefisso 0785

Informazioni

Municipio
piazza San Giovanni
tel. 59028

Paulilatino

28 km da Oristano
Abitanti 2776
Altitudine 280 metri
Cap 09070
Prefisso 0785

Informazioni

Municipio
viale della Libertà, 33
tel. 55623

Scelti per voi

Comprare

Pane

Giuseppina Vidili
via Santa Lucia, 3

Artigianato

Legno

Francesco Demurtas
via Cavour, 6
tel. 55530

Il nuraghe Losa è uno dei monumenti preistorici più importanti della Sardegna: la parte più antica risale all'età del bronzo

sono mobili, per regolare l'accesso della luce. Attraverso una scala a chiocciola, che ha inizio dall'ingresso, si accede alla sala superiore e al terrazzo, dal quale si domina il paesaggio circostante. Questa parte più antica fu inglobata, alla fine del I millennio, in un bastione triangolare dotato di tre torri: a due di queste si accede attraverso corridoi laterali che si aprono su quello centrale, subito dopo la porta d'ingresso. Alla terza si arriva attraverso un ingresso secondario e anche da una galleria che parte dal terrazzo. Altre due torri con feritoie, collegate da una poderosa cinta, proteggono la struttura nella sua parte posteriore, mentre l'entrata principale è difesa da una torre a due

L'arte del pane

Il pane per la gente sarda non è solo un alimento prezioso e necessario, è il *sacru alimentu*, cui sono legati rituali che si per-



bianca, ecco i pani della festa o delle ricorrenze importanti, preparati per il santo patrono, il Natale, la Pasqua, i Santi, oppure per le feste familiari, nascite, matrimoni, lauree.

Spesso la pasta è intagliata con arte, con l'ausilio di piccoli e curiosi strumenti, di solito ricavati da utensili casalinghi. Per la Pasqua, ad esempio, si preparano i *co-corrois* con l'uovo di gallina, mentre per Sant'Isidoro, patrono dei contadini, si riproducono i frutti per augurare un buon raccolto tutto l'anno. Altre forme riproducono animali, scene di vita campestre o elementi religiosi. In alcune zone il pane viene reso lucente con un particolare trattamento: l'effetto si ottiene immergendo i pani appena sfornati in acqua calda e poi rimettendoli in forno per qualche minuto, oppure spennellandoli con un po' d'albume d'uovo montato. Tutti i pani sono cotti utilizzando arbusti aromatici della macchia mediterranea.

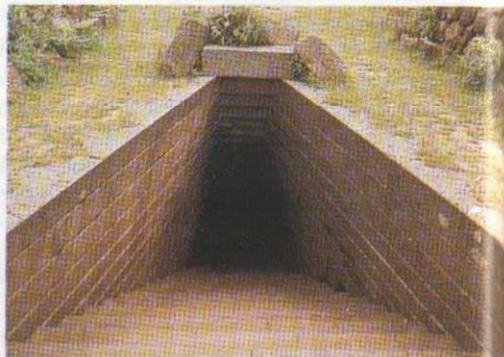
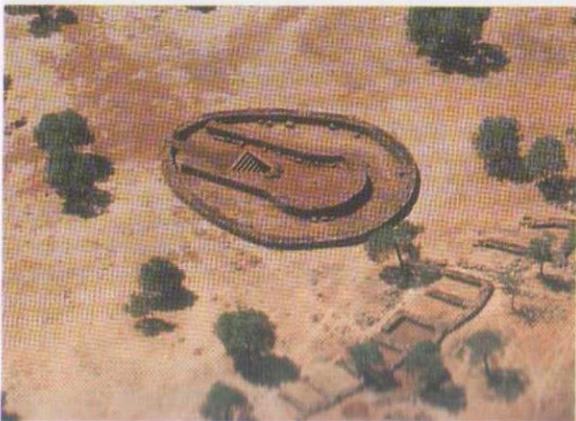
Il pane è poi tradizionale ingrediente di diverse specialità gastronomiche. A volte si utilizzano semplicemente gli avanzi dell'impasto, come nel caso delle focacce di *gerdas*, ottenute farcendo i ritagli con ciccioli. Un piacevole ricordo d'infanzia è *su pane frissu in sa petta imbinada*, il pane raffermo fritto dopo averlo inzuppato nel vino aromatizzato dove ha macerato la carne di maiale per la preparazione delle salsicce.

Semplici pietanze che per secoli hanno costituito l'alimentazione dei sardi, che anche la ristorazione dell'oristanese sarebbe auspicabile ricordasse.

dono nella notte dei tempi, dalla scelta e preparazione del grano e delle diverse farine per finire agli impasti laboriosi. E dopo l'impasto si esprimono l'estro e la fantasia delle massaie, quando la pasta assume le forme più strane: dalle più comuni pagnotte di *cruschello*, che oggi farebbero la felicità degli amanti della macrobiotica, ai pani ottenuti da farina più grossolana, alle focacce, a volte spaccate e rimesse al forno per ottenere pane biscottato (*piateccu*). E poi, dalla farina

ingressi. Un più ampio recinto murario proteggeva poi tutto il villaggio circostante, di cui restano tracce. A destra della strada di accesso si trovano i resti di una necropoli romana, a prova del fatto che il sito fu abitato a lungo; all'esterno delle mura si trovano anche i resti di un tempio a pozzo del IX-VIII secolo. A guardia del complesso c'è un piccolo Antiquarium, con un custode prodigo di spiegazioni.

Lasciato il nuraghe Losa, si prosegue per qualche chilometro sulla statale 131, la Carlo Felice, in direzione di Oristano: la strada corre sul tavolato lavico formato dalle estreme propaggini del Montiferru, in mezzo ad una vegetazione di querce e olivastri. Superato **Paulilatino**, al chilometro 115, i cartelli gialli indicano il complesso nuragico di **Santa Cristina**, oggi considerato il più interessante dell'isola. La località prende nome da una chiesetta campestre dedicata a questa santa, intorno alla quale i *muristenes* per il novenario formano un ampio piazzale piacevolmente ombreggiato da rigogliose piante di olivo: qui si ritrova una caratteristica costante di altri antichi santuari pagani che hanno continuato ad essere venerati anche in epoca cristiana, assumendo il nome di un santo. La presenza di una chiesetta appartenente ai monaci camaldolesi di Santa Maria di Bonarcado è documentata fin dal secolo XIII. La costruzione attuale è frutto di numerosi restauri: in particolare la facciata risulta alquanto alterata da un intervento novecentesco, mentre su di un fianco si conservano i contrafforti medievali.



L'antico santuario di Santa Cristina è costituito da un tempio a pozzo e dal villaggio. Il luogo sacro, dedicato al culto delle acque, risale al 1000 a.C. ed è perfettamente conservato.

Agenda

Zeddiani

11 km da Oristano
Abitanti 1068
Altitudine 9 metri
Cap 09070
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Roma
tel. 418000

Scelti per voi

Le cantine

Fratelli Serra
via Garibaldi, 25
tel. 418016

Agenda

Bauladu

16 km da Oristano
Abitanti 646
Altitudine 38 metri
Cap 09070
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
via Asproni, 4
tel. 51592

Scelti per voi

Mangiare

Su pausu

S.S. 131, km 108
tel. 51202
chiuso domenica sera e lunedì

Seneghe

24 km da Oristano
Abitanti 2103
Altitudine 305 metri
Cap 09070
Prefisso 0783

Informazioni

Municipio
piazza Deriu
tel. 54259

Scelti per voi

Comprare

Olio

Fratelli Cosseddu
via Josto, 13

Oleificio Sociale Cooperativa
corso Umberto

La tomba dei giganti di Goronna, nei pressi di Paulilatino, luogo di sepoltura collettiva dell'età dei nuraghi

Uscendo da questo lato del piazzale, dopo aver percorso circa 50 metri, si raggiunge il cuore dell'antico santuario, formato da un tempio a pozzo e dal villaggio. La struttura del tempio è riconoscibile dall'esterno per la presenza di un recinto ellittico che racchiude un muro la cui forma ricorda vagamente quella di una serratura; all'interno si apre lo spazio trapezoidale del vano scala, che conduce alla cella sotterranea, perfettamente conservata. Questa è la parte davvero sorprendente dell'edificio, per il perfetto stato di conservazione e per la perizia tecnica che evidenzia, davvero eccezionale per un edificio del 1000 a.C. Le pareti sono realizzate con conci di basalto perfettamente squadri, sistemati a file leggermente rientranti l'una rispetto all'altra, elegantemente saldate con la struttura gradonata del soffitto, che si restringe verso la cella. Questa è a pianta circolare, chiusa da una perfetta falsa cupola, costruita con conci a spirale che si con-



cludono con un'apertura circolare, visibile anche all'esterno.

Sul pavimento spianato nella roccia sta il pozzo sacro, dedicato al culto delle acque, che ancor oggi filtrano dagli interstizi dei filari inferiori: qui si venerava la dea madre, la divinità della fertilità oggetto di culto in tutto il Mediterraneo antico. L'impressione che si prova affacciandosi a questo pozzo è come di sospensione. L'effetto della scala rovesciata del soffitto (un gioco visivo degno di Escher o meglio a cui Escher avrebbe potuto ispirarsi) che trascina i sensi verso il fondo magico del pozzo, è incredibilmente efficace. Auguratevi di arrivare in un giorno di poca frequenza e di poter accedere al pozzo in silenzio: vi

parrà, discendendo quegli scalini, di scendere lungo il tempo.

Ma la gente è sempre molta, oggi come un tempo. Al santuario infatti accorrevano numerosi pellegrini, che venivano ospitati nelle capanne del villaggio, visibile ancora intorno al tempio. L'ambiente più importante è sicuramente quello dell'ampia capanna circolare (che, come tutte le altre, dobbiamo supporre coperta da un tetto a forma di cono, fatto di tronchi e frasche); all'interno un sedile corre intorno a tutta la parete e forse qui sedevano i capi delle varie comunità nuragiche, per incontrarsi in occasione della visita al santuario. La difesa di questo era garantita dalla presenza di un recinto e di quattro nuraghi, di cui restano solo le fondamenta; un altro nuraghe, perfettamente conservato, si trova invece dall'altro lato del piazzale di Santa Cristina. Ha una semplice struttura monotorre e risale a 500 anni prima della costruzione del poz-



zo, a testimonianza dell'antichità della frequentazione del sito. Alla stessa epoca appartengono altri nuraghi e alcune tombe dei giganti sparse nei dintorni. Nei pressi del nuraghe si trova anche una singolare capanna allungata, forse adibita a ricovero degli animali: la datazione di questa costruzione è incerta, a testimonianza del fatto che fino a circa cinquant'anni fa, nel mondo pastorale sardo le abitudini di vita procedevano con un passo... millenario.

Per meglio apprezzare la visita dell'area di Santa Cristina ci si può rivolgere alle guide della cooperativa di giovani che gestisce ineccepibilmente il servizio, contattabili al bar posto all'ingresso dell'area. Finita la visita poi, si rientra ad Oristano per la Carlo Felice,

La provincia di Oristano comprende due dei sei Parchi Regionali della Sardegna, quello di Sinis Montiferru e quello del Monte Arci: uno dei motivi di questa scelta è sicuramente la ricchezza di particolarità floristico-botaniche.

Il 23% degli endemismi presenti nell'isola si ritrova anche nel territorio della provincia di Oristano. Sono 43 le piante endemiche sarde e alcune di queste sono esclusive della provincia: Helantemius caput-felis (una cistacea presente in Italia solo a Capo Mannu), Polygala sinisica, Limonium cornusianum, Limonium lausianum e Limonium tenuifolium.

Tra le altre specie endemiche non esclusive della provincia si deve ricordare la Anchusa littorea moris, endemismo sardo, che nella zona di Is Arenas ha il limite settentrionale del suo areale. Anche la Silene morisiana, altro endemismo esclusivo dell'isola, è presente nel territorio della provincia. Di notevole importanza è pure la presenza della Micromeria filiformis che, pur essendo un endemismo sardo-corso-balearico, è presente solo in alcune località del Sinis. Degna di nota è anche la presenza del Coris monpeleiensis, una primulacea che ha il suo areale in Sardegna esclusivamente nel Sinis, e dell'Ameria pungens, che in Italia è presente solo nell'isola. Nella foto l'Astraeus hygrometricus

Un popolo a cavallo

Un documento, che lo storico Francesco Cesare Casula ha datato 1102, conferma quanto importante fosse per i giudici d'Arborea l'allevamento dei cavalli e come questo avesse raggiunto apprezzabili dimensioni, se è vero che nella corte giudiciale fra i più alti funzionari figuravano un *maiore de caballos* e un *maiore de ebbas*. Gli allevamenti erano probabilmente localizzati nelle curatorie di Usellus e delle Barbagie, zone di confine, militarmente ed economicamente strategiche. Anche la *Carta de Logu* disciplinava con severe disposizioni ogni momento dell'allevamento e dell'utilizzazione del cavallo: i diritti di proprietà e di pascolo oppure i doveri del personale deputato all'allevamento. In particolare era regolamentata la marchiatura, in difesa da un diffuso abigeato, che nemmeno le minacce di atroci pene corporali riuscirà a cancellare dalla tradizione rurale sarda. La stessa *Carta* inoltre vietava, con severe pene pecuniarie, l'esportazione di cavalli oltre i confini del giudicato. Evidente la preoccupazione di ordine militare all'origine della norma, in un periodo segnato dalla lunga guerra contro i catalano-aragonesi, dato che il cavallo era un mezzo irrinunciabile d'attacco e di difesa. Gli stessi aragonesi, a conquista avvenuta, ben compresero che una potenza impegnata su diversi fronti di guerra mediterranei non poteva trascurare di controllare la produzione equina. A tal fine Alfonso d'Aragona, con carta regale del 9 maggio 1442, impone una pesante tassa su ogni cavallo esportato. Al periodo spagnolo risale l'istituzione della Tanca Regia, allevamento della casa reale nell'agro di Paullatino, con lo scopo di sperimentare e diffondere sul territorio una razza qualificata. E' datata 1 marzo 1401 la prima patente di amministratore della Tanca rilasciata a un tal Giuliano Scalas. Nei tre secoli di gestione spagnola, pur con alterne fortune, Tanca Regia rappresentò uno degli allevamenti più avanzati dell'intero continente europeo. In epoca sabauda il centro viene rilanciato: la reputazione della razza sarda si diffonde, alcuni begli esemplari vengono offerti come dono prestigioso al re di Portogallo e Marocco e a Napoleone Bonaparte. Oggi, sotto l'egida dell'Istituto per

l'incremento ippico, ente strumentale della Regione Sardegna, Tanca Regia è diventato un centro di selezione e di andropologia per le razze equine e di genetica molecolare. Non si trascurano la selezione delle specie equine da carne, l'addestramento e la prima fase allevatoriale con particolare riguardo alla valorizzazione e alla riabilitazione sportiva. Tanca Regia insieme a Foresta Burgos è destinata a sede di un grandioso museo all'aperto, dove osservare le attività di gestione e di addestramento dei cavalli, ammirare gli stalloni più prestigiosi, incontrare al pascolo brado i cavallini della Giara e gli asinelli sardi.

Non deve stupire il fatto che la Regione si occupi di cavalli: questo ente rappresenta a livello istituzionale il legame tra i sardi e i cavalli, legame non solo molto duraturo ma anche particolarmente intenso, connotato alla quotidianità di una società agro-pastorale. Se nelle zone dove si coltivava il grano il cavallo era utilizzato quasi esclusivamente come forza motrice, nella società pastorale era il mezzo di trasporto principe per le lunghe distanze. Era comunque protagonista in entrambe le società perché tutte o quasi le feste dei santi patroni dei paesi avevano il momento culminante nelle corse dei cavalli, con premi per i vincitori di notevole valore, soprattutto panni di broccato o velluto ricamati in oro e argento.

Continuatrice ed erede di questa atavica passione equestre, la provincia di Oristano vanta tutt'oggi un fiorentino artigianato legato al cavallo, con produzione di selle, basti, finimenti in cuoio, ferri, morsi, staffe e speroni tipici. Da secoli si ripetono, quasi invariate nelle modalità e nei rituali, manifestazioni equestri: la corsa alla stella della Sartiglia di Oristano, l'Ardua di Sedilo in onore di San Costantino e *sa carrela 'e nanti* di Santu Lussurgiu. Altre manifestazioni sono in aprile le parigie acrobatiche a Scannu Montiferru e a Paulilatino (per la Madonna d'Itria), a Santa Caterina di Pittinuri (prima decade di maggio), a Seneghe (primi di luglio per Santa Maria della rosa), a Ghilarza (prima decade di luglio per San Palmerio), ad Abbasanta (fine luglio per Sant'Agostino), a Samugheo (primi di settembre per San Basilio).

sbagliando strada

Gli agrumeti di Milis e la Madonna di Bonarcado

Partenza e arrivo: Oristano
Lunghezza: 60 chilometri
Tempo previsto per l'escursione:

 **mezza giornata**

Da Oristano si può salire a Santu Lussurgiu attraverso il Campidano e le pendici sudorientali del Montiferru: la strada percorre paesaggi molto vari, tra i quali è molto caratteristico quello costituito dagli agrumeti di Milis. Si incontrano anche alcune chiese romaniche, in particolare il santuario di Bonaccatu, uno dei più celebri della Sardegna.

Sulla statale 292, dopo Riola Sardo si seguono le indicazioni per **San Vero Milis**. A circa un chilometro da San Vero a destra si incontrano le imponenti rovine del nuraghe S'Uraki, ancora interrato, comprendente dieci torri in blocchi poligonali di basalto.

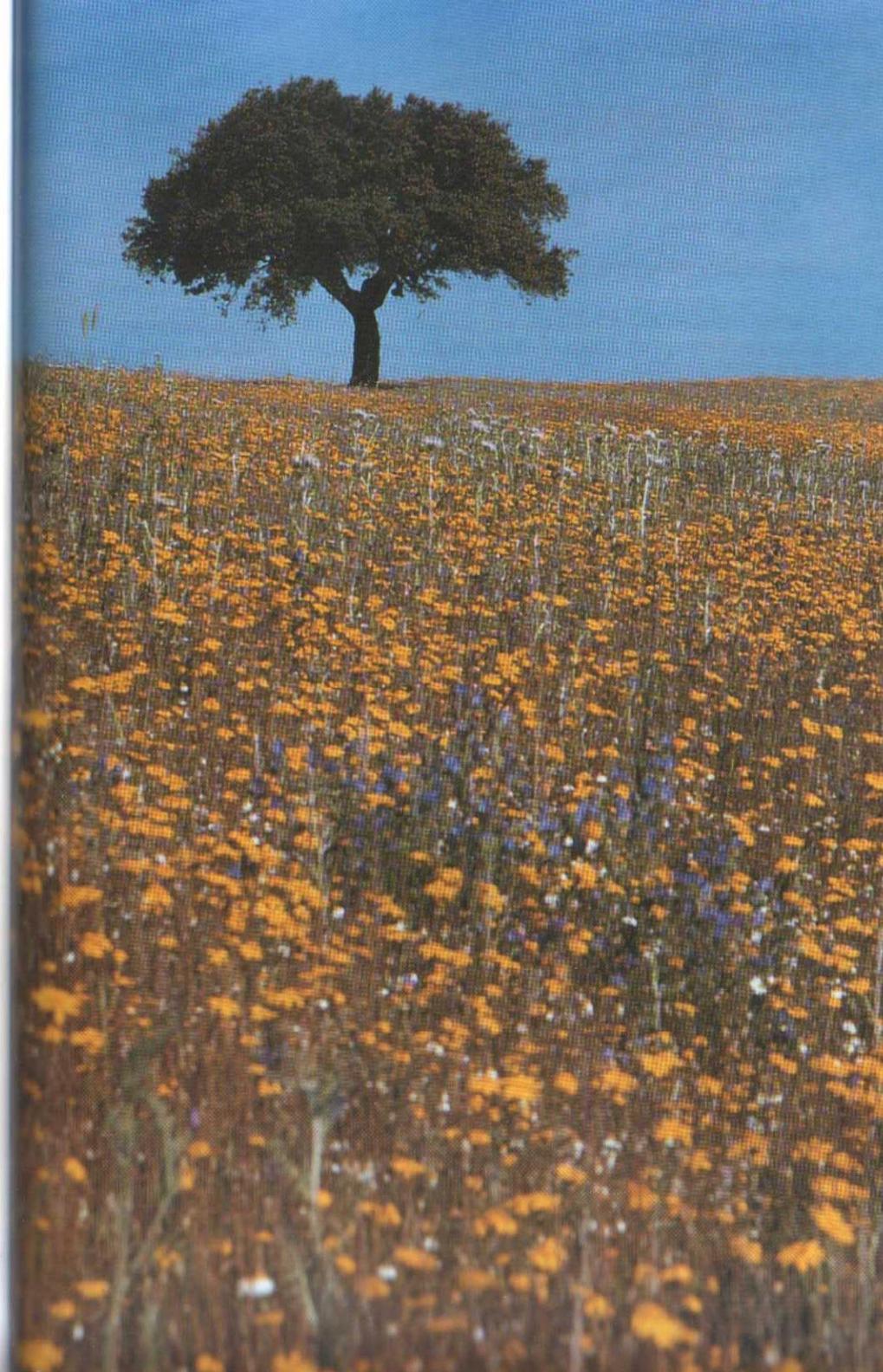
La cittadina mantiene la fisionomia caratteristica degli antichi borghi di pianura dalle case di fango, di cui esistono ancora molti esempi. Graziosa la parrocchiale di Santa Sofia, preceduta da una piccola piazza a giardino, con angoli pittoreschi che rendono piacevole la sosta.

Si prosegue per **Milis**: la strada costeggia gli agrumeti che in passato resero famosi gli abitanti di Milis. *Su milesu* era infatti il venditore di agrumi, presente ovunque con il suo carretto carico delle ceste cilindriche di canne, i *cadinus*.

Furono i camaldolesi, che ebbero il loro centro a Bonarcado, a iniziare la coltivazione nel XIII secolo, sfruttando la dolcezza del clima e l'abbondanza di acqua del riu Mannu. A testimoniare la presenza degli operosi frati, proprio nei pressi di una piantagione storica, l'Ortu de Is Paras, caratterizzata da un maestoso portale sta la bella chiesa di San Paolo. In stile romanico,

la chiesa ha una parte inferiore che si richiama a Santa Giusta e una superiore in conci alternati di arenaria e basalto. Nel centro di Milis spicca la rossa mole di palazzo Boyd, così chiamato dall'illustre famiglia di origine catalana che lo fece costruire all'inizio dell'Ottocento e che vi ospitò molti illustri personaggi, tra i quali Balzac, D'Annunzio e la Deledda. Oggi è di proprietà comunale ed è destinato a fungere da centro culturale: testimonianza di un'attenzione alla propria storia che si nota anche dalla cura per il centro storico, con le piccole strade lastricate in basalto, le case di pietra impreziosite da soglie e stipiti scolpiti, i portali delle aziende agricole.

Da Milis si sale a **Bonarcado**, sulle prime pendici del Montiferru. Al fondo del paese si incontra il complesso di Santa Maria, con il Battistero della Madonna di Bonaccatu. Nei recenti lavori di restauro sono venuti alla luce i resti del convento camaldolese, reperti di epoca nuragica e testimonianze romane. Anche la vita cristiana del santuario è molto antica: il primitivo pavimento del battistero è del 400 d.C., l'impianto a croce greca ricorda l'architettura bizantina e l'insieme della costruzione appare come una sorta di versione rustica del Mausoleo di Galla Placidia di Ravenna. La costruzione più grande, la chiesa di Santa Maria, fu consacrata nel 1146 e affidata ai Camaldolesi: testimonianze della vita della comunità religiosa sono raccolte nel *condaghe*, insieme libro contabile e cronaca dei monaci. Nel 1242 all'unica navata fu aggiunto un vano dal lato del presbiterio; quindi, nel Settecento, una seconda navata. Per la festa della Madonna di Bonaccatu (18 e 19 settembre) accorrono fedeli da tutta la Sardegna: chi ha consacrato un voto alla Madonna lo scioglie portando sulle spalle la statua per un pezzo di strada. E tutt'intorno alla processione bancarelle di pesce e di maiale arrosto rendono l'atmosfera particolarmente festante.



Scelti per voi

guida ragionata ai locali consigliati

ristoranti, osterie, enoteche, bar, caffè, botteghe artigiane, aziende agrituristiche, alberghi selezionati da Arcigola Slow Food

I consigli enogastronomici

Trattoria Roma	locale che offre una cucina di buon livello
Trattoria Roma	locale che offre una cucina di notevole livello
Trattoria Roma	locale di qualità eccezionale, da non perdere

☞ un locale (albergo, ristorante, trattoria, osteria) che ci piace in modo speciale, per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza in sintonia con lo Slow Food



Scelti per voi

Ales

Prefisso 0783

Comprare

Dolci

**Pasticceria
Fiorenzo Atzori**
via Amsicora, 8

Fiorenzo Atzori è interprete degnissimo della tradizione un tempo florida del torrone di Ales. Miele del Monte Arci, mandorle della Marmilla, gli albumi freschi degli allevamenti locali, la scorza dei limoni isolani, vanno a comporre il magnifico torrone di casa. Eccellenti anche gli altri dolci tipici: i *gueffus*, il *panis de saba* (pagnotta di farina impastata con mosto d'uva e farcita di uva passa), i *piricchittus*, il *padruas*, i *biancheddus*.

Miele

Luigi Manias
via Amsicora, 19
tel. 91477

Luigi continua una tradizione familiare che risale al 1917, quando suo nonno, fra i primi, introdusse in Sardegna le moderne tecniche per un'apicoltura razionale. La vocazione dell'area dalla quale Manias ricava il suo miele trova riscontro in testimonianze antichissime: nelle campagne di Pompu, ad esempio, poco distante da Ales, una bellissima tomba prenuragica è chiamata *su lacu de su mebi*, la vasca del miele. Infatti le condizioni climatiche, la tipicità di alcune specie vegetali, la presenza di rari endemismi, l'integrità dell'ambiente, fanno del Monte Arci un

habitat particolarmente favorevole all'apicoltura. Il millefiori, i monoflora di asfodelo, erica, cardo, lavanda, sulla, eucalipto e il raro corbezzolo, amaro e aromatico, sono i tipi di miele prodotti da questo giovane appassionato apicoltore-filosofo.

Pane

Panificio Stefano Onnis
via Gramsci, 68

Buon pane tradizionale, sapido e fragrante, presso questo laboratorio: soprattutto meritano attenzione *su civraxiu*, un pagnottone dalla crosta scura e dall'interno soffice e leggero, e *is moddixinas*, appetitose focaccine ideali per accompagnare salumi e stuzzichini.

Panificio

Giovanni Porta
via Santa Maria, 18

Porta panifica ancora con il vecchio sistema "a pasta dura", che in Sardegna viene chiamato *su coccoi*: un'elaborazione che troviamo in altre parti d'Italia, ma che qui è esaltata dalla qualità particolare del grano.

Arborea

Prefisso 0783

Dormire

Hotel Ala Birdi
strada del mare, 24
tel. 801084-5
fax 801086

Tre stelle, 142 camere, di cui 84 con bagno. Piscina, tennis, maneggio, bar, ristorante.

Prezzi: singola con bagno 93 mila, doppia 143 mila, pensione completa 165 mila a persona.

Carte di credito: tutte

Immerso nel verde e nel silenzio questo hotel offre discrete camere, un po' spartane, nel corpo centrale, e villini-bungalow prospicienti la spiaggia. L'Ala Birdi è famoso, non solo in Italia, come Centro Ippico e l'hotel è impostato un po' tutto in funzione dello sport equestre. 40 cavalli di razza anglo-araba-sarda, un maneggio coperto, due maneggi in erba e parco ostacoli sono a disposizione degli ospiti. Istruttori qualificati inoltre possono avvicinare a questo sport i neofiti o perfezionare la tecnica di chi già conosce i primi rudimenti; oppure accompagnare comitive in passeggiate alla scoperta dell'incontaminata natura della zona. Ma anche se non siete cavalierizzi sfegatati, potrete godere presso questo hotel di un piacevole soggiorno marino ed usufruire, oltre che della spiaggia, della piscina e del campo da tennis. Le zanzare (siamo pur sempre in area di bonifica!) abbondano (ma le disinfezioni sono altrettanto abbondanti), il mare è quello del golfo di Oristano, un poco lacustre, ma il luogo è molto accogliente, e la gestione dell'hotel si prodiga in animazione e intrattenimenti.

**Campeggio
S'Ena Arrubia**
tel. 800552
strada per il mare, 29

Scelti per voi

Prezzi: per persona da 5000 a 7700 lire; piazzola da 10800 a 15000 lire, luce ed acqua incluse. Aperto tutto l'anno.

Sono 372 piazzole, dislocate in una pineta di circa 100.000 metri quadrati, a 50 metri dal mare a disposizione di roulotte o tende. Il campeggio è molto frequentato da una clientela locale di famiglie, che d'abitudine lascia sul posto le roulotte tutto l'anno. L'ambiente è abbastanza curato, la pineta accogliente e fresca, il ristorante-pizzeria un po' caro rispetto alla qualità del cibo, ma pulito e dal servizio efficiente.

Mangiare

L'Aragosta

presso l'hotel Ala Birdi tel. 800268
chiuso in gennaio
coperti: 50
prezzi: 40-50 mila vini esclusi
carte di credito: tutte

Decisamente consigliabile, a dispetto di una diffusa e peraltro generalmente giustificata diffidenza rispetto ai ristoranti di albergo, questo locale ospitato in una saletta ben arredata, appartata rispetto ai saloni ristorante dell'hotel. Lo gestisce con notevole professionalità Davide Collu, il quale segue personalmente

anche il lavoro dei due giovani cuochi. Buona la proposta di pesce: zuppa di arselle, bottarga, sottoli, salami tipici, tagliolini al nero di seppia, gamberi ai fiori di zucca, grigliate e pesci al cartoccio; ottimi i dessert, eccellente il rapporto prezzo/qualità. Discreta la scelta di vini.

Comprare

Latte, latticini, formaggi

Latte Arborea
corso Italia, 7

Dalle fattorie dell'area della bonifica questa cooperativa raccoglie il latte che poi pastorizza e distribuisce in una vasta area della Sardegna. Inoltre produce una buona gamma di latticini. Nello spaccio potete trovare freschissime mozzarelle, ricotte, burro, crescenza e pecorini di produttori locali.

Bauladu

Prefisso 0783

Mangiare

Su pausu

S.S. 131, km 108
tel. 51202
chiuso domenica sera e lunedì
ferie: agosto
coperti: 120
prezzo: 35-40 mila vini esclusi
carte di credito: no

Decidere di fare le ferie ad agosto, per un ristorante a pochi chilometri dal mare, la dice lunga sul tipo di cucina offerta e sulla clientela a cui si rivolge. Niente pe-

Scelti per voi

sce, allora, e niente carovane di turisti accaldati e frettolosi. Nella sua semplicità un po' anonima, questo è un ristorante dove si fanno le cose come si deve. A partire da Pìera, in cucina, friulana d'origine, ma interprete fedelissima e raffinata della tradizione gastronomica isolana, a Salvatore, in sala, patron esuberante, attento e grande conoscitore di vini, alla figlia Raffaella, sommelier di buona razza che da quest'anno andrà a collaborare con l'Enoteca Vinaria di Olbia, tutti i Corrias credono in ciò che fanno e cercano di farlo al meglio. Insaccati di piccoli produttori, pernice sott'olio, frattaglie di agnello in umido di vino bianco e verdure arrosto per incominciare; poi tagliatelle al sugo di cacciagione, la succulenta minestra *su succu a sa busacchessa*, i ravioli ai vari ripieni, secondo stagione, come primi piatti; e come secondo il trionfo delle carni tipiche (agnello in padella o meglio *anzone pane 'e casu*, il coniglio selvatico ripieno, il classico *porceddu*, il capretto e d'estate anche la pecora, arrosto). Ottima scelta di formaggi locali, discreta quella dei vini. Sono disponibili anche alcune camere.

Cabras

Prefisso 0783

Mangiare

Il caminetto

via Battisti, 8
tel. 391139
chiuso il lunedì
ferie: novembre

coperti: 150
prezzo: 40 mila vini esclusi
carte di credito: tutte

Locale un po' caotico, sempre affollato, dall'arredo forse troppo casual, ma dalla cucina onesta come i prezzi. La proposta è quella tipica degli stagni: la merca, la bottarga, i rari anemoni di mare soavemente fritti, la *burrìda* (il gattuccio di mare in salsa di pomodoro), l'anguilla *incasada* (cotta nella crosta di pane). Non mancano pesce di mare freschissimo, fornito dalla Cooperativa Pescatori di Su Pallosu, e in stagione magnifiche aragoste.

Leopardi

via Leopardi, 53
tel. 290807
chiuso il mercoledì,
mai d'estate
ferie: novembre
coperti: 80+dehors
prezzi: 35 mila
carte di credito: tutte

Il locale nasce come pizzeria e tuttora sforna buone pizze cotte nel forno a legna. Ma con il passare del tempo è cresciuta l'ambizione gastronomica e la proposta di piatti di pesce si è ampliata sino a coprire tutta la gamma della locale tradizione. Discreti anche i dolci e accettabile la carta dei vini. Prezzi adeguati alla qualità.

Sa funtà

via Garibaldi, 25
tel. 290685
chiuso la domenica
ferie: 15 giorni in giugno e in dicembre
coperti: 50

prezzo: 60 mila vini esclusi
carte di credito: no

Il menu che Gigi Ledda presenta nel suo locale, il cui nome deriva dall'antichissimo pozzo visibile all'interno che ancora offre acqua purissima, richiede una buona conoscenza della lingua isolana. Se non la possedete rivolgetevi al patron, allora, perché è praticamente impossibile segnalarvi l'elenco completo dei piatti che Ledda propone di stagione in stagione, tutti attinti dall'inesauribile patrimonio della tradizione culinaria del luogo. Cucina di stagno e di mare, raffinata, colta, ma non esasperatamente filologica: buona da mangiare, insomma. Arricchita da qualche piatto tutto terragno, di carne di agnello, di pecora o di maiale, come *sa petta imbinada*, carne suina magra macerata nel vino. Buon pecorino finale, dolci tradizionali, discreta scelta di vini regionali: i prezzi sono un po' alti, ma la cucina li merita.

Comprare

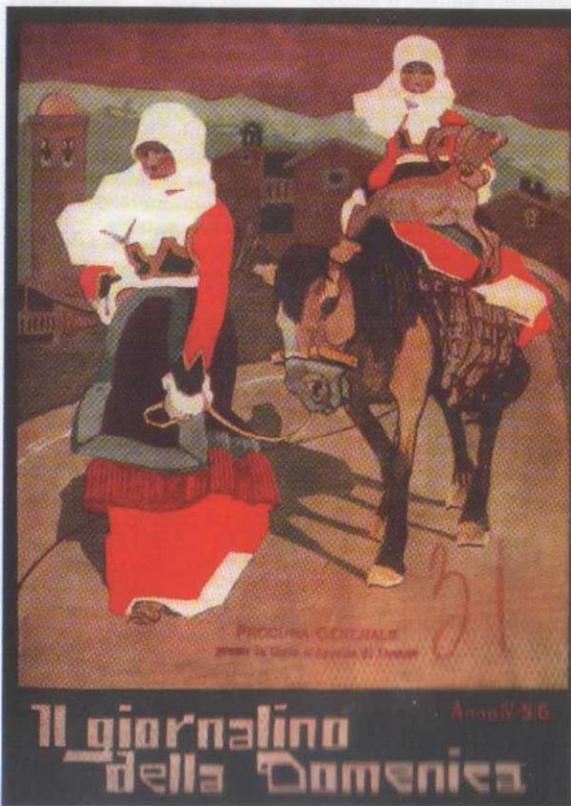
Dolci

Giuseppe Facella
via Tharros, 21

In questa pasticceria troverete i dolci tradizionali della Sicilia, la terra d'origine di Facella, e della Sardegna, l'isola dove vive e lavora. Zuccata e pasta di mandorle per la prima, *guelfus*, amaretti, *pabassinos* per la seconda.

Pasta fresca

Da Gesualda
corso Italia, 64



Il giornalino della Domenica

Anno V N. 6

Scelti per voi

Ravioli ripieni di ricotta ed erbe, gnocchetti sardi e soprattutto delicatissime sebadas sono i prodotti di punta di questo scrupoloso artigiano.

Pesce fresco e conservato Fratelli Manca via Cima, 5

Dai fratelli Manca si trova ovviamente pesce fresco di giornata, ma soprattutto la bottarga, nella cui preparazione sono specializzati. Le uova di muggine, materia prima necessaria per ottenere il migliore caviale sardo, arrivano anche da Orbetello, in quanto le peschiere locali non forniscono più una quantità sufficiente di pesce. Ma la qualità della bottarga è sempre alta (come ovviamente anche i prezzi) e i Manca la commercializzano su richiesta in tutta Italia.

Pescheria Vittorio Mirai via Roma, 33

I Mirai sono giovani e intraprendenti e nel loro bel locale nel centro di Cabras, oltre che alla vendita di pesce fresco, si dedicano alla preparazione di pesce affumicato, della pregiata merca, di pesce secco e naturalmente anche di ottima bottarga di muggine.

Artigianato

Ceramiche Angelo Sciannella corso Italia, 207 tel. 290257

Questo artigiano produce vasi, lampade, oggettistica d'uso e d'arredo, che ven-

de direttamente presso il laboratorio. Interessanti e divertenti soprattutto i galletti oristanesi, brocche e vasi in argilla rossa del luogo, decorati con motivi di animali. Orario continuato; chiuso in agosto.

Cuoio Graziano Viale via Brigata Sassari, 34 tel. 391912

Se vi interessa la maschera di *su Componidori*, il capo corsa della Sartiglia, qui potete trovarla, assieme ad altre maschere tradizionali del folclore sardo (il *Gnignante* di San Sperate, *su Boe*), e a varia oggettistica per l'arredo.

Le cantine

Attilio Contini via Genova, 48 tel. 290806-290182

Dal 1898 la famiglia Contini produce Vernaccia in Cabras e basterà visitare i locali di invecchiamento, dove riposano solenni botti in legno colme del vino di numerose annate, per avvertire tangibile il senso di una storia antica, di una tradizione fortemente vissuta. Con l'assemblaggio di Vernaccia di diversi millesimi, ogni anno Paolo e Antonio Contini imbottigliano la perla di casa, quell'Antico Gregori che ogni volta sbalordisce per l'oro-ambra del suo colore e per la ricchezza dei profumi. Ma i vini di casa Contini non si fermano qui. Avvalendosi di vasche inox, di sistemi di raffreddamento automatici, di torchi all'avanguardia, dalla loro cantina escono anche otti-

mi vini di moderna concezione, come il Nieddera rosso e rosato, i bianchi fruttati Karmis e Arethusa, la Vernaccia di Oristano millesimata e qualche buon rosso affinato in barrique.

Cuglieri

Prefisso 0785

Mangiare

Desogos

via Cugia, 6
tel. 39660
chiuso il lunedì, mai d'estate
ferie: mai coperti: 90
prezzo: 30-35 mila
carte di credito: no

Il ristorante può vantare ben cinquant'anni di attività, tutti all'insegna della cura scrupolosa per le preparazioni e per la fedeltà assoluta alla gastronomia tradizionale. Piatti di carne, dunque, come vuole l'autentica cucina sarda, con le *panadas* d'agnello e di maiale assolutamente da non perdere. Ma anche i banali sottoli, che aprono il pasto, preparati dalle donne del Desogos (mamma Rita, con la figlia Rina ai fornelli e le altre due, Andreina e Pina, ai tavoli), qui sono una delizia. Ma tutta la proposta, dai ravioli ripieni, alle zuppe di verdura, alla salsiccia arrosto, ai magnifici pecorini, ai tipici dolci (come i *pabassinos*, le *sebadas* e le *tilliccas*), vi risulterà di notevole qualità. L'ambiente è rustico, il vino, passabile, è quello di casa (bianco o rosso?), ma i prezzi, rispetto alla qualità della cucina, sono de-

Scelti per voi

cisamente favorevoli. Desogos dispone anche di 15 semplici ma linde e tranquille camerette, di cui 5 con bagno (25 mila lire la singola, 50 mila la doppia).

La meridiana

via Littorio, 2
tel. 39400
chiuso il mercoledì
ferie: seconda metà d'ottobre
coperti: 40+20 esterni
prezzo: 60 mila
carte di credito: no

Il locale è piccolo e grazioso. Emilio, il patron, è anche abile cuoco e propone, insieme alle specialità del territorio, qualche piatto creativo. Da provare il cosciotto di agnellone e, in

autunno, i funghi del Montiferru in numerose, eccellenti preparazioni. Ottime anche *sa bentre 'e sambiane* (pancia della pecora ripiena) e le *panadinas*. D'estate prevale la cucina marinara. Buona scelta, seppur un po' limitata, di vini regionali.

Comprare

Carni

Macelleria Franco Arca corso Umberto

Qui si trovano le migliori carni bovine del circondario, che Franco Arca si procura macellando soltanto animali da allevamenti propri. Il pascolo particolare delle pendici

del Montiferru conferisce ai vitelli e ai manzi della varietà modicana un sapore unico, quasi dimenticato. Buone anche le salsicce fresche e stagionate.

Dolci

Barbara Perria località Aligorra, 11

Barbara Perria pone la massima cura sia nella ricerca di materie prime ineccepibili sia nella scrupolosa applicazione di ricette tradizionali. I suoi *pabassinos*, le *pardulas*, i bianchini o *bianchittos*, sono praticamente perfetti; ottimi anche i ravioli di formaggio o di ricotta.

Ugo Sechi

via Basilica, 11/a

Ugo Sechi ogni giorno sforna, freschissimi, i dolci della tradizione sarda (ricottelle, amaretti, *pabassinos*, *tilliccas*) e alcune preparazioni di fantasia di ottima fattura.

Formaggio

Montiferru Lattiero Casearia via Sa Serra

E' l'unico caseificio privato della zona ovest del Montiferru dove è possibile acquistare buoni pecorini freschi e stagionati, una saporita ricotta e sapide caciottelle.

Olio

Giovanni Cocco corso Umberto; 95 tel. 36017

La zona di Cuglieri è una delle più vocate della Sardegna per l'olivicoltura e l'olio che se ne ricava va



Scelti per voi

conoscendo lusinghiere affermazioni in varie degustazioni. Quello di Giovanni nasce da cure quasi ma-

zionato cultore di tutti gli sport acquatici e dunque in questa sua trattoria dominano i piatti di pesce. Ostriche e tartufi crudi o in padella, spaghetti alla bottarga, risotto alla pescatora: i soliti piatti della cucina di mare di tutte le coste italiane, ma qui impreziositi da una materia prima eccellente. Non mancano alcuni piatti della cucina tradizionale, perfettamente cucinati: le anguille *incasadas*, le panadine, il cappone con patate, gli spiedini di carni miste. Da non perdere le verdure sott'olio, magnifiche, servite come antipasto, esaltate da un profumato olio di Cuglieri, il paese d'origine della moglie di Riccardo, Graziella, che si occupa della cucina.

Comprare

Pane
Panificio Dettori
via Nazionale, 2

La produzione della famiglia Dettori copre tutta la gamma del pane tradizionale, dalle tipiche *palizadas*, ai *coccorrois*, alle *cozzazzas*, al *su pistoccu*, il pane biscottato. Su ordinazione è possibile ottenere anche i pani rituali.

Artigianato

Cestineria in asfodelo
Pietrina
Puggioni Zucca
via Regina Margherita, 44
tel. 34864

Tutta questa zona vanta un'antica tradizione artigianale, quella della cestine-

ria in asfodelo. Percorrendo la via principale di Flusio, infatti, non mancherete di notare cesti di varie foggie e formati esposti sul marciapiede per la vendita. Noi vi segnaliamo questo ottimo indirizzo, ma sono molti gli artigiani che si misurano in questa particolare specialità.

Le cantine

Cooperativa Viticoltori della Planargia
via Nuova, 8
tel. 34886

È l'unica cantina sociale operante in questo territorio, ma non è ancora riuscita a valorizzare come merita un vino importante come la Malvasia di Bosa. È possibile effettuare acquisti presso la cooperativa stessa, sia di Malvasia invecchiata che di Malvasia Planargia spumante, che forse rispetta maggiormente che non la invecchiata la tipologia del vino tipico di quest'area.

Fordongianus

Prefisso 0783

Mangiare

Zia Adelaide
via Rosa Sanna, 11
tel. 60144
chiuso il venerdì
ferie: mai
coperti: 50+sala
banchetti
prezzo: 25 mila
carte di credito: no

Pochi piatti, quelli della cucina di casa, della tradizione del posto, ma ben fatti, gustosi e di materie prime eccellenti: ecco la specifi-

Scelti per voi

cità della proposta di zia Adelaide, da molti anni ormai alla guida di questo locale. Qui troverete i ravioli di ricotta e verdure, le lasagne fatte in casa, le zuppe (di fagioli, di cipolle, di verdure), l'agnello con i carciofi, *su porceddu*, il coniglio con le olive e d'estate anche alcuni piatti di pesce cucinati soprattutto arrosto, tra cui vi segnaliamo le anguille. Qualche (poche!) bottiglia di cantine dell'oristanese, vino sfuso discreto, un prezzo che fa bene al cuore e al portafoglio.

Ghilarza

Prefisso 0785

Dormire

Su Cantaru
via Monsignor Zucca, 2
tel. 54523
Due stelle, 25 camere con bagno e telefono.
Ristorante, bar.
Prezzi: singola 37 mila, doppia 64 mila, pensione completa 98 mila a persona.
Carte di credito: no

Questo albergo, che offre anche un buon servizio di ristorante, con una varia proposta stagionale di piatti tipici regionali, vi garantisce tranquillità e discreto comfort. Si trova a pochi chilometri dalla statale Abbasanta-Nuoro, nell'immediata periferia del paese, immerso nel verde e nel silenzio.

Mangiare

Ai Marchi
via Concezione, 1

tel. 52280
chiuso il martedì
ferie: 15 giorni in gennaio e 10 in febbraio
coperti: 80
prezzi: 50 mila
carte di credito: le principali

In una bella casa di basalto, tipica ghilarzese, i fratelli Marchi offrono una cucina tradizionale di buona fattura, con qualche tocco creativo, a volte un poco estemporaneo. Funghi, in stagione, salumi locali, ravioli "ai Marchi", carni alla griglia e qualche buona preparazione marinara d'estate. Notevole scelta di vini regionali.

Marina di Torre Grande

Prefisso 0783

Dormire

Del Sole
via Duca degli Abruzzi
tel. 22000 fax 22217
Tre stelle, 54 camere con bagno, senza aria condizionata né televisore.
Ristorante, piscina.
Prezzi in alta stagione: singola 84 mila, doppia 126 mila, mezza pensione 110 mila.
Carte di credito: le principali

Marina di Torre Grande è la spiaggia degli oristanesi e dunque, in luglio e agosto, è un po' affollata di famiglie. Ma la spiaggia sabbiosa è molto ampia e la passeggiata a mare abbastanza ridente. Segnaliamo questo unico albergo atti-

vo, anche se rispetto al comfort che offre è un po' caro. Avrebbe bisogno di una bella ristrutturazione generale, o per lo meno di una radicale rinfrescata. Comunque la posizione è favorevolissima, a pochi metri dal mare, è dotato di una grande e bella piscina e, onore al merito, è attrezzato per accogliere anche portatori di handicap.

Mangiare

Da Giovanni
via Colombo, 8
tel. 22051
chiuso il lunedì
ferie: tra ottobre e novembre
coperti: 80
prezzi: 40 mila vini esclusi
carte di credito: no

Questo è il tipico ristorante dall'ambiente vecchiotto, ma accogliente, dalla solida cucina, di quelle che non tradiscono mai, dallo stile di servizio un po' disinvolto ma efficiente che



niacali, sulle orme della vecchia tradizione familiare, dalla raccolta alla molitura, nel modernissimo frantoio dell'azienda, all'imbottigliamento, con il risultato di garantire un'extra-vergine di straordinaria finezza.

Flussio

Prefisso 0785

Mangiare

Da Riccardo
via Nazionale, 4
tel. 34752
chiuso il martedì, mai d'estate
ferie: ottobre
coperti: 60
prezzo: 40 mila vini esclusi
carte di credito: no
Riccardo Cadoni è appas-



Scelti per voi

la clientela locale da anni ha scelto come propria mente suo. Giovanni appartiene alla cultura gastronomica dell'oristanese, come la merca, come le verdure del Sinis, come gli amaretti: un'istituzione. E se è in giornata, vi intratterrà con aneddoti e storie gustose; se è di cattivo umore vi rovescerà sul tavolo tutti i mugugni tipici di chi da più di cinquant'anni esercita con successo una delle professioni più difficili, quella del ristoratore. Ma mentre maledirà simpaticamente le tasse e si lamenterà per la difficoltà di reperire il personale giusto, vi servirà la sua eccellente crema di uova di spigola o di branzino, il *pisci a scabecciu*, gli spaghetti con la bottarga o con i frutti di mare, e magnifiche grigliate di freschissimo pesce. E voi starete comunque benissimo.

Marrubiu

Prefisso 0783

Comprare

Formaggi SE.PI.

Formaggi Pecorini
S.S. 131, km 76,1

I fratelli Sedda raccolgono il latte ovino soprattutto dai pastori della Barbagia, là dove il pascolo garantisce ricchezza di erbe aromatiche e purezza d'acqua, e dunque un latte di particolare fragranza. Da questa materia prima eccellente il caseificio produce con tecnologia moderna, ma con frequenti interventi manuali quando le fasi di lavorazione tradizionali-

mente lo richiedono, Fior di Barbagia, Fiore Sardo, ricotte e caciotte, che è possibile acquistare presso lo spaccio aziendale.

Salumi

Salumificio MA.GI.CA.
località Is Bangius
via Case Sparse, 3

Nel suo laboratorio con vendita Efisio Cara produce salumi squisiti, tra cui segnaliamo salsicce, salami, lonze, coppe, *grandua*, *musteba* e qualche prosciutto. Grazie alla qualità costante dei suoi salumi questo indirizzo è diventato un sicuro punto di riferimento per chi cerca la tradizionale salumeria isolana. Merito della cura con cui Efisio si occupa di ogni fase della lavorazione e soprattutto della eccezionale qualità delle materie prime: qui si utilizzano quasi esclusivamente le carni di animali allevati in proprio.

Le cantine

Cooperativa vitivinicola
S.S. 126, km 117,450
tel. 859213

Una cantina sociale che produce vini abbastanza validi, ma che dovrebbe operare una selezione più attenta all'interno delle singole denominazioni e anche una maggior promozione. Potete acquistare tutti i giorni il Campidano di Terralba doc (da uve bovale sarda e bovale di Spagna), il rosso Monica di Sardegna doc, un vitigno di probabile origine iberica presente solo sull'isola, il bianco profumato Nuragus di Cagliari doc.

Mogoro

Prefisso 0783

Artigianato

ISOLA

via Gramsci, 1
tel. 990581

Mogoro è una piccola capitale dell'artigianato sardo. Qui trovate botteghe che producono manufatti in legno e sughero, oreficeria, tappeti ed arazzi. Gli indirizzi sono tantissimi e la qualità dei prodotti può essere anche molto differente. Rivolgetevi alla locale sede dell'ISOLA (Istituto sardo organizzazione lavoro artigiano), nell'edificio dove ha sede anche la cooperativa Su Trobasciu, per documentarvi adeguatamente e poi visitate, confrontate e contrattate.

Le cantine

Cantina Sociale Il Nuraghe
S.S. 131, bivio
tel. 990285-990496

Questa cantina è sicuramente una delle più attive dell'isola, una di quelle, e non sono molte purtroppo, che hanno ben chiara una filosofia di qualità e di selezione. E tuttavia, operando in condizioni di oggettiva difficoltà (la viticoltura tende a scomparire e oltretutto in quest'area sono attive ben cinque cantine sociali) i risultati non sono ancora adeguatamente conosciuti o apprezzati. Buoni i vini tradizionali (il Monica di Sardegna, il Vermentino di Sardegna, chiamato Don Giovanni) e ottimi quelli da vitigni autoctoni

Scelti per voi

recentemente riproposti, come il Semidano.

Narbolia

Prefisso 0783

Dormire

Campeggio Is Arenas
tel. 52284

aperto dal 1-5 al 30-9
150 piazzole
Prezzi alta stagione: 15 mila a piazzola (luce ed acqua incluse), 10 mila a persona adulta, 7500 i bambini

In 60.000 metri quadrati ricavati nella magnifica pineta che giunge sino alle dune della celebre spiaggia di sabbia bianca di Is Arenas, questo campeggio, peraltro nei mesi di punta un po' troppo affollato rispetto agli spazi, offre qualche bungalow in legno senza servizi a 80 mila lire al giorno, market e pizzeria.

Campeggio Nurapolis

tel. 52283
aperto tutto l'anno
180 piazzole
prezzi alta stagione: 16 mila a piazzola (luce ed acqua incluse), 8000 per persona adulta e 5500 i bambini

Questo campeggio è immediatamente adiacente all'altro, ma lo preferiamo perché dispone di ben 12 ettari di bosco, il doppio. Inoltre la cooperativa che lo gestisce è formata da ragazzi simpatici, attivi e innamorati della loro terra. Ignazio Porcedda, uno dei fondatori, funge da guida espertissima per comitive

che vogliono effettuare trekking o escursioni. Buoni l'animazione, il servizio bar, market e pizzeria.

Artigianato

Pietre, coralli, metalli preziosi

Arte Artistico Artigianato
vicolo Mariano, 2
tel. 57485

Oggetti in trachite, ossidiana, metalli preziosi, corno, corallo e pietre preziose, creati rivisitando temi e motivi del folklore con gusto moderno e tecniche assolutamente manuali: li potete acquistare tutto l'anno presso il laboratorio di Sabine Ursula Voigt.

Oristano

Prefisso 0783

Dormire

Hotel CA.MA.
via Vittorio Veneto, 119
tel. 74374 fax 74375
Tre stelle, 54 camere con bagno, telefono, riscaldamento, aria condizionata, televisore. Prezzi: singola 70 mila, doppia 96 mila; mezza pensione 98 mila, pensione completa 118 mila. Carte di credito: tutte

Nella via che collega piazza Mariano con piazza del Popolo, e dunque in posizione centrale, a due passi dalla stazione ferroviaria, questo hotel di stile moderno offre un discreto comfort e camere dall'arredamento semplice in un ambiente piacevole, a prezzi tutto sommato adeguati alla qualità del servizio, che

forse, dato il livello, vorrebbe qualche prestazione in più.

Hotel I.S.A.

piazza Mariano, 50
tel. 360101
Tre stelle, 54 camere con bagno o doccia, riscaldamento, aria condizionata, telefono. Ristorante, sala riunioni. Prezzi: doppia 120 mila colazione compresa; Carte di credito: le principali



Confortevole albergo in centro città in gran parte rinnovato. Sistemazione ideale per chi desideri girare a piedi il centro cittadino o godere del caratteristico carnevale oristanese: sotto le sue finestre ha termine la corsa sfrenata di *Is Pariglias*.

Mistral

via Martiri di Belfiore
tel. 212505 fax 210058
Tre stelle, 48 camere

Scelti per voi

con bagno, riscaldamento, aria condizionata, telefono e televisore.

Ristorante, bar.

Prezzi: singola 55 mila, doppia 90 mila, mezza pensione 84 mila, pensione completa 100 mila.

Carte di credito: tutte

In pieno centro d'Oristano (attenzione dunque alle camere che danno sulla via di transito) un piccolo hotel un po' vecchiotto, di



buon comfort, con discreto servizio di ristorante e soprattutto dotato di aria condizionata, che nelle afose giornate estive oristanesi è di grande sollievo.

Mistral 2

via XX Settembre
tel. 210389

Quattro stelle, 132 camere con bagno, riscaldamento, aria condizionata, telefono, televisore.

Bar, ristorante, sala conferenze, piscina. Prezzi: singola 85 mila, doppia 126 mila, mezza pensione 110 mila, pensione completa 130 mila. Carte di credito: le principali

Situato in una zona di Oristano abbastanza tranquilla, questo è il miglior hotel della città. Nuovo, elegante, con camere spaziose e ben arredate, servizio confortevole e adeguato al livello del locale, dispone di sala conferenze e piscina.

Villa delle rose

piazza Italia, 5
tel. 310101-310117

Tre stelle, 21 camere con bagno o doccia, riscaldamento, aria condizionata, telefono, televisione.

Ristorante, sala riunioni. Prezzi: doppia 120 mila colazione compresa; Carte di credito: le principali

L'hotel, è nuovo, tranquillo e accogliente ed ha sede in un edificio recentemente ristrutturato. Alcune camere dispongono di un piano cottura e di servizi per portatori di handicap.

Mangiare

Craf

via De Castro, 34
tel. 70669

chiuso la domenica
ferie: mai
coperti: 50
prezzi: 40 mila vini esclusi
carte di credito: AE

La sera, lasciate le spiagge, è piacevole fare due

passi lungo la bella via De Castro e fermarsi a cena da Salvatore Pippia. Si scendono alcuni scalini e ci si accomoda in due comode salette, dai mattoni a vista. Niente pesce, in questa trattoria semplice all'apparenza ma raffinata nella sostanza. Dal Montiferru provengono i magnifici funghi sott'olio e buona parte dei salumi che vi verranno serviti come antipasto: *grandua* (guanciale), *sattizzu* (salsiccia), *boga-dura* (pancetta), la bresola di puledro. Ancora funghi con il risotto o in zuppa, come secondo, oppure ravioli di erbetta e ricotta e poi il trionfo delle carni sarde: dall'asino al *porceddu*, al *crabbitu* (capretto), all'agnello aromatizzato al mirto. Buona varietà di dolci locali, discreta scelta dei vini, ma si può migliorare. Prezzi non bassissimi, ma adeguati.

Da Renzo

località Siamaggiore
S.S. 131
tel. 33658
chiuso domenica sera e lunedì
ferie: due settimane in gennaio
coperti: 400
prezzi: 50 mila
carte di credito: tutte

A dieci chilometri da Oristano questo ristorante costituisce una delle mete predilette dalla clientela locale e ovviamente, data la sua posizione sulla Carlo Felice, raccoglie d'estate anche numerose comitive di turisti. Ma niente paura, non stiamo parlando di una catena di montaggio del cibo. È pur vero che i

Scelti per voi

camerieri viaggiano alla velocità della luce, che cucina e servizio fanno scintille, che i banchi del pesce paiono quelli che vediamo sulle banchine all'arrivo dei pescherecci: da Renzo Corona si mangia bene, molto bene. Cucina stagionale, che fonda sul pesce la sua ragion d'essere. Gattuccio di mare in salsa di noci, seppie in padella, filetti di spigola marinata, paté di spigola, insalata di sampietro, spaghetti all'aragosta, tagliolini al pesce spada, risotto ai ricci di mare, pesce pregiato cotto nel sale, aragosta alla sarda (eccellente): ecco parte della proposta, che in autunno si arricchisce di funghi e carni arrosto. Buona scelta di vini regionali, prezzi tutto sommato onesti. Optate, le sere d'estate, per i tavoli nel bel giardino, più freschi e accoglienti.

Il Faro

via Bellini, 25
tel. 70002
chiuso domenica sera e lunedì
ferie: variabili
coperti: 45
prezzo: 60-70 mila
carte di credito: le principali

Giovanni Brai, il patron di questo ristorante da considerare tra i primissimi dell'isola e certo tra i migliori italiani, non è personaggio estroverso. Probabilmente vive il suo lavoro, volto all'eccellenza, con una punta di insoddisfazione: l'oristanese non è area a grande vocazione turistica e la clientela locale, come sempre, non basta a ga-

rantirgli quell'afflusso che meriterebbe. La sua è cucina di ricerca e di tradizione, fondata su materie prime di alta qualità: accanto alle magnifiche ricette del luogo (*su succu a sa busacchessa*, le classiche panadine oristanesi, *anguidda incasada*, l'agnello alla Vernaccia) troviamo risotto agli asparagi selvatici, code di gamberi ai carciofi, insalata di porcini e ovuli, insalata di aragosta, costata di pecora o capra. Piatti meditati, stupendamente cucinati dalla moglie di Giovanni. E non perdetevi la selezione di pecorini: una vera goduria! La carta dei vini e il servizio sono adeguati al livello del locale. Un sorriso in più, signor Giovanni! Ristoranti come il suo alla fine avranno il successo che loro compete.

La Forchetta d'oro

via Giovanni XXIII, 2
tel. 302731
chiuso la domenica
ferie: qualche giorno a ferragosto
coperti: 60
prezzi: 35 mila
carte di credito: tutte

Cucina a vista, in questo locale caro agli oristanesi, dove Pietro Scodina e i suoi aiuti, tutti in bianco immacolato, lavorano svelti e allegri, servizio rapido ed efficiente, arredo in puro stile modernista, bruttino, ma molto pulito e dall'aria familiare. Il ristorante è sempre animato, e troverete buon pesce, cucinato in modo leggero e sapido. Ogni tanto fa bene all'anima ritrovarsi in un locale come questo, che fa del servizio al pubblico motivo

di soddisfazione e di orgoglio, che pratica prezzi onesti, che propone, anche in virtù della veloce rotazione, materie prime sempre fresche.

Comprare

Carni

Macelleria Giovanni Piras
via Mazzini

Questa macelleria ha sede nella centralissima via Mazzini e le sue vetrine si allineano a quelle delle migliori boutique della città. A buon diritto: provate ad esempio il magnifico sanguinaccio dolce, oltre ovviamente alla scelta di carni bovine, ovine e suine di altissima qualità.

Dolci

Pasticceria Crem Rose
via Cagliari, 422

Sulla strada che porta a Santa Giusta, quasi alla periferia di Oristano, apre le sue moderne, invitanti vetrine questo nuovissimo locale. Luigi Masala è un artigiano pasticceria esperto, che conosce perfettamente tutte le specialità regionali ed anche l'arte bianca continentale. Un indirizzo affidabile, dove vale la pena sostare per la prima colazione, per godere dell'assortimento di brioches e croissant appena sfornati.

Alberto Mele
via Canepa
Palazzo Cier

Tutta la gamma dei dolci sardi della tradizione (*mu-staccioli, gueffus, casadinas, pabassinos*) si ac-

Scelti per voi

compagna in questa ricca pasticceria ad una buona scelta di dolci extraregionali. Molto curato, ad esempio, l'assortimento di pasticcini mignon, ottimi i gelati e i semifreddi.

Sorelle Tola
via Veneto, 136

Qui si viene soprattutto per assaggiare i mustaccioli, gli autentici mustaccioli di Oristano, dalla caratteristica forma a rombo, prodotti con una pasta (farina, limone, zucchero) che lievita anche per venti giorni.

Gastronomia
Salumeria
Sebastiano Urracci
via Figoli, 39/41

Insaccati di ottima qualità, anche quelli di piccoli artigiani locali, formaggi sardi e nazionali, latticini freschi, tra i quali la deliziosa burrata di Mondragone: ecco un piccolo esempio del bencodi che ha reso questa salumeria un luogo obbligato per la *gourmanderie* oristanese.

Artigianato

Ceramiche
Cooperativa
Artigiana Ceramisti
via Olbia, 48
tel. 358103

Una cooperativa di giovani che si preoccupano di produrre oggetti in ceramica che vadano oltre il puro folklore tradizionale: buon gusto e stile in decorazioni che sanno sposare l'iconografia tipica ad un segno moderno e avvincente. Chiude la settimana di ferragosto e di Natale; orario

dalle 8.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30.

Pau

Prefisso 0783

Dormire

Campeggio
Sennisceddu
località Sennisceddu
tel. 939281 fax 52255
38 piazzole, 5 bungalow da quattro posti.
Prezzi alta stagione:
adulti 6000, bambini 4500, piazzola 11500, bungalow 80000

Sono 20.000 metri quadrati bene attrezzati a campeg-

gio, di verde, silenzio e aria purissima, ottimamente gestiti dalla medesima cooperativa che si occupa del Nurapolis. Decisamente consigliabile il ristorante a pochi passi dall'ingresso: pasti semplici, con piatti della tradizione eseguiti con cura e competenza.

Paulilatino

Prefisso 0785

Comprare

Pane
Giuseppina Vidili
via Santa Lucia, 3

Giuseppina Vidili, maestra nella difficile arte della pro-

Scelti per voi

duzione del pane rituale, tipica di questo paese, oggi lavora soltanto su ordinazione. Ma per fortuna da qualche anno si impegna a insegnare a giovani volenterose del luogo l'arte di modellare il pane e poi, una volta cotto nel forno a legna, di intagliarlo e cessionarlo sino a fargli assumere l'aspetto di vere e proprie sculture.

Artigianato

Legno
Francesco Demurtas
via Cavour, 6
tel. 55530

Da più di trent'anni Francesco Demurtas lavora legno di castagno realizzando porte, finestre, cassepanche, sedie, credenze, arcolai, tutti finemente intagliati. Inoltre si applica al restauro e svolge attività didattica in corsi per ebanisti. Lo coadiuva, quando è libero dal suo lavoro, il figlio, che si prepara a raccogliergli l'eredità. Il laboratorio è aperto tutti i giorni dalle 8 alle 12.30 e dalle 14 alle 17, escluso il sabato. Per eventuali visite è opportuno fissare un appuntamento.

Samugheo

Prefisso 0783

Comprare

Farina
Giovanni Sulis
via Sassari, 8

Sono sempre più rari anche in Sardegna i mulini tradizionali con le macine in pietra. Merita dunque la segnalazione questo della

famiglia Sulis, impegnata da molti anni a mantenere vive le antiche tradizioni artigianali e a fornire a privati clienti e a panifici della provincia fragranti, profumate farine, sia bianche che al cruschello.

Artigianato

Impastatrici
Antonio Manca
via Kennedy, 157
tel. 64097

In un'area dove la panificazione casalinga è ancora una pratica abbastanza diffusa non poteva mancare un artigiano come questo: Antonio Manca produce rustiche ma solidissime (e belle a vedersi) impastatrici e sfogliatrici per uso domestico.

Tessuti
Artigianato Sardo
via Amsicora

Elisabetta Barra
via Roma, 28

Luisa Barra
via Petrarca, 11

Cooperativa Medusa
via Gramsci, 10

G. Deias & E. Pitzalis
via V. Emanuele, 101

Assunta Locci
via Amsicora, 17

Luigia Loi
via D'Annunzio, 7

Nevina Marongiu
via Grazia Deledda, 15

Giuseppa Medda
via Torino, 18

Emanuela Meloni
via San Basilio, 21

Anna Maria Pitzalis
via Cavour, 33

Basilio Sanna
via Marini, 24

Questo grosso centro sino agli anni Settanta viveva quasi esclusivamente di un'economia agro-pastorale. Ma da quegli anni, anche per impulso della Regione, si è fortemente sviluppata l'attività artigianale, in particolare quella della tessitura. Tappeti, bisacce, coperte, arazzi sono tra i migliori dell'isola e sono moltissimi gli artigiani che si dedicano a questa attività. Noi ci limitiamo a fornirvi gli indirizzi, sta a voi, come già vi abbiamo suggerito per Mogoro, di visitare e scegliere.

San Giovanni di Sinis

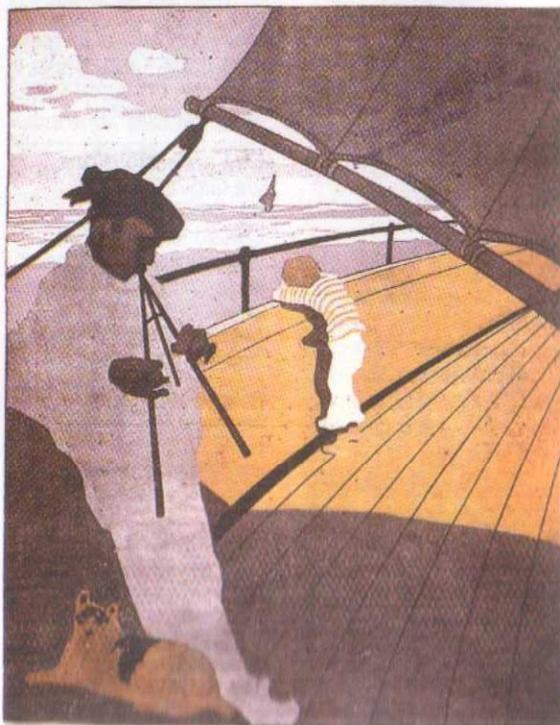
Prefisso 0783

Mangiare

Casas

località San Giovanni di Sinis
tel. 370071
chiuso il venerdì
ferie: ottobre coperti: 60
prezzo: 45-50 mila
carte di credito: no

Le due "cornacchie", come affettuosamente vengono chiamate dai locali le due sorelle Casas (Maddalena in cucina, Maria ai tavoli: ma sono intercambiabili!), nonostante l'età, continuano a gestire questo loro albergo-ristorante in una delle località più affascinanti del Sinis, con incredibile passione. Pulizia e ordine perfetti, ai tavoli e nelle camere, arredo semplice ma di buon gusto,



Il giornalino della Domenica

ROMA IV - N. 88

Scelti per voi

cucina di alto livello: qui potete veramente imparare tutto quel che è possibile sulla cucina degli stagni (le Casas furono per lunghi anni a servizio presso i proprietari della peschiera di Cabras). Merca, pesce affumau, impanareddas, pasta alla bottarga, pezza imbinada, malloreddus a sa campidanese, sono soltanto alcuni esempi di questo repertorio mirabile. Vini un po' scarsi, prezzi non esattamente popolari, ma che meraviglia di cucina!

Santa Giusta

Prefisso 0783

Artigianato

Ceramica

Pierpaolo Argiolas
via Canepa
tel. 358979

Vasi, piatti, oggetti d'arredo, ma anche maschere e anfore particolari sono i prodotti di questo artigiano che sa utilizzare le più svariate tecniche per la decorazione. Molto suggestive, ad esempio, le anfore anulari, decorate con il sistema sottocristallino, che ricordano le opalescenze dei vetri di Tharros.

Santu Lussurgiu

Prefisso 0783

Dormire

Pensione Malica

località San Leonardo de Siete Fuentes
via Macomer, 5
tel. 550756
Una stella, locanda con 12 camere, tutte con bagno o doccia.

Prezzi: singola 40 mila, doppia 60 mila

La locanda ha arredi semplici, ma l'ambiente è cordiale e familiare e il servizio buono. Inoltre si trova a pochi passi dai magnifici boschi del luogo e dunque rappresenta il punto di partenza ideale per gite in bicicletta o a cavallo e per escursioni a piedi. Offre anche servizio di ristorante, dove si può apprezzare l'autentica ospitalità delle zone interne e la cucina tipica del territorio.

Mangiare

La bocca del vulcano

via Alagon, 27
tel. 550974
sempre aperto
prezzi: 30-40 mila
carte di credito: no

Il locale, situato alla periferia del paese, esattamente alla bocca del vulcano, è semplice ma curato. La cucina è altrettanto semplice, con proposte principalmente a base di carne, compresa la cacciagione, e magnifici funghi in autunno.

Comprare

Formaggio

Giovannangelo Piu
via Cambosu, 17

Ottimo pecorino, fresco e stagionato, e ricotta fragrante e saporita: ecco i soli formaggi che Piu produce con il latte del suo gregge. Il pascolo, quello del Montiferru, garantisce latte eccellente e di suo Piu ci mette passione e pulizia.

Totoni Piu
viale Azuni, 199

Ecco un produttore innamorato del formaggio che si produce in questa zona, per la bontà delle materie prime e l'antica tradizione casara. Ottime le sue trecce e *su casizzolu*, a forma di pera, ottenuti con latte vaccino. Da consumare freschi, ma *su casizzolu*, se ben stagionato, può essere usato anche da gratugia.

Artigianato

Coltelli, ferro battuto

Vittorio Mura & figli
viale Azuni, 29
tel. 550726

I veri coltelli di Pattada, ovviamente, vengono forgiati a Pattada. Il piccolo centro del Logudoro è famoso nel mondo proprio per i magnifici coltelli, dall'inconfondibile lama a forma di fiamma e dal filo praticamente indistruttibile, che pochi artigiani forgiavano con arte antichissima. Il "pattada" è il sogno di ogni contadino o pastore sardo che per possederne uno, specialmente quelli con la lama cesellata e il manico di autentico corno di muflone, è disposto a investire cifre considerevoli. Se vi accontentate di un coltello non doc (quelli fabbricati a Pattada non portano inciso nessun nome, soltanto la sigla punzonata dell'artigiano), anche se di eccellente qualità, rivolgetevi a questo indirizzo. I Mura lavorano benissimo e praticano prezzi, credete, relativamente onesti. Oltre ai coltelli è possibile acqui-

Scelti per voi

stare forbici per tosare le pecore, speroni e ferri personalizzati per la marchiatura del bestiame.

Fratelli Salaris
viale Azuni, 183
tel. 550287

Ecco un altro indirizzo dove trovare i tipici coltelli sardi forgiati con tecnica perfetta.

Raimondo Soru
viale Azuni, 2
tel. 550971

Questo artigiano, uno dei pochi, esegue, solo su ordinazione, letti in ferro battuto, cancelli, ringhiere per balconi, finemente lavorati.

Mobili in legno

Giovanni Ardu
via delle Sorgenti, 5
tel. 550957

E' questo un artigiano del legno che costruisce ancora le caratteristiche cassepanche sarde, intarsiate con motivi figurativi che richiamano la vita contadina e altre figure ornamentali. Esegue, su ordinazione, anche particolari lavori per la casa.

Pelle

Lisa Marlies
via Azuni, 189
tel. 551028

Francesco Piga
piazza S'Eligheddu, 3
tel. 550411

Giovanni Spanu
via Monti Lussurgesi, 5
tel. 558894

Santu Lussurgiu è la piccola capitale del cavallo: se ne conta uno ogni tre

abitanti! Il che spiega come mai sia fiorente l'artigianato che si dedica alla lavorazione di finimenti, selle, stivali e di oggetti di pelle in genere. Eccovi tre indirizzi affidabili, ma le botteghe sono numerose e ancora una volta per acquisti vale più la visita e la scelta personale che non il consiglio.

San Vero Milis

Prefisso 0783

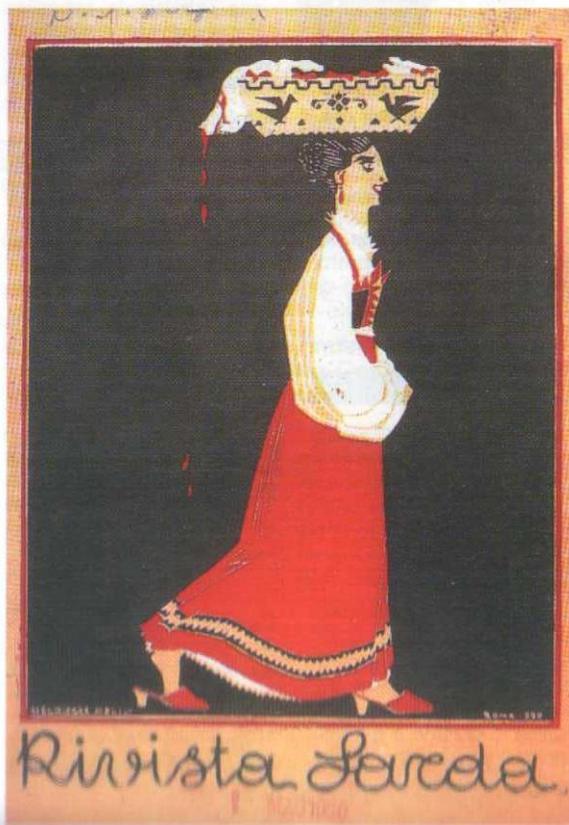
Dormire

Su Pallosu

località Su Pallosu
via Sa Marigosa, 4

tel. 58021 fax 58005
Due stelle, 19 camere con bagno.
Prezzi in alta stagione: singola 60 mila, doppia 90 mila.
Carte di credito: le principali

Prezzi non stracciati, anzi, arredo semplice, semplicissimo, aspetto esterno abbastanza deprimente: eppure non possiamo non segnalarvi la possibilità di soggiornare in questo piccolo paese affacciato su una baia meravigliosa, con spiaggette accessibili, acqua pulitissima, relativamente poche abitazioni e il conforto dell'arrivo quoti-



Rivista Sarda

Scelti per voi

diano dei pescatori della locale cooperativa con i tesori di uno dei mari ancora pescosi del nostro paese.

Le cantine

Iosto Puddu
via San Lussorio, 1
tel. 53329

Transitando lungo la Carlo Felice non mancherete di notare i vigneti contrassegnati dal nome di questo produttore, uno dei pochi che ancora, ostinatamente, continua a credere nella Vernaccia. Le sue riserve sono Vernacce tradizionali, austere, corpose: il 1977, ad esempio, la penultima posta in commercio, è invecchiata per ben dieci anni in botte. Tuttavia Puddu per resistere alla crisi di mercato di questo vino meraviglioso, ma difficile, ha ampliato la gamma delle proposte con, tra gli altri, il Silvestre, un buon rosso da tavola a base di uva monica, equilibrato e caldo, il Cala Saline, bianco da pasto di buon impatto aromatico, il Vermentino di Sardegna doc, il Cannonau di Sardegna doc.

Seneghe

Prefisso 0783

Comprare

Olio
Fratelli Cosseddu
via Josto, 13

Da poco i fratelli Cosseddu hanno iniziato a produrre in proprio olio, avvalendosi della materia prima che da molto tempo la famiglia coltiva in proprio o a mezzadria. Le olive sono molite

nel locale oleificio sociale, di cui i Cosseddu sono soci, e se ne ricava un olio a bassa acidità e piuttosto aromatico.

Oleificio Sociale Cooperativa
corso Umberto

L'olio di questa cooperativa, che dispone di un moderno frantoio, nasce dall'assemblaggio di oli da olive coltivate nelle varie aree del circondario, considerate tra le più vocate dell'isola.

Sennariolo

Prefisso 0785

Comprare

Miele
Costantino Brisi
viale Repubblica, 16

Il miele prodotto da Costantino Brisi è veramente speciale, grazie soprattutto alla accurata selezione delle aree di raccolta ove trasporta i suoi alveari, che debbono essere assolutamente esenti da ogni forma di contaminazione. Sono mieli dai profumi e dai gusti netti, dal rosmarino, al corbezzolo, all'asfodelo, all'eucalipto.

Siamanna

Prefisso 0783

Comprare

Formaggio
Cooperativa Allevatori Ovini
via Satta, 3

Nel 1966 un gruppo di pastori barbaricini, emigrati nell'oristanese, entra in

cooperativa riuscendo a rivitalizzarla e a arricchirla dell'esperienza tradizionale dei pastori-casari della Barbagia. Da allora questa azienda ha continuamente accresciuto il suo potenziale e la qualità dei suoi formaggi. Il latte, raccolto da allevamenti dell'oristanese da pecore di razza sarda, offre le caratteristiche bilanciate di quello di pianura e le aromatiche di quello di montagna. Di qui la varietà organolettica dei formaggi prodotti, dal Gran Sardo, al pepato, al formaggio con peperoncino, al Rigato di Siamanna, al Pastore Sardo e altri ancora. Tutti di altissima qualità e a prezzi ragionevoli.

Sini

Prefisso 0783

Comprare

Verdure, miele, torrone
Sa Scussura
località Su Padrosu

Una cooperativa nata nel 1985 per iniziativa di alcuni giovani sensibili al problema della tutela ambientale e a quello di un'alimentazione sana. E dunque la società ha sposato sin dall'inizio la pratica dell'agricoltura biologica, producendo ortaggi freschi, legumi freschi e secchi, grano duro e farina, miele monoflora e multiflora. Parte del miele viene poi utilizzato, con mandrie acquistate da coltivazioni isolate, per la produzione di un ottimo torrone. Troverete i prodotti, dall'eccellente rapporto qualità/prezzo, di Sa Scussura presso i pun-

Scelti per voi

ti vendita gestiti direttamente, presso la sede e a Oristano (Il Germoglio) oppure commercializzati dalla Cooperativa S'Atra Sardigna.

Terralba

Prefisso 0783

Le cantine

Cantine Isola
località Tanca Marchesa
tel. 82262

È una piccola azienda che seleziona, imbottiglia e commercializza vini sardi raccolti da piccoli qualificati produttori. Potrete acquistare dal lunedì al venerdì direttamente in cantina buoni Cannonau, Vermentino di Sardegna, Vernago, un simpatico e fresco Corallo Rosé e magnifiche grappe, di Malvasia e di Cannonau.

Tresnuraghes

Prefisso 0785

Dormire

Piccolo Hotel 
località Porto Alabe
tel. 359056 fax 359080
Tre stelle, 21 camere con bagno.
Sempre aperto.
Sala TV, bar, discoteca, campo da tennis, giardino, ristorante.
Prezzi in alta stagione: singola 70 mila, doppia 100 mila, mezza pensione 110 mila a persona.
Carte di credito: le principali

In una zona come l'oristanese, dove l'offerta alber-

ghiera è veramente scarsa, ci sentiamo di segnalare con la chiocciola questo piccolo hotel, che si affaccia sulla costa sabbiosa di Alabe in ottima posizione e gode di una magnifica vista sul mare. Camere confortevoli e silenziose, discreto il servizio, di buon livello anche il ristorante, che offre piatti marinari e di cucina tipica regionale.

Comprare

Dolci e pane
Antonina Garau
via Roma, 103

Segnaliamo questo forno per aver riproposto il pane tipico di questa zona: *sas palizadas, su chivalzu, sas covazzas e sos cocorrais*. Interessanti anche i dolci, soprattutto amaretti e *pardulas*.

Villaurbana

Prefisso 0783

Comprare

Farina
Liliana Zucca
via V. Emanuele, 165

Vale la pena di recarsi al mulino della Zucca per ammirare l'antico edificio in legno e pietra oltre che, naturalmente, per acquistare l'ottima farina che vi si produce e vende.

Pane
Caterina Crobu
via Santa Greca, 9

Caterina lavora solo su ordinazione: nel suo forno a legna cuoce 10-13 chili di pane per volta. I suoi pani rituali sono veramente ma-

gnifici ed anche il pane quotidiano vi stupirà per fragranza e digeribilità. Non fatevi allora impressio-



nare dalla quantità richiesta: la finirete in fretta.

Zeddiani

Prefisso 0783

Le cantine

Fratelli Serra
via Garibaldi, 25
tel. 418016

I fratelli Serra sono stati da pochi anni rimpiazzati nella loro attività dai figli, che hanno ripreso la vinificazione di eccellenti Vernacce di Oristano e del Tirso. Vini che ripropongono al meglio la tipicità tradizionale, a prezzi molto ragionevoli.

Bibliografia

- G. Stacul (a cura di), *Arte della Sardegna nuragica*, Milano, 1961
- A. Mori, *La Sardegna*, Torino, 1966
- F. Pratesi-F. Tassi, *Guida alla natura della Sardegna*, Milano, 1973
- AAVV, *La diocesi di Ales-Usellus-Terralba. Aspetti e Valori*, Cagliari, 1975
- Bianca Pitzorno, *Vita di Eleonora d'Arborea*, Brescia, 1984
- AAVV, *Il Museo Etnografico di Nuoro*. Cinisello Balsamo, 1987
- I. Cuccu, *San Daniele martire*, Dolianova, 1987
- D. H. Lawrence, *Mare e Sardegna*, Roma, 1988
- AAVV, *Guida dell'entroterra sardo*, Novara, 1989
- Camboni-Fois, *La giara*, Cagliari, 1989
- I. Cuccu, *Toponomastica del territorio di Gonnoscodina*, Oristano, 1989
- AAVV, *La provincia di Oristano. L'orma della storia*, Cinisello Balsamo, 1990
- I. Cratani, *Storia del cavallo sardo*, Sassari, 1992
- Gilberto Arru (a cura di), *Il bel mangiare & il buon bere in Sardegna*, Casale Monferrato, 1993
- Giovanni Mele (a cura di), *Montiferru*, Oristano, 1993

Indice delle località

- Ales, 65-67
Arborea, 59
Assolo, 72
- Bonarcado, 110
Busachi, 74
- Cabras, 49-51
Capo Mannu, 48
Capo Seu, 43
Cornus, 90
Cuglieri, 91-93
- Fordongianus, 78-82
- Ghilarza, 98
Gonnoscodina, 64
Gonnostramatza, 64
- Is Arutas, 44
- Losa, 104
- Maldiventre (isola di), 47
Mandriola, 47
Marina di Torre Grande, 31
Marrubiu, 60
Masullas, 63
Milis, 110
Mogoro, 61
- Norbello, 99
Nurachi, 87
- Oristano, 18-28
- Pau, 67
Paulilatino, 106
Putzu Idu, 46
- Riola Sardo, 87
- S'Archittu, 88
Sa' 'e Proccus, 46
Samugheo, 73
San Giovanni di Sinis, 40-43
San Leonardo de Siete Fuentes, 95
San Lussorio, 82
San Salvatore, 42
San Serafino, 100
San Vero Milis, 110
Santa Caterina di Pittinuri, 91
Santa Cristina, 106
Santa Giusta, 57
Santu Antine, 102
Santu Lussurgiu, 96
Sedilo, 102
Simala, 64
Simaxis, 83
Su Pallosu, 47
- Tadasuni, 100
Tharros, 34-40
Torre Su Puttu, 88
- Uras, 60
Usellus, 71
- Villa Sant'Antonio, 72
Villa Verde, 70
- Zuri, 100

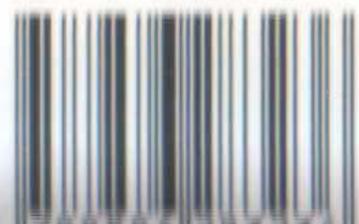
Classic



RISERVA MONTELENERA
IL TUO MONDO IN DUE PAROLE



ISBN 88-86283-23-7



BEVI SARDEGNA, I VINI DEL SOLE D'ORO



ITINERARI DEL VINO

CONSORZIO VINI D.O.C. DI SARDEGNA

Sede: Via Caprena, 8 - 09123 Cagliari - Telefono 070/658989 Fax 070/658989
Uffici: Via Dell'Artigianato, 11 - 09122 Cagliari - Telefono 070/241140

La Sardegna è un grande vigneto in mezzo al mare che affonda le radici nella storia, respira i sospiri del vento è fortificato da un sole benigno. Questo laboratorio naturale offre una produzione copiosa e di alta qualità. Vini di pregio che hanno dalla loro parte la fantasia della natura che le mani sapienti dell'uomo assecondano. Sfruttando tecniche enologiche d'avanguardia, rendono costante la qualità: esaltano aromi e colori in un giusto equilibrio che sposa natura e scienza, estro e razionalità.

A tutela di queste produzioni opera il CONSORZIO DEI VINI D.O.C. di Sardegna che valorizza e promuove nei mercati nazionali ed esteri i vini D.O.C. più qualificati.

CAMPIDANO DI TERRALBA

rosso vecchio ma non troppo

Uvaggio di uve rosse autoctone coltivate nella Sardegna centro-occidentale. Profumo leggero, sapore asciutto, si accompagna a carni bianche e rosse alla griglia.

CANNONAU DI SARDEGNA

rosso, simbolo della Sardegna

Coltivato in tutta l'isola, trova il suo habitat ideale nella costa orientale. Profumo intenso, sapore caldo, morbido e persistente. Eccezionale per arrosti e cacciagione.

CARIGIANO DEL SULCIS

antico rosso dei Fenici

Nel Sulcis si coltiva questo antico vitigno. Sia rosso che rosato si accosta a carni grigliate, formaggi maturi, primi piatti, carni bianche e magre.

MALVASIA DI BOSA

delicatezza nella maturità

Nella Planargia, l'alligiano che domina Bosa, si trovano i numerosi, piccoli vigneti della tipica Malvasia sarda. Con la pasticceria secca ed a fine pasto, sia dolce che secco, si apprezza fredda anche come aperitivo.

MONICA DI SARDEGNA

nome gentile per un rosso di carattere

I vigneti sorgono soprattutto nella parte centro-meridionale della Sardegna. Vino rosso rubino brillante, dal profumo intenso e da medio invecchiamento, si abbina ai primi piatti, alle carni rosse alla griglia ovine e bovine.

MOSCATO DI CAGLIARI

sole dolce del mediterraneo

Nella provincia di Cagliari, matura nell'alberello quest'uva dolce e aromatica. Giallo paglierino e dorato, profumo intenso e persistente, è tipico da dessert, con dolci e, arditamente, con formaggi piccanti.

MOSCATO DI SARDEGNA

bollicine nel D.O.C.

È l'unico spumante D.O.C. della Sardegna. Le uve del Moscato vinificate anticipatamente danno origine a questo spumante dal profumo delicato e dal sapore fruttato. Delicatamente dolce è ottimo come fine pasto.

MOSCATO DI SORSO-SENNORI

dolcezza e freschezza nel dessert

Sui vigneti ad alberello che si affacciano nella costa nord-occidentale dell'isola matura l'uva di questo vino dal profumo intenso e persistente. Da bersi con il dessert.

NURAGUS DI CAGLIARI

vitigno antico dal gusto moderno

Da metà Sardegna, verso sud, moderni vigneti hanno sostituito il vecchio alberello. Antico vitigno, produce un vino dai profumi ampi, delicatamente gradevole. Moderatamente alcolico è ottimo aperitivo e si abbina con pesci, crostacei e carni bianche.

VERMENTINO DI GALLURA

profumi di fiori e di granturco

Dalla costa all'entroterra nord-occidentale della Sardegna, dall'uva Vermentino si ottiene il vino che affascina il palato del consumatore. Odore intenso e fragrante, sapore secco e morbido, accompagna gli antipasti di mare, pesce e primi piatti.

VERMENTINO DI SARDEGNA

nuovo bianco nell'isola

Dal Vermentino, coltivato in tutta l'isola, si ricava un vino dalla moderata gradazione alcolica che si beve freddo come aperitivo e si abbina alle minestre, ai crostacei ed ai pesci.

VERNACCIA DI ORISTANO

atmosfera e meditazione

Di antica tradizione la Vernaccia dà origine al più caratteristico vino della Sardegna, degno di ben figurare tra i migliori vini da meditazione del bacino Mediterraneo. Dal profumo intenso del fiore di mandorlo, ha un sapore asciutto, caldo, amarognolo.



CANTINA SOCIALE COOPERATIVA "GIORGANTINU"

Via Milano, 30 - 07022 Berchidda (SS)
Telefono 079/704163
Vermentino di Gallura

CANTINA SOCIALE DI DOLIANOVA

Strada Statale 387, km 17,150
09041 Dolianova (CA) - Telefono 070/740643
Cannonau di Sardegna, Monica di Sardegna, Moscato di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Vermentino di Sardegna

AZIENDA VINICOLA ATTILIO CONTINI

Via Genova, 48 - 09072 Cabras (OR)
Telefono 0783/290806
Vernaccia di Oristano

CANTINA SOCIALE DORGALI

Via Piemonte, 9 - 08022 Dorgali (NU)
Telefono 0784/96143
Cannonau di Sardegna

VITIVINICOLA ALBERTO LOI

Via Nazionale - 08040 Cardedu (NU)
Telefono 0782/73807 - 070/657259
Cannonau di Sardegna

CANTINA SOCIALE VITICULTORI DELLA PLANARGIA

Via Nuova, 8 - 08010 Flussio (NU)
Telefono 0785/34896
Malvasia di Bosa

SOC. COOPERATIVA VITIVINICOLA DI JERZU

Via Umberto I, 1 - 08044 Jerzu (NU)
Telefono 0783/990285
Cannonau di Sardegna

CANTINA SOCIALE DEL VERMENTINO

Via San Paolo, 2 - 07020 Monti (SS)
Telefono 0789/44012
Vermentino di Gallura, Vermentino di Sardegna

CANTINA SOCIALE DI SANT'ANTIOCO

Via Rinasca, 46 - 09017 Sant'Antioco (CA)
Telefono 0781/83055
Carignano del Sulcis, Monica di Sardegna

CANTINA SOCIALE SORSO-SENNORI

Via Marina - 07037 Sorso (SS)
Telefono 079/350118
Cannonau di Sardegna, Moscato di Sorso Sennori, Vermentino di Sardegna

CANTINA SOCIALE "IL NURAGHE"

Strada Statale 131, km 62 - 09095 Mogoro (OR)
Telefono 0783/990285
Cannonau di Sardegna, Monica di Sardegna, Moscato di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Vermentino di Sardegna

CANTINA SOCIALE COOPERATIVA DELLA VERNACCIA

Stabilimento Rimedio
09170 Oristano - Telefono 0783/33155
Vernaccia di Oristano

CANTINA SOCIALE DELLA TREXENTA

Viale Piemonte, 28 - 09040 Senorbi (CA)
Telefono 070/980863
Cannonau di Sardegna, Monica di Sardegna, Moscato di Sardegna, Nuragus di Cagliari, Vermentino di Sardegna

CANTINA SOCIALE "GALLURA"

Via Val di Cossu - 07029 Tempio Pausania (SS)
Telefono 079/631241
Vermentino di Gallura, Moscato di Sardegna

CANTINA SOCIALE DI MONSERRATO

Via Giulio Cesare, 2 - 09042 Monserrato (CA)
Telefono 070/560301
Monica di Sardegna, Moscato di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Vermentino di Sardegna

CANTINA SOCIALE SANTADI

Via Su Pranu, 12 - 09010 Santadi (CA)
Telefono 0781/950012
Carignano del Sulcis, Monica di Sardegna, Vermentino di Sardegna

CANTINE ARGIOLAS & C.

Via Roma, 56 - 09040 Sardinia (CA)
Telefono 070/740606
Cannonau di Sardegna, Monica di Sardegna, Nuragus di Cagliari, Vermentino di Sardegna

CANTINA SOCIALE AGRICOLTICOLA TERRALBA

Via Marceddi, 166 - 09098 Terralba (Or)
Telefono 0783/81824
Campidano di Terralba, Moscato di Cagliari, Moscato di Sardegna, Vermentino di Sardegna





ITINERARI DEL VINO

- CAMPIDANO DI TERRALBA
- CANNONAU DI SARDEGNA
- CARIGNANO DEL SULCIS
- MALVASIA DI BOSA
- MONICA DI SARDEGNA
- MOSCATO DI CAGLIARI

- MOSCATO DI SARDEGNA
- MOSCATO DI SORSO-SENNORI
- NURAGUS DI CAGLIARI
- VERMENTINO DI GALLURA
- VERMENTINO DI SARDEGNA
- VERNACCIA DI ORISTANO

- CANTINE DI PRODUZIONE
- CHIESE ROMANICHE
- ANFITEATRI
- TOPHET
- TOMBE DEI GIGANTI
- SITI NURAGICI

Titolo: Oristano e l'Arborea - Fenicotteri rosa fra acque chiare e antiche pietre
Edizione: Itinerari Slow – Slow Food Editore
Anno: 1993
Descrizione: “Gustosa” guida che unisce informazione artistico-cultural-turistica a un tour tra le ricchezze enogastronomica della zona; a questa è allegata una cartina enologica. Le coordinate dei negozi e locali potrebbero essere sbagliate a causa dell’anzianità della guida (i prezzi sono ancora in lire!!!).

Digitalizzazione a cura del sito sarchittu.altervista.org



sarchittu.altervista.org

Note:

1. Nel pdf le pagine sono tagliate sul fondo per meno di un centimetro a causa del formato del volume;
2. La pagina di pubblicità tra la pagina 61 e la 62 è stata eliminata;
3. Viene anche riportata in fondo la cartina allegata.