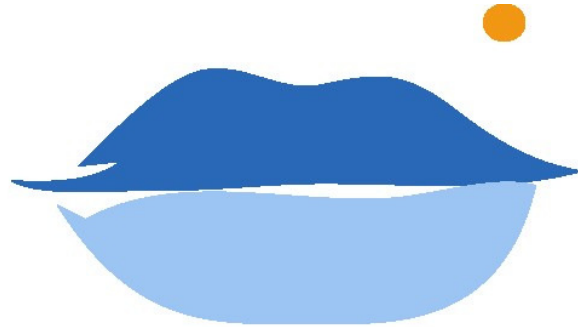




Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura della  
provincia di Sassari  
*in collaborazione con Assessorato al Turismo della Provincia di  
Sassari*



GLAMOUR SARDINIA

NUOVE PROPOSTE OFF SEASON  
DAL CUORE DEL MEDITERRANEO

## Il Prodotto Nord Sardegna

Edizione 2003/2004

## INDICE GENERALE

### 1. ARCHEOLOGIA, *Antichità e misteri*

#### **Presentazione**

#### **Altari, templi e grotte**

Altare Prenuragico Monte d'Accoddi  
Tempietto di Malchittu

#### **Nuraghi**

Nuraghe Izzana (Tempio Pausania)  
Nuraghe Maiori (Tempio Pausania)  
Nuraghe Albucciu (Arzachena)  
Grotta preistorica di San Michele (Ozieri)  
Nuraghe e villaggio di Palmavera (Alghero)  
Nuraghe S. Imbenia (Alghero)  
Nuraghe Fronte Mola (Thiesi)  
Nuraghe Santu Antine (Torralba)  
Nuraghe Oes (Giave)  
Nuraghe Loelle (Buddusò)  
Nuraghe Voes (Nule)  
Nuraghe Appiu (Villanova Monteleone)  
Castello di Cabu Abbas o Riu Molinu (Olbia)  
Complesso Nuragico di Sos Nurattuolos (Alà Dei Sardi)  
Sito nuragico di Lu Brandali (Santa Teresa)  
Fortificazione di Monte Baranta (Olmedo)

#### **Domus de Janas, necropoli, pozzi sacri, dolmen**

Domus dell'Elefante (Castelsardo)  
Necropoli di Su Crucifissu Mannu (Porto Torres)  
Necropoli Ipogeica di Anghelu Ruju (Alghero)  
Necropoli di Puttu Codinu (Villanova Monteleone)  
Necropoli Mesu e Montes e S'Adde 'E Asile (Ossi)  
Domus de Janas Sos Furrighesos (Anela)  
Domus de Janas di Mandra Antine (Thiesi)  
Tomba Ipogeica di Campu Lontanu (Florinas)  
Circoli Funerari di Li Muri (Arzachena)  
Tomba di Giganti di Li Liolghi (Arzachena)  
Tomba di Giganti di Coddu Vecchiu (Arzachena)  
Dolmen di Ladas (Luras)  
Dolmen di Sa Coveccada (Mores)  
Pozzo Sacro Predio Canopoli (Perfugas)  
Pozzo Sacro di Sa Testa (Olbia)

#### **Siti e testimonianze del periodo romano**

Rovine e Ponte Romano Turrus Libyssonis (Porto Torres)  
Cave Romane (Santa Teresa)

#### **Elenco siti archeologici del nord Sardegna**

### 2. STORIA, *Saghe e leggende*

#### **Centri storici, chiese e monumenti**

Sassari  
Olbia

Alghero  
Arzachena  
Castelsardo  
La Maddalena  
Ozieri  
Porto Torres  
Tempio Pausania  
Il duomo di San Nicola (Sassari)  
La fontana di Rosello (Sassari)  
La Basilica di Saccargia (Codrongianos)  
Il Castello di Burgos (Burgos)

**I musei**

Museo Archeologico ed Etnografico "G.A.Sanna" (Sassari)  
Antiquarium Turritano Statale (Porto Torres)  
Museo Nazionale del Compendio Garibaldino (La Maddalena)  
Museo del vino (Berchidda)  
Museo dell'intreccio mediterraneo (Castelsardo)  
Museo Archeologico e Paleobotanico (Perfugas)  
Museo della Valle dei Nuraghi del Logudoro-Mejlogu (Torralba)  
Museo Archeologico (Bonorva)  
Museo Archeologico (Ozieri)  
Museo Archeologico ed Etnografico (Ittireddu)  
Museo "Sella & Mosca" (Alghero)  
Museo della Tonnara "Il ricordo della Memoria" (Stintino)  
Museo Archeologico Navale "Nino Lamboglia" (La Maddalena)

**Manifestazioni folcloristiche e feste religiose**

La Cavalcata Sarda (Sassari)  
Cap d'Any ad Alghero  
La festa di Pasqua (Alghero e Castelsardo)  
Carnevale di Tempio  
Altre feste e sagre del nord-Sardegna da settembre a giugno

**I luoghi di soggiorno spirituale**

Le Cumbessias di Porto Torres e il monastero di San Pietro di Sorres

### **3. CULTURA MATERIALE, *Arti e mestieri tradizionali, cibi e vini***

**Artigianato artistico**

Lavorazione del corallo  
Lavorazione dell'oro e dell'argento: la filigrana  
La ceramica artistica  
L'arte dell'intreccio: i cestini  
L'arte della tessitura  
Lavorazione dei coltelli  
Lavorazione del ferro  
Lavorazione del legno

**Mestieri tradizionali**

Produzione di formaggio, olio e vino  
Lavorazione di sughero e granito

**Gastronomia**

La pasta e il pane  
La carne e altri secondi di terra  
Il pesce

I salumi  
I dolci

#### **4. AMBIENTE, *Natura e curiosità ambientali***

Parco nazionale e Arcipelago della Maddalena  
Parco nazionale dell'Asinara  
Tavolara e Punta Coda Cavallo  
Capo Caccia e Isola Piana  
Lago di Baratz  
Il lago e il fiume Coghinas  
Il parco del Limbara

#### **5. SPORT, benessere del corpo e tempo libero**

Biking  
Climbing  
Diving  
Fishing  
Golf  
Riding  
Trekking

## **PRESENTAZIONE**

*"Così selvaggia e insaziabile è la vera voglia di viaggiare, lo stimolo di conoscere e di sperimentare nuove cose, che nessuna conoscenza e nessuna esperienza riescono a saziare."*  
Hermann Hesse

Avete voglia di viaggiare? Avete voglia di conoscere e sperimentare nuove cose?

Bene. E' tutto quello che dovete portare con voi quando arrivate nel nord Sardegna. Il resto è qui: 500.000 anni di storia\*, 32 siti archeologici che raccontano saghe e leggende misteriose, 9 paradisi ambientali, la manualità autentica di arti e mestieri tradizionali, il profumo e i sapori di oltre 40 piatti tipici, il divertimento e il benessere di 8 sport a contatto con la natura.

Con tutto questo abbiamo provato a comporre il puzzle della scoperta, del piacere di un nuovo stile di vacanza. Sicuramente manca qualcosa. Ma il fascino di questo territorio è davvero difficile da tradurre in parole...

Gavino Sini,  
Presidente della Camera di Commercio di Sassari



\* Il ritrovamento di resti di corpi umani nel territorio di Perfugas risale infatti al Paleolitico!

© 2003 "GLAMOUR SARDINIA – Nuove proposte OFF SEASON dal cuore del Mediterraneo"  
Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura della provincia di Sassari  
Tutti i diritti riservati/all rights reserved

Progetto: Giuseppe Giaccardi  
Ricerche e redazione testi: Andrea Zironi, Cristina Tolone, Michele Cristinzio, Lidia Marongiu  
Coordinamento: Lidia Marongiu  
Ufficio stampa: Carmela Mudulu

Traduzioni in francese: Luigi Bardanzellu, Beatrice Legras, Cristina Tolone, Omar Oldani  
Traduzioni in tedesco: Carmela Mudulu, Luca Giovanni Paolo Masia, Diana Gaias, Omar Oldani  
Traduzioni in inglese: Christine Tilley, Vera Walker, Carla Grancini, David Brett, Manuela Pulina

Realizzazione: Studio Giaccardi & Associati – Consulenti di Direzione – [info@giaccardiassociati.it](mailto:info@giaccardiassociati.it)

Si ringrazia per l'indispensabile e preziosa collaborazione:  
la Presidenza, la Segreteria e il personale tecnico della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura della provincia di Sassari, la Provincia di Sassari, l'Assessore al Turismo della Provincia di Sassari, la D.ssa Basoli della Sovrintendenza Archeologia di Sassari, l'archeologo Graziano Capitta, i sindaci e gli assessori di tutti i comuni del nord Sardegna, le cooperative di gestione dei siti archeologici, gli artigiani e gli operatori turistici del nord Sardegna e quanti hanno contribuito con impegno e sollecitudine a strutturare le informazioni contenute nel presente dossier.

Art direction: Alberto Paba & Associati  
Edizione ottobre 2003

*Ci scusiamo con tutti per errori, imprecisioni, informazioni incomplete, omissioni, ecc. dovuti all'immensa mole di notizie contenute in questa pubblicazione. Correzioni, integrazioni e suggerimenti saranno considerati nelle future edizioni di GLAMOUR SARDINIA.*

*La Segreteria Organizzativa Glamour Sardinia*

# ARCHEOLOGIA

*Antichità e misteri*

## INDICE

- **Presentazione**
- **Altari, templi e grotte**
  - Altare Prenuragico Monte d'Accoddi
  - Tempietto di Malchittu
- **Nuraghi**
  - Nuraghe Izzana (Tempio Pausania)
  - Nuraghe Maiori (Tempio Pausania)
  - Nuraghe Albucciu (Arzachena)
  - Grotta preistorica di San Michele (Ozieri)
  - Nuraghe e villaggio di Palmavera (Alghero)
  - Nuraghe S. Imbenia (Alghero)
  - Nuraghe Fronte Mola (Thiesi)
  - Nuraghe Santu Antine (Torralba)
  - Nuraghe Oes (Giave)
  - Nuraghe Loelle (Buddusò)
  - Nuraghe Voes (Nule)
  - Nuraghe Appiu (Villanova Monteleone)
  - Castello di Cabu Abbas o Riu Molinu (Olbia)
  - Complesso Nuragico di Sos Nurattuolos (Alà Dei Sardi)
  - Sito nuragico di Lu Brandali (Santa Teresa)
  - Fortificazione di Monte Baranta (Olmedo)
- **Domus de Janas, necropoli, pozzi sacri, dolmen**
  - Domus dell'Elefante (Castelsardo)
  - Necropoli di Su Crucifissu Mannu (Porto Torres)
  - Necropoli Ipogeica di Anghelu Ruju (Alghero)
  - Necropoli di Puttu Codinu (Villanova Monteleone)
  - Necropoli Mesu e Montes e S'Adde 'E Asile (Ossi)
  - Domus de Janas Sos Furrighesos (Anela)
  - Tomba Ipogeica di Campu Lontanu (Florinas)
  - Circoli Funerari di Li Muri (Arzachena)
  - Tomba di Giganti di Li Liolghi (Arzachena)
  - Tomba di Giganti di Coddu Vecchiu (Arzachena)
  - Dolmen di Ladas (Luras)
  - Dolmen di Sa Coveccada (Mores)
  - Pozzo Sacro Predio Canopoli (Perfugas)
  - Pozzo Sacro di Sa Testa (Olbia)
- **Siti e testimonianze del periodo romano**
  - Rovine e Ponte Romano Turrus Libyssonis (Porto Torres)
  - Cave Romane (Santa Teresa)
- **Elenco siti archeologici del nord Sardegna**



## **Presentazione**

*In Sardegna non c'è pietra, santuario o monumento che non abbia la sua leggenda. Domus de Janas, dolmen, tombe dei giganti, e soprattutto nuraghi raccontano storie magiche, riti senza tempo, tesori custoditi da esseri sovranaturali come fate e ciclopi.*

*Mito e leggenda guidano i visitatori alla scoperta di un immenso patrimonio archeologico dove simbolo per eccellenza è da sempre il nuraghe. Se ne trovano in tutta l'isola circa 7000. Chi li ha costruiti? Quale popolo era depositario di questa formidabile tecnica costruttiva?*

*Le risposte scientifiche non mancano ma qui, a Glamour Sardinia, ci piace credere che si tratti di un'opera di Dedalo, o dei Micenei o dei leggendari Shardana, misterioso popolo di re venuto dal nulla e svanito nel nulla...*

## Altare Prenuragico Monte d'Accoddi (Sassari) → l'unica *Ziqqurat del Mediterraneo*

Nel 1952 un gruppo di archeologi fu chiamato ad indagare sul mistero di una collina di circa 8 metri che sorgeva su una piana calcarea. Cosa nascondeva? Una sepoltura? Un villaggio nuragico sepolto dal tempo e dalla storia? Niente di tutto questo. Sotto il "monte" è stato trovato l'unico altare della Sardegna edificato almeno 1600 anni prima dei più antichi nuraghi. Gli studiosi sostengono che si tratta dell'unica **Ziqqurat del Mediterraneo**, un altare a terrazza con una grande rampa cerimoniale d'accesso.

Anche il nome "Monte d'Accoddi" rimane un piccolo mistero. Perché chiamare "monte" un'altura di pochi metri? La soluzione in questo caso è semplice! In Sardegna non ci sono molti monti e così anche colline e piccole alture possono fregiarsi a buon diritto di questo nome. La seconda parte del nome invece può essere ricondotta al nome di una pianta "kòdoro" o potrebbe significare "luogo di raccolta" (accoddi). Solo di recente si è accertato che il nome più antico è "Monte de Code" che significa "Monte delle pietre".

I reperti trovati all'interno delle tombe e degli ipogei sono esposti nel Museo "G.A. Sanna" di Sassari.

Risale al	Circa 3.200 a.C
E' stato scoperto nel	1952. Gli scavi proseguirono sino al 1958. Il restauro nel periodo 1979-1989. L'ultima campagna di scavi si è conclusa nel 2002.
Come arrivare	Da Porto Torres percorrere la S.S. Carlo Felice in direzione Sassari. Al km 222,3 svoltare per una stradina sterrata. L'area archeologica è ben segnalata.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI custodito
Punto ristoro	NO
Gestore	Cooperativa Tellus tel. 079 2009492
Orari di visita	08.00 – 17.00 (orario estivo 09.00-18.00)
Tempo di visita	1h
Biglietto d'ingresso	€ 2,07 – terza età e gruppi € 1,03 - studenti € 0,52
Ingresso e visita guidata	€ 3,10 - terza età e gruppi € 2,07 - studenti € 1,03
Visita guidata	Italiano. Su prenotazione: inglese, tedesco, francese
Vicino si trova anche....	Antiquarium – Necropoli Su Crocifissu Mannu
Ristorante/Agriturismo più vicino	Ristorante Li Lioni tel. 079502286
Si trova nel comune di	Sassari tel. 079 231344
Altro	L'area archeologica dispone anche di servizi igienici e aree giochi per bambini

## Tempietto di Malchittu (Arzachena) → *il tempio abbandonato*

Il tempietto è il monumento più importante del complesso nuragico di Malchittu. E' unico nel suo genere in Sardegna e solo parzialmente può essere confrontato con altri monumenti rettangolari nuragici.

Quale utilizzo veniva fatto di questa singolare struttura? Probabilmente nel periodo più antico era utilizzato come luogo di culto mentre in seguito venne utilizzato come abitazione. Perché fu abbandonato? Difficile stabilirlo ma sicuramente non accadde niente di disastroso. Gli scavi non hanno rilevato tracce di incendi o devastazioni e non hanno portato alla luce manufatti in bronzo. Tutto questo fa pensare che il tempio sia stato abbandonato volontariamente e che i suoi frequentatori abbiano avuto il tempo di portare via i loro manufatti.

Risale al	Circa 1400 a.C
E' stato scoperto nel	Attorno al 1950 e gli scavi sono stati condotti nel 1964.
Come arrivare	Dall'abitato di Arzachena, sulla S.S. 125 per Olbia, dopo 600 mt., all'altezza del nuraghe Albucciu si diparte una strada bianca percorribile per breve tratto in automobile. Si gira quindi a destra e si segue il sentiero.
Gestore	Cooperativa Lithos tel. 3351276849/50/51
Desk biglietteria	Centro Informazioni turistiche Malchittu tel 0789 81537 (dista 1,5 km dal sito)
Biglietto ingresso e visita guidata	€ 4,50
Visita guidata	E' su prenotazione. E' una visita di tipo storico naturalistico che dura circa 3 ore. Le guide accompagnano i visitatori lungo un sentiero lungo circa 1,5 km. Dopo la visita al tempietto si va alla scoperta delle 6 tombe in "tafone" che si trovano nascoste dentro un boschetto.
Vicino si trova anche....	Nuraghe Albucciu – Necropoli Li Muri
Agriturismo più vicino	Agriturismo Sa Corsara tel. 0789 998721
Si trova nel comune di	Arzachena tel. 0789 849300

## Nuraghe Izzana (Tempio Pausania) → *il labirinto*

Il più grande nuraghe della Gallura si trova nel comune di Tempio al confine con quello di Aggius. L'architettura di questo nuraghe non lo fa rientrare in una tipologia particolare. E' infatti un nuraghe a *tholos*, cioè con una sorta di cupola, ma presenta anche un insieme di corridoi comunicanti con la camera centrale e con altre cellette. Quale funzione aveva questa fortezza a labirinto? Tra le tante ipotesi una in particolare conferma l'astuzia e l'ingegno del popolo nuragico: secondo l'illustre archeologo Lilliu questo era un "nuraghe trappola", i cui intricati corridoi avevano la funzione di disorientare i nemici.

Risale al	Circa 1600 a.C.
E' stato scoperto nel	Primi '900
Come arrivare	Da Aggius (a km 6,2 da Tempio Pausania) percorrere la strada provinciale 74 in direzione di Trinità d'Agultu sino al km 2,200: voltare a destra in una rotabile a fondo naturale indicata dal segnale turistico del nuraghe Izzana. Dopo km 1,3 seguendo un viottolo si arriva al nuraghe.
Raggiungibile in autobus	Si e poi si percorre un tratto a piedi
Raggiungibile in auto	Si e poi si percorre un tratto a piedi
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Orari di visita	E' sempre aperto
Tempo di visita	25-30 minuti
Biglietto d'ingresso	Ingresso libero
Gestore	Comune di Tempio: l'area archeologica è pulita e in ottime condizioni
Visita guidata	NO
Vicino si trova anche....	Nuraghe Majori , il centro storico di Tempio, il monte Limbara
Ristorante/Agriturismo più vicino	Agriturismo Pausania tel. 079671972 cucina tipica gallurese
Si trova nel comune di	Tempio tel 07967999

## Nuraghe Majori (Tempio Pausania) → *il nuraghe dei romani*

In mezzo a una natura strepitosa, a poca distanza dalla cittadina di Tempio sorge il nuraghe Majori. E' costituito da una sola torre interamente in granito. E' una costruzione massiccia e irregolare del tipo a corridoio centrale, con camere binarie. Le ultime campagne di scavo hanno scoperto che questa fortezza è stata utilizzata anche nel periodo imperiale romano. L'interno del nuraghe è molto buio pertanto, se volete svelarne i misteri, munitevi di una provvidenziale torcia elettrica!

Risale al	Età nuragica
E' stato scoperto nel	Primi '900
Come arrivare	Dall'abitato di Tempio Pausania, percorrere la strada statale 133 per Palau; al km 1,500 svoltare, a destra: dopo circa mt 450 il nuraghe è visibile sulla sinistra.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Gestore	Comune di Tempio: l'area archeologica è pulita e in ottime condizioni
Orari di visita	E' sempre aperto
Tempo di visita	25-30 minuti
Biglietto d'ingresso	Ingresso libero
Visita guidata	NO
Vicino si trova anche....	Il nuraghe Izzana, il centro storico di Tempio, il monte Limbara
Ristorante/Agriturismo più vicino	Ristorante Il Purgatorio tel. 079634042 cucina tipica gallurese
Si trova nel comune di	Tempio tel. 07967999

## Nuraghe Albucciu (Arzachena) → *il nuraghe di granito*

Questo nuraghe, datato al 1600 a.C., si trova addossato ad una grossa roccia granitica che sostituisce parte della muratura. E' realizzato con grossi blocchi di granito non rifiniti tranne che per l'architrave e alcuni mensoloni sporgenti dalla facciata. Si tratta di un nuraghe particolare, dalla struttura bassa e tozza, pertanto diverso dai canoni classici dei nuraghi diffusi in tutta la Sardegna. Questo nuraghe, insieme ai numerosi siti archeologici presenti nel territorio di Arzachena, ancora oggi protegge i segreti della civiltà nuragica gallurese che più di tremila anni fa edificò alcuni tra i monumenti più spettacolari di tutta l'isola.

Risale al	Età del bronzo medio
E' stato scoperto nel	1939
Come arrivare	Dall'abitato di Arzachena, percorrere la S.S. 125 per Olbia: dopo 600 mt. dalla fine del centro abitato, sulla destra, segnalato da un cartello turistico si trova il sentiero che conduce in pochi minuti al nuraghe.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Gestore	Cooperativa Lithos tel. 335.1276849/50/51
Desk biglietteria	Centro informazioni turistiche Malchittu tel. 0789 81537 (dista 1,5 km dal sito)
Orario di visita	09.00 – 18.00 (dal 1 ottobre a l 31 marzo su prenotazione)
Biglietto ingresso	€ 2 ( prezzi scontati per la visita di tutti i siti archeologici di Arzachena)
Visita guidata	In italiano. Su prenotazione: inglese – tedesco – francese
Durata visita guidata	45 minuti
Vicino si trova anche....	Tempietto di Malchittu, Necropoli Li Muri
Ristorante/Agriturismo più vicino	Agriturismo Sa Corsara tel. 0789 998721
Si trova nel comune di	Arzachena tel. 0789 849300

## Grotta preistorica di San Michele (Ozieri) → *il cunicolo segreto*

Per oltre 5000 anni la storia di una civiltà lontana è rimasta custodita nel buio e nel silenzio di una caverna profonda 80 metri. Solo nei primi decenni del '900 alcuni ritrovamenti hanno rivelato l'esistenza di una civiltà di agricoltori e pastori che producevano ceramiche di qualità eccezionale. Da questa grotta, in cui furono effettuati nel 1914 i primi ritrovamenti di ossa e di materiali litici e ceramici diversi da quelli delle culture fino ad allora conosciute in Sardegna, ha preso nome una delle più importanti culture del Neolitico recente (3500-2700 a.c.): la cosiddetta "Cultura di Ozieri" o "Cultura di San Michele".

Risale al	3000 a.C.
E' stato scoperto nel	Primi del '900. Gli scavi sono iniziati nel 1914
Come arrivare	Si trova dentro il centro abitato di Ozieri, di fronte all'Ospedale
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	SI
Gestore	Cooperativa Ichnos tel. 3292669436
Desk biglietteria	SI
Biglietto d'ingresso e visita guidata	€ 3, 50 (€ 2,50 gruppi e terza età)
Orari di visita	Mattino 09.00-13.00 pomeriggio 15.00-19.00 (tutti i giorni)
Visita guidata	Italiano – inglese – tedesco – francese
Durata visita guidata	30 minuti
Vicino si trova anche....	Museo archeologico di Ozieri tel. 0797851052
Ristorante/Agriturismo più vicino	Ristorante il Sombrero tel. 079758904
Si trova nel comune di	Ozieri tel. 079781200
Altro	Le grotte sono dotate di illuminazione

### **Si narra che...**

Le grotte di San Michele siano collegate attraverso un cunicolo sotterraneo alle "Grotte di Carmelo". In realtà questo cunicolo, che dovrebbe essere lungo almeno 550 metri non è mai stato trovato. Eppure gli anziani del paese giurano di aver visto molte persone entrare nelle grotte di San Michele e uscire da quelle del Carmelo...

## Nuraghe e villaggio di Palmavera (Alghero) → *la democrazia nuragica*

Il nuraghe di Palmavera è una reggia nuragica. Oltre tremila anni fa era abitata da un re che governava su un grande villaggio. Era un re buono e democratico che prima di prendere importanti decisioni radunava i capi tribù nella “capanna delle riunioni”. Gli ambienti del nuraghe testimoniano un utilizzo pubblico della struttura e fanno pensare che esistesse una vera e propria organizzazione nuragica democratica! Ma cosa decideva questo sorprendente “parlamento nuragico”? Possiamo solo fare delle ipotesi. Probabilmente gli argomenti dovevano essere molto simili a quelli moderni e cioè i bisogni interni, gli scambi con l'esterno e forse anche le strategie di difesa dalle tribù vicine.

La storia di questo nuraghe e del suo villaggio è un po' complessa: dal XV al X secolo a.C., viene costruita la torre centrale e alcune capanne; attorno al IX secolo a.C. si costruisce la seconda torre, il corridoio, la grande capanna, ed altre capanne intorno; tra il IX e l'VIII secolo a.C. viene costruito il muro esterno.

Il nuraghe fu abbandonato definitivamente alla fine dell' VIII secolo a.C. Perché? Non lo sappiamo, questo è uno dei tanti misteri.....

Risale al	1500 a.C
E' stato scoperto nel	Primi del '900. Importanti gli scavi dal 1976 al 1977 compiuti da Alberto Moravetti
Come arrivare	Da Alghero si percorre la S.S. 127bis per Porto Conte e Capo Caccia. Dopo la frazione di Fertilia e il bivio per Santa Maria La Palma (e per Sassari), si continua per circa 4 chilometri: l'area archeologica di Palmavera, segnalata da un cartello turistico si trova sulla destra della strada, lungo un rettilineo, esattamente al km 45,300.
Raggiungibile in autobus	Si
Raggiungibile in auto	Si
Parcheggio	Si
Punto ristoro	Chiosco Bar con servizi igienici (anche per disabili)
Gestore	Cooperativa SILT tel. 079953200 <a href="http://www.coopsilt.it">www.coopsilt.it</a>
Desk biglietteria	Si
Orari di visita	9.00-19.00 (orario solare) 09.00 -16.00 (orario invernale)
Biglietto d'ingresso	€ 2,10 (supplemento visita guidata € 1,50)
Visita guidata	Italiano - Inglese – francese – tedesco- spagnolo – arabo
Durata visita guidata	45 minuti
Vicino si trova anche....	Grotte Nettuno – Baia di Porto Conte – Capo Caccia
Agriturismo più vicino	Porticciolo (loc. Porticciolo) tel. 079918000 cucina tipica
Si trova nel comune di	Alghero tel. 079997800



## Nuraghe S. Imbenia (Alghero) → *il commercio con i Fenici*

Dopo l'abbandono del nuraghe Palmavera il controllo del territorio passò al nuraghe S. Imbenia. Sia il nuraghe che il villaggio appartengono infatti a una fase piuttosto avanzata della civiltà nuragica. Ma la storia di questi luoghi ha qualcosa di diverso e misterioso. Cosa si nasconde dietro ai numerosi reperti greci e fenici ritrovati all'interno del nuraghe? Quali relazioni commerciali aveva il villaggio? Il ritrovamento di un'anfora fenicia piena di lingotti di rame è forse una parziale soluzione. In questi luoghi c'era probabilmente un vero e proprio emporio nuragico frequentato dai fenici interessati ai metalli. Questi scambi, regolari e piuttosto intensi, dovrebbero risalire all'Età del Ferro, tra la fine del IX secolo a.c. e l'inizio dell'VIII: un'epoca decisamente avanzata per la civiltà nuragica e per la vita stessa del villaggio di Sant'Imbenia, le cui tracce più antiche sono databili al Bronzo medio (1600-1300 a.c.). Certo è che i nuragici di Sant'Imbenia non solo erano abili commercianti ma è probabile che gli scambi fossero favoriti dalla presenza all'interno del villaggio di una piccola comunità fenicia che contribuiva a rafforzare le relazioni commerciali.

Risale al	1500 a.C
E' stato scoperto nel	Attorno al 1950. Sono in corso gli scavi per portare alla luce un parte del villaggio
Come arrivare	Da Alghero, si percorre il lungomare sino a Fertilia, e quindi si prosegue oltre la frazione, in direzione di Porto Conte-Capo Caccia. Oltrepassato il nuraghe Palmavera, si volta a destra per Capo Caccia e si percorrono poco più di 3 km, sino ad un ulteriore bivio, all'altezza dell'hotel Baja di Conte. Il complesso nuragico di Sant'Imbenia, è situato all'interno di un camping, alla sinistra dell'hotel.
Raggiungibile in autobus	Si
Raggiungibile in auto	Si
Parcheggio	Si
Punto ristoro	Chiosco Bar con servizi igienici (anche per disabili)
Gestore	Cooperativa SILT tel. 079953200 <a href="http://www.coopsilt.it">www.coopsilt.it</a>
Orari di visita	Su prenotazione
Biglietto d'ingresso	€ 2,10 (supplemento visita guidata € 1,50)
Visita guidata	Italiano - Inglese - francese - tedesco- spagnolo - arabo
Durata visita guidata	40 minuti
Vicino si trova anche....	Villa romana di Porto Conte
Agriturismo più vicino	Porticciolo (loc. Porticciolo) tel. 079918000 cucina tipica
Si trova nel comune di	Alghero (tel. 079997800)

## Nuraghe Fronte Mola (Thiesi) → il protonuraghe rettangolare

E' uno dei nuraghi più particolari dell'isola. La strana forma rettangolare e la totale assenza di cupole ne fanno un vero e proprio unicum fra i 700 nuraghi dell'isola, tanto che al Museo Sanna è esposto un plastico di questo singolare monumento nuragico. E' interamente realizzato con grossi massi di calcare sbozzati e ha gli angoli quasi retti con stipiti e architravi.

Anche il luogo in cui si trova il nuraghe Fronte Mola è davvero spettacolare. Sorge infatti nell'estremità meridionale di una piccola cresta rocciosa posta fra due boschi, immerso in una vegetazione rigogliosa che da secoli nasconde e protegge il nuraghe.

Risale al	Età nuragica
E' stato scoperto nel	Anni '60
Come arrivare	Da Thiesi si esce in direzione di Ittiri sulla s.s. 131 bis, dopo il bivio per Romana si procede ancora per km. 2,8, quindi si trovano due cancelli ai lati opposti della strada. Parcheggiare l'auto ed entrare nel cancello di sinistra. Da questo punto si deve salire a piedi lungo il pendio per circa 1 km., dirigendosi verso il margine est dell'altopiano. Il nuraghe è all'estremità sud della cresta rocciosa.
Raggiungibile in autobus	SI con un tratto a piedi
Raggiungibile in auto	SI con un tratto a piedi
Gestore	Comune di Thiesi
Desk biglietteria	NO
Orario di visita	Su prenotazione
Biglietto ingresso	NO
Visita guidata	NO
Durata visita guidata	-
Vicino si trova anche....	Domus de janas di Mandra Antine
Ristorante/Agriturismo più vicino	Sa Tanca de Santu Bainzu tel. 079886164
Si trova nel comune di	Thiesi tel. 079886012

## Nuraghe Santu Antine (Torralba) → *la reggia del Re*

Una vera e propria reggia. Imponente. Monumentale. Spettacolare. Lo chiamano Santu Antine ma il nome più comune è Sa Domo de su Re (la Casa del Re).

La torre principale, detta mastio, oggi è alta 17,5 metri ma in origine superava i 21. Il diametro di base misura 15,5 metri e il diametro minimo della parte conservata è di oltre 10 metri. L'edificio è stato costruito con grandi massi di basalto con tecnica ciclopica ed è circondato da un villaggio nuragico riutilizzato anche in epoca tardo romana.

Ma perché il nuraghe Santu Antine è considerato il "principe" dei nuraghi? Le ragioni non sono legate solo alle dimensioni. Infatti i reperti più arcaici trovati all'interno del nuraghe testimoniano che Santu Antine fu un centro commerciale di grande vitalità in contatto con importanti circuiti commerciali che nella Preistoria e nella Protostoria interessarono la Penisola Italiana e gran parte del Mediterraneo.

Risale al	1500 a.C.
Scoperto nel	1933. Ancora oggi sono in atto degli scavi per portare alla luce una parte del villaggio nuragico.
Come arrivare	Dalla S.S. 131 "Carlo Felice", da Cagliari a Sassari, svincolo per Torralba al km 173,200; si procede in direzione opposta al paese. Una stradina laterale, sulla destra, conduce direttamente all'area archeologica. L'area è ben segnalata.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	Bar con servizi igienici
Gestore	Cooperativa Pintadera, tel. 079 847145
Orari di visita	09.00 - 19.00 in autunno e inverno sino alle 17.00 p.m.
Biglietto d'ingresso	€ 3
Visita guidata	€ 2
Durata visita guidata	30/40 minuti
Vicino si trova anche....	Museo la Valle dei nuraghi – S. Pietro Sorres
Agriturismo più vicino	Agriturismo Coronas di Bonorva tel. 079866842
Si trova nel comune di	Torralba tel. 079847010

### **Curiosità...**

*Nel nuraghe, situata al primo piano, si trova una cella circolare, dove si verifica un fenomeno molto particolare. Se una persona si siede sulla nicchia e gli altri visitatori sul bancone circolare, questi ultimi non vedono la persona sulla nicchia che invece vede perfettamente illuminati i volti delle persone sedute sul bancone..*

## Nuraghe Oes (Giave) → *la valle dei nuraghi*

In mezzo ad una pianura chiamata Valle dei Nuraghi si trova il più famoso nuraghe di Giave: Nuraghe Oes. In origine era sovrastato da due torri che oggi sono parzialmente crollate. Diversamente dagli altri nuraghi, il soffitto delle tre celle sovrapposte era costituito da un solaio di legno appoggiato ad alcuni mensoloni di pietra che sporgono dal muro interno. La scala è una spirale perfetta che sale all'interno del muro senza interruzioni. Molto particolare il fatto che le due torri laterali non sono accessibili né dall'interno né dall'esterno: i nuragici entravano dall'alto mediante una scala di legno.

Risale al	Età nuragica
Scoperto nel	Verso il 1950
Come arrivare	Dalla stazione ferroviaria di Torralba (raggiungibile dalla S.S. 131 "Carlo Felice", svincolo per Torralba al km 173,200, in direzione della Valle dei Nuraghi), procedere a piedi, per i campi, in direzione sud, parallelamente alla linea ferroviaria, per circa mt 700, sino a giungere al nuraghe ben visibile da lontano.
Raggiungibile in autobus	SI, si raggiunge a piedi camminando per 700 metri
Raggiungibile in auto	SI, si raggiunge a piedi camminando per 700 metri
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Orari di visita	Ingresso libero
Visita guidata	NO
Vicino si trova anche....	La valle dei nuraghi
Si trova nel comune di	Giave tel. 079869050

## Nuraghe Loelle (Buddusò) → *la postazione d'avvistamento*

A 794 metri di altitudine addossato a una parete rocciosa si trova il nuraghe Loelle. Posizione e struttura di questo nuraghe ci fanno capire che rappresentava un'importante postazione di avvistamento.

Attorno si trovano ancora i resti di un villaggio nuragico oltre a due importanti tombe dei giganti e un dolmen. Il sito nuragico è databile tra l'Età del Bronzo finale e l'Età del Ferro.

In che materiale è costruito? Granito naturalmente! Questo territorio, e in particolare il comune di Buddusò, è infatti ricchissimo di granito di gran pregio che viene esportato in tutto il mondo.

Risale al	Età nuragica
Scoperto nel	Primi '900
Come arrivare	Dall'abitato di Buddusò (raggiungibile dalla S.S. 131, bivio per Mores al km. 178,900; quindi S.S.128 bis per Ozieri e, dopo il bivio per Pattada, S.S. 389 dir. sino a Buddusò) percorrere la S.S. 389 per Bitti, sino al km 45; sulla sinistra, a circa 50 mt dalla strada, è ben visibile il nuraghe.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	A 50 metri dal nuraghe
Gestore	Comune di Buddusò
Orari di visita	Ingresso libero
Durata visita	20 minuti
Vicino si trova anche....	Museo Arte Moderna di Buddusò: esposizione di opere lignee di gran pregio e negli spazi antistanti al museo numerose sculture in granito realizzate da artisti di tutto il mondo.
Agriturismo più vicino	Agriturismo Sa Rocca tel. 338 7222552 (20-25 euro)
Si trova nel comune di	Buddusò tel. 079715308

## Nuraghe Voes (Nule) → *il sosia di Santu Antine*

Nessuno ha ancora fatto degli scavi. Il nuraghe Voes situato a 719 metri sul livello del mare aspetta ancora di svelare tutti i suoi misteri. E' un nuraghe molto imponente ed è l'unico in Sardegna ad avere caratteristiche molto simili alla reggia di Santu Antine. La somiglianza più evidente con la Reggia nuragica è data dai grandi corridoi laterali sovrapposti, che collegano su entrambi i piani tre celle che facevano parte delle torri secondarie, ora crollate. Il territorio in cui sorge il nuraghe Voes è ricco di misteri. Proprio qui è stato ritrovato un sorprendente bronsetto nuragico che rappresenta un mostro antropomorfo, metà toro e metà uomo. La statua potrebbe rappresentare un centauro in versione nuragica o un personaggio del folclore sardo chiamato "Boe Muliache", cioè un uomo divenuto toro.

Risale al	Età nuragica
Come arrivare	Lungo la statale 389 in direzione di Bitti, si procede sino ad arrivare al bivio per Noie, Benetutti e gli altri comuni del Goceano. A 10 km dall'incrocio a 800 metri dalla casa cantoniera di Su Campittu si svolta a sinistra.
Raggiungibile in autobus	NO
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Biglietto d'ingresso	Ingresso libero
Visita guidata	NO
Durata visita	-
Vicino si trova anche....	Il piccolo centro di Nule famoso per la tessitura di tappeti di gran pregio, Dolmen di Mialibengo
Si trova nel comune di	Nule tel. 079798025

## Nuraghe Appiu (Villanova Montealeone) → *il mistero del villaggio*

Nuraghe Appiu significa "Nuraghe Trovato". I monumenti visibili sono due nuraghi, una fonte nuragica, una domus de jana (tombe), un laghetto naturale prosciugato alcuni anni fa, delimitato da pietre fitte, in cui forse veniva celebrato il culto delle acque. Nel terreno intorno è possibile ancora oggi trovare schegge di ossidiana che probabilmente veniva lavorata e utilizzata già in epoca nuragica. Uno dei due nuraghi è del tipo trilobato e si eleva su due piani, anche se purtroppo è distrutto all'esterno e le torri sono ormai crollate. L'interno invece è ancora in buono stato

Risale al	3.200 a.C
Scoperto nel	Scavi condotti nel 1987-1988
Come arrivare	Da Villanova Montealeone si prende la strada provinciale Villanova Montealeone-Montresta. Giunti al 7° km imboccare la strada consorziale di "Monte Cuccu-Baddu 'e Pessighes". Dopo circa 2 km si arriva alla zona archeologica, posta sull'altopiano che sovrasta la costa.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheeggio	SI
Punto ristoro	Bar – piccola cucina e servizi igienici
Gestore	Cooperativa Calarinas tel. 079960400
Desk biglietteria	SI
Orari di visita	Mattino 08.30-12.30 pomeriggio 13.30-17.30. Chiuso il lunedì.
Biglietto d'ingresso	1,50 individuali € 1,0 per i gruppi. Il biglietto comprende anche la visita guidata
Visita guidata	In italiano, inglese, tedesco, francese.
Durata visita guidata	20 minuti
Vicino si trova anche....	Il piccolo paese di Montealeone Roccadoria. A Villanova Montealeone presso "Su Palattu de Sas Iscolas" è esposta un'importante collezione etnografica
Ristorante più vicino	Ristorante Coco Bamba tel. 079 960890
Siete nel comune di	Villanova Montealeone tel. 079960406

### **Probabilmente...**

Gli scavi in corso nell'area a archeologica del nuraghe Appiu stanno lentamente portando alla luce i resti di un enorme villaggio. Aspettiamo tutti con curiosità, perché gli archeologi pensano di essere davanti al più grande villaggio nuragico della Sardegna!

## Castello di Cabu Abbas o Riu Molinu (Olbia) → *la fortezza culto*

Un nuraghe monotorre si erge al centro di uno sperone roccioso e tutto intorno la cinta muraria lo protegge dall'attacco dai nemici. Sicuramente siamo davanti a un'imponente fortezza nuragica sorta soprattutto con funzioni difensive. Ma allora come mai nel pozzo racchiuso nel nuraghe sono stati rinvenuti tanti resti di animali sacrificati? E a cosa fa riferimento il bronzetto raffigurante una donna con un'anfora in testa ritrovato dall'archeologo Levi nel 1936? Il complesso nuragico di Cabu Abbas era una fortezza, un importante luogo di culto, o entrambe le cose...

Risale al	Età del bronzo finale
Scoperto nel	Attorno al 1050
Come arrivare	Si passa per il porto industriale di Olbia direzione Cala Saccaja. Seguire la segnaletica del sito nuragico
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Cooperativa lolao tel. 340 2615734
Desk biglietteria	Centro Informazioni turistiche Malchittu tel. 0789 81537 (dista 1,5 km dal sito)
Orario di visita	09:30 12.30 e 17.00-19.00 (dal 1 ottobre al 31 marzo su prenotazione)
Biglietto d'ingresso	€ 2 - ridotti € 1,50 (terza età - gruppi - studenti)
Visita guidata	Italiano su prenotazione: inglese - tedesco - francese
Durata visita guidata	30 minuti
Vicino si trova anche....	Pozzo Sacro Sa Testa
Ristorante/Agriturismo più vicino	Ristorante Maria Raimonda tel. 078942820 (cucina tipica)
Si trova nel comune di	Olbia tel. 0789 52000



## Complesso Nuragico di Sos Nurattuolos (Alà Dei Sardi) → *il culto delle acque*

Una fonte sacra, un piccolo tempio a megaron e alcune capanne, Questo è il complesso nuragico di Sos Nurattolos, scoperto circa quarant'anni fa e databile tra il 1600 e il 900 a.C. E' un luogo magico in cui il mistero di antichi rituali aleggia ancora nell'aria e dove il culto delle acque sorgive era praticato sin dalle popolazioni più antiche. A non molta distanza dal tempietto si trova anche una grande capanna di tipo comunitario il cui sedile addossato alla parete fa pensare che venisse usata come sala riunioni.

Risale al	Età nuragica
Scoperto nel	Attorno al 1960
Come arrivare	Da Buddusò si segue la Strada Statale 389. Giunti in paese si volta seguendo il segnale che indica la zona archeologica di Sos Nurattolos; dopo 1,5 chilometri, si arriva ad un incrocio dove si volta a destra. Si procede per una strada sterrata e dopo 3,3 km si volta a destra ad un bivio, quindi ancora a destra dopo altri 300 metri. Si percorrono ancora 2,4 chilometri, sino alla piazzola di sosta segnalata da un cartello "parcheggio". Si lascia l'auto e si risale il pendio alla sinistra, che porta in cima alla montagna dove si trovano i vari edifici del complesso nuragico.
Raggiungibile in autobus	Si e poi si cammina per 800 metri
Raggiungibile in auto	Si e poi si cammina per 100 metri
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Comune di Alà dei Sardi
Biglietto d'ingresso	Ingresso libero
Visita	30 minuti
Agriturismo più vicino	Le Querce tel. 079716087 - m.ph 3484904112- 3472101266 (€ 20,00)
Si trova nel comune di	Alà dei Sardi tel. 079723398

### Curiosità...

Forse anche in questo complesso si svolgevano i cosiddetti *giudizi ordalici* (giudizi divini), di cui danno testimonianza gli antichi scrittori, come Solino (III d. C.), Prisciano (V d. C.) e Isidoro di Siviglia (V d. C.). Secondo questi giudizi chi veniva accusato di furto era costretto a bagnare gli occhi con l'acqua della fonte sacra: il colpevole diveniva cieco, mentre l'innocente beneficiava di una vista migliore.

## Sito nuragico di Lu Brandali (Santa Teresa) → *il ritrovamento di 60 corpi*

A 800 metri dal mare, alle porte della cittadina di Santa Teresa si trova un sito archeologico che racchiude quasi quattromila anni di storia ricchi di fascino e misteri. A Lu Brandali, in un solo sito è possibile ammirare i resti di un nuraghe arcaico a corridoio, i resti di un villaggio che contava oltre 40 capanne e una straordinaria tomba dei Giganti. In questa sepoltura, l'unica sinora trovata intatta in Sardegna, sono stati scoperti i resti di oltre 60 corpi! Una sorprendente testimonianza che ha permesso di stabilire come si svolgevano i riti funebri e in particolare la sepoltura collettiva.

Risale al	1600-1150 a.C.
E' stata scoperta nel	Attorno al 1950.
Come arrivare	Strada provinciale per Capo Testa
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Comune di Santa Teresa
Biglietto d'ingresso	Ingresso libero
Visita guidata	Su prenotazione chiamando il Comune di Santa Teresa tel. 0789740914. Il Comune organizza le Archeo settimane che si svolgono nel mese di aprile con un ricco programma di seminari, conferenze e visite guidate con archeologi.
Si trova nel comune di	Santa Teresa tel. 0789 740914 <a href="http://www.comune.santateresaqallura.ss.it">www.comune.santateresaqallura.ss.it</a>

### **Importante...per gli appassionati!**

Nel villaggio nuragico di Lu Brandali da sei anni si svolge un cantiere di scavo in collaborazione con la Soprintendenza ai Beni Archeologici che coinvolge turisti e volontari! Per partecipare rivolgetevi al comune di Santa Teresa.

## Fortificazione di Monte Baranta (Olmedo) → *la grande incompiuta*

In un altipiano, su una superficie totale di oltre 390 mq, con una cinta murata lunga 100 metri e spessa oltre 6 metri si erge la fortificazione di Monte Baranta. Il recinto Torre, a forma di ferro di cavallo permette di controllare tutta la valle sottostante. Durante gli scavi sono state trovate grandi quantità di ceramiche e utensili attribuibili alla Cultura di Monte Claro e a culture successive. Ma per quale ragione oltre 4500 anni fa fu edificata una simile fortezza? Che utilizzo era fatto di questa struttura? Che significato avevano i grandi menhir eretti all'interno del recinto e ora caduti? Difficile trovare risposte certe perché gli studi compiuti fanno supporre che la fortificazione di Monte Baranta fosse anche un importante luogo di culto...

Risale al	Al 2550 a.C
Scoperto nel	Primi del '900. Scavi nel 1960 e nel 1980-81
Come arrivare	Dal centro di Olmedo seguire le indicazioni per Alghero, si troveranno lungo la strada i cartelli che indicano il sito archeologico; 1 km esatto dopo il cimitero svoltare a sinistra in una strada che passa a fianco delle tubature idriche. Si percorre circa un chilometro sino a trovare un cartello indicatore del sito, davanti ad un grande cancello, si parcheggia l'auto all'interno, e si prosegue a piedi lungo il comodo sentiero tracciato che in circa 15 minuti di cammino porta sulla cima del colle, dove si trova il complesso prenuragico.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	SI
Gestore	Sovrintendenza Archeologica di Sassari. Per informazioni e visite guidate chiamare il Comune di Olmedo
Biglietto d'ingresso	Ingresso libero
Visita guidata	Su prenotazione rivolgersi al Comune di Olmedo tel. 079-9019002
Agriturismo più vicino	Agriturismo Biologico I Vigneti tel. 079902685
Si trova nel comune di	Comune di Olmedo tel. 079 9019002

### Si dice che...

La fortezza di monte Baranta potrebbe essere un'opera incompiuta. Lo ipotizza lo studioso Moravetti secondo il quale, per ragioni del tutto sconosciute, la civiltà di questo sito fu costretta ad abbandonare in tutta fretta la fortezza che stava costruendo. Forse lo stesso menhir che giace rovesciato all'interno del cortile in realtà non è mai stato eretto....

## Domus dell'Elefante (Castelsardo) → *il mammut di pietra*

“Un gigantesco Elefante, tre volte più alto degli enormi mammut preistorici, par che esca dalla jungla e s’incammini verso la montagna”. A partire dall’ affermazione dello scrittore E. Benetti questa importante domus de janas prese il nome di Roccia dell’Elefante. Chi si ferma ad ammirarla oggi è spesso più attratto dalla singolare forma di questa roccia modellata dal vento piuttosto che dagli ipogei funerari millenari che si trovano sotto...l’elefante! La domus è infatti composta da due tombe ognuna con tre vani: sulle pareti di una stanza sono ancora visibili due protomi taurine scolpite in rilievo (elementi decorativi che riproducono la testa di un toro).

Risale al	Neolitico
Scoperto nel	Era nota già nel XII secolo
Come arrivare	Dalla strada direttissima Sassari-Santa Teresa Gallura (circonvallazione di Castelsardo), svoltare allo svincolo per Sedini-Castelsardo: il monumento apparirà proprio al termine del raccordo.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	Piccola piazzola per soste
Vicino si trova anche....	Nuraghe Paddaggiu, Il fiume Coghinas
Ristoranti – agriturismo	Nel vicino centro di Castelsardo
Si trova nel comune di	Castelsardo tel. 079478400

### Curiosità...

Le protomi taurine che compaiono spesso scolpite sulle pareti delle domus de janas, costituiscono gli elementi di un antico rituale religioso-funerario che ancora ci sfugge nella sua complessità. La rappresentazione della divinità taurina è legata al concetto di rigenerazione che nell’antichità si accompagnava sempre a quello della morte.

## Necropoli di Su Crucifissu Mannu (Porto Torres) → *il simbolo del Dio Toro*

A poca distanza dall'altare prenuragico di monte d'Accoddi si trovano 20 tombe ipogeiche scavate in una piana di calcare. L'accesso a queste sepolture avveniva attraverso un pozzetto verticale oppure attraverso un lungo corridoio. Scolpite nelle pareti appaiono dei motivi bovini che testimoniano il culto del Dio Toro.

Nel periodo romano queste importanti sepolture furono gravemente danneggiate con la costruzione della strada che collegava Porto Torres a Cagliari. Sopra le necropoli sono visibili ancora oggi i segni lasciati dai carri romani.

Risale al	Al 3500-2700 a.C.
Scoperte nel	Attorno al 1950 ed esplorate negli anni 1972-1980
Come arrivare	Percorrere la strada statale 131 "Carlo Felice" da Sassari a Porto Torres sino al km 224,100, quindi svoltare a destra in un viottolo sterrato e procedere sino al termine della strada; dopo circa 400 metri, ha inizio, sulla sinistra, la vasta area occupata dalla necropoli che si estende in un terreno adibito a pascolo.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Comune di Porto Torres
Ingresso	€ 2,50 con visita guidata
Orari di visita	09.00 – 16.00
Visita guidata	Su prenotazione con la Cooperativa L'IBIS tel 3495757197
Ristorante più vicino	Ristorante Li Lioni tel. 079502286 Cucina tipica sarda
Si trova nel comune di	Porto Torres tel. 079500800

## Necropoli Ipogeica di Anghelu Ruju (Alghero) → *le 30 tombe*

Le necropoli Anghelu Ruju contano oltre 30 tombe. Ma come avveniva la sepoltura in queste tombe millenarie? Con quali riti le civiltà nuragiche accompagnavano il lungo viaggio dei loro defunti?

Queste necropoli racchiudono mille misteri solo in parte svelati dai ritrovamenti e spiegati dagli studiosi. Pare che ad esempio vi fosse l'abitudine di consumare dei pasti in onore dei defunti proprio in prossimità delle tombe o ancora che venisse deposta accanto al cadavere una piccola quantità di ocra rossa, simbolo di rigenerazione. Una cosa però è certa: il vino che porta il nome di queste necropoli è uno dei più buoni della Sardegna!

Risale al	Al 3.300 a.C.
Scoperto nel	Primi del '900. Scavi nel 1960 e nel 1980-81
Come arrivare	Da Sassari, percorrere la S.S. 291 per Alghero e, dopo 20 km, voltare a sinistra nella provinciale Alghero – Porto Torres. Si prosegue per 4 km, sino allo svincolo per l'aeroporto di Fertilia: il cancello dell'area archeologica è posto sulla destra, proprio all'inizio dello svincolo stesso. Da Alghero, si procede verso Sassari direzione aeroporto: l'area archeologica si incontra sulla sinistra dopo 5,9 km.
Raggiungibile in autobus	Si
Raggiungibile in auto	Si
Parcheggio	Si
Punto ristoro	NO
Gestore	Cooperativa SILT tel. 079953200 <a href="http://www.coopsilt.it">www.coopsilt.it</a>
Desk biglietteria	SI
Orari di visita	9.00-19.00 (orario solare) 09.00 -16.00 (orario invernale)
Biglietto d'ingresso	€ 2,10 (supplemento visita guidata € 1,50)
Visita guidata	Italiano – Inglese – francese – tedesco- spagnolo – arabo
Durata visita guidata	45 minuti
Vicino si trova anche....	Tenute e Museo Sella & Mosca
Agriturismo più vicino	Sa Mandra tel. 079999150
Si trova nel comune di	Alghero tel. 079997800

## Necropoli di Puttu Codinu (Villanova Monteleone) → *il culto della Dea Madre*

Le nove domus de janas di Puttu Codinu si trovano in un luogo ricco di sughere e sorgenti. Un luogo notevolmente frequentato sin dai tempi più remoti, perché collega la parte costiera di Alghero con la zona interna del Meilogu. Si tratta della testimonianza più antica della presenza dell'uomo in questa zona. Nessuna di queste tombe è stata ritrovata intatta ma nonostante questo in una di esse è stata ritrovata una pregiatissima statuetta raffigurante la dea madre con particolarità che richiamano gli idoli cicladici.

Risale al	3.500 a.C.
Scoperto nel	Scavi condotti nel 1987-1988
Come arrivare	Dall'abitato di Villanova Monteleone (raggiungibile da Alghero per la S.S. 292, e da Sassari per la S.S. 127bis) procedere lungo la S.S. 292 in direzione di Monteleone Rocca Doria e Padria; fra il km 29 e il km 30, sulla sinistra, si trova l'ingresso all'area archeologica.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Cooperativa Calarinas tel. 079960400
Desk biglietteria	SI
Orari di visita	Mattino 08.30-12.30 pomeriggio 13.30-17.30. Chiuso il lunedì.
Biglietto d'ingresso	1,50 individuali € 1,0 per i gruppi. Il biglietto comprende anche la visita guidata
Visita guidata	In italiano, inglese, tedesco, francese.
Durata visita guidata	20 minuti
Vicino si trova anche....	Il piccolo paese di Monteleone Roccadoria
Ristorante più vicino	Ristorante Coco Bamba tel 079 960890
Si trova nel comune di	Villanova Monteleone tel. 079960406

### **Si narra che..**

Quando ancora il popolo non conosceva la funzione delle tante tombe distribuite in tutta l'isola iniziò a chiamarle domus de janas, cioè "case delle fate." Si pensava infatti che solo questi esseri magici, piccoli piccoli, di bell'aspetto, talvolta gentili e altre volte cattive e dispettose, potessero vivere in spazi così piccoli!

## Necropoli Mesu e Montes e S'Adde 'E Asile (Ossi) → *le domus decorate*

Mesu e Montes e S'Adde 'e Asile sono due necropoli che hanno conservato sino ad oggi ben 29 domus de janas. Il sito di Mesu e Montes, che si trova alle pendici meridionali del monte Mamas è formato da 18 domus de janas pluricellulari: all'interno presentano una serie di bassorilievi scolpiti raffiguranti protomi taurine, doppie corna, figure a clessidra, motivi a zigzag. Si tratta di uno dei siti più ricco di decorazioni dell'intera isola!

Le necropoli di S'Adde 'e S'Asile presentano invece 11 domus de janas tutte pluricellulari tranne una. In questo sito, oltre alla "Tomba delle Finestrelle" e quella delle "Clessidre", si trova anche la "Tomba maggiore", la più grande in Sardegna, composta da 21 ambienti.

Risale al	Età prenuragica
Scoperto nel	Anni '60
Come arrivare	Per entrambi i siti: dalla S.S. 131 si prende il bivio per Ossi: si attraversa il centro urbano e si prende la strada provinciale Santa Maria di Cea. Per Mesu e Montes: al km 8, 200 della strada provinciale si svolta a sinistra si percorrono 700 metri e si prosegue a piedi per circa 200 metri. Per S'adde 'e Asile: si svolta a sinistra al km 5 della strada provinciale. Percorsi 700 metri si svolta di nuovo a destra e si prosegue per circa 200 metri lungo la strada comunale di "Sas Renas". Seguendo la segnaletica si imbecca a sinistra una strada sterrata. Qui si lascia l'auto e si continua a piedi lungo il tratturo, l'antico percorso che conduce direttamente alla necropoli.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	No
Gestore	Cooperativa Shardana cell. 3381262125
Desk biglietteria	NO
Orari di visita	Ingresso libero
Visita guidata	Su prenotazione in italiano e inglese. € 3 - gruppi € 2 – terza età €1,50
Durata visita guidata	30-40 minuti
Vicino si trova anche....	Noeddale e Littos Longos
Agriturismo più vicino	Sa Rocca Bianca tel. 3683511495
Si trova nel comune di	Ossi tel. 0793403000



## Domus de Janas Sos Furrighesos (Anela) → *le case delle fate*

E' una delle necropoli più suggestive dell'isola, non solo per la ricchezza e la varietà delle decorazioni ma anche perché in queste domus de janas c'è il racconto di millenni di civiltà. La necropoli è infatti attribuita alle popolazioni della Cultura di San Michele, che la utilizzarono tra il 3000 e il 2300 a.C. circa. In seguito vennero riutilizzate da quasi tutte le altre culture che si sono succedute prima dell'avvento della civiltà nuragica. La necropoli è composta da 20 tombe: sette sono decorate con bassorilievi rituali mentre altre sei presentano ancora tracce della pittura rossa che originariamente ricopriva le pareti. I particolari architettonici di queste tombe, come i pilastri, gli architravi, e le lesene, scolpiti nella roccia, le rendevano simili alle case abitate in vita.

Risale al	3000 a.C.
Scoperto nel	Anni '50
Come arrivare	Dalla S.S. 131 uscire al km 178.9 al bivio per Mores. Oltrepassato il paese si prosegue in direzione di Ozieri. Dopo 1 km si volta a destra per Bono e, dopo 7 km circa ancora a destra nella strada provinciale n°6. Dopo 6 km voltare a destra in una strada che, dopo alcuni chilometri, attraversa un gruppo di case coloniche. Oltrepassarle scendendo al fiumiciattolo. Lasciare l'auto e proseguire a destra costeggiando il fiume risalendo così sino alle Domus de janas di Sos Furrighesos
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Comune di Anela
Desk biglietteria	NO
Orari di visita	Ingresso libero
Visita guidata	NO
Vicino si trova anche....	Borgo di San Giorgio di Aneleto (sono in corso degli scavi), La Funtana Noa (al centro del paesino di Anela)
Agriturismo più vicino	Agriturismo di Pierpaolo Manca tel. 079719159
Si trova nel comune di	Anela tel. 079799046

## Domus de Janas di Mandra Antine (Thiesi) → la tomba dipinta

Fa parte del complesso di domus de Janas di Mandra Antine ed è conosciuta come la "Tomba dipinta". Dopo quasi 5.000 anni questa spettacolare tomba conserva ancora disegni e simbologie policromatiche che occupano tutte le pareti della cella principale. Il tetto è decorato con cerchi, semicerchi e spirali e con colori che vanno dal rosso al nero, dal bianco all'avorio. Quale significato avevano questi simboli? Quali culti erano praticati dalla civiltà che realizzò questa grandiosa opera? Gli studi sono ancora in corso, ma i significati mistico religiosi dei dipinti iniziano ad essere svelati. E' il caso delle simbologie dipinte sull'architrave. Si tratta di tre figure formate ognuna da due triangoli contrapposti per il vertice: queste sarebbero, secondo gli studiosi, la rappresentazione di tre importanti divinità femminili...

Risale al	III millennio a.C
E' stato scoperto nel	Anni '60
Come arrivare	Da Thiesi procedere in direzione di Ittiri sulla s.s. 131 bis, dopo km.2,5 si gira a sinistra per Romana. Proseguire per km.5,4 sino a trovare una strada bianca, segnalata da un cartello, che porta alla necropoli . Percorrere ancora km.1,5 fino a trovare un'altro cartello che indica un cancello: entrare e seguire il sentiero che porta sulla collina.
Raggiungibile in autobus	SI con un tratto a piedi
Raggiungibile in auto	SI con un tratto a piedi
Gestore	Comune di Thiesi
Desk biglietteria	NO
Orario di visita	Su prenotazione
Biglietto ingresso	NO
Visita guidata	NO
Durata visita guidata	-
Vicino si trova anche....	Il nuraghe Fronte Mola
Ristorante/Agriturismo più vicino	Sa Tanca de Santu Bainzu tel. 079886164
Si trova nel comune di	Thiesi tel. 079886012

## Circoli Funerari Di Li Muri (Arzachena) → *il viaggio nell'aldilà*

Magia, religioni e mistero hanno regnato sovrani per millenni su questi singolari siti archeologici. Descriverle è un po' complicato ma lo spettacolo per i visitatori è davvero sorprendente!

Le tombe a circolo sono quattro: sono composte da un dolmen a sua volta circondato da piccole pietre disposte a cerchi concentrici. Accanto al cerchio di pietre più esterno per ogni tomba c'è un menhir. All'interno dei circoli sono stati trovati dei piccoli contenitori in pietra per le offerte ed altri due menhir antropomorfi. E ancora ossa, resti di ocre rossa utilizzata per dipingere i defunti, coppette, lame e collane. Quali riti, culti e credenze si celano dietro tutti questi reperti? Ci sono molte ipotesi ma ancora tanto da scoprire...

Risale al	IV-V millennio
E' stato scoperto nel	1939
Come arrivare	Da Arzachena, si esce in direzione di Calangianus (S.S. 427) e dopo 3 km si volta a destra per Luogosanto. Dopo circa km 4,5 si volta a destra in una comoda strada a fondo naturale, che conduce all'area archeologica.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Gestore	Cooperativa Lithos tel. 335.1276849/50/51
Desk biglietteria	Centro Informazioni turistiche Malchittu tel. 0789 81537 (dista 1,5 km dal sito)
Orario di visita	09:00 – 18.00 (dal 1 ottobre al 31 marzo su prenotazione)
Biglietto ingresso	€ 2 (prezzi scontati per la visita di tutti i siti archeologici di Arzachena)
Visita guidata	In italiano. Su prenotazione: inglese – tedesco - francese
Durata visita guidata	45 minuti
Vicino si trova anche....	Tempietto di Malchittu, nuraghe Albucciu, Tombe dei Giganti
Ristorante/Agriturismo più vicino	Agriturismo Sa Corsara tel. 0789 998721
Si trova nel comune di	Arzachena tel. 0789 849300

### ***Si narra che...***

Secondo una credenza diffusa presso vari popoli, lo spirito del defunto si aggirava attorno alle proprie spoglie cercando di capire la sua nuova essenza. Il menhir posto vicino alla tomba veniva messo proprio come rifugio per lo spirito del defunto, in attesa che capisse cosa era diventato...

## Tomba di Giganti di Li Liolghi (Arzachena) → *le grandi sepolture*

Si trova a circa 200 metri dai Circoli Li Muri. Probabilmente questa vicinanza ha influito anche sul nome attribuito a queste importanti tombe: "liolghi" significa appunto "anelli".

Questa tomba è davvero enorme e probabilmente le sue dimensioni sono il frutto di interventi compiuti in epoche diverse. Quali ragioni spinsero ad ampliare la tomba? Le motivazioni ideologiche non sono certo chiare, ma si ipotizza che gli interventi furono dettati da nuove esigenze di organizzazione sociale, magari un aumento demografico o un aumento di potere e prestigio della civiltà che si era stabilizzata in quella zona.

Risale al	Età del bronzo antico. Ampliamenti nell'età del bronzo medio.
E' stato scoperto nel	1939. Scavi nel 1959.
Come arrivare	Da Arzachena, si esce in direzione di Calangianus (S.S. 427) e dopo 3 km si volta a destra per Luogosanto. Dopo circa km 4,5 si volta a destra in una comoda strada a fondo naturale, che conduce all'area archeologica.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Gestore	Cooperativa Lithos tel. 335.1276849/50/51
Desk biglietteria	Centro Informazioni turistiche Malchittu tel. 0789 81537 (dista 1,5 km dal sito)
Orario di visita	09.00 – 18.00 (dal 1 ottobre a l 31 marzo su prenotazione)
Biglietto ingresso	€ 2 (prezzi scontati per la visita di tutti i siti archeologici di Arzachena)
Visita guidata	In italiano su prenotazione. Inglese – tedesco - francese
Durata visita guidata	45 minuti
Vicino si trova anche....	Tempietto di Malchittu, Necropoli Li Muri. Nuraghe Albucciu, Tomba di Coddu Vecchiu
Ristorante/Agriturismo più vicino	Agriturismo Sa Corsara tel. 0789 998721
Si trova nel comune di	Arzachena tel. 0789 849300

### **Curiosità...**

Le tombe dei giganti erano chiamate così perché si credeva che fossero state costruite da esseri con forze sovrumane. In realtà furono costruite da uomini perfettamente normali, anzi a dir la verità neppure troppo alti. Le dimensioni davvero ciclopiche erano motivate da ragioni di prestigio e dal fatto che dovevano ospitare tanti defunti... a volte anche 200!

## Tomba di Giganti di Coddu Vecchiu (Arzachena) → *dalla Galleria al Gigante*

E' sicuramente uno dei più importanti monumenti di età neo-eneolitica presenti in Sardegna. Le dimensioni non smentiscono il nome: la stele centinata raggiunge l'altezza di 4 metri e rappresenta l'esemplare più grande riscontrato in questo tipo di megaliti. Viene costruita come tomba a galleria tra il 1800 e il 1600 a.C. ma in seguito, le modifiche apportate tra il 1600 e il 1300 a.C. , la fanno diventare a tutti gli effetti una "Tomba dei Giganti". Particolarmente interessanti alcuni reperti rinvenuti in questo sito quali tegami, ciotole, vasi, collane e decorazioni varie tutti gelosamente custoditi nel Museo Sanna di Sassari.

Risale al	Costruzione in due fasi : 1800 – 1600 e 1600-1300 a.C.
E' stato scoperto nel	1939. Campagna di scavi nel 1966
Come arrivare	Dall'abitato di Arzachena, percorrere la S.S. 427 per Calangianus; dopo 3 km, svoltare a destra in direzione di Luogosanto. Dopo circa km 1,8 ci si immette, sulla sinistra, nella strada di Capichera: percorse poche centinaia di metri si incontra la tomba, sulla destra, raggiungibile a piedi per un breve sentiero.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Gestore	Cooperativa Lithos tel. 335.1276849/50/51
Desk biglietteria	Centro Informazioni turistiche Malchittu tel. 0789 81537
Orario di visita	09.00 – 18.00 (dal 1 ottobre a l 31 marzo su prenotazione)
Biglietto ingresso	€ 2 ( prezzi scontati per la visita di tutti i siti archeologici di Arzachena)
Visita guidata	In italiano. Su prenotazione: inglese – tedesco - francese
Durata visita guidata	45 minuti
Vicino si trova anche....	Tempietto di Malchittu, Circoli Li Muri, Nuraghe Albucciu, Tomba di Li Liolghi
Ristorante/Agriturismo più vicino	Agriturismo Sa Corsara tel. 0789 998721
Si trova nel comune di	Arzachena tel. 0789 849300

## Dolmen di Ladas (Luras) → *il simbolo misterioso*

Cosa sono, o meglio, cosa sono stati i dolmen? Se ne trovano tanti e di diverso tipo in molti paesi dell'Europa ma il mistero è ancora irrisolto. Erano simboli che propiziavano la fecondità? Oppure luoghi di cerimonie magiche? O ancora erano delle enormi tombe? Certo è che per erigere queste costruzioni megalitiche le civiltà di oltre 5000 anni fa dovevano avere delle eccellenti conoscenze di statica e matematica. Infatti il dolmen di Ladas ha dimensioni davvero enormi. La galleria coperta misura 6 metri di lunghezza e 2,2 di altezza e la pietra di copertura posteriore ha una superficie di circa 15 mq con uno spessore di oltre due metri.

Risale al	3000 a.C.
Scoperto nel	Primi '900
Come arrivare	Da Tempio Pausania uscire in direzione di Calangianus e voltare al bivio per Luras dopo 8 km; attraversare tutto il paese in direzione di Luogosanto e voltare nell'ultima strada urbana asfaltata, sulla destra. Procedere per circa 350 mt sino a quando l'asfalto termina e la strada si biforca in due rotabili a fondo naturale: voltare a destra per 200 metri sino ad individuare, sulla sinistra, il cancello del terreno ove sorge il dolmen.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Comune di Luras
Biglietto d'ingresso	Ingresso libero
Vicino si trova anche....	Museo "Galluras, frammenti della civiltà gallurese" tel. 079 647281
Ristorante più vicino	A Tempio: Agriturismo Pausania tel. 079671972 2 cucina tipica gallurese
Si trova nel comune di	Luras tel. 079645200

### Curiosità

Dolmen è una parola di derivazione bretone: *tol* (tavola) e *men* (pietra lavorata). Il dolmen appartiene alla serie di monumenti funerari del bacino del Mediterraneo realizzati con il sistema del *trilitismo* (costituito cioè da tre pietre): due lastre verticali coperte da un terzo lastrone orizzontale.

## Dolmen di Sa Coveccada (Mores) → *il re del Mediterraneo*

“Sa Coveccada” è il più grande dolmen ritrovato nell’area del Mediterraneo. E’ alto quasi tre metri e ha un’ampiezza di oltre 5 metri. Non è possibile datarlo con precisione perché è stato sempre esposto, quindi non si è formato il deposito stratigrafico che solitamente permette di risalire ad una datazione precisa. Questo dolmen ha comunque almeno 4000 anni e come per le altre costruzioni megalitiche diffuse in molti paesi europei non si hanno certezze su quali funzioni avesse.

Risale al	Fine 3° millennio e l’inizio del secondo
Scoperto nel	E’ sempre stato noto ma gli archeologi hanno iniziato a interessarsene verso il 1961
Come arrivare	Dall’abitato di Mores (svincolo dalla S.S. “Carlo Felice” al km 178,900) si esce in direzione di Ozieri (S.S. 128 bis) e dopo circa un chilometro si volta a destra per Bono. Percorsi circa km 3,8, immediatamente dopo il ponte che scavalca la linea ferroviaria Olbia-Cagliari e il Rio Mannu d’Ozieri, si gira a destra.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	NO
Punto ristoro	NO
Gestore	Sovrintendenza Archeologica Di Sassari
Biglietteria e informazioni	Cooperativa Dolmen a Mores tel. 3409233369. Nell’ufficio informazioni sono disponibili materiali illustrativi del dolmen in inglese, tedesco, francese.
Orari per visite guidate	Mattino 09.00-13.00 pomeriggio 14:00 – 17.00
Biglietto d’ingresso	Libero
Visita guidata	€ 5 individuali € 2 gruppi – lingue: italiano e francese
Durata visita guidata	30 minuti
Vicino si trova anche....	Nel territorio si trovano altri dolmen
Siete nel comune di	Comune di Mores tel. 079707900

### ***Si dice che...***

Il dolmen sa Coveccada sia stato eretto come tomba di un importantissimo capo tribù probabilmente molto amato dal suo popolo. Tanto amato che 5000 anni fa un gruppo di suoi devoti decise di utilizzare per la sepoltura del capo una pietra trachitica di oltre 27 tonnellate!

## Pozzo Sacro Predio Canopoli (Perfugas) → *il pozzo di calcare*

Il pozzo sacro Predio Canopoli è stato scoperto per caso nel 1923. Perché si chiama così? Il pozzo porta il nome di Domenico Canopoli, proprietario del terreno in cui fu ritrovato il pozzo! Il primo scavo portò subito alla luce alcuni reperti di grande valore tra cui un bronzetto, il famoso "Toro" esposto al Museo Sanna di Sassari. Ma dopo questa scoperta il pozzo fu nuovamente interrato. Solo nel 1975 si iniziò una seria campagna di scavi che portò alla luce l'intero monumento. La forma della pianta è a buco di serratura, la scala che porta al pozzo interno, profondo tre metri, è stretta ed è dotata di otto gradini. Il monumento è interamente realizzato in calcare bianco, ed è costruito in maniera molto accurata, con pietre di eguali dimensioni.

Risale al	
Scoperto nel	1923. Gli scavi sono stati ripresi nel 1975-79.
Come arrivare	Dal centro di Perfugas prendere via Garibaldi, e percorrerla tutta, alla fine della strada si trova l'area archeologica recintata e chiusa. Il monumento si può vedere dall'esterno, altrimenti rivolgersi al personale del Museo Archeologico, in via Nazario Sauro (tel. 079-564241).
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Per informazioni e visite: Museo Archeologico, in via Nazario Sauro (tel. 079-564241). Per le visite guidate in italiano, inglese e francese rivolgersi a: Società Sa Rundine tel. 3471072628
Vicino si trova anche....	Retablo di S. Giorgio nella Chiesa Parrocchiale S. Maria degli Angeli
Ristorante più vicino	Ristorante Anglona tel. 079564242
Si trova nel comune di	Perfugas tel. 079563900



## Pozzo Sacro di Sa Testa (Olbia) → *la dea acqua*

E' rimasto per millenni nascosto agli occhi di tutti. Poi attorno al 1930, sotto un cumulo di macerie, è stato trovato questo splendido pozzo sacro. E' formato da quattro parti: cortile, vestibolo, scala d'accesso con 17 gradini che porta alla sorgente e camera a *tholos* sopra il pozzo. Durante i primi scavi che risalgono al 1938, furono ritrovati reperti votivi, che vanno dal periodo nuragico all'alto impero romano e che provano l'uso di questi luoghi per le cerimonie legate al culto delle acque.

Risale al	Attorno al 1400-1200 a.C.
Scoperto nel	Scavi nel 1938
Come arrivare	Si passa per il porto industriale di Olbia direzione Cala Saccaja. Seguire la segnaletica del sito nuragico.
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Cooperativa lolao m.ph. 340 2615734
Desk biglietteria	Centro Informazioni turistiche Malchittu tel. 0789 81537 (dista 1,5 km dal sito)
Orario di visita	09:30 12.30 e 17.00-19.00 (dal 1 ottobre al 31 marzo su prenotazione)
Biglietto ingresso	€ 2 - ridotti € 1,50 (terza età - gruppi - studenti)
Visita guidata	Italiano su prenotazione: inglese - tedesco - francese
Durata visita guidata	30 minuti
Vicino si trova anche....	Pozzo Sacro Sa Testa
Ristorante/Agriturismo più vicino	Ristorante Maria Raimonda tel. 078942820 (cucina tipica) a Olbia
Si trova nel comune di	Olbia tel. 0789 52000

## Rovine e Ponte Romano Turrus Libyssonis (Porto Torres) → *il palazzo di re Barbaro*

La grandezza dell'Impero Romano arrivò anche in Sardegna. Proprio Turrus Libyssonis divenne per la sua posizione un importante punto di riferimento per gli scambi commerciali dell'intero Mediterraneo. L'area principale della città antica (che si estende alle spalle dell'attuale porto) è costituita dal parco archeologico situato nei pressi della vecchia stazione ferroviaria. In questa zona ora sorge l'Antiquarium dove sono esposti i numerosi reperti trovati nell'area archeologica detta di Re Barbaro. Nell'area si trovano ancora i resti delle grandi "Terme Centrali" e altri complessi termali minori come le "Terme Maetzke" e le "Terme Pallottino". Dopo le terme minori si arriva al ponte romano che fu utilizzato fino al 1985 ed è il più importante esempio di questo genere in tutta l'isola.

Risale al	I secolo d.C.
Scavi	Attorno al 1960
Come arrivare	Percorrere la strada statale 131 "Carlo Felice" da Sassari verso Porto Torres. Seguire le indicazioni per il porto industriale
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	SI
Gestore	Comune di Porto Torres
Biglietto ingresso con visita guidata	€ 2,50 - studenti e gruppi € 1, 50
Orari di visita	09.00 – 13.00 – 15.00- 19.00
Visita al Museo	Antiquarium Turritano € 2 (comprende l'ingresso anche per l'area archeologica)
Visita guidata	Cooperativa L'IBIS tel. 3495757197
Ristorante più vicino	Ristorante Li Lioni tel. 079502286 - cucina tipica sarda
Si trova nel comune di	Porto Torres

### ***Si narra che...***

Il nome "Palazzo del Re Barbaro" deriva da una leggenda secondo la quale in quest'area c'era il palazzo dell'imperatore Diocleziano, responsabile delle persecuzioni ai cristiani nel 304-305 d.C. e del martirio di San Gavino, Proto e Gianuario.

## Cave Romane (Santa Teresa) → *l'esportazione di granito*

I romani avevano bisogno di grandi quantità di granito per costruire e abbellire la loro capitale e qui nella penisola di Capo Testa trovarono un materiale davvero pregiato.

La zona conserva ancora oggi una straordinaria serie di testimonianze dell'attività di estrazione e lavorazione del granito: tante cave in prossimità del mare dove sono ancora oggi visibili i resti di numerose colonne. L'attività di estrazione ed esportazione del granito fu iniziata dai romani verso il II sec. d.c, i quali individuarono in questa zona anche il luogo strategicamente più adatto per controllare lo stretto delle bocche di Bonifacio e, quindi, i traffici tra le province occidentali dell'Impero e l'Italia. Il mare, in questo tratto particolarmente burrascoso, conserva ancora testimonianza di questi traffici: molti relitti di navi romane sono ancora sul fondo, a testimoniare che la grandezza dell'impero dovette spesso arrendersi di fronte alla forza della natura.

Risale al	Il secolo d.C.
Come arrivare	Si trovano nelle località di Capicciolu, Li Petri Taddati e Cala spinosa. Superato l'istmo di Capo Testa si percorre da nord est verso ovest la Baia di Santa Reparata
Raggiungibile in autobus	SI
Raggiungibile in auto	SI
Parcheggio	SI
Punto ristoro	NO
Gestore	Comune di Santa Teresa Gallura
Biglietto d'ingresso	Ingresso libero
Visita guidata	Comune di Santa Teresa Gallura tel. 0789740914. Il comune di Santa Teresa organizza le Archeo settimane che si svolgono nel mese di aprile con un ricco programma di seminari, conferenze e visite guidate con archeologi.
Si trova nel comune di	Santa Teresa Gallura tel. 0789740914

## I siti archeologici del nord Sardegna

DENOMINAZIONE	COMUNE	TEL
Nuraghe Izzana	Aggius	079620339
Complesso nuragico di sos Nurattolos	Alà dei sardi	079723005
Necropoli ipogeica di Santu Pedro	Alghero	079997800
Necropoli ipogeica di Anghelu Ruju	Alghero	079997800
Nuraghe e villaggio di Palmavera	Alghero	079997800
Nuraghe S.Imbenia e villa romana di Porto Conte	Alghero	079997800
Necropoli ipogeica di Sos Furrighenos	Anela	079799046
Circoli funerari di Li Muri	Arzachena	0789849300
Tomba di giganti di Li Iolghi	Arzachena	0789849300
Tomba di giganti di Coddu Vecchiu	Arzachena	0789849300
Tempietto di Malchittu	Arzachena	0789849300
Nuraghe Albucciu	Arzachena	0789849300
Nuraghe Loelle	Buddusò	0797159000
Domus dell'Elefante	Catelsardo	079478400
Nuraghe Ruju	Chiararamonti	079569092
Tomba Ipogeica di Campu Lontanu	Florinas	079438005
Nuraghe Oes	Giave	079869050
Pozzo sacro Milis	Golfo Aranci	078946915
Dolmen di Ladas	Luras	079645200
Dolmen di Sa Coveccada	Mores	0797079000
Complesso nuragico di Cabu Abbas	Olbia	078921701
Pozzo sacro di Sa Testa	Olbia	078921701
Fortificazione di Monte Baranta	Olmedo	0799019000
Necropoli Ipogeica di S'adde Asile	Ossi	0793403000
Necropoli Ipogeica di Mesu 'e Montes	Ossi	0793403000
Necropoli Ipogeica di Noeddale	Ossi	0793403000
Nuraghe Burghidu	Ozieri	079781200
Pozzo sacro Predio Canopoli	Perfugas	079564015
Rovine e ponte romano di Turrus Libyssonis	Porto Torres	079500800
Necropoli di Su Crucifissu Mannu	Porto Torres	079500800
Altare prenuragico di Monte d'Accoddi	Sassari	079279111
Nuraghe Maiori	Tempio	079679999
Nuraghe Fronte Mola	Thiesi	079886012
Tomba Ipogeica dipinta di Mandra Antine	Thiesi	079886012
Nuraghe Santu Antine	Torralba	079847010
Necropoli di Puttu Codinu	Villanova Monteleone	079960044

Fonte: Carlo Delfino Editore

# STORIA

## *Saghe e leggende*

## INDICE

- **Centri storici, chiese e monumenti**
  - Sassari
  - Olbia
  - Alghero
  - Arzachena
  - Castelsardo
  - La Maddalena
  - Ozieri
  - Porto Torres
  - Tempio Pausania
  - Il duomo di San Nicola (Sassari)
  - La fontana di Rosello (Sassari)
  - La Basilica di Saccargia (Codrongianos)
  - Il Castello di Burgos (Burgos)
- **I musei**
  - Museo Archeologico ed Etnografico “G.A.Sanna” (Sassari)
  - Antiquarium Turritano Statale (Porto Torres)
  - Museo Nazionale del Compendio Garibaldino (La Maddalena)
  - Museo del vino (Berchidda)
  - Museo dell’intreccio mediterraneo (Castelsardo)
  - Museo Archeologico e Paleobotanico (Perfugas)
  - Museo della Valle dei Nuraghi del Logudoro-Mejlogu (Torralba)
  - Museo Archeologico (Bonorva)
  - Museo Archeologico (Ozieri)
  - Museo Archeologico ed Etnografico (Ittireddu)
  - Museo “Sella & Mosca” (Alghero)
  - Museo della Tonnara “Il ricordo della Memoria “ (Stintino)
  - Museo Archeologico Navale “Nino Lamboglia” (La Maddalena)
- **Manifestazioni folcloristiche e feste religiose**
  - La Cavalcata Sarda (Sassari)
  - Cap d’Any ad Alghero
  - La festa di Pasqua (Alghero e Castelsardo)
  - Carnevale di Tempio
  - Altre feste e sagre del nord-Sardegna da settembre a giugno
- **I luoghi di soggiorno spirituale**
  - Le Cumbessias di Porto Torres e il monastero di San Pietro di Sorres

## Centri storici: Sassari

Sassari è la seconda città della Sardegna per dimensioni e numero di abitanti (circa 120.000) ed è capoluogo di provincia. Il centro storico è caratterizzato da vicoli lastricati, archi e sottopassaggi e piccole piazze, dove si affacciano splendidi palazzi. La parte antica della città era protetta da una cinta muraria, iniziata nel XIII sec. dai pisani, ripresa dai genovesi e modificata dagli aragonesi. Le mura erano lunghe circa due chilometri con 36 torri erette a scopo difensivo. Presso ognuna delle quattro porte di ingresso sorgeva una cappella, dove i contadini sostavano in preghiera al mattino prima di recarsi ai campi e la sera al loro ritorno. Di queste cappelle, tutte di epoca aragonese si può visitare la cappelletta di Nostra Signora di Loreto in Corso Trinità. Nel 1330 venne edificato il Castello Aragonese, in seguito demolito nel 1877 per la costruzione della Caserma Lamarmora.

Sassari continuò a mantenere il tipico aspetto di città medioevale fino alla metà dell'800, quando il processo di espansione urbanistica costrinse a rinunciare alla cinta muraria, della quale però restano tuttora molte tracce.

Tra i tanti monumenti da visitare ricordiamo:

- la **Cattedrale di San Nicola**, del XII secolo;
- la chiesa della **Trinità** (1640);
- la chiesa e il chiostro di **Santa Maria di Betlem**, del XIII secolo;
- **Corso Vittorio Emanuele II**, via principale del centro storico, con numerosi negozi e antichi palazzi;
- la bellissima **fontana di Rosello**, costruita da artisti genovesi nel 1606;
- **Piazza d'Italia**, realizzata nel 1872 su una superficie di 1 ettaro, è circondata da diversi palazzi in stile liberty. Qui si affacciano il Palazzo Giordano, in stile neogotico, e il bellissimo Palazzo della Provincia del 1880 in stile neoclassico.
- il **Palazzo Ducale**, dove ha sede il **municipio**, il palazzo dell'**Università di Sassari**, costruito tra il 1611 ed il 1651, i **palazzi del periodo umbertino** (XIX secolo).

## Centri storici: Olbia

Olbia, seconda città della provincia di Sassari per numero di abitanti, è uno dei centri economici e sociali più vivaci della Gallura. Olbia vanta origini antichissime e il suo territorio è ricco di importanti siti archeologici di epoca nuragica e prenuragica. Fenici, punici e romani capirono subito l'importanza di questo strategico punto d'approdo e diedero vita a ricchi scambi commerciali con tutto il Mediterraneo.

Dopo un periodo di decadenza dovuto soprattutto alle incursioni barbariche, Olbia conobbe nel Medioevo una fase di grande prosperità e divenne capitale del giudicato di Gallura, prendendo il nome di Civita. Nel '300 la conquista aragonese dell'isola e l'incubo delle incursioni piratesche spinsero verso l'interno le popolazioni della costa gallurese, causando lo spopolamento della città. Solo nell'800, con il nuovo avvio delle attività marittime e portuali, la città, chiamata al tempo Terranova Pausania, iniziò la sua ripresa.

Dal 1939 Olbia ha ripreso la sua antica denominazione di origine romana e oggi, grazie alla notorietà della vicina Costa Smeralda e alla presenza del porto e dell'aeroporto, è a tutti gli effetti porta d'ingresso nord orientale per il turismo nazionale e internazionale.

La via più importante del centro è **Corso Umberto**, sempre animata da cittadini e turisti per la tradizionale passeggiata. Addentrandosi tra i vicoli del centro storico si raggiunge la chiesa parrocchiale di **San Paolo**, semplice ma interessante esempio di architettura gallurese del '700. Nella piazza **Regina Elena** invece si possono visitare i resti di cisterne collegate all'acquedotto dell'antica città romana, che si estendeva dalla piazza fino ad un vecchio porto posto a nord di quello principale. Il monumento più importante e prestigioso della città è indubbiamente la **chiesa di San Simplicio**: eretta in conci di granito alla fine dell'XI secolo è uno dei monumenti medioevali più significativi della Sardegna. La sua bellissima facciata esterna è una piacevole ed armonica mescolanza di influssi pisani e lombardi.



## Centri storici: Alghero

Migliaia di turisti da tutto il mondo da oltre 60 anni percorrono giorno e notte le antiche piazzette e le caratteristiche strade in acciottolato del centro storico di Alghero. La città catalana è un vero unicum storico e ambientale del nord Sardegna. Fondata dai Genovesi nell'XI secolo, Alghero divenne una colonia catalana nel 1354. Ancora oggi i suoi abitanti parlano il dialetto catalano e le vie del centro storico sono indicate con nomi in lingua italiana e catalana. La dominazione aragonese - spagnola durò fino al 1720.

Che Alghero sia "città catalana" è evidente non solo per via della lingua, delle tradizioni, dei costumi, della gastronomia, ma anche per i suoi bellissimi monumenti in stile gotico-catalano con influenze architettoniche arabe. Ne ricordiamo alcuni:

- gli elegantissimi campanili e la **Cattedrale dedicata a S.Maria** (XVI secolo), che si suppone sia l'adattamento di una preesistente moschea araba;
- la chiesa e il **chostro di San Francesco**, costruiti nel '400;
- la **Casa Doria**, residenza dell'antico governo;
- il bel **palazzo d'Albis** sulla Piazza Civica, esempio di architettura gotica del secolo XVI con monofore e bifore;
- la **chiesa di San Michele**, (XVI secolo) con la famosa cupola rivestita da maioliche policrome.

Le imponenti **torri d'avvistamento** e i **bastioni** eretti a difesa della città, racchiudono il centro storico, la cosiddetta "città murata". La **Torre di Porta Terra**, edificata nel XV secolo da costruttori di religione ebraica è una delle tante torri che sorgono nell'abitato a cui si accompagnano quelle di **San Giacomo** e di **Sulis** sul lungomare Colombo e le torri della **Polveriera** e della **Magdalena**, erette sulla parte opposta del centro storico, verso il porto.

### Curiosità: quando Carlo V sostò nella città

Il palazzo d'Albis fu residenza del governatore della città e sede temporanea del viceré dell'isola. Il palazzo, di proprietà degli omonimi proprietari, ospitò nel 1541 l'imperatore Carlo V, di passaggio ad Alghero durante la spedizione contro Algeri. Si narra che l'imperatore, affacciatosi ad una delle finestre del palazzo, abbia definito la città "Bonita por mi fè, y bien asentada": questa frase, di difficile traduzione, significa più o meno "graziosa, carina e collocata in un'eccellente posizione".

## Centri storici: Arzachena

Arzachena è un caratteristico centro gallurese interamente realizzato sul fianco di un colle. Iniziò a svilupparsi nel '700 intorno alla piccola chiesa campestre di Santa Maria di Arzagghena, divenuta poi Santa Maria Maggiore, su iniziativa del governo piemontese. Obiettivo del re era il ripopolamento della Gallura e il governo della popolazione locale, fino ad allora ostile nei confronti delle truppe occupanti. Dopo la costruzione della nuova chiesa parrocchiale di Santa Maria della Neve nel 1776, il villaggio si sviluppò rapidamente e in seguito nel 1920 il nome viene modificato da Arzagghena in Arzachena. Questa piccola cittadina è diventata famosa nel mondo a partire dal 1962, anno in cui un gruppo di operatori, sotto la guida dell'Aga Khan Karim, iniziò un processo di valorizzazione turistica del territorio: questi interventi diedero vita alla "Costa Smeralda", la meta turistica più ambita dai miliardari di tutto il mondo.

Tra i principali monumenti della città ricordiamo la grande e famosa roccia di granito chiamata **Monti Incappidatu**, dall'insolita forma di fungo, considerata quasi il simbolo di Arzachena e conosciuta anche dagli antichi Romani che la chiamavano Turubulus Maior, cioè "fungo grande". Probabilmente la roccia fu anche un ricovero per la popolazione in età prenuragica piuttosto sicuro, visto che dall'alto del colle si poteva dominare tutta la zona sottostante.

Il centro storico di Arzachena si sviluppa intorno alla **Piazza Risorgimento** con la settecentesca chiesa parrocchiale di **Santa Maria della Neve**. All'interno è custodito un prezioso altare ligneo ed un intaglio che raffigura la Vergine che allatta il Bambino; è invece di epoca successiva il caratteristico campanile realizzato con blocchi di granito che domina la piazza. Nella parte alta del paese si trova la **chiesetta di Santa Lucia**: realizzata nel XVIII secolo è una chiesa a tre navate, circondata da un bastione, con una splendida piazzetta dalla quale si può ammirare tutto il paesaggio circostante.

## Centri storici: Castelsardo

La storia del piccolo borgo medioevale di Castelsardo ha origini davvero lontane. Il territorio in cui sorge è ricco di nuraghi e domus de janas, tra cui quella sormontata da una roccia a forma di Elefante. Castelsardo, circa 5.000 abitanti, sorge su uno sperone di roccia affacciato sul mare del golfo dell'Asinara. Venne fondato dai Doria nel 1102 col nome di Castel Genovese. Nel 1438 fu conquistato dagli aragonesi. Questi smantellarono parzialmente le fortificazioni e mutarono il nome in Castel Aragonese. Solo nel 1769, una volta passata ai Savoia, la cittadina fu chiamata Castelsardo.

Il centro storico medioevale di Castelsardo si dipana con strette viuzze sul versante nord di un'alta rupe protesa sul mare. Per raggiungere il centro storico è necessario abbandonare l'automobile e procedere a piedi inerpicandosi per piccoli viottoli, sottopassaggi e ripide gradinate. Lungo questa suggestiva passeggiata, è possibile visitare la **Cattedrale di S. Antonio Abate**, del XVII secolo, costruita a picco sul mare, e il suo campanile con la cupola decorata da maioliche.

Nella parte alta del centro storico si trova la bellissima chiesa di **Santa Maria**, eretta in epoca medioevale e successivamente modificata. In cima alla rocca si trova infine il caratteristico **Castello medioevale**, che ospita il Museo dell'intreccio mediterraneo: qui sono esposti i rinomati cestini tipici dell'artigianato locale.

## Centri storici: La Maddalena

La Maddalena è un piccolo borgo di pescatori e dal 1770 è l'unica città dell'omonimo arcipelago. Oggi vi risiedono 12.000 abitanti. La fama di questa piccola "città" è dovuta alla bellezza dell'ambiente ma anche alle importanti testimonianze storiche valorizzate e tutelate da due importantissimi musei: il Museo del Compendio Garibaldino (Caprera) e il Museo Archeologico "Nino Lamboglia".

Da visitare **Piazza Garibaldi**, detta Piazza Rossa per il colore della pavimentazione, e la **chiesa parrocchiale di Santa Maria Maddalena**, dalla quale prendono il nome la città e l'isola.

L'attrazione principale è data però dalla magnifica visione d'insieme della cittadina, con le case, il porto, le solitarie colline intorno all'abitato e in alto il **forte Guardia Vecchia** che domina lo splendido braccio di mare: il tutto immerso nella splendida cornice dell'arcipelago della Maddalena.

### **Curiosità: storia di un arcipelago**

Dopo l'occupazione piemontese continuarono a sopravvivere nell'isola di La Maddalena due distinte comunità: quella dei pastori corsi sulle alture di "Collo Piano" e quella dei marinai e pescatori alla marina di "Cala Gavetta". Non mancarono le diatribe per la scelta definitiva del sito su cui doveva sorgere la città.

Alla fine vinsero i pescatori e le prime case furono costruite sulle coste di Cala Gavetta. Ben presto anche la comunità dei pastori iniziò a frequentare il nuovo centro abitato e finalmente, dalla fusione delle due comunità, nacque l'attuale piccola città di La Maddalena.

## Centri storici: Ozieri

Ozieri, con quasi 12.000 abitanti, è il centro più importante del “Logudoro”, territorio ricco di insediamenti prenuragici e nuragici. Nelle grotte di San Michele alla periferia del paese sono stati rinvenuti manufatti ceramici risalenti al Neolitico recente, che hanno dato il nome ad un preciso periodo della preistoria sarda, noto come Cultura di San Michele o di Ozieri (3500-2700 a.C.). Domus de janas, nuraghi e tombe dei giganti, nonché testimonianze di epoca romana costituiscono l’immenso e prezioso patrimonio storico di questa terra.

Nel medioevo Ozieri, o meglio “Othigieri”, era un piccolo villaggio appartenente prima al Giudicato di Torres, poi a quello di Arborea. Dopo la definitiva conquista della Sardegna ad opera dei Catalano-Aragonesi (1420), le vicende del paese, furono legate fino alla metà dell’800 alla signoria di Oliva.

Nel 1807 fu istituita la provincia di Ozieri, poi soppressa nel 1859, mentre nel 1836 il re Carlo Alberto elevò Ozieri al rango di Città.

All’interno del centro abitato si possono ammirare gli splendidi palazzi del periodo gotico-aragonese e altri in stile neoclassico. Tra i monumenti di maggiore interesse ricordiamo la **Cattedrale ottocentesca dell’Immacolata**, che custodisce il retablo della Madonna di Loreto (sec. XVI); la **chiesa di S. Lucia** e il suo Crocifisso in stile gotico del secolo XV; il **Chiostro di S. Francesco** (sec. XVI); l’ottocentesca **Fontana Grixoni**, simbolo della città. Caratteristiche anche le strade lastricate e acciottolate, i palazzi nobiliari di epoca spagnola e quelli di fine Ottocento, in stile neoclassico.

Vicino ad Ozieri si trova infine la basilica di **Sant’Antioco di Bisarcio**, una delle più importanti chiese romaniche della Sardegna: eretta nei secoli XI-XII su un rilievo roccioso, presenta una facciata incompleta dalle linee architettoniche molto decise.

Ozieri è nota anche come la patria del canto a chitarra e della poesia estemporanea in lingua sarda.

## Centri storici: Porto Torres

Porto Torres sorge su un promontorio calcareo al centro del Golfo dell'Asinara. Venne fondata dai cartaginesi e durante il periodo romano fu uno dei più importanti centri commerciali del Mediterraneo: importanza che rimane ancora oggi con il porto industriale e civile recentemente ampliato e rinnovato. A testimoniare il glorioso passato di Turris Libyssonis, così veniva chiamata dai Romani, rimangono i resti del Palazzo di Re Barbaro, il ponte romano caratterizzato da sette arcate disuguali, e numerose Terme tra cui quelle di Diocleziano. Tutti i ritrovamenti di epoca romana sono conservati ed esposti nell'Antiquarium Turritano che sorge proprio nell'area archeologica del Palazzo di Re Barbaro.

A testimoniare il periodo di dominazione spagnola c'è ancora una splendida **Torre aragonese**. Uno dei monumenti più visitati di Porto Torres è senza dubbio la bellissima **Basilica di San Gavino**, il più grande e maestoso monumento romanico della Sardegna, la cui insolita caratteristica è di essere priva della facciata e circondata dalle casette del cosiddetto "Atrio Comita". Fu realizzata in stile romanico-pisano arcaico intorno al 1060 da maestranze pisane chiamate da Comita, al tempo re giudice di Logudoro. Nella cripta della basilica sono conservate in sarcofagi del III e IV secolo le reliquie dei tre santi martiri Gavino, Proto e Gianuario, fatti uccidere dall'imperatore Diocleziano.

### **Curiosità: alla ricerca dei santi perduti**

Secondo la tradizione i tre santi martiri Gavino, Proto e Giannuario furono decapitati sulla roccia di Balai nel III secolo d.C. per ordine dell'imperatore Diocleziano. I corpi furono recuperati grazie a un imponente scavo ordinato nel 1614 dall'arcivescovo di Sassari Gavino Manca de Cedrellesche e poi riposti in tre sarcofagi dentro la cripta della Basilica di San Gavino.

## Centri storici: Tempio Pausania

Tempio sorge alle pendici del monte Limbara in un ambiente naturale suggestivo e inusuale: da secoli custodisce lo spirito più antico e autentico della società e della storia galluresi e per questo può essere considerata in qualche modo il “capoluogo storico” della Gallura. Fu un centro nuragico ma venne abitato anche nel periodo romano col nome di Gemellae. Le vicende legate al Olbia e lo spopolamento delle coste determinarono il forte sviluppo di Tempio dal XIII fino al secolo scorso. Sviluppo che continua ancora oggi grazie alla lavorazione del sughero che da secoli viene coltivato, estratto, lavorato per le più svariate produzioni ed esportato in tutto il mondo.

Posta su un altipiano ricchissimo di vigneti e sughereti, Tempio ha un centro storico originale e ben conservato con chiese, case e palazzi costruiti con il caratteristico granito grigio.

Tra i monumenti più importanti ricordiamo la **cattedrale di San Pietro**, che forma un interessante complesso parrocchiale risalente al '700 e di cui fanno parte la **chiesa di Santa Croce**, con il caratteristico campanile e l'**Oratorio del Rosario**, affacciato sull'irregolare piazzetta di S. Pietro. **Piazza Gallura** è invece la piazza più importante di Tempio, dove si trova anche il Municipio, mentre **Corso Matteotti** è il luogo della tradizionale passeggiata.

## Il duomo di San Nicola

La **Cattedrale di San Nicola** di Sassari presenta una particolarissima commistione di stili di epoche diverse, vera e propria sintesi delle vicende storiche cittadine. Della struttura romanica originaria, risalente al XIII secolo, rimane solo il campanile. Nell'impianto predomina l'elemento gotico catalano-aragonese del XV-XVI secolo, mentre la facciata, eretta all'inizio del XVIII secolo in stile barocco coloniale spagnolo, è ricca di statue, ornati, colonne e fregi intagliati in un singolare gioco di masse murarie.

La facciata presenta una parte porticata e, nell'ordine superiore, si trovano tre nicchie con le statue dei Santi Martiri turritani, Gavino, Proto e Gianuario. Nei tre medaglioni, al centro è scolpita la Madonna del Bosco col Bambino, ai lati l'effigie di Sant'Antioco e di San Gavino. Ancora più in alto una nicchia a forma di conchiglia accoglie la statua di San Nicola e infine, a coronamento, l'Eterno Padre benedicente.

Sono riccamente decorati anche i lati: busti, foglie di acanto, intrecci di viti, ornamenti vari e due finestre rettangolari sormontate da grandi medaglioni con gli stemmi di Torres e Sassari.

All'interno la navata è fiancheggiata da otto cappelle mentre dietro l'altare si trova il coro ligneo, pregevole opera di intagliatori locali dei primi del settecento. Nella sacrestia viene custodito il "Tesoro del Duomo", costituito da paramenti e arredi sacri, argenteria e quadri.



## La fontana di Rosello a Sassari

La **fontana di Rosello** è considerata il simbolo della città. Dal 1295 è stata uno dei principali punti di approvvigionamento idrico e luogo di incontro delle donne che vi si recavano per lavare i panni. Qualche anziano ne racconta ancora oggi la storia con molta nostalgia.

La fontana di Rosello è meta di tanti turisti: recentemente restaurata si trova in una vallata ai confini del centro storico, sotto la chiesa della Santissima Trinità. Fu costruita nel 1605 da artisti genovesi, in forme tardo-rinascimentali con 12 bocche leonine da cui sgorga l'acqua. È costituita da due parallelepipedi di marmo bianco e nero coronati da due archi incrociati, al cui culmine è posta la statua equestre di San Gavino. Ai lati altre quattro statue simboleggiano le stagioni e le torrette, simbolo della città.

## Chiese e monumenti: la basilica di Saccargia

È la chiesa romanica più famosa della Sardegna. Si trova a soli 16 km da Sassari, nel territorio comunale di Codrongianus ed è costruita con blocchi basaltici scuri alternati a blocchi di calcare bianco. La facciata ha due ordini di arcate con decorazioni in pietra e ceramica mentre il campanile, alto 40 metri, completa un meraviglioso complesso architettonico di grande equilibrio.

La chiesa fu eretta nel 1116 sulle rovine di un modesto monastero di frati camaldolesi. La storia sull'origine della Basilica di Saccargia è davvero emozionante. Furono infatti Costantino I di Torres e la sua consorte Marcusa di Gunale, governatori del Giudicato del Logudoro a far costruire la chiesa e finanziare l'ampliamento del monastero per ringraziare la Madonna d'aver finalmente dato loro la gioia di un figlio sano e robusto. I due governatori, desiderosi di compiacere la Vergine, affidarono la costruzione della Basilica ai valorosi maestri pisani e fornirono ai monaci i mezzi finanziari per l'ampliamento del monastero. La chiesa divenne una delle badie più celebri dei monaci camaldolesi fino all'inizio del XV secolo; in seguito fu affidata alla conduzione di un abate commendatario. Dal 1957 la chiesa è sotto la custodia della parrocchia di Codrongianus.

Da decenni giovani coppie di sposi celebrano le loro nozze in questa splendida basilica.

### **Curiosità: dalle preghiere di una mucca ...**

Sull'origine del nome "Saccargia", sono state tramandate diverse leggende. La più curiosa narra di una mucca pezzata di bianco e nero che ogni giorno si spostava dal pascolo e offriva il suo latte ai frati di un convento, inginocchiandosi sul dorso in atteggiamento di preghiera. La chiesa nasce proprio sul luogo di preghiera della mucca. Da qui la dizione "sa acca argia" che significa "la vacca dal pelo maculato". Probabilmente non è quindi un caso che scolpita nei capitelli del loggiato superiore ci sia proprio l'immagine di una mucca!

## Chiese e monumenti: il castello di Burgos

Fra i tanti castelli che Pisani, Genovesi, Doria, Malaspina e Giudici costruirono in Sardegna a salvaguardia dei loro domini, quello del "Goceano", chiamato ora Castello di Burgos dal nome del paesetto che sorge ai suoi piedi, è il più ricco di storia e di ricordi. Molte antiche leggende aleggiano ancora oggi intorno a questo Castello.

Il Castello fu edificato da Gonario il Santo, Giudice di Torres negli anni 1127-1129; sorge su una rupe di granito completamente isolata, quasi inaccessibile per la natura del luogo. In origine era circondato da una triplice cinta di mura delle quali sono ancora visibili alcuni resti. Dall'ingresso principale si accede ad un cortile interno di forma ovale attorno al quale si disponevano i quartieri di abitazione. Nel cortile si possono vedere alcuni pozzi per la raccolta dell'acqua piovana. Al centro svetta la grande torre, quadrata e massiccia, alta più di 10 metri, costruita con soli mattoni e interamente rivestita di lastre di granito ben lavorate. Dalla sua cima si può ammirare l'intera vallata del Tirso. L'intero castello si trova in buone condizioni dopo il recente intervento di restauro che ha interessato l'esterno ma soprattutto l'interno della struttura. Gestito dalla cooperativa Sa Reggia, è oggi visitabile insieme al museo dei Castelli di Burgos.

Non lontano dal paese, è possibile visitare la bella e suggestiva "Foresta Burgos", ricca di lecci, roverelle e diverse specie animali.

### **Curiosità: il fantasma del castello**

La leggenda narra che nel 1194, quando si accesero le rivalità tra il terribile Giudice di Cagliari Guglielmo di Massa ed il Giudice Costantino di Torres, quest'ultimo pensò di mettere al sicuro sua moglie Prunisenda, proprio nella torre dell'inaccessibile castello di Burgos. Ma il malvagio Guglielmo riuscì ad assaltare e conquistare il castello, trucidando i pochi guerrieri posti a sua difesa e facendo prigioniera la bella Prunisenda. Quando Guglielmo morì, i demoni inorriditi per la crudeltà commessa, non vollero accoglierlo nel proprio regno. Così, oggi, lo spirito di Guglielmo, senza pace, erra di giorno tra i boschi di quelle montagne e di notte tra i ruderi del Castello...

## MUSEI

### Museo archeologico ed etnografico G.A Sanna → Sassari

**Ente titolare** Ministero Beni Culturali e Ambientali e Soprintendenza Archeologica per le provincie di Sassari e Nuoro

Via Roma, 64 - 07100 Sassari

☎ 079 272203 ☎ 079 272505 Fax 079 232666

Sito internet [www.museosanna.org](http://www.museosanna.org)

Da oltre 125 anni il museo Sanna espone, tutela e racconta la storia millenaria del nord Sardegna.

L'esposizione è organizzata in tre sezioni. La prima è dedicata alle ricche testimonianze archeologiche del territorio, la seconda, dedicata all'etnografia, racconta gli usi e i costumi tradizionali della Sardegna; la terza sezione è una splendida pinacoteca dove sono esposte prestigiose opere di autori sardi e di scuole italiane e straniere.

Le sette sale della sezione archeologica guidano il visitatore in un viaggio virtuale di oltre 500.000 anni di storia svelando i misteri della civiltà nuragica, raccontando la storia dei popoli che approdarono nell'isola e spiegando le intricate storie della dominazione romana.

Alcuni monumenti dell'immenso patrimonio archeologico sardo sono riprodotti all'interno del Museo. Tra questi segnaliamo la ricostruzione dell'altare prenuragico di Monte d'Accoddi, l'unica ziqqurat del Mediterraneo la cui storia ancora oggi è oggetto di studio e ricerca.

### Antiquarium Turritano Statale → Porto Torres

**Ente titolare** Ministero Beni Culturali e Ambientali, Soprintendenza archeologica per le provincie di Sassari e Nuoro

Via Ponte Romano – Porto Torres

☎ 079 514433

Ospitato all'interno dell'area archeologica di Re Barbaro si trova l'Antiquarium che ospita i reperti archeologici provenienti dagli scavi della città romana di Turris Libisonis, l'odierna Porto Torres.

I recenti scavi hanno arricchito il patrimonio dell'Antiquarium di nuovi reperti tra cui l'ara dedicata alla divinità egizia Bubastis che testimonia la ricchezza degli scambi della città romana Turris con il lontano Oriente.

Sono inoltre esposti i mosaici e gli intonaci provenienti dalle Terme insieme a tanti altri reperti che raccontano religione, abitudini sociali, scambi commerciali, fatiche e riposo del potente Impero Romano.

### Museo Nazionale del Compendio Garibaldino → La Maddalena

**Ente titolare** Ministero per i Beni Culturali e Ambientali

Isola di Caprera – 07024 La Maddalena (SS)

☎ 0789 727162

E' stata la sua ultima dimora. Il luogo che ha raccolto le sue ultime gesta. Oggi è diventato uno dei musei più visitati in Italia. La Casa Museo di Giuseppe Garibaldi dal 1978 è patrimonio dello Stato italiano. E' stato ristrutturato e conservato con grande cura per preservare la profondità dei sentimenti che l'Eroe dei Due mondi coltivò in questo luogo dopo la disfatta della Repubblica romana, la morte dell'amata Anita, l'abbandono dei figli e dove morì il 2 giugno del 1882. Arredi e suppellettili sono perfettamente conservati: il suo letto è rimasto rivolto verso Corsica e l'orologio della sua camera è fermo alle 18 e 20, ora in cui morì.

Dalla casa bianca si può scendere verso la tomba dell'eroe ed il piccolo cimitero familiare. Nel capannone è custodita la barca che la Marina sarda regalò al generale nel 1860 ed un'altra che fu donata al figlio Manlio nel 1881.

### Museo del vino → Berchidda

**Ente gestore** Cooperativa La Memoria Storica

☎ 079 299131

Il Museo del Vino è una struttura unica in Italia per modernità d'architettura e approccio alla sua funzione. Dalle sue terrazze lo sguardo spazia dal paese alla montagna, sorvolando il vigneto didattico che comprende i ceppi isolani più celebri, dal Cannonau alla Malvasia, ma anche quelli ormai desueti come il Torbato e il Cagnulari.

All'interno vi è un'ampia sezione espositiva destinata a mostre temporanee e alla presentazione di reperti etnografici sugli aspetti pratici e sociali della civiltà del vino.

Il museo dispone di immagini, filmati, documenti sonori e connessioni informatiche con centri studio di tutto il mondo.

Al termine del percorso museale si giunge alla cantina dove sono presenti tutti i vini della regione .

Anche in questo caso l'approccio è innovativo con una sorta di sommelier interattivo che guida l'appassionato alla scoperta delle singole produzioni. La visita in questo Museo si conclude sempre con una ricca degustazione di pregiati vini locali.

### Museo dell'intreccio mediterraneo → Castelsardo

**Ente titolare** Comune di Castelsardo

c/o Castello dei Doria, via Marconi – Castelsardo (SS)

---

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura della provincia di Sassari  
*in collaborazione con l'Assessorato al Turismo della Provincia di Sassari*

☎ e Fax 079 471380

Cooperativa "Il Cigno" e-mail [cignocoop@tiscalinet.it](mailto:cignocoop@tiscalinet.it)

Il Museo dell'Intreccio mediterraneo si trova nel suggestivo castello fondato dalla famiglia Doria nei primi anni del XII secolo. È un centro di ricerca e di documentazione delle produzioni artigianali ad intreccio di fibre vegetali diffuse nell'area del Mediterraneo, con riferimento alle tecniche di lavorazione ed agli ambiti d'uso. Sono esposti soprattutto manufatti sardi.

### **Museo Archeologico e Paleobotanico → Perfugas**

Ente titolare Comune di Perfugas

via Nazario Sauro, Perfugas

☎ 079 787638 ☎ 079 564241 Fax 079 564299

Il museo nacque per dare rilievo a due importanti scoperte che interessarono l'Anglona: le industrie del Paleolitico inferiore e le foreste pietrificate. Nella sezione paleobotanica sono esposti i fossili vegetali (conifere estinte) della foresta pietrificata dell'Anglona, databile tra la fine dell'olocene ed il miocene medio. Il Museo ospita le testimonianze più antiche della presenza umana in Sardegna. Nella sezione dedicata all'età neolitica ed eneolitica è esposta la splendida statua di marna di dea madre con bambino che risale a oltre seimila anni fa.

### **Museo Archeologico → Viddalba**

Ente titolare Comune di Viddalba

via G.M.Angioy, Viddalba

☎ 079 580514 ☎ 079 564241

Il museo è nato per tutelare ed esporre i numerosi reperti provenienti dagli scavi archeologici della vasta necropoli romana di San Leonardo. Un ingente patrimonio archeologico dove spiccano importanti stele funerarie, oggi esposte proprio nella sezione centrale del museo. Nelle vetrine sono esposti materiali provenienti anche da altri siti di diversi periodi storici (età preistorica e nuragica, età romana repubblicana e imperiale). E' presente anche una ricca raccolta di monete.

### **Museo della Valle dei Nuraghi del Logudoro – Meilogu → Torralba**

Ente titolare Comune di Torralba

Via Carlo Felice, 07048 Torralba (SS)

☎ 079 847298 Fax 079 847296

Gestori dell'area archeologica del Santu Antine: Cooperativa "La Pintadera" ☎ 079 847145

Il museo, etnografico e archeologico, ospita i reperti dei numerosi siti nuragici dislocati nella zona di Torralba chiamata per l'appunto Valle dei Nuraghi. Il museo è organizzato in sale dove pannelli didattici e foto spiegano la storia del territorio mentre una sala ospita un plastico che riproduce la spettacolare Reggia Nuragica di Santu Antine.

Particolarmente importante il giardino-lapidario dove sono esposti i miliari epigrafici ed anepigrafici (III-IV sec. d. C. ) di provenienza torralbese. Si tratta della ricostruzione dei tracciati di epoca romana, tra cui il tracciato viario primario che collegava i tre principali porti dell'isola: Ulbia (Olbia), Turrus Libisonis (Porto Torres) e Karales (Cagliari),

### **Museo Archeologico → Bonorva**

Ente titolare Comune di Bonorva

P.zza S. Antonio, Bonorva

Comune di Bonorva ☎ 079 867894

Cooperativa Costaval ☎ 348 5642611

Il museo ha sede in un'aula dell'ex struttura conventuale annessa alla chiesa di S. Antonio.

Il percorso museale è articolato in quattro sale e piccoli vani comunicanti tra loro. Il programma espositivo si articola come "viaggio virtuale" nel territorio a ritroso nel tempo. Si parte dal medioevo con il centro storico di Bonorva e, attraverso gli insediamenti medievali del costavalle e la chiesa rupestre di S. Andrea Priu, si passa al periodo romano, i cui miliari esemplificano l'importanza strategica del territorio e del sistema viario. Di particolare suggestione architettonica è la sala nuragica dove sono illustrati gli elementi principali dell'architettura funeraria e sacra. Il percorso si conclude con l'età neolitica con pannelli relativi alle domus che illustrano i rituali di sepoltura, le caratteristiche architettoniche e gli elementi decorativi scolpiti all'interno degli ipogei neo-eneolitici.

### **Museo Archeologico → Ozieri**

Ente titolare Comune di Ozieri

Piazza San Francesco, 07014 Ozieri

☎ 079 787638 Fax 079 786207

Il museo, che ha sede nel convento dei Minori Osservanti, è dedicato all'archeologia del territorio ozierese. Attraverso le sei sale si

dipana un racconto millenario che dal neolitico arriva sino al medioevo. E' particolarmente significativa l'area dedicata ai reperti rinvenuti nella Grotta San Michele di Ozieri da cui prende nome la celebre cultura tardoneolitica diffusa in tutta l'isola.

Due sale ospitano una ricca collezione numismatica con esemplari greci, punici, romani, vandalici, bizantini, genovesi, aragonesi e spagnoli di zecca sarda e sabaudi.

### **Museo Archeologico – Etnografico → Ittireddu**

Ente titolare Comune di Ittireddu

via San Giacomo, 3 Ittireddu

☎ 079 767623

Il museo, nato a conclusione del censimento archeologico integrale del territorio comunale, presenta una sezione archeologica ed una etnografica. Nella sezione archeologica sono esposti materiali neolitico-eneolitici, reperti di insediamenti nuragici, tra cui il focolare e due tavolini di pietra provenienti dalla camera della torre centrale del nuraghe Funtana: di notevole importanza un vaso con coperchio contenente oltre 19 chili di rame in lingotti. Sono presenti nel Museo anche importanti testimonianze di età romana e medievale. La sezione etnografica è dedicata agli aspetti della cultura tradizionale locale: agricoltura, pastorizia, tecniche della lavorazione del latte, intreccio, panificazione, preparazione dei dolci, filatura, tessitura, vestiario.

### **Museo "Sella e Mosca" → Alghero**

Ente titolare Azienda "Sella e Mosca"

loc. I Piani di Sotgiu, tenuta "Sella e Mosca"

☎ 079 997700 Enoteca ☎ 079 997719 Fax 079 951279

Dopo aver visitato le splendide tenute e le cantine, le gentili guide della Sella & Mosca accompagnano i visitatori nel piccolo museo dell'azienda organizzato in due distinte sezioni. La prima, dedicata all'archeologia, soddisfa ogni curiosità sulla più grande necropoli preistorica della Sardegna chiamata Anghelu Ruju e situata a poca distanza dall'azienda vitivinicola. La seconda sezione del Museo, impreziosita dalle straordinarie foto d'epoca di Vittorio Sella, è dedicata alla storia ultracentenaria dell'azienda.

### **Museo della Tonnara "Il ricordo della memoria" → Stintino**

Ente titolare Comune di Stintino

☎ 079 523053

In questo particolare Museo il visitatore compie il percorso del...tonno!

Attraverso le varie stanze sono descritti i vari aspetti economici, umani e psicologici connessi alla vita della tonnara. Sono esposti modellini di barche, oggetti a carattere religioso utilizzati per ottenere una buona pesca e tanti altri utensili. Il percorso si conclude nella cosiddetta "stanza della morte", dedicata alla spiegazione della mattanza del tonno.

### **Museo Archeologico Navale "Nino Lamboglia" → La Maddalena**

Ente titolare Comune di La Maddalena

Loc. Mongiardino, 07024 La Maddalena

☎ 0789 736423 ☎ 0789 790660

Quasi unico nel suo genere, questo museo è dedicato alla celebre nave romana naufragata nell'arcipelago intorno al 120 a.C. La nave trasportava un carico di molte centinaia di anfore vinarie e vasi da mensa di produzione campana, la cui larga esportazione era uno degli assi portanti dell'intero sistema economico italico del II e I sec. a. C. I reperti della dotazione di bordo e dell'equipaggio esposti nel Museo forniscono interessanti dati sull'organizzazione del commercio navale romano.

Elemento centrale dell'allestimento è la ricostruzione in scala naturale dello spaccato dello scafo della nave di Spargi, con 202 anfore, che esemplifica il sistema di stivaggio.

## La cavalcata sarda (Sassari)

Ha compiuto 100 anni ma non li dimostra. Da oltre un secolo la penultima domenica di maggio la tradizionale Cavalcata Sarda anima la città di Sassari con un tripudio di colori, suoni e balli.

La prima Cavalcata Sarda ufficiale fu festeggiata il 20 aprile del 1899 in onore di re Umberto I e Margherita di Savoia, venuti a Sassari per l'inaugurazione del monumento a Vittorio Emanuele II nella Piazza d'Italia. La giornata si concluse con una spettacolare cavalcata in costume, dove sfilarono tremila persone provenienti da tutta la provincia e seicento cavalli. Tra le edizioni memorabili di questo evento sono comprese sicuramente le due edizioni per festeggiare i reali d'Italia, del 1929 e del 1939 e l'edizione del 1951, quando la Cavalcata fu organizzata in occasione del XV Convegno nazionale del Rotary Club: fu questa la prima volta in cui sfilarono anche cavalieri e figuranti della provincia di Nuoro. La manifestazione ebbe un tale successo che da allora la Cavalcata Sarda è un evento atteso e partecipato da tantissime località di tutta l'isola. Da allora ogni anno centinaia di persone vestite con gli abiti tradizionali arricchiti da preziosi gioielli in filigrana e corallo sfilano in una cornice di grande allegria.

Oggi la Cavalcata Sarda è un raduno festoso di turisti e visitatori che lungo il percorso della sfilata ammirano i figuranti, si lasciano coinvolgere nelle danze e affollano le bancarelle di prodotti tipici. Conclusa la sfilata la festa continua nelle piazze della città: i gruppi folcloristici si esibiscono in danze tradizionali e i cantori sardi danno vita a divertenti gare di poesia.

## Cap d'Any ad Alghero

Nella notte di Capodanno Alghero si trasforma in un grande teatro all'aperto, ospitando musiche, danze, spettacoli di mimi e marionette, magie e colori provenienti da diversi paesi del mondo. Sono proprio le antiche strade e le piazze del centro storico catalano a far da palcoscenico al Capodanno algherese.

Cap d'Any è una manifestazione per tutti, grandi e bambini, fatta di teatro, musica, mimo e magia. Inizia prima di natale per concludersi il 6 gennaio, festa dell'epifania. L'allegria degli artisti di strada e delle migliaia di visitatori e turisti si riversa nelle vie del centro cittadino per salutare l'anno passato e dare il benvenuto al nuovo. Il momento clou è naturalmente lo scoccare della mezzanotte: il nuovo anno arriva accompagnato da un entusiasmante spettacolo pirotecnico che illumina la città e il porto di sfavillanti colori.



## La festa di Pasqua (Alghero e Castelsardo)

Le celebrazioni della “Settimana Santa” seguono in tutta la Sardegna tradizioni secolari, ma ad Alghero e Castelsardo sono un vero e proprio spettacolo capace di affascinare religiosi e profani di tutte le nazionalità.

Ad **Alghero** si inizia il Martedì santo con la Processione dei Misteri. I lampioni del centro storico vengono coperti con teli rossi che rendono l’atmosfera carica di intense emozioni.

Durante il Giovedì santo nelle vie del centro storico si celebra una solenne processione dove è protagonista un bellissimo Crocefisso scolpito in legno con incastonate pietre di preziosi rubini che simulano gocce di sangue. Il crocifisso è accompagnato dall’“Arciconfraternita”, organizzazione responsabile dei sacri riti della Passione, presente in città per lo meno dal XVI secolo, e da 32 lampioni che illuminano sette statue raffiguranti i Misteri.

Il giorno seguente si celebra il rito della deposizione di Cristo dalla croce, (in catalano “descraviment”). L’intensa emotività del rituale e in particolare del dramma sacro del “descraviment” rivelano la cultura del paese d’origine: la terra di Catalogna. Un lungo corteo di fedeli e di donne velate scorta in processione la statua della Madre Dolorosa vestita di nero: la Madonna va alla ricerca del figlio morto e sosta per alcuni minuti nelle chiese della città. Al tramonto la processione giunge alla Cattedrale dove inizia la cerimonia in cui Cristo viene tolto dalla Croce da quattro varons (baroni) vestiti in costume orientale e deposto nel “bressol”, una bellissima bara in stile barocco decorata in oro zecchino. Ed è proprio in questa bara, ricoperta da un velo leggerissimo, che il Cristo viene trasportato per le vie ormai notturne di Alghero dove risuonano gli antichi canti dei tenores. Il tutto rigorosamente in catalano, lingua sonora ed arcaica in cui vengono mormorate preghiere, pronunciati voti, cantati inni.

Il giorno del sabato santo è tradizione preparare nelle case lus cucarrois, corone di pane di semola lavorate artisticamente e decorate con uova, che rappresentano un dono tradizionale per conoscenti ed amici.

Anche a **Castelsardo** il pathos e il gusto per la teatralità durante la settimana Santa rivelano un forte influsso spagnolo: è probabile però che la tradizione della festa risalga addirittura all’età medioevale, come confermerebbe la presenza dei canti polifonici.

Il rito più importante si celebra “Lu Lunissanti”, il lunedì santo. Si tratta di una rappresentazione sacra che dura l’intera giornata. All’alba del lunedì, a otto chilometri da Castelsardo si celebra una messa nella basilica rurale di Santa Maria di Tergu, costruita in stile romanico e fondata dai benedettini di Montecassino alla fine dell’XI secolo. Quindi sfila una lunga processione che, giunta fino al bastione del Castello, fa poi nuovamente ritorno alla chiesa. Intorno a mezzogiorno i fedeli banchettano nei campi attorno alla basilica. L’atmosfera è quella allegra e piacevole di una festa campestre.

A metà pomeriggio si fa ritorno a Castelsardo: nell’ora del tramonto, dalla zona più bassa del borgo si snoda una processione che attraversa il bellissimo centro storico. Le strade sono illuminate solo da lampade ad olio: la semioscurità, gli abiti dei confratelli e i canti polifonici regalano uno spettacolo veramente suggestivo.

La Confraternita di S.Croce, che organizza la processione, si divide in due gruppi distinti: gli Apostuli e Li Cantori. I dodici Apostuli, con il capo coperto da un cappuccio, sono vestiti con una tunica bianca stretta in vita da un cordone, i dodici Cantori formano invece tre diversi cori che accompagnano la processione.

## Il carnevale di Tempio

Carri allegorici, maschere, suoni e colori animano tutti gli anni il tradizionale Carnevale di Tempio.

E' la festa dei bambini ma è da sempre anche una delle più grandi occasioni di divertimento per i grandi. Balli, feste a tema e veri e propri banchetti animano le vie del centro storico di Tempio. Il carnevale tempiese è una delle feste più attese del nord Sardegna ma da qualche anno anche migliaia di turisti si lasciano trasportare dal divertimento e l'ironia che caratterizza questa festa.

Il momento più importante è la sfilata delle maschere che si conclude sempre con il processo e la condanna di "Ghiloghju Puntolghiu" (Re Giorgio Pungolo) un personaggio a cui si attribuiscono le malefatte di tutto l'anno. Re Giorgio Pungolo è impersonato da un fantoccio con il capo imbottito di polvere da sparo che subisce un pubblico processo da parte di tutti i partecipanti alla sfilata e infine è condannato al rogo. Uno dei personaggi tradizionali della sfilata è la prosperosa Mennena, cortigiana e consorte del re che sfilava insieme al proprio consorte ma per sua fortuna non ne segue le sorti!

### **Curiosità: alle radici del carnevale**

Il carnevale a Tempio ha origine antica. La stessa figura di Re Giorgio, ad esempio, risale all'epoca pre-romana, e deriva da "Giorgi", lo spirito della terra che fruttifica. A questa divinità venivano offerti sacrifici per rendere fertile la terra.

### **Altri carnevali di rilievo**

A **Bulzi** il carnevale si festeggia insolitamente il sabato successivo al martedì grasso, con distribuzione di pranzo in piazza: così anche a **Pattada**, ma il giorno successivo, l'ultima domenica di Carnevale.

Tante altre località ospitano spettacolari manifestazioni popolari legate al carnevale, con sfilate in maschera, esibizioni di carri allegorici, degustazione di prodotti eno-gastronomici tradizionali, in particolare fave con lardo, frittelle e vini. C'è solo l'imbarazzo della scelta: **Alghero, Badesi, Bono, Buddusò, Laerru, Martis, Monti, Osilo, Olbia, Porto Torres, Santa Teresa Gallura, Sassari, Sorso, Stintino, Viddalba, Valledoria,**

In città e paesi come **Arzachena, Bonorva, Chiaramonti, Ozieri, La Maddalena, Palau, Villanova Monteone**, le feste diventano vere e proprie sagre, con degustazione di piatti tipici della zona e dolci tradizionali.

**Anche in questi paesi i bambini diventano "padroni" della scena, con i loro costumi in maschera e le sfilate per le vie delle città.**

## Altre sagre e feste del nord Sardegna da settembre a giugno

Quando	Dove	Che cosa
<b>Settembre</b>	In tutti i paesi del nord Sardegna	Festeggiamenti per il santo Patrono e altre feste campestri
	Banari, Bonnannaro, Bonorva, Luogosanto, Nule, Stintino, Tempio, Tergu, Thiesi, Tula, Usini e Villanova Monte Leone	Festeggiamenti per la Natività della Beata Vergine Maria
	Illorai e Oschiri	Festeggiamenti per San Nicola
	Chiaramonti	Festeggiamenti per San Matteo
	Anela, Bultei, Nuchis, Giave	Festeggiamenti per Santi Cosma e Damiano
	Alghero e Banari	Festeggiamenti per San Michele Arcangelo
	Ozieri	<b>Sagra dei sospiri</b> , tipici dolci ozieresi a base di mandorle e acqua d'arancio
	Monti	<b>Festa dell'uva e del vino</b>
<b>Ottobre</b>	Tempio Pausania	<b>Festa dell'uva e del vino</b>
	In tutti i paesi del nord Sardegna	Festeggiamenti per il santo Patrono e altre feste campestri
	Aglientu, alà dei sardi, Bonorva, Cossoinee e Florinas	Festeggiamenti per San Francesco
	Santa Teresa Gallura	Festeggiamenti per i santi patroni Vittorio, Teresa d'Avila e Isidoro
<b>Novembre</b>	Illorai e Muros	Festeggiamenti per San Gavino
	Burgos	Festeggiamenti per San Leonardo
	Bessude	Festeggiamenti per San Martino
	Bono, Cheremule e Luogosanto	Festeggiamenti per Sant'Andrea
	Olbia	<b>Rassegna del vino novello</b>
<b>Dicembre</b>	Olmedo	<b>Mostra del pane</b> , con bellissime sculture di grano
	In molti paesi del nord Sardegna e in particolare a Sassari	Festeggiamenti per San Nicola e l'immacolata concezione
	In tutti i paesi del nord Sardegna	Feste tradizionali legate al <b>Natale</b> . Ad esempio, ad Olmedo presepio allestito con statue di pane, a Putifigari presepio vivente
	Alghero	Festeggiamenti per Santa Barbara
	Tempio	Festeggiamenti per Santa Lucia
	Siligo	<b>Sagra della salsiccia e del vino novello</b>
	Buddusò	<b>Sagra del cinghiale</b>
	Thiesi	<b>Sagra dei dolci</b>
<b>Gennaio</b>	In tutti i paesi del nord Sardegna	Festeggiamenti per il <b>capodanno</b>
	In molti paesi del nord Sardegna	La notte dell' <b>epifania</b> in molti paesi dell'interno i cantori declamano una filastrocca che narra le vicende dei Re Magi. Segue l'inno di buon augurio per l'anno appena iniziato
	Bono, Bultei, Burgos, Monte Leone Roccadoria, Pozzomaggiore e Torralba	Festeggiamenti per Sant'Antonio
	Bultei, Bulzi e Torralba	Festeggiamenti per San Sebastiano
	Aglientu	Festeggiamenti per " <b>Santu Paulu di Lu Laldu</b> ", con degustazione di prodotti tipici
	Alghero	Rassegna " <b>Lo bogomari nella cucina di Alghero</b> ", dedicata al riccio di mare. Continua a febbraio
<b>Febbraio</b> <b>Marzo</b>	In tutti i paesi del nord Sardegna	Periodo di <b>Carnevale</b> .
	Tempio	<b>Mercato dei prodotti tipici del Limbara</b>
	Aglientu	Festeggiamenti per San Biagio
	Ittireddu	<b>Mercoledì delle Ceneri</b> : i ragazzi, col viso annerito di fuliggine, catturano i passanti con una fune e chiedono un dono in cambio della libertà
	Valledoria	<b>Sagra del carciofo</b>
	Uri	<b>Sagra del carciofo, dell'olio e del vino</b>
	Romana e Valledoria	Festeggiamenti per San Giuseppe
<b>Aprile</b>	Alghero, Castelsardo, Bultei, Nulvi, Osilo, Sassari e Tergu	Riti della <b>Settimana Santa</b>
	Oschiri, Palau e Siligo	Festeggiamenti del lunedì dell'Angelo

GLAMOUR SARDINIA  
IL PRODOTTO NORD SARDEGNA

	Alghero e Valledoria	Festa della Madonna di Valverde
	Bonnannaro e Pozzomaggiore	Festeggiamenti per San Giorgio
	Berchidda e Fertilia	Festeggiamenti per san Marco
	Olbia	<b>Fiera della Gallura</b>
	Ozieri	<b>Mercato dei prodotti zootecnici e agroalimentari</b>
	Torralba	<b>Mostra del pane</b>
<b>Maggio</b>	In tutti i paesi del nord Sardegna	Festeggiamenti per il santo Patrono e altre feste campestri
	In molti paesi del nord Sardegna	Iniziativa <b>"Cantine aperte"</b> . Tutte le principali cantine sociali del nord Sardegna danno la possibilità di gustare i vini migliori, visitare l'azienda e conoscere le tecniche utilizzate per la vinificazione
	Olbia	Festeggiamenti in onore di San Simplicio, con processioni e sfilate in costume, danze e giochi tradizionali, degustazioni di prodotti tipici
	Porto Torres	<b>Sagra del pesce</b>
<b>Giugno</b>	In tutti i paesi del nord Sardegna	Festeggiamenti per il santo Patrono e altre feste campestri
	Alà dei sardi, Bottida, Cargeghe, Cheremule, Florinas, Ittiri, Luogosanto, Mores, Nule, Palau, Ploaghe, Sorso, Santa Teresa Gallura e Trinità d'Agultu	Festeggiamenti per Sant'Antonio da Padova
	Bono, Bonorva, Buddusò, Calangianus, Chiaramonti, Monti, Mores, Olbia, Sennori	Festeggiamenti per San Giovanni Battista
	Borutta, Buddusò, bultei, Olbia, Ploaghe, Porto Torres	Festeggiamenti per San Pietro
	Bonnannaro	<b>Sagra delle ciliegie</b>
	Olbia	<b>"I gioielli del mare"</b> , rassegna dedicata alle cozze
	Olbia	<b>Sagra del pesce fritto e dei frutti di mare</b>
	Golfo Aranci	<b>Sagra del pesce</b>
	Porto Torres	<b>Degustazione di pesce arrosto nel porto</b>
	Santa Teresa Gallura	Rassegna <b>"Sardegna in vetrina"</b> , con degustazione e vendita di prodotti tipici
	Sedini	<b>Sagra delle ciliegie</b>
	Stintino	<b>Sagra del tonno</b>

## Luoghi di soggiorno spirituale: le Cumbessias di Porto Torres e il monastero di San Pietro di Sorres

Il nord Sardegna offre affascinanti luoghi anche ai visitatori che cercano un soggiorno all'insegna del silenzio, del riposo, della meditazione, della spiritualità. Si può pernottare, ad esempio, presso le caratteristiche **Cumbessias** di San Gavino a Porto Torres, ubicate presso il cosiddetto Atrio Comita. Sono antichi ricoveri per pellegrini e "case per novizi", costruiti nel XII secolo e recentemente ristrutturati.

Chi vuole scoprire invece la spiritualità dei monaci benedettini e allo stesso tempo visitare uno dei luoghi più affascinanti dell'intera Sardegna, può recarsi sulla sommità del colle di Sorres, vicino a Borutta: qui sorge la maestosa **basilica di San Pietro di Sorres**, uno dei più significativi edifici romanici nazionali. Il colle su cui si erge fu scelto probabilmente per la sua posizione che domina l'intero territorio circostante. E proprio l'ampiezza delle rovine dell'episcopio fa supporre che San Pietro di Sorres fosse una vera e propria "Cattedrale-Fortezza".

La basilica è stata edificata in due fasi, la prima verso la fine del XI secolo, la seconda tra il 1170 e il 1190, ma ha subito un intervento di restauro nel 1895.

Nel 1950 il complesso monumentale di Sorres fu affidato ai monaci benedettini provenienti da san Giovanni Evangelista di Parma. Restaurata la Chiesa, costruito l'attuale monastero, la sera del 7 settembre 1955 a S. Pietro di Sorres iniziò la vita monastica benedettina.

San Pietro di Sorres costituisce un'occasione per sperimentare la vita monastica e la spiritualità benedettina, scandita dalla celebre regola "ora et labora", prega e lavora. Preghiere, silenzio, riflessione e assoluto riposo sono garantiti per chiunque ha bisogno di allontanarsi dal ritmo frenetico degli impegni quotidiani.

### **Curiosità: attorno alla Madre**

All'interno della basilica è conservata una bellissima statua lignea raffigurante una Madonna con Bambino. Questa statua diventa protagonista, ogni sera, di un momento intenso e vibrante: tutti i monaci e gli ospiti del convento prima di andare a dormire si riuniscono attorno ad essa e ringraziano la Madonna per i frutti della giornata, come tanti figli intorno alla loro mamma. Chi ha vissuto questa intensa esperienza di spiritualità difficilmente riesce a dimenticarla.

# CULTURA MATERIALE

*Arti e mestieri tradizionali, cibi e vini*

## INDICE

- Artigianato artistico:
  - Lavorazione del corallo
  - Lavorazione dell'oro e dell'argento: la filigrana
  - La ceramica artistica
  - L'arte dell'intreccio: i cestini
  - L'arte della tessitura
  - Lavorazione dei coltelli
  - Lavorazione del ferro
  - Lavorazione del legno
- Mestieri tradizionali
  - Produzione di formaggio, olio e vino
  - Lavorazione di sughero e granito
- Gastronomia
  - La pasta e il pane
  - La carne e altri secondi di terra
  - Il pesce
  - I salumi
  - I dolci

## Lavorazione del corallo

Il centro storico della città catalana di Alghero così come il borgo medioevale di Castelsardo è costellato di tanti piccoli negozi che espongono pregiati gioielli in corallo. Considerato alla stregua dell'oro, il corallo esercita il proprio fascino sull'uomo dai tempi più remoti. Ancora prima di essere cercato per il suo valore economico, è stato decantato per il potere magico, le proprietà terapeutiche e apotropache e la naturale bellezza. Mito e leggenda accompagnano da sempre i racconti sulla singolare origine di questo straordinario abitante del mare. E' un minerale? E' un vegetale? Il dilemma si è risolto solo nel 1723 quando il medico francese Peyssonel riuscì a dimostrare che il corallo è un animale o meglio una vera e propria colonia di animali!

Ad oggi sono classificate 27 specie di corallo distribuite nei tre Oceani. Ma il corallo del Mediterraneo, classificato come *corallium rubrum* rimane il più pregiato e tra gli "addetti ai lavori" viene comunemente chiamato "corallo di Sardegna."

Il 24 giugno 1355 re Pietro IV d'Aragona assegnò alla città di Alghero lo stemma raffigurante un ramo di corallo. Oggi è considerata la capitale del corallo grazie ai tanti artigiani che da secoli danno vita a gioielli e sculture di grande valore. Anelli, collane e orecchini, piccoli oggetti da toeletta come portaparfumi, gioielli utili come spille e bottoniere che da secoli ornano anche i costumi tradizionali dell'isola.

Nella produzione artistica di Alghero e Castelsardo spicca anche la realizzazione di amuleti in corallo con funzioni apotropache. Si credeva, ma in realtà lo si crede ancora, che il corallo porti fortuna, possa proteggere dal malocchio e abbia anche capacità curative. Molti non credono a queste storie dal sapore mistico religioso ma chissà perché il corallo è comunque uno degli oggetti più venduti!

### **Curiosità: il mito della nascita del corallo rosso**

Perseo, figlio di Zeus e Danae, lavò nel mare il sangue che sgorgava dalla testa della Medusa, da lui appena recisa. Il racconto vuole che il sangue della Gorgone, che in vita aveva il potere di tramutare tutto in pietra col solo sguardo, mentre sgorgava si sia tramutato in diramazioni pietrificate nel mare. Ecco la nascita del corallo ed ecco spiegate le sue credenze magiche!



## Lavorazione dell'oro e dell'argento: la filigrana

Quanti sposi si sono giurati amore eterno infilando al dito la tradizionale fede sarda in filigrana?

Quanti turisti di tutto il mondo hanno concluso le vacanze in Sardegna impazienti di sfoggiare con amici e parenti i gioielli d'oro tipici dell'artigianato dell'isola?

Impossibile conoscerne il numero esatto ma da secoli la filigrana d'oro è utilizzata per realizzare prestigiosi gioielli che, oltre alle tradizionali fedi e bottoniere, comprendono splendidi monili perfetta sintesi di tradizione e moderno design.

La presenza di miniere argentifere sull'isola ha contribuito al fiorire di botteghe artigianali per la lavorazione di gioielli in filigrana d'oro e d'argento, gioielli che ripetono stili tramandati di generazione in generazione e caratterizzati dalla precisione della lavorazione.

Il gioiello più caratteristico è sicuramente il bottone in filigrana d'oro a doppia calotta, ornamento immancabile dei costumi tradizionali sardi ancora oggi utilizzati durante le ricorrenze e le manifestazioni tipiche. E' ritenuto un simbolo di prosperità che, riproducendo in maniera stilizzata il seno femminile, riporta antichi simboli di fecondità e procreazione augurale legati alla dea fenicia Tanit. La preparazione dei bottoni è lunga e laboriosa: inizialmente si preparano i fili d'oro che devono essere duttili, di spessore estremamente sottile (sotto i 0,3 mm di sezione) e di notevole lunghezza. Con due di questi fili, si ricava un cordoncino intrecciato, che si avvolge in senso orario su una base d'oro convessa. La particolare plasticità dell'intreccio di filigrana, non permette l'utilizzo di alcun utensile metallico, il quale rovinerebbe la superficie riflettente della filigrana. Lo stesso cordoncino d'oro, che si presta ad essere intrecciato in forme più complesse o intessuto in trame sottili e morbide, dona al gioiello una particolare luminosità.

La fede nuziale sarda è invece un lamina piatta frequentemente decorata da gocce d'oro o d'argento.

Il pezzo di metallo, d'oro o d'argento, viene appiattito con un martello, mediante una sorta di "tiratura" o con un laminatoio. Sulla lamina si praticano diverse lavorazioni, usando martelli e scalpelli vari, a seconda dei contorni e della forma che si vuol dare. La lamina può essere lavorata anche a sbalzo utilizzando forme in rilievo di legno duro o incudini particolari. Questa lavorazione si effettua sul lato posteriore della lamina, mentre quella anteriore può essere intagliata. La rifinitura finale avviene con un cesello dalle forme più varie e funzionali al tipo di decorazione da realizzare.

Alcune decorazioni pittoriche quali la zigrinatura e la brunitura contribuiscono a realizzare particolari effetti chiaroscurali sulla superficie della lamina. In tutto il nord Sardegna, da Alghero e Castelsardo, da Tempio a Santa Teresa Gallura, da Olbia ad Arzachena sino ai tanti piccoli centri dell'isola si possono acquistare questi splendidi gioielli in filigrana d'oro o d'argento. Una moltitudine di forme, stili e colori che caratterizzano le culture ornamentali dei luoghi e la loro autenticità.

### **Curiosità: le origini della filigrana**

La storia dice che furono i Fenici ad introdurre l'uso di materiali quali l'oro e l'argento, impreziositi da fini lavorazioni e forgiati in svariate forme simboliche e geometriche. La leggenda invece racconta che i primi ornamenti furono fatti dalle fate che, nascoste nelle *domus de janas*, intrecciavano sulle stoffe fili dorati abbinandoli a pietre rare e preziose.

## La ceramica artistica

La creatività degli artigiani sardi si esprime in modo sorprendente nell'arte della ceramica che fonda le sue radici nella più remota antichità. La prova è nei numerosi reperti nuragici esposti in tutti i musei archeologici dell'isola. Da secoli quindi terra, acqua, aria, fuoco e ingegno dell'uomo danno vita a preziosi oggetti: vasi, ciotole, piatti, anfore, orci e zuppieri, decorati spesso con motivi floreali e tratti geometrici. Oggi, rielaborando modelli antichi, si dà forma a nuovi manufatti dove prevalgono il rosa, il bianco e altre tonalità sempre legate al cromatismo mediterraneo. La tipologia di oggetti prodotta è vastissima.

La ricerca, l'estro e la creatività di artisti come Ciusa, Badas, Tavolara e Fancello hanno inoltre reso la ceramica sarda nota e apprezzata in tutto il mondo.

Ma come si lavora l'argilla? Come può un pugno di terra trasformarsi in una preziosa anfora? Il momento più spettacolare è la lavorazione al tornio: qui si vede l'artigiano, la sua maestria, la sensibilità nell'interazione con la materia, la profonda conoscenza dei mezzi a sua disposizione. Da questo tipo di lavorazione vengono fuori pezzi unici, dalle forme spesso ardite e davvero curiose.

Ma per capire quale umanità e profondità di emozioni si celano dietro quest'arte è meglio parlare direttamente con gli artigiani. Uno di loro ad esempio ha detto: *"Ecco, quando io metto la mano sull'argilla, su questo malloppo di argilla, sento di schiacciarla, non di farle violenza, perché violenza non si fa. Però di schiacciarla, di accarezzarla, di creare una cosa."*

In tutte le sedi I.S.O.L.A. (Istituto Sardo per l'Organizzazione del Lavoro Artigianale) e nei laboratori artigianali dei vari centri del nord Sardegna si possono acquistare: vasi, piatti, specchi, lampade, statue, anfore e la tipica ciotola a forma di gallinella.

## L'arte dell'intreccio: i cestini

Quasi sicuramente i cestini furono i primi recipienti costruiti dall'uomo, ancora prima dei vasi in ceramica. La materia prima dell'arte dell'intreccio si trova da sempre nella varia e ricca vegetazione della Sardegna: asfodelo, palma nana, giunco, fieno e canne si trasformano da millenni in splendidi oggetti e talvolta in vere e proprie opere d'arte.

Le protagoniste dell'arte dell'intreccio sono le donne sarde che per secoli in ogni casa della Sardegna hanno realizzato cestini e canestri per l'uso domestico, mentre gli uomini costruivano contenitori più robusti, utili per il lavoro nei campi.

L'estro degli artigiani nell'intreccio si esprime soprattutto nelle decorazioni che vengono ottenute in due modi: alternando fibre di diverso colore in modo tale che formino un disegno oppure inserendo nella trama fili colorati o pezzi di stoffa. I motivi delle decorazioni si ispirano al mondo animale e a quello vegetale oppure richiamano forme geometriche. Gli animali più rappresentati sono gli uccelli, il cervo, la pavonessa e il cavallo. Le decorazioni vegetali si rifanno ai fiori o alle foglie, mentre fra le decorazioni geometriche prevalgono la spirale, la stella, il triangolo, gli scacchi.

Questa manualità a forte caratterizzazione semiologica è diffusa soprattutto nei comuni di Tergu, Sorso e Sennori ma la maggiore produzione artistica è a Castelsardo in cui si trova anche il Museo dell'Intreccio Mediterraneo. Nell'antico borgo medievale ancora oggi vecchie signore, sedute di fronte alle loro case, intrecciano cestini di tutti i tipi.

Ogni cestino ha una funzione diversa a seconda della sua forma. Questi sono quelli più comuni:

- il cesto senza manico, di solito provvisto di coperchio, ha forme svariate tutte vagamente tondeggianti; è utilizzato come contenitore per gli alimenti – uova, biscotti secchi - ma anche per i piccoli oggetti di casa;
- il cesto con manico, solitamente è molto resistente presenta diverse dimensioni: quelli più grandi venivano usati per raccogliere l'uva durante la vendemmia, i più piccoli per la frutta;
- il cesto piatto serve per esporre i dolci da offrire, oppure per posarvi la pasta fresca;
- la corbula è un cesto senza manici di dimensioni medie e grandi a forma di calotta; realizzata per contenere il pane in grande quantità, viene utilizzata dalle donne per trasportare pesi sopra la testa, in perfetto equilibrio, senza l'ausilio delle mani.

## L'arte della tessitura

La tessitura è uno dei comparti più vivaci e importanti dell'artigianato artistico sardo.

I più noti e apprezzati prodotti di quest'arte sono quelli tipici della tradizione popolare: tappeti, coperte, scialli, arazzi, tende e cuscini, in lana, cotone o finissimo lino vengono ancora prodotti a mano con antichi telai di legno di quercia, orizzontali o verticali. I motivi, risalenti agli albori della civiltà sarda, riproducono colori e disegni tipici di ciascuna zona: tinte forti e autunnali nelle zone interne; vivaci e pastello nelle zone costiere. In alcuni casi vengono utilizzati ancora colori naturali, ricavati da infusi d'erbe, bacche, radici, ma anche minerali e terre coloranti.

Le tecniche di tessitura variano a seconda dell'effetto che si vuole creare: sono molto pregiati i copripanca, e il tappeto a doppia faccia (*pettenedda*), quest'ultimo quasi indistruttibile perché la trama di lana ricopre totalmente l'ordito di cotone. Una delle produzioni artigiane della tessitura più belle e pregiate è quella di Nule: i decori dai colori accesi - rosso, azzurro, verde - ricordano i disegni afro-orientali.

Un altro tipo di lavorazione è quella a punto pieno (*mustra*), che si ottiene creando con la trama colorata, sull'ordito bianco, motivi stilizzati di fiori, piante, animali (pavoni, cervi), sposi a cavallo, simboli magici (lune, soli) e motivi allegorici, circondati da cornici costituite da greche, rombi o motivi del ballo sardo. In questo modo vengono lavorati anche arazzi, bisacce, coperte e i ricchi finimenti per le cavalcature, con rappresentazioni di scene di caccia o animali stilizzati.

Un'altra tecnica, molto impegnativa, utilizzata per la tessitura di tovaglie, tende e cuscini di lino, è detta a *ranos* (chicchi di grano) o a *pibiones* (acini d'uva). La lavorazione consiste nel comporre il disegno, facendo fuoriuscire la trama dell'ordito che da forma a piccole gocce in rilievo.

## Lavorazione dei coltelli

Forgiare lame significa prima di tutto dominare la forza primordiale del fuoco. Forse per questa ragione gli artigiani che realizzano i coltelli godono di un atavico rispetto.

La produzione dei coltelli in Sardegna è oggi il frutto di tradizioni ed esperienze tramandate nel corso dei secoli. Le conoscenze importate dall'Oriente e le influenze culturali dell'età spagnola hanno contribuito a definirne gli attuali stili e modelli. Ad esempio, durante la dominazione spagnola, furono varate alcune leggi che regolamentavano l'uso e la detenzione delle armi da taglio per limitare i pericoli di disordine pubblico. Fu da questo particolare momento storico che si diffusero i coltelli a serramanico, la cui lama, nascosta all'interno dell'impugnatura, poteva però essere facilmente estratta in caso di necessità.

Nel mondo tradizionale sardo, legato all'agricoltura e alla pastorizia, il coltello rappresentava un utensile indispensabile, sia per l'attività lavorativa sia nella sfera quotidiana in genere. Lo studioso Bachisio Bandinu a questo proposito lo definisce giustamente il "prolungamento della mano".

La lavorazione tradizionale dei coltelli appartiene ad un patrimonio culturale che si trasmette di generazione in generazione.

I giovani hanno sempre appreso questa manualità attraverso l'osservazione diretta del lavoro dei *frailalzos* (i fabbri). Gestii sapienti, risultato di esperienza millenaria, vengono così acquisiti e tramandati. Un tempo i fabbri erano molto gelosi delle proprie conoscenze e le tramandavano esclusivamente ai propri discendenti. Oggi gli artigiani che realizzano il coltello tradizionale sono davvero pochi. Quelli da collezione sono i più pregiati: lame damascate o cesellate con manico in corno di montone o di bufalo, intarsiati a mano entusiasmano, ancora oggi, esperti e profani.

### **Curiosità: il coltello più grande del mondo**

E' stato realizzato da un artigiano sardo e ha siglato un grande primato: 295 chili per 4,85 metri di lunghezza!

## Lavorazione del ferro

Le prime opere sono state i bronzetti nuragici. In seguito, per millenni, grazie anche ai giacimenti metalliferi presenti nel sottosuolo, la popolazione sarda ha potuto perfezionare questa lavorazione piegando la forza del metallo con la propria abilità.

L'artigianato sardo del ferro battuto ha una lunga e nobile storia con espressioni artistiche e un certo gusto estetico.

Visitando certe chiesette campestri o antiche case nobiliari, nei giardini e negli interni si possono ammirare cancellate, ringhiere e grate, balaustre ed inferriate con complicati e baroccheggianti ghirigori.

Ci sono poi gli artigiani esperti nella produzione di accessori per il camino, lampade, testate da letto e candelabri, oltre ad una vasta gamma di oggettistica in ferro battuto, le cui forme si ispirano al mondo animale.

## Lavorazione del legno

Non esiste paese della Sardegna, in particolare nelle zone dell'interno, che non abbia il suo artigiano esperto nell'intaglio del legno. Da secoli producono oggetti semplici ed essenziali che hanno accompagnato prima i gesti quotidiani di agricoltori e pastori delle Sardegna e oggi arredano con gusto case moderne e ville miliardarie.

Gli oggetti più noti, realizzati in legno e intagliati, sono letti, culle, sedie, sgabelli, tavoli e piattaie a cui si aggiungono numerosi strumenti d'uso domestico come mestoli, cucchiari, ciotole, recipienti per spezie, vasi, etc. Tutti i prodotti che nascono dall'arte dell'intaglio del legno rappresentano oggi veri e propri simboli della tradizione carichi di storia e valori tuttora vivi e consapevoli. Castagno, noce e ginepro sono i tipi di legno maggiormente lavorati. Fra tutti l'oggetto più rappresentativo è la cassapanca sarda, finemente intagliata, con decorazioni a volte floreali, geometriche o cosmologiche. E' questo il prezioso scrigno sempre presente nelle case sarde, a cui è affidato il compito di custodire i tessuti più preziosi: il corredo della sposa, la biancheria più pregiata, le coperte di lana, i teli di lino.

Originariamente il legno era lasciato al naturale o dipinto in rosso con il sangue dell'agnello o in turchino o verdolino con essenze vegetali.

Nei centri di montagna, **sedie e seggioloni** hanno gli stessi motivi decorativi della cassapanca, mentre un tempo si usavano anche bassi sgabelli realizzati in tronchi di ferula. Di derivazione catalana sono invece le **sedie** con lo schienale intagliato e laccato in oro, associato al rosso, al verde o al blu.

Altre produzioni tipiche sono "**is talleris**", grandi taglieri utilizzati per servire l'agnello o il porchetto arrostiti.

### **Curiosità: il Teatro delle Fenice**

Sono trascorsi più di 7 anni da quando un incendio devastò il prestigioso Teatro "La Fenice" di Venezia. E da allora il mondo intero aspetta che uno dei più bei teatri d'Italia sia presto restituito all'arte e alla cultura.

Anche il nord Sardegna sta contribuendo alla rinascita del Teatro la Fenice. Come? Con l'esperienza e la maestria di un artigiano di Buddusò specializzato nell'arte dell'intaglio che sta svolgendo i lavori di ricostruzione delle parti in legno del Teatro Veneziano.

## Mestieri tradizionali in Gallura: lavorazione di sughero e granito

### **Sughero**

La quercia è un dono senza pari della terra, la cui presenza protettrice e miracolosa genera un'attività economica tradizionale. Albero antico, detentore della memoria degli uomini e testimone del loro lavoro, la sua ombra si estende su luoghi dal paesaggio immutabile, partecipe dei silenziosi movimenti che accompagnano l'armonia di pianure e colline. Gli abitanti di Tempio e Calangianus e di tutti i centri ai piedi del Limbara hanno imparato ad amare e curare la quercia da sughero. La loro vita è scandita dal suo apparire sulle piante, dall'estrazione, dal rinnovo ciclico di questa affascinante lavorazione naturale.

La lavorazione del sughero è un sapere raro, acuto ed emozionante, che ha accompagnato generazioni intere arricchendosi ogni volta del gusto, dell'estro, della creatività dei protagonisti di questo mestiere.

Le due cittadine galluresi di Tempio e Calangianus sono le località ove si concentra la quasi totalità degli artigiani e delle aziende industriali del sughero. Questa zona della Gallura è da anni un vero e proprio distretto industriale.

La produzione principale è rappresentata dai tappi da vino, conosciuti ed utilizzati dalle aziende enologiche più famose del mondo. Il sughero è utilizzato inoltre nell'edilizia (per l'isolamento termico e acustico e nelle strutture di cemento armato per ammortizzare l'attrito e le vibrazioni), nello sport (caschi da protezione, salvagenti e boe di salvataggio, palle da hockey, da golf, da cricket e da baseball); nel mondo dei giocattoli e, applicato ad altri materiali, negli oggetti di uso quotidiano (sottobicchieri, tappeti da bagno, posacenere, calendari, valige, sacche da viaggio, portafogli e più recentemente, tessuti per le confezioni, etc.).

Molte aziende del distretto hanno allestito delle vere e proprie "vetrine del sughero" ad uso e consumo di turisti e curiosi. Un'occasione da non perdere.

### **Curiosità: alta moda stile ... SUGHERO!**

Anna Grindi è alla guida della GRINDI, azienda che produce il "suberis", una sorta di "tessuto" in sughero che ha ottenuto il brevetto internazionale.

Il suberis viene utilizzato nei settori della moda e dell'arredamento. Fogli sottilissimi di sughero, messi a bagno in una particolare soluzione chimica e uniti da uno strato di cotone, diventano un tessuto termico, morbido, simile alla pelle o alla stoffa, lavabile a 30°. Tessuto e filato sono già stati presentati a Milano, a New York e a Palazzo Pitti. Ora questa azienda è in grado di produrre gonne, tailleur, vestiti, top, abiti da sera e da sposa e diversi accessori tra cui scarpe e borse.



## **Granito**

Granito deriva dal latino “granum”, data la sua superficie fatta di grani di cristalli visibili ad occhio nudo.

Il pregiato e rinomato granito del nord Sardegna è davvero impiegato in tutto il mondo: da Roma a Milano, dall’Egitto al Brasile, dall’America al Giappone, tutti riconoscono e apprezzano le sue caratteristiche fisiche di solidità e resistenza ed estetiche di eleganza e tipicità.

La funzione costruttiva è antica come la storia dell’isola. Venne utilizzato per erigere Nuraghi e Tombe dei Giganti, faticosamente trasformato dagli scalpellini nuragici in conci, lastroni e monoliti. Anche i Romani ne scoprirono il valore e aprirono numerose cave tra cui quelle di Santa Teresa Gallura da cui proviene il materiale di alcune colonne del Pantheon.

Il commercio organizzato del granito risale al 1870; per circa mezzo secolo operò una folta e coesa comunità di cavaatori e scalpellini sardi ai quali si aggiunsero in seguito toscani, lombardi, emiliani e piemontesi. Estrazione e lavorazione divennero in breve la più fiorente attività del nord Sardegna; le proprietà tecniche ed estetiche e l’eccellente fattura dei lavorati lo imposero all’attenzione del mercato nazionale ed estero. Molte le opere realizzate agli albori del Novecento con il granito grigio-rosa di La Maddalena:

- il basamento della Statua della Libertà (New York),
- il palazzo della Borsa di Milano,
- il Ponte Palatino a Roma,
- i bauletti e lo zoccolo del Lungo Tevere,
- i bacini di carenaggio di Venezia, Taranto e Malta,
- le pavimentazioni stradali in lastroni massello di Genova, Napoli, Roma e Milano;
- un grandioso monumento, di progetto francese, alto 50 m. e lungo 240 m., eretto a Ismailia (Egitto) a memoria della difesa del canale di Suez e per il quale furono utilizzate 4.730 tonnellate di granito;
- il monumento a D. Guzman a Santos (Brasile).

Oggi nel nord Sardegna si è formato un vero e proprio distretto industriale del granito che già da molti anni rappresenta più del 75% della produzione italiana. Nella sola Gallura sono attive circa 200 cave, i cui blocchi grezzi vengono lavorati da artigiani ed artisti. L'utilizzazione più frequente è quella delle pavimentazioni, delle rifiniture edili e degli arredi urbani.

## **Curiosità: i “paesi del granito” e il “simposio internazionale”**

Il granito sbizzato in “cantonetti” è l’elemento che caratterizza ancora oggi l’architettura dei “paesi del granito”. Stiamo parlando di Tempio, Buddusò e tante altre località isolate in cui l’impiego del granito soprattutto nelle costruzioni del centro storico dà vita ad architetture austere, semplici e raffinate. Da dieci anni a Buddusò si svolge il “Simposio Internazionale di scultura sul granito” con la partecipazione di artisti internazionali.

## Mestieri tradizionali: produzione di formaggio, olio e vino

### Il formaggio

Sono i pascoli delle colline e degli altipiani, coperti di cespugli e erbe aromatiche, che regalano al latte ovino di Sardegna profumi e gusto inconfondibili. Oltre ad essere da sempre cibo quotidiano e ottimo condimento per molti piatti della cucina tipica, il formaggio è uno dei prodotti più esportati in tutte le parti del mondo.

La lavorazione si svolge ancora oggi secondo il metodo tradizionale grazie al quale tutte le varietà prodotte hanno un sapore autentico e agreste, con un elevato potere nutritivo.

Oltre a latticini e formaggi dalle paste tenere e dure, dolci o piccanti, come il semicotto, il casizolu, le trecce e molti altri, la Sardegna vanta la produzione di tre formaggi pecorini DOP, (marchio di denominazione di origine protetta): il Pecorino Sardo, il Pecorino Romano il Fiore Sardo.

<b>Pecorino Sardo DOP</b>	<i>Certamente fra i più conosciuti al mondo, è prodotto con latte intero di pecora che conserva gli aromi di erbe incontaminate. La produzione del Pecorino Sardo è per legge riservata unicamente alla Sardegna. Il latte, solo di pecora è intero e viene lavorato con caglio di vitello e sale per ottenere una versione dolce e una matura. La stagionatura è breve, da 20 a 60 giorni per il tipo dolce, da 2 a 12 mesi per il tipo maturo. La forma cilindrica supera raramente i 3 kg di peso. Pur essendo un ottimo formaggio da tavola, grazie alla sua versatilità si presta per essere arrostito o grattugiato.</i>
<b>Pecorino Romano DOP</b>	<i>Laziale di nascita è riconosciuto all'unanimità come il re dei formaggi ovini. E' prodotto esclusivamente con latte intero di pecora proveniente dagli allevamenti delle zone d'origine (Sardegna e Lazio). Le forme cilindriche variano da 18 a 32 kg. La stagionatura è variabile e comunque non inferiore agli 8 mesi; è usato grattugia, ma è ottimo anche da tavola. La crosta è molto sottile, generalmente colorata di scuro con colori alimentari, mentre la pasta è bianca e compatta, dal sapore salato e piccante.</i>
<b>Fiore Sardo DOP</b>	<i>È prodotto secondo antiche e particolari tecniche artigianali, in pezzature medie di circa 3,5 kg, esclusivamente con latte di pecora fresco, coagulato con caglio di agnello o di capretto. Ha una pasta compatta e morbida, di colore chiaro, dal sapore leggermente piccante, un po' salato e con la crosta grossa e scura. Il pastore confeziona questo tipo di formaggio direttamente nell'ovile, seguendo l'antica tradizione tramandata di generazione in generazione. Dopo la cagliatura il formaggio viene tagliato a fette con coltelli di legno e poi pressato negli stampi. Fatto asciugare all'aria, dopo alcuni giorni viene immerso nella salamoia per la salagione e quindi conservato fino al consumo, dopo una stagionatura di 3-6 mesi.</i>
<b>Altri formaggi</b>	
<b>Canestrati</b>	<i>Sono formaggi prodotti con latte intero di pecora, modellati in cesti di vimini. Prendono il nome dai cestini di giunco in cui vengono riposti per la stagionatura, assumendone la forma.</i>
<b>Formaggi molli di pecora</b>	<i>Sono realizzati con latte di pecora intero, fermenti lattici naturali e caglio liquido.</i>
<b>Formaggi caprini</b>	<i>Ottenuti con latte di capra intero, sono considerati dagli igienisti e dai dietologi fra i formaggi più indicati per una sana alimentazione.</i>
<b>Ricotta</b>	<i>È ottenuta con lavorazione artigianale del siero dei formaggi di latte di pecora. La ricotta fresca, oltre ad essere consumata al naturale, spalmata sul pane o mescolata ad erbe aromatiche, come la menta selvatica, o al miele, viene usata per la preparazione di primi piatti come gli gnocchi di ricotta, i cannelloni e i ravioli, per i dolci tradizionali e per confezionare un pane speciale. Un'ottima variante della ricotta è quella stagionata: al latte viene aggiunto il sale, si crea così una forma senza crosta con pasta compatta, bianca e tenera. Occorrono dai 20 ai 30 giorni per la stagionatura e la si può trovare anche affumicata.</i>

### Curiosità: il formaggio “con i vermi”

I pastori in Sardegna lo chiamano “casu marzu”, che significa “formaggio marcio”. Non lo troverete in vendita ma se vi capita di essere ospiti in una famiglia con tradizioni agropastorali probabilmente vi offriranno questo pecorino particolarmente cremoso, dal sapore forte e piccante. Non perdetevi l'occasione e gustatelo: è un formaggio imperdibile la cui cremosità è frutto del lavoro di saltellanti larve della *Piophilidae* Casei!

## **L'olio**

La Sardegna ha con l'olio un rapporto antico, che risale probabilmente all'epoca dei Fenici.

Le campagne offrono per tutto l'anno un affresco affascinante di ulivi che da secoli abbelliscono il paesaggio e, con i loro tronchi orgogliosamente nodosi, sembrano raccontarne la storia. La Sardegna ha infatti conservato intatta una civiltà rurale in cui l'olivo è considerato simbolo di nobiltà e di prestigio, segno di distinzione per campagne ed aziende agricole.

C'è dunque una Sardegna differente che si offre all'interesse del turista e che si presenta con queste straordinarie attrattive. "Andare per olio" può essere un modo diverso per conoscere nuove terre e provare forti emozioni.

L'olio extravergine di oliva sardo ha conquistato - per le sue inconfondibili doti di leggerezza - uno "status" d'eccellenza: le sue qualità apprezzate in tutto il mondo, vengono riconosciute nelle annuali competizioni nazionali ed internazionali. Colore giallo oro, spiccato profumo d'oliva con richiami di fieno e pomodoro, sapore intenso, frutto maturo leggermente mandorlato: sono le caratteristiche esclusive dei migliori oli di Sardegna. E sono anche molti gli appuntamenti che ogni anno offrono a turisti e visitatori la possibilità di gustarne gli aromi: si va dalle mostre-mercato alle sagre, dalle fiere ai concorsi nazionali. Nel nord Sardegna, Alghero e Sennori sono due tra i centri più prestigiosi della produzione olearia isolana.

## **Olio e sott'olio**

Si sa che per capire se un olio è buono basta assaggiarlo con un pezzo di pane. Ma perché non gustare l'olio con cardi, asparagi selvatici, carciofini, funghi o pomodori secchi? Sì, si tratta dei tipici sott'olio del nord Sardegna... da non perdere!

## Il vino

La Sardegna è un grande vigneto in mezzo al mare. Qui, il respiro del vento e i raggi benigni del sole creano l'ambiente ideale per la coltivazione dell'uva.

L'origine della vite e del vino in Sardegna è avvolta nel mistero. Chi ebbe il merito per primo di diffondere la coltivazione della vite in Sardegna? Alcuni ritrovamenti di vasi e brocche da vino, provenienti dall'**area Micenea** (Grecia), potrebbero indicare il **XIV secolo a.C.** Secondo alcuni studiosi l'uva, così come molte altre piante, fu portata in Sardegna dai **Fenici**; altri ancora ipotizzano un influsso di civiltà di popoli provenienti dalla **Grecia**, dalla **Fenicia** e dalle coste settentrionali dell'Africa. Queste genti infatti si muovevano portando con sé sementi e piante che diffusero la coltivazione della vite.

Comunque siano andate le cose, è indubbio che la coltivazione della vite e la produzione di vino della Sardegna costituiscono un patrimonio davvero unico nel panorama enologico internazionale.

Tradizioni antiche unite a nuove tecniche enologiche, danno oggi vita ad un'offerta di vini molto ricca, qualitativamente elevata sia nei bianchi che nei rossi, e caratterizzata da un giusto equilibrio tra natura, cultura enologica, estro e razionalità produttiva.

I vini bianchi sono prodotti separando subito il succo dalle parti solide dell'uva (buccia e raspi), per evitare ogni forma di "macerazione". Si ottengono vini chiari e dorati, vivaci e di facile conservazione, capaci di esprimere al meglio le caratteristiche aromatiche floreali e fruttate.

I vini rossi invece necessitano di un contatto più o meno prolungato fra il succo e le parti solide dell'acino, buccia e vinaccioli. E' nella buccia infatti che è localizzato il colore dell'uva ed ogni tentativo di estrarlo e farlo diventare un costituente del vino deve prevedere un certo periodo di "macerazione". Buccia e vinaccioli contengono anche i "tannini", sostanze dal caratteristico gusto appagante, che conferiscono corpo e sostanza al vino rosso.

L'elenco di vini qui esposto è solo un "assaggio" delle tante varietà prodotte in Sardegna. Completare la rassegna è ... compito vostro.

### Vini bianchi e spumanti

<b>Vermentino</b>	<i>Vino bianco molto rinomato.. La coltivazione del vitigno, sicuramente d'origine spagnola, in Sardegna dà vita ad un vino difficilmente comparabile con altri bianchi italiani ed esteri che pure portano lo stesso nome. Odore intenso e fragrante, sapore secco e morbido sono le caratteristiche principali del vermentino sardo, ottimo per accompagnare antipasti di mare, pesce e primi piatti. Questo vino, anche DOC (Denominazione di Origine Controllata), si ottiene soprattutto nelle cantine della Gallura (Tempio, Luras, Monti, Calangianus, Arzachena, Berchidda) dove si può percorrere la cosiddetta "strada del vermentino". Consigliamo in particolare:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>il <b>Vermentino di Gallura</b> e il <b>Vermentino di Sardegna</b>, vini bianchi DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) secchi con gradazione complessiva di 12°, particolarmente adatti per crostacei e frutti di mare, ma ottimi anche con pane carasau alle cipolle e con pane guttiäu;</i></li> <li>- <i>il <b>Vermentino di Usini</b>, ottimo per il pasto e l'aperitivo;</i></li> <li>- <i>il <b>Capichera</b>, un altro tipo di vermentino gallurese prodotto da uve selezionate e in quantità limitata; bianco DOC di 12°, è un vino da pasto e da aperitivo;</i></li> <li>- <i>il <b>Cala Viola</b>, Vermentino DOC prodotto dalla Sella &amp; Mosca da vitigni selezionati; gradazione 11°, da pasto e da aperitivo;</i></li> <li>- <i>i <b>Papiri</b>, Vermentino DOC prodotto dalla Cantina Sociale di Santa Maria La Palma; è un bianco di produzione limitata (12,5°).</i></li> </ul>
<b>Funtanaliras</b>	<i>Dalla cantina sociale di Monti, una delle più antiche ed apprezzate della Sardegna, un vino equilibrato dalla struttura possente</i>
<b>Aghiloia</b>	<i>Vino tradizionale della cantina di Monti.</i>
<b>Moscato di Sardegna</b>	<i>E' uno spumante D.O.C. particolarmente delicato e dolce, è prodotto a Tempio Pausania, dalle uve di moscato vinificate anticipatamente; gradazione minima di 13°, profumo delicatamente dolce e sapore fruttato, è ottimo come fine pasto e per i dessert.</i>
<b>Moscato di Sorso – Sennori</b>	<i>Bianco e dolce, sapore pieno e fino, profumo intenso e persistente con gradazione minima di 15°, è un vino DOC ottimo come aperitivo e come spumante per accompagnare i dolci tipici sardi; le uve maturano sui vigneti che si affacciano nella costa nord occidentale dell'isola; il vitigno fu importato in queste terre durante il periodo bizantino dai monaci benedettini.</i>

GLAMOUR SARDINIA  
IL PRODOTTO NORD SARDEGNA

<b>Gigantinu</b>	<i>Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso e delicato, sapore secco, morbido, gradevole al palato è un bianco dal tenore alcolico di 12°; ottimo come aperitivo, si accompagna molto bene anche a crostacei e piatti di pesce in genere.</i>
<b>Torbato</b>	<i>Vino D.O.C prodotto da Sella &amp; Mosca di Alghero, si sposa con grande naturalezza alla cucina di mare, in modo particolare con i crostacei; colore giallo paglierino tendente ai toni dorati, profumo dai toni fruttati tipici della fermentazione controllata e lenta, sapore secco, fresco, deciso senza asperità, tenore alcolico di 11,5°.</i>
<b>Vini rossi e rosati</b>	
<b>Cannonau di Sardegna</b>	<i>Tra i vini rossi è il più rappresentativo. La sua coltivazione si è diffusa in tutta l'isola, anche se le origini del vitigno non si conoscono con certezza; profumo intenso, sapore caldo, morbido e persistente, è eccezionale per arrosti e cacciagione; particolarmente pregiato il DOC Cannonau di Sorso, asciutto, con gradazione 13-14° e il famoso Anghelu Ruju, vino liquoroso da 18° prodotto ad Alghero.</i>
<b>Nastarré</b>	<i>Un ottimo vino rosso della cantina sociale di Berchidda (etichetta Vigne Storiche), che abbina uve tradizionali all'importato Nebbiolo.</i>
<b>Abbaia</b>	<i>Vino rosso della cantina di Monti prodotto sulla base del cannonau.</i>
<b>Fior di Romangia</b>	<i>Vino rosso e rosato dall'inconfondibile sapore asciutto, con gradazione alcolica 13-14°, è prodotto nelle vigne di Sorso e Sennori con uve "carignano e pascale".</i>
<b>Nebbiolo</b>	<i>Proveniente dai colli del Limbara è prodotto dalla Cantina Sociale Gallura. Anche il rosso Nebbiolo di Luras ha conosciuto in questi anni un notevole successo di pubblico.</i>
<b>Tanca Farrà</b>	<i>Rosso nobile per arrosti prodotto dalla Sella &amp; Mosca, invecchia cinque anni in barrique prima della commercializzazione. Gradazione di 12,5°.</i>
<b>Vini novelli</b>	<i>Sono vini a fermentazione rapida. Il mosto, completo di buccia e vinaccioli, viene chiuso in contenitori con aggiunta di anidride carbonica; per dare profumo si aggiunge una determinata quantità di vino fermo, anche dell'anno precedente; da segnalare tra i tanti novelli il Sant'Andria di S. Maria La Palma (unico novello DOC), il Rubicante di Sella &amp; Mosca, i Martino della Cantina Mancini (Olbia), il Pascal di Monti e il Gigantinu novello di Berchidda.</i>
<b>Liquori e distillati</b>	
<b>Fil'e ferru</b>	<i>È sicuramente il più conosciuto dei distillati sardi. Prodotto da vinacce selezionate, questa acqua vite è tipica delle zone interne. Il nome deriva dal classico pezzo di fil di ferro utilizzato per rilevare la presenza del distillato prodotto clandestinamente e interrato per evitare il pagamento dei tributi.</i>
<b>Mirto rosso</b>	<i>Il più pregiato e famoso tra i liquori con proprietà digestive, è ottenuto mediante infusione a freddo nell'alcool delle bacche dell'omonimo arbusto sempre verde, con equilibrato dosaggio di miele o zucchero.</i>
<b>Mirto bianco</b>	<i>Ottenuto da infusione dei germogli, rimane più delicato rispetto al mirto rosso e con un colore bianco tendente al verdolino.</i>
<b>Grappe</b>	<i>Caratterizzate da profumi e sapori autentici e genuini, richiamano le uve di provenienza. In commercio si trovano ad esempio la grappa di vernaccia, di moscato, di vermentino, di cannonau e di malvasia.</i>
<b>Limoncello</b>	<i>Particolare liquore ottenuto sempre con procedimento di infusione a freddo nell'alcool della scorza del limone.</i>
<b>Liquore di fico d'india</b>	<i>Per realizzare questo particolare liquore vengono infusi nell'alcool i frutti maturi dei fichi d'india ripuliti dalla parte esterna.</i>

### Curiosità: il vino nel periodo romano

I Romani decisero che la Sardegna dovesse rimanere un granaio, il granaio di Roma e per questo emanarono numerosi provvedimenti per limitare la coltura della vite nell'isola. Ma qui gli insediamenti dei coloni romani erano sempre più diffusi e in troppi avevano già avuto modo di apprezzare la bontà del vino prodotto nell'isola. Perché importare il vino dal Lazio se si poteva produrre in Sardegna? Fu così che coltura della vite fu liberalizzata.

## Gastronomia

*La cucina sarda ha conservato usanze autoctone, d'impronta agro-pastorale. Si tratta di tradizioni che affondano le radici in tempi lontanissimi e che hanno la massima espressione nella preparazione delle carni arrosto. Anche il mare ha influenzato le tradizioni gastronomiche dell'isola: con l'arrivo di Fenici, Cartaginesi, Spagnoli e Bizantini sono state introdotte nuove colture e le antiche tradizioni dell'entroterra hanno assimilato nuovi ingredienti, dando vita a un melting pot gastronomico unico al mondo.*

### La pasta e il pane

Sin dai tempi dei Romani la Sardegna è stata considerata uno dei più importanti granai del Mediterraneo. Da qui nasce la tradizione del pane e della pasta che oggi è possibile gustare in un'infinità di varietà di modi.

In ogni centro della Sardegna la pasta secca, fresca o ripiena viene chiamata con nomi diversi. Spiccano le paste ripiene di formaggio pecorino o ricotta fresca (ravioli o pulilgioni) alle quali si uniscono le paste secche come la fregola cucinata nel brodo di pesce e servita con frutti di mare. La pasta è sempre arricchita dagli odori di erbe aromatiche come la menta e, se cucinata con sughi di carne è sempre condita con abbondante formaggio pecorino.

<b>Malloreddus</b>	<i>Preparati con la semola migliore e con acqua tiepida leggermente salata, hanno l'aspetto di una conchiglia vuota con rilievi paralleli sul dorso ottenuti facendo rotolare i piccoli tocchi di pasta sul fondo di un canestro. Nella migliore tradizione gastronomica sarda venivano aromatizzati con zafferano.</i>
<b>Fregola</b>	<i>È una pasta costituita da piccole palline confezionate a mano e tostate al forno. Ideale per la preparazione di minestre o con salsiccia fresca e pomodoro. Vi consigliamo la fregola cun cocciula (fregola con arselle).</i>
<b>Pillus</b>	<i>È una pasta semifresca simile ai tagliolini, cotta nel brodo di manzo o in quello di pecora e fatta precipitare in abbondante formaggio pecorino fresco.</i>
<b>Panadas</b>	<i>Sono tortine di sfoglia ottenuta con farina, sale e strutto, farcite a seconda della zona con carne di agnello, di anguille in umido, di cacciagione (pernice, cinghiale o lepre).</i>
<b>Culurgiones</b>	<i>Sono originali sacchetti di purè di patate, rosso d'uovo, pecorino fresco, cipolla e mentuccia.</i>
<b>Maccarrones furriados</b>	<i>Sorta di spaghetti amalgamati nel pecorino fuso</i>
<b>Li Pulilgioni</b>	<i>Ravioli di ricotta e formaggio tipici della cucina gallurese</i>
<b>Li Fiuritti</b>	<i>Prodotte in Gallura, sono delle tagliatelle lavorate a mano</i>
<b>Zuppa gallurese</b>	<i>Detta anche "suppa quata", è preparata con pane di semola di grano duro, brodo di manzo, formaggio pecorino fresco, pecorino stagionato grattugiato e prezzemolo tritato.</i>
<b>Zuppa berchiddese</b>	<i>Realizzata con pane, ragù di vitella e pecora, formaggio e brodo.</i>

Il pane ha in tutta la Sardegna un forte valore simbolico. Ancora oggi in occasione delle feste religiose più importanti viene preparato in casa seguendo le antiche tradizioni locali. Ogni località ha il suo pane tipico: si va dalle sfoglie di pane, alle pagnotte al pane sottile di forma circolare come la spianata. Spesso è servito caldo, con erbe aromatiche e unto con l'olio: in alcuni casi, cucinato con brodo di carne e condito col formaggio, diventa un primo piatto gustoso e nutriente.

<b>Pane carasau</b>	<i>Chiamato anche "carta da musica", è costituito da sottilissime sfoglie circolari croccanti. Preparato con farina scura, sa fresa niedda, viene cotto nel forno a legna fino a ottenere che si "gonfi": quindi viene tagliato in due parti e rimesso al forno per diventare "biscottato". Questo pane rimane buono per lungo tempo e per anni ha accompagnato i pastori durante la transumanza. Curioso osservare che se accompagnato con pomodoro e uova il pane carasau diventa una specialità chiamata <b>pane frattau</b>, mentre condito con olio e sale e scaldato in forno è chiamato <b>pane guttiau</b>.</i>
<b>Civraxiu</b>	<i>E' un pane di forma rotonda, molto grande, con crosta croccante e mollica morbida. Ottimo con i sughi del maialetto o dell'agnello "in umido".</i>
<b>Su coccoi</b>	<i>Molto ricercato oltre che per il sapore anche per l'aspetto che cambia da zona a zona.</i>
<b>Su moddizzosu</b>	<i>E' di forma circolare e di grande morbidezza, ottimo con formaggi e insaccati locali.</i>
<b>Spianata</b>	<i>E di forma circolare, morbido e facile da trasportare è utilizzato ripieno di verdure e salumi.</i>
<b>Pane untinadu</b>	<i>È un pane prodotto artigianalmente a Torralba in occasione dell'epifania; sul pane, posto sulla brace, si fa sgocciolare il grasso di salsicce riscaldate fino a quando il pane assorbe il sapore della carne.</i>

## La carne e altri secondi di terra

La Sardegna è particolarmente rinomata per i suoi arrostiti, la cui cottura è un vero e proprio rito affidato quasi esclusivamente agli uomini e, nelle feste, un onore riservato al più esperto. Porcetti, agnelli e capretti non mancano mai nei tradizionali e sontuosi banchetti delle feste tradizionali. L'agnello arrostito è il piatto principale del pranzo pasquale. In alcuni centri del logudorese questo piatto si lega a credenze religiose molto antiche, simili alle arti divinatorie delle civiltà mediterranee: la persona più anziana della famiglia ha il compito di interpretare i segni e svelare gli eventi felici che accadranno in famiglia.

<b>Porcetto</b>	<i>È il protagonista della cucina sarda e viene cucinato in due modi: - sulla brace in uno spiedo ricavato dal legno di corbezzolo e cotto con la sola aggiunta di sale - deposto in una buca scavata nel terreno, dove bruciano legni odorosi e foglie di mirto; sopra i rametti di mirto che ricoprono il tutto si adagiano i tizzoni ardenti, per una cottura lunga e profumata.</i>
<b>Capretto al forno</b>	<i>Tipico della cucina di Tempio, è avvolto nel lardo e spruzzato di un trito di pangrattato, prezzemolo e mirto.</i>
<b>Pecora bollita</b>	<i>Nel brodo di carne di pecora si gettano le spianate (pane tipo sardo) fino a quando si ammorbidiscono. Queste vengono poi colate e servite a tavola condite con pecorino e accompagnate da patate bollite e carne di pecora.</i>
<b>Pillonis de t'accula</b>	<i>È una prelibatezza ottenuta dagli uccelli (tordi e merli) lessati in acqua e sale e avvolti nelle foglie del mirto.</i>
<b>Zimino</b>	<i>Forse il piatto più amato dai sassaresi, è un arrostito fatto con le interiora di vitella: cuore, fegato, diaframma, intestino, milza. La carne viene cotta su un braciere, tagliata a pezzettini, servita ben calda e, come vuole la tradizione, mangiata con le mani.</i>
<b>Giogga Minudda</b>	<i>È una ricetta semplice e gustosa della cucina sassarese che può essere realizzata sia con lumachine di terra che di mare. Le lumachine vengono lavate con cura e fatte cuocere per circa mezz'ora in abbondante acqua salata insaporita con aglio e peperoncino.</i>
<b>Monzette e altre lumache</b>	<i>Sono particolari lumache arrostiti sul fuoco del camino in un tegame con olio d'oliva, aglio, pangrattato e prezzemolo: una vera delizia per i palati più raffinati.</i>
<b>Favata</b>	<i>Piatto tipico di molte zone del nord Sardegna è mangiato tradizionalmente intorno a carnevale. È realizzato con fave secche, cotenna e polpa di maiale, cavolo a foglia o finocchietti selvatici, aglio, peperoncino, olio e sale.</i>
<b>Fave con lardo</b>	<i>Bollitura di fave, lardo, piedini di maiale, salsicce e finocchietti selvatici con l'aggiunta di spianate lasciate anch'esse bollire nel brodo della carne.</i>
<b>Zuppa di finocchietti selvatici</b>	<i>I finocchietti si fanno bollire in acqua, olio e sale e il brodo ottenuto si versa su una teglia foderata di spianate, si aggiunge abbondante pecorino e si mette il tutto al forno.</i>

## Il pesce

I mari che circondano la Sardegna sono fra i più ricchi di pesce in tutto il Mediterraneo. I sapori del pescato sono molto particolari e ciò è dovuto alla cosiddetta "pastura" nella quale crostacei, pesce azzurro, tonni, pesce spada e polpi vivono e proliferano. Le varietà gastronomiche sono tantissime ma, per via della storia stessa dell'isola, si trovano soprattutto nelle località costiere.

<b>Aragosta alla catalana</b>	<i>La regina della tavola ad Alghero. L'aragosta viene bollita e servita condita rucola, cipolle e pomodori.</i>
<b>Cassola</b>	<i>È una particolare zuppa ricavata da pesci diversi.</i>
<b>Moscardini</b>	<i>Piccoli polpi cotti con sugo di pomodoro.</i>
<b>Polpagliara</b>	<i>Tipico di Alghero, è polpo lessato passato in salsa piccante di pomodoro con abbondante aglio,</i>
<b>Pesce all'agliata</b>	<i>Tipico di Alghero e di altre località costiere: pesce condito con aglio, prezzemolo, olio e succo di limone.</i>
<b>Ricci di mare</b>	<i>Si possono gustare da gennaio a marzo, meglio se seduti su uno scoglio, sciacquandoli in acqua di mare e assaporandoli con un tozzo di pane. Sono ottimi anche come condimento (sulla pasta o addirittura sulla pizza).</i>
<b>Muggini</b>	<i>Buonissimi arrostiti o marinati nell'aceto</i>

## I salumi

In Sardegna la cultura delle carni di maiali e degli insaccati è molto diffusa e non di rado è frutto di lunghe tradizioni radicate nella vita agro-pastorale. Le carni vengono insaporite con spezie ed erbe che cambiano a seconda della zona. Molto diffuso l'uso del finocchio selvatico dal profumo inconfondibile e la stagionatura vicino al fuoco del caminetto per realizzare i salumi affumicati.

<b>Capocollo</b>	<i>Fatto dai muscoli della parte cervicale del maiale, è un salume salato e stagionato da consumarsi crudo.</i>
<b>Salsiccia sarda</b>	<i>Un tempo di produzione esclusivamente domestica, è ormai prodotta anche a livello artigianale e industriale. Per confezionarla si utilizza la polpa del maiale. I condimenti sono un insieme di spezie diverse che varia di località in località.</i>
<b>Pancetta e prosciutto crudo</b>	<i>Il prosciutto è ottenuto dal pezzo intero della coscia o della spalla del maiale mentre la pancetta viene ricavata dall'adipe del ventre del maiale.</i>
<b>Prosciutto di cinghiale</b>	<i>Molto ricercato dai buongustai, ha un sapore forte e deciso tipico della selvaggina.</i>
<b>Suprissata</b>	<i>Salame di Tempio insaporito con aceto, pepe e sale.</i>
<b>Mustela</b>	<i>Controfiletto di maiale affumicato, tipico della zona di Berchidda.</i>

## I dolci

I dolci della Sardegna sono un tutt'uno con la produzione agricola tradizionale del territorio. L'autenticità delle ricette è inalterata nel tempo mentre la lavorazione segue il naturale decorso delle stagioni che di volta in volta danno attualità a mandorle, noci, pinoli o al mosto di vino cotto. Spiccano tra i dolci tradizionali quelli a base di formaggio e ricotta tra cui formagelle, riccotelle e seadas. Spesso vengono serviti caldi e accompagnati da miele di asfodelo o zucchero.

<b>Dolci a base di mandorle</b>	<i>Le mandorle tagliate a pezzetti compongono il <b>gattò</b> con zucchero o miele e profumati alla scorza d'arancio. Da gustare poi i <b>culurgiones de mendula</b> (ravioli di mandorle), dolci tipici del carnevale; le <b>copulettas</b>, dolci che ricordano in chiave rustica le meringhe, realizzati con pandispagna imbevuto di acqua di mandorle; gli <b>amaretti</b>; i <b>sospiri</b>, dolci di pasta di mandorle e zucchero, tipici di Ozieri.</i>
<b>Papassini</b>	<i>Chiamati in modi diversi a seconda della zona, sono dolci di forma romboidale prodotti con impasto lievitato di semola, strutto e uova, arricchito con uva sultanina, pinoli, noci, mandorle e sapa. Vengono realizzati per tradizione in occasione di solenni ricorrenze religiose come Ognissanti e la commemorazione dei defunti (1 e 2 novembre).</i>
<b>Tiricche</b>	<i>Sono dolci formati da una sfoglia trasparente con ripieno di pistiddu (marmellata di sapa, ossia mosto cotto).</i>
<b>Frisgioli lunghi</b>	<i>Sono lunghe frittelle irrorate di miele prodotte durante il celebre Carnevale di Tempio Pausania</i>
<b>Seadas</b>	<i>Dolci originali a base di formaggio filante inacidito. Vengono fritti e cosparsi di miele o zucchero.</i>
<b>Mantogadas</b>	<i>Tipici della zona di Torralba, sono semplici intrecci di farina e strutto conditi con sciroppo di zucchero e limone. Si confezionano in occasione del carnevale.</i>
<b>Formagelle</b>	<i>Dolci di forma rotonda con ripieno di formaggio inacidito, prezzemolo e uva passa</i>
<b>Li casgiatini</b>	<i>Dolci ripieni di ricotta e formaggio, tipici della Gallura</i>
<b>Li Acciuleddi</b>	<i>Provenienti anch'essi dalla Gallura, vengono fritti e serviti nel miele</i>



# AMBIENTE

*Natura e curiosità ambientali*

## INDICE

Presentazione  
Parco nazionale e Arcipelago della Maddalena  
Parco nazionale dell'Asinara  
Tavolara e Punta Coda Cavallo  
Capo Caccia e Isola Piana  
Lago di Baratz  
Il lago e il fiume Coghinas  
Il parco del Limbara

## Parco nazionale e Arcipelago della Maddalena (nord-est)

Lo chiamano la Polinesia d'Italia ed è un luogo la cui bellezza difficilmente può essere resa a parole. L'arcipelago della Maddalena, composto da sette isole maggiori e numerosi altri scogli e isolette, è diventato Parco Nazionale nel 1996. Uno spettacolo della natura ineguagliabile, fatto di golfi, spiagge, calette e minuscoli lidi di sabbia finissima lambiti da un mare cristallino. Per oltre 145 chilometri di coste dominano enormi rocce di granito risalenti a trecento milioni di anni fa e l'aria che si respira sa di corbezzoli, mirto ginepro e altri profumi tipici della macchia mediterranea. I fondali sono popolarissimi: saraghi, stenelle e tursipoi nuotano vicini alle colonie di corallo rosso.

Ogni isola dell'arcipelago offre uno spettacolo diverso. Le più note e frequentate sono Maddalena e Caprera, dove morì Giuseppe Garibaldi. Spargi è la più verde e si trova vicino agli scogli di Spargiotto e Spargiotello. L'isola di Budelli è un vero e proprio caleidoscopio di colori: alle prime luci del mattino il versante sud si dipinge di rosso scuro mentre quello nord di bianco. Razzoli è irta di aspre scogliere e sfida la verdeggiante isola di Santa Maria. Budelli, Razzoli e Santa Maria formano insieme il porto della Madonna, una delle più ampie e coreografiche piscine naturali del Mediterraneo dove il silenzio è rotto solo dal grido dei gabbiani.

La straordinaria trasparenza del mare in tutto l'arcipelago della Maddalena permette di ammirare i fondali anche dalla superficie. Questo fenomeno è dovuto sia alle sabbie bianchissime, costituite da microcristalli di origine quarzifera, sia perché i fiumi, che in questo paradiso scorrono come limpidi rigagnoli, non portano in mare fango e detriti.

### **Curiosità: la spiaggia rosa**

Un luogo incantato chiamato spiaggia rosa: si trova nell'isola di Budelli a cala di Roto. Il gioco delle correnti marine ha prodotto un accumulo di gusci di organismi dal colore rosso. Non coralli come erroneamente si crede, ma briozoi e forammiferi, microscopici abitanti delle acque marine, che uniti a minuscoli frammenti di roccia granitica rosa, hanno dato origine a un fenomeno cromatico unico in Sardegna. Anche il cinema ha voluto immortalare la bellezza tanto che la spiaggia rosa è stata la location scelta dal regista Michelangelo Antonioni in "Deserto Rosso" (1964).

E' severamente proibito raccogliere e portare via souvenir di sabbia.

## Parco nazionale dell'Asinara (nord –ovest)

Lentamente la bellissima e selvaggia Isola dell'Asinara ha riacquisito la libertà. Per oltre un secolo hanno avuto accesso all'isola solo i detenuti del carcere e i loro custodi. Pochissime altre persone hanno visto l'Asinara durante questo periodo, solo operai o tecnici chiamati a lavorare nel carcere e rigorosamente scortati dalle guardie. Questi "fortunati" al loro rientro incantavano parenti e amici descrivendo l'Isola del Carcere con racconti surreali. Parlavano di cavalli liberi e selvaggi che si inseguivano nelle spiagge, di asinelli bianchi che osservavano intimiditi il passaggio di questi rari visitatori, di mufloni, lepri e cinghiali che sbucavano all'improvviso nelle stradine. Oggi a questi racconti si uniscono quelli di migliaia di altre persone che dal 1999 visitano l'isola dell'Asinara divenuta Parco Nazionale nel 1997. Ma anche se è visitabile da tutti durante tutto l'anno, l'Asinara conserva completamente inalterato il suo spettacolare ambiente. Lungo i 26 chilometri dell'isola, da Fornelli, punto di approdo per chi arriva da Stintino, fino all'estremità nord di Cala d'Oliva, è un susseguirsi di calette, prati fioriti, sabbia, scogli lavorati dai venti circondati da un mare che varia di continuo, dal celeste al cobalto, dal turchese al blu intenso. Per individuare con una visione d'insieme la forma sinuosa che è all'origine del suo nome (*Sinuari*, in latino) bisogna salire a Punta della Scomunica (408 metri). La costa ovest è un susseguirsi di falesie, canali, spaccature e rocce a picco; quella est digrada più dolcemente nelle profondità marine, con spiagge sabbiose e scogli calcarei. A Fornelli il primo impatto è con un edificio bianco in cemento armato, dominato da due severe torrette di sorveglianza. Era il carcere di massima sicurezza, dove sono passati mafiosi e brigatisti. Dopo qualche minuto di strada, sulla sinistra si vedono i resti di un castello duecentesco, il Castellaccio, mentre a destra il colore dell'acqua di Cala Sant'Andrea richiama il colore dei mari tropicali. L'Asinara ospita una fauna e una flora pregiate e particolarissime: i suoi gioielli sono la "centaurea orrida", un vero e proprio fossile vivente e i famosi asinelli bianchi, protagonisti di tante foto ricordo dei turisti.

Tra i punti più belli quello più stretto dell'isola, poco a nord di Fornelli: come in un istmo solo 240 metri separano "Cala Sgombro di fuori" da "Cala Sgombro di dentro", e, secondo il vento, da una parte il mare è calmo e dall'altra increspato dalle onde. L'Asinara non ha ancora finito di stupire e continua a restituire testimonianze di un passato lontano, tanto che recentemente sul fondale di Cala Reale è stato rinvenuto il carico di una nave romana del IV o V secolo d.C.

### **Curiosità: gli asinelli bianchi**

C'è chi dice che siano arrivati dall'Egitto, portati da un eccentrico marchese, e chi è sicuro che siano approdati sull'isola in seguito a un naufragio. Molto più probabilmente, dicono gli studiosi, sono eredi di un antenato grigio. Quale che sia la loro origine, i piccoli asini albinati dal candido mantello bianco, pascolano da tempo imprecisabile sull'Asinara. Sono diventati il simbolo del parco e oggi accolgono curiosi i turisti che sbarcano sulla loro terra.

## Tavolara e Punta Coda Cavallo (est)

Punta Coda Cavallo è uno dei tratti più belli della costa di San Teodoro, affacciato sugli isolotti granitici di Molarà e Molarotto e sul blocco calcareo di Tavolara. Le tre isole, insieme con parte della costa, formano una delle più ricche riserve marine d'Italia: è il regno dei subacquei, che restano stupefatti da guglie, anfratti e spaccature popolati da enormi branche di corvine e di salpe, ma anche dalle gorgonie gialle e rosse che gareggiano con le spugne e le stelle marine a colorare il profondo blu.

Anche sopra l'acqua il piccolo arcipelago rivela tesori, a cominciare da un'importante colonia di berte minori, piccoli uccelli lontani parenti degli albatros, che in perenne volo sulle onde planano con incredibile leggerezza.

### **Curiosità: il re di Tavolara**

Tavolara non è solo natura. Si racconta anche la storia di un uomo che agli inizi dell'Ottocento, spinto dall'amore per questa montagna persa nel mare, riuscì, grazie all'intervento di Re Carlo di Savoia, a farla diventare suo regno, il più piccolo del mondo. I suoi discendenti vivono ancora qui, gestendo i due ristoranti dell'isola. Se andrete a trovarli sicuramente non mancheranno di mostrarvi la tomba del loro antenato dove sta scritto: "Polo I Berteleoni, Re di Tavolara".

## Capo Caccia e Isola Piana (ovest)

Procedendo lungo la costa verso Alghero, appare l'imponente penisola rocciosa di Capo Caccia, protesa nel mare come la prua di una nave. Le falesie che scendono a picco nel blu, le isole Piana e Foradada, così chiamata perché attraversata da una galleria a pelo d'acqua, e tutta l'ampia insenatura di Porto Conte, fino a Capo Galera, fanno parte di una riserva marina, fra le più ricche della costa sarda.

Protagonista assoluto dei fondali è il corallo rosso: basta immergersi sotto gli archi e le volte creati dalla forza del mare, per vedere, tra dentici e granchi, le sgargianti colonie del pregiato animale che ha certo contribuito ad accrescere la notorietà di Alghero, "capitale del corallo Mediterraneo". Ma ci sono anche tesori meno appariscenti e altrettanto preziosi. Per esempio l'immensa prateria di posidonie che spazia nel riparato Golfo di Porto Conte. Le lunghe foglie a forma di lamina, che formano verdi distese a perdita d'occhio, sono un inaspettato scrigno di biodiversità, vario quanto una foresta tropicale: qui tantissimi pesci, ricci, crostacei, molluschi tengono agguati e cercano a loro volta di sfuggire ai predatori. La forza del mare ha scavato nei fianchi di Capo Caccia una serie di grotte. Le più celebri e visitate sono le Grotte di Nettuno: si può arrivare direttamente col battello ma per i più arditi esiste anche un accesso dalla terraferma attraverso i 654 gradini che compongono la "Escala del Cabirol" (Scala del Capriolo).

Se Capo Caccia dimostra di essere un paradiso per i sub, anche chi leva lo sguardo al cielo non resta deluso. Stupefacenti spettacoli sono offerti dai falchi pellegrini, che si esibiscono in vertiginose picchiate all'inseguimento dei piccioni selvatici; e non è difficile scorgere le sagome dei grifoni, i grandi avvoltoi che su queste pareti rocciose hanno i loro ultimi nidi del nostro paese. Nella zona nord occidentale del promontorio intorno a Punta Cristallo c'è un'oasi faunistica chiamata Arca di Noè. Qui vivono indisturbati daini, donnele, mufloni cavallini della Giara e cinghiali.

### **Curiosità: i barracuda**

Nel mare blu cobalto tra gli scogli di Capo Caccia i branchi di barracuda si muovono scintillando sullo sfondo. E' uno spettacolo tipico dei tropici ma ormai frequente anche nelle acque delle riserve marine dell'isola.

## Lago di Baratz (ovest)

È l'unico lago naturale della Sardegna. La sua origine è davvero lontana: si è formato nel Pleistocene con lo sbarramento, da parte di un profondo cordone dunale, di una profonda insenatura. Lo stato di isolamento di cui ha goduto quest'area sino al secondo dopoguerra ha permesso di conservare inalterato un ambiente naturale davvero unico. In questa oasi naturalistica vivono indisturbate numerose specie animali tra cui la testuggine d'acqua dolce, il tuffetto, lo svasso maggiore, la folaga e il germano reale. Il lago è circondato da una rigogliosa pineta ricca di vegetazione a macchia mediterranea tra cui il corbezzolo, la fillirea, il cisto, il rosmarino, il mirto, la lavanda selvatica, oltre a numerose specie di orchidee selvatiche. Tra il lago e Porto Ferro si trovano le dune più importanti delle Sardegna, quasi totalmente ricoperte da una pineta e dalla vegetazione tipica di questi rari sistemi naturali.

Il Lago di Baratz e l'area circostante sono diventati area naturale protetta nel giugno 1990 e sono stati dichiarati dall'Unione Europea come sito naturale di interesse Comunitario. Questo sistema fa anche parte del sito geominerario dell'Argentiera, distante pochi chilometri, dichiarato nel 1997 dall'Unesco "geosito di interesse internazionale".

### **Curiosità: la leggenda del lago di Baratz**

L'origine del lago di Baratz è legata ad una leggenda che da secoli si tramanda di padre in figlio.

Tanto tempo fa Baratz era un paese abitato da gente cattiva e dispettosa. Un giorno arrivò un giovane viandante, stanco e affamato. Tutti gli abitanti del villaggio gli rifiutarono ospitalità tranne una buona signora che lo fece entrare in casa e gli diede da mangiare e da bere. Il giovane, che altri non era che l'Arcangelo Michele, disse alla donna di allontanarsi subito dal villaggio perché durante la notte il villaggio di Baratz sarebbe sparito. La donna seguì il consiglio e nella notte mentre fuggiva si voltò e non vide più la sua casa, né il campanile né la torre dei soldati ma soltanto un'immensa distesa d'acqua, il lago di Baratz.

## Il lago e il fiume Coghinas

Il fiume Coghinas è il più grande corso d'acqua del Nord Sardegna mentre il suo lago artificiale è il secondo per dimensione di tutta l'isola. La ricchezza della vegetazione che cresce lungo le sponde del fiume e il gran numero di nuraghi visibili dalle rive rendono questo ecosistema davvero suggestivo. Il Lago del Coghinas interessa anche i territori comunali di Ozieri e di Tula: sulla sponda di Tula sono stati realizzati un centro velico e impianti per il rimessaggio delle barche.

E' il paradiso dei canoisti e di quanti amano le passeggiate a piedi, in bici o a cavallo. Anche gli appassionati di pesca sportiva in questo magnifico ambiente ricavano grandi soddisfazioni: il fiume è molto ricco di carpe, spigole, tinche, persico e anguille!

Il Coghinas è anche conosciuto per le sue acque calde che si trovano nella località di Li Caldani (nel territorio di Viddalba), dove sulla sponda opposta del fiume è presente lo stabilimento termale di Casteldoria, che sfrutta acque salso – bromo – iodiche: l'acqua sgorga caldissima (più di 70° di temperatura) direttamente sul letto del fiume.

La foce del Coghinas nel territorio di Valledoria, si presenta sempre come uno spettacolo affascinante e sorprendente: Non si sa mai se lo sbocco a mare sarà presente o meno. A seconda della situazione, il "laghetto" con cui termina il fiume presenta profondità e dimensioni diverse: lo sbocco è aperto solo quando la portata del fiume è sufficiente a sfondare il cordone di sabbia che si crea durante le mareggiate. Lo specchio d'acqua in prossimità della foce si sviluppa parallelamente al mare per circa due chilometri e termina ai piedi della chiesa di San Pietro a mare tra le dune .

### **Curiosità: origine del nome Coghinas**

Il nome deriva dalla presenza di sorgenti calde che sgorgano, per un breve tratto, in corrispondenza dell'altura di Castel Doria. Ad esse si deve l'antico nome latino del fiume Thermus, come anche quello attuale: in sardo infatti "coghina" vuol dire cucina.



## Il parco del Limbara (est)

Chi arriva in Sardegna con la nave, in un giorno sereno, entrando nel golfo di Olbia vedrà, il lontano orizzonte limitato dalla linea dentellata di un'alta montagna. Non ci sono dubbi: è il Limbara, il terzo massiccio dell'isola, dopo il Gennargentu e il Supramonte.

Qui, su una superficie di quasi 200 chilometri quadrati si estende il Parco del Limbara, una delle aree più intatte e di maggiore interesse naturalistico dell'isola. Questi luoghi raccontano un'altra Gallura, l'altra faccia della Gallura costiera che tutti conoscono.

Si può salire sul Limbara partendo da varie parti; la montagna appartiene a diversi comuni: Calangianus, Berchidda, Oschiri e Tempio. Tutta questa regione potrebbe essere pensata come un enorme piedistallo su cui poggia il Limbara. E' una terra antichissima che ha visto mille trasformazioni climatiche e l'alternarsi di tante ere geologiche. Le attuali cascate di massi ciclopici erano un tempo alte cime; i tipici acrocori rocciosi che si ergono qua e là in mezzo al verde, sono il ricordo di ben più imponenti catene montuose. L'erosione ha dato alle rocce l'aspetto sofferto e contorto caratteristico del panorama gallurese, ma ha anche spianato le alture.

La vegetazione spontanea del Limbara è ricchissima di specie rare tra cui molti endemismi. Nelle zone alte possiamo trovare tappeti di profumatissima "erba barona" e, più rara in qualche anfratto, la splendida "rosa del Limbara". La fioritura primaverile sul Limbara (da aprile a giugno inoltrato) è uno spettacolo indimenticabile.

Il Limbara è bello anche d'inverno. La neve, il ghiaccio e il vento trasformano il paesaggio donandogli toni da fiaba nordica. Le rocce che nei mesi estivi si presentano già nelle forme più strane, sembrano ora, ricoperte di ghiaccio sagomato dal vento, irreali fantasmi.

### **Curiosità: il gatto selvatico**

Difficilmente riuscirete a osservarlo da vicino. Ma proprio nel parco del Limbara, insieme a lepri e mufloni, questo carnivoro, abilissimo, veloce e silenzioso ha trovato la sua casa. Il gatto selvatico è ormai rarissimo in Sardegna: è più grande del gatto domestico e se infastidito non esita a difendere il suo territorio...

# SPORT

*Benessere del corpo e tempo libero*

## INDICE

Biking  
Climbing  
Diving  
Fishing  
Golf  
Riding  
Trekking

## Biking

Cosa serve per fare felice un cicloturista? Sicuramente un clima mite e temperato, una grande varietà di terreni che alternano pianure a piccole colline, una vegetazione rigogliosa, percorsi costieri e montani e strutture ricettive attrezzate per offrire assistenza e servizi su misura. Tutto questo si trova nel nord Sardegna dove sono praticamente assenti le grandi montagne, la macchia mediterranea si alterna a oasi boschive e i percorsi costieri gareggiano per bellezza con quelli montani. Senza contare la possibilità offerta da molte strutture ricettive che propongono tutti i servizi per rendere gradevole e confortante la vacanza dei cicloturisti: dal noleggio biciclette agli itinerari organizzati sino all'assistenza per il trasferimento dei bagagli per ogni tappa. Così si è liberi di pedalare al ritmo che si preferisce in totale libertà potendo contare sul supporto e l'accoglienza di strutture ricettive con un elevato standard di servizi dove la rinomata ospitalità sarda è ...compresa nel prezzo!

Gli itinerari sono tanti c'è solo l'imbarazzo della scelta. Uno di questi parte da Porto Torres, sulla costa nord occidentale e conduce alla costa opposta passando per il suggestivo borgo medioevale di Castelsardo; si prosegue in direzione di Trinità d'Agultu dove la strada presenta alcune salite e per buona parte costeggia il mare. Un consiglio: i panorami sono davvero mozzafiato quindi fate brevi soste per ammirarli con tranquillità! Arrivati a Santa Teresa, dopo la visita del promontorio di Capo Testa, si prosegue per Palau dove si trova la famosa roccia dell'Orso. Da Palau ci si può imbarcare sul traghetto per l'isola de La Maddalena: qui la pedalata prosegue in una cornice spettacolare fatta di scogliere, piccole insenature, mare cristallino e una stupenda vegetazione.

Per conoscere le zone più selvagge dell'isola l'ideale è un tour in mountain bike: immersi nella bellezza di una natura pressoché incontaminata si vivranno forti emozioni, sia lungo i sentieri che portano alle coste - ora sabbiose, ora rocciose e frastagliate - sia che conducano verso l'interno alle pendici del monte Limbara.

Negli ultimi anni il nord Sardegna è diventato uno dei luoghi più apprezzati dai cicloturisti: non solo per la suggestione dell'ambiente naturale ma perché è il modo migliore per scoprire i luoghi e i valori più autentici di questo sorprendente territorio.

## Climbing

Da un po' di anni il nord Sardegna ha fatto il suo ingresso nel mondo del "rock climbing" finendo col diventare meta sempre più ambita dagli arrampicatori di mezza Europa. Le possibilità sono diverse, tutte inedite e affascinanti, adatte agli appassionati di arrampicata sportiva o a chi decide di cimentarsi per la prima volta in questa entusiasmante disciplina. Accompagnati da esperti e guide del luogo si proveranno forti emozioni in escursioni verticali, con possibilità di arrampicata a diversi livelli di esperienza: da pareti di calcare e blocchi di granito più adatti ai principianti, alle più conosciute falesie a picco sul mare della Sardegna, mete ambite dagli arrampicatori più esperti. Nella zona di Alghero, nel nord ovest dell'isola, il promontorio di Capo Caccia, ad una ventina di chilometri dalla città, è il miglior luogo per sfidare la natura: scogliere di 200 metri a picco sul mare sono il luogo frequentato dagli appassionati più arditi! Nei dintorni di Sassari, sulla strada per Osilo si trova la falesia *Dimensione Verticale*, la cui altezza media è di 15 metri; facile da raggiungere, si presta bene ad allenamenti anche in solitario. Non lontano da Sassari, nell'immediata periferia, si trovano anche le rocce del Chighizzu, con alcune vie interessanti seppur brevi. A Santa Teresa, nella punta a nord est della Sardegna, si trova invece il promontorio di Capo Testa. Rocce granitiche dalla caratteristica forma rotondeggiante degradano sul mare o vi cadono a picco: qui guglie, speroni, pinnacoli, torrioni sono l'ambiente più adatto per gli arrampicatori professionisti.

Nei giorni di maestrale è sconsigliata qualsiasi parete della costa nord occidentale, l'unica accessibile sarà quella di Osilo. Spostandosi verso l'interno, ai piedi del monte Limbara, ad una decina di chilometri da Tempio Pausania, si trovano i blocchi granitici di Aggius, i cui passaggi rendono l'arrampicata molto varia e atletica. Segnaliamo che il terreno è accessibile seppur privato.

L'arrampicata è inoltre un ottimo pretesto per visitare luoghi splendidi e osservare panorami indimenticabili, ci si può arrampicare circondati da una natura selvaggia e inviolata che rende il paesaggio uno dei più suggestivi di tutto il Mediterraneo. Il climbing nel nord Sardegna è uno sport per tutti grazie anche alle innumerevoli strutture che garantiscono gli equipaggiamenti adatti e le guide più esperte.

## DIVING

Quando si pensa allo sport in Sardegna il pensiero corre subito alle attività legate al mare, qui splendido, ricco, e incontaminato. E infatti è possibile, per tutto l'anno, compiere immersioni guidate di diversa specialità: esplorare grotte sommerse, scoprire il fascino di antichi relitti, assaporare il brivido dell'immersione profonda o notturna, fare immersioni sportive ed eventualmente conseguire anche i brevetti sub. C'è veramente l'imbarazzo della scelta. Partendo da Alghero, a nord-ovest dell'isola gli appassionati di immersioni nelle grotte troveranno alla base delle falesie calcaree di Capo Caccia la possibilità di esaudire tutti i loro desideri. Questa zona è famosa per le sue grotte emerse (la Grotta del Nettuno) e molte hanno un naturale proseguimento nell'ambiente sommerso. La più famosa è la Grotta del Nereo, ritenuta la più grande cavità sommersa d'Europa, ma si può scegliere la Grotta di Falco, quella di Punta Giglio, la Grotta del Sommergebile o quella della Madonnina. Proseguendo verso nord, le immersioni nell'area dell'Arcipelago de La Maddalena non mancheranno di suscitare forti emozioni. Situato nel centro delle Bocche di Bonifacio, l'Arcipelago è dominato da forti correnti, le acque sono fresche ed è quindi il regno dei gorgonacei. I luoghi di immersione più conosciuti sono quelli in prossimità delle secche come la Secca Washington, di Spargiottello e dello Zoppo, tra gli isolotti di Spargi e Budelli. Da non perdere la visita ad est dell'isola di Caprera: presso l'Isola dei Monaci e l'omonima Secca, le immersioni e lo snorkeling sono facilitati dalla particolare posizione geografica che protegge l'area dal vento di Maestrale e dalle correnti. Proseguendo lungo la costa nord orientale, a Santa Teresa Gallura nella zona sotto Capo Testa, splendidi fondali granitici e una fauna unica sono uno spettacolo straordinario. A Monte Regalo o alla Secca del Diavolo, infatti la presenza delle forti correnti delle Bocche di Bonifacio e le acque particolarmente fresche, favoriscono la crescita di splendide colonie di corallo rosso ancora accessibili alle quote dei sub. Verso sud, nei pressi dell'isola di Tavolara è assolutamente imperdibile l'immersione nella famosa Secca del Papa ricca di pinnacoli calcarei popolati da una vivace fauna ittica. Immane la visita alle Secche del Fico tra Tavolara e Molara: Punta Arresto, presso l'estremità nord-est di Molara, presenta un paesaggio sommerso con profondi canali, simili a canyons.

### **Curiosità: la storia in fondo al mare**

Fin dall'antichità nelle acque del mar di Sardegna fervevano importanti scambi commerciali: vi navigarono fenici, punici, romani, spagnoli e saraceni. Ancora oggi il mare del nord Sardegna conserva importanti testimonianze di questo lontano passato: antichi relitti con i loro preziosi carichi, anfore ai pani di piombo, ceramiche, utensili di bordo, e piccoli oggetti aspettano in fondo al mare pronti ad emozionare tutti gli appassionati di immersioni.

## PESCA

Il mare del Nord Sardegna rende felici una larga fascia di appassionati della pesca. La conformazione morfologica del litorale consente di praticare con successo sia la pesca da terra che la pesca in mare. Anche gli amanti della pesca nei porti trovano porti e porticcioli dove praticare il proprio hobby. Ma è soprattutto la tecnica del surfcasting ad offrire grandi opportunità. Nel nord Sardegna infatti con qualunque vento, si trova sempre un litorale dove il mare è mosso. Inoltre i fondali sono molto variegati, con declivio ora rapido ora dolce. In particolare si segnala la spiaggia di Badesi Mare dove si è svolto un campionato mondiale e dove ormai da 12 anni si svolge il memorial Alessandro Magrini, l'unica gara internazionale di surfcasting disputata in Italia.

Il nord della Sardegna è anche ricco di falesie di calcare bianchissimo che sprofondano nel blu, canyon con altezze da capogiro ideali per la pesca dalla scogliera. Emozionante anche l'ormai decennale battuta di pesca al tonno del Trofeo Turritano big game a drifting che si svolge a Porto Torres. Il tonno è sicuramente uno dei pesci più ambiti e soprattutto è una preda che va combattuta mantenendo grande consapevolezza dei propri limiti, non solo fisici, e mostrando una seria padronanza degli attrezzi impiegati. Infatti nel combattimento il tonno mette tutte le energie di cui dispone. Spesso sono i tonni ad avere la meglio e a riuscire a sganciarsi, evitando una cattura già data per sicura. Il Trofeo Turritano è un appuntamento importante e particolarmente atteso che mette insieme tradizione e storia, agonismo e cultura, oltre all'elemento della solidarietà: il ricavato della vendita del pescato, infatti, viene devoluto in beneficenza. Infine si può praticare la pesca d'acqua dolce, anche se il carattere torrentizio delle acque isolate non sempre agevola le discese al fiume: se la gita ha come meta le rive del Coghinas (nord Sardegna) o del Tirso (Sardegna centro-occidentale) solo per citare i più noti, è bene attrezzarsi di zainetto, scarpe comode e un po' di pazienza. Ma lo sforzo – specie nei periodi autunnali e primaverili - sarà ripagato da spettacoli naturali inaspettati. Una pietra piatta per sedersi, un legno a Y conficcato a riva per sostenere la canna: si ritrova così il gusto di sedersi ed avere come unico rumore il piccolo tonfo dell'esca che cade in acqua o il ticchettio del mulinello in fase di recupero. Il resto è musica creata dalla natura circostante e tutt'al più dal suono del campanellino che vi sveglia dal torpore e vi avvisa che il pesce ha abboccato!

Si segnala inoltre un'attività molto giovane -appena cinque anni- ma in rapida espansione: il pescaturismo. Sono in continuo aumento le persone che, durante tutto l'anno, salgono a bordo di un peschereccio o di un gozzo, a tirare su le reti o a raccogliere nasse ed essere così "pescatori per un giorno".

Collegamenti giornalieri sono previsti da Porto Torres e Stintino con le barche del pescaturismo verso l'isola dell'Asinara divenuta Parco Nazionale nel 1998 dopo la chiusura del carcere di massima sicurezza.

## GOLF

La Sardegna è ideale anche per il gioco del golf. E' il clima mite a favorire la pratica di questa disciplina. Nella Sardegna occidentale sono presenti due campi da golf e altri campi di nove buche sono in fase di progettazione nelle aree di Alghero e Olbia. Dei due già esistenti uno è a 9 e l'altro a 18 buche, famoso, quest'ultimo, in tutto il mondo. Si tratta del Pevero Golf Club di Porto Cervo, in provincia di Sassari, un par 72 che si impone come uno dei migliori campi da golf del mondo. La varietà di paesaggi e la complessità di tracciato lo rendono un percorso difficilissimo: vento, macchie fittissime di cespugli attorno ai *fairway*, roccioni che fanno rimbalzare le palline, green ondulati che impongono di non abbassare mai la guardia. Il green è situato in una zona dalla natura sfolgorante così ogni punto di arrivo o di partenza diventa, per il giocatore in attesa di tiro, una vera delizia per gli occhi: l'unico rischio è di sbagliare un tiro perché la vista e il panorama circostante distolgono l'attenzione anche del giocatore più preparato! Poco distante dal Pevero, a San Teodoro, si trova il golf di Puntaldia, un 9 buche corto e tecnico percorso dal vento. Il green è situato sulla costa orientale della Gallura, a pochi chilometri da Olbia. Già la sua denominazione, "Punta Belvedere" fa capire il privilegio della sua posizione. D'altronde, chi ama il golf, ama la natura e il percorso di Puntaldia è una perfetta sintesi di entrambi gli aspetti: la sfida sportiva - le nove buche sono tutte di precisione- nel contesto di un vero paradiso naturale a due passi dal mare. Il campo di Puntaldia è l'ideale sia per allenamenti e competizioni amichevoli, sia per piccoli tornei dalle grandi emozioni.

Durante la vacanza provate anche voi a cimentarvi con questo sport. Sappiate però, se volete fare bella figura, che *fairway* indica il camminamento in cui la pallina dovrebbe atterrare e che il *par* è il numero massimo dei colpi con cui si deve concludere la partita!



## RIDING

Dietro il fianco di una collina, tra i ginepri delle dune di sabbia, sui sentieri tracciati nei massicci calcarei, nei viottoli dei centri storici, nei colori del mare, i nostri cavalli vi accompagneranno in un nuovo modo di conoscere il nord Sardegna. Splendide cavalcate si possono fare anche sulle spiagge o in prossimità di stagni dove rarità botaniche e faunistiche popolano e movimentano la vastità degli spazi. Oleandri, tamerici, ontani, ninfee nivee sono le varietà vegetali che ornano le sponde dei laghi, mentre gallinelle d'acqua, germani reali, cavalieri d'Italia, aironi e fenicotteri rosa vi accompagneranno con i loro canti. I cavalli utilizzati sono anglo - arabi - sardi perfettamente addestrati al territorio accidentato. Le escursioni possono durare interi week-end, un solo giorno oppure un'ora, a seconda delle zone che si desidera visitare. Per esempio partendo da Villanova Monteleone, a pochi chilometri da Alghero, si può raggiungere il Monte "Sa Pittada", l'incontrastato regno dei grifoni, maestosi avvoltoi a rischio di estinzione che qui sono protetti. Sono invece più impegnativi gli itinerari alla scoperta degli antichi ovili o sul Monte Limbara. Quest'ultima è la più alta montagna del nord Sardegna (1362 m. s.l.m) da dove nelle belle giornate è facile vedere la Corsica ed il terreno è l'ideale per escursioni a cavallo. Si possono percorrere le strade sterrate in mezzo ai boschi per osservare molte specie di rapaci oppure andare a scoprire antichi sentieri di carbonai con la possibilità di visitare all'interno oasi di ripopolamento di daini, cervi e mufloni. Un itinerario alla scoperta del granito, delle sue forme bizzarre e dei suoi boschi, dei ruscelli e delle vallate caratteristiche di questa montagna e della Gallura.

### **Si narra..**

...che un vecchietto di paese avesse un cervo ed un cavallo e fosse con loro sulla via di ritorno per casa dopo una giornata in campagna. Un angelo travestito da bambino lo fermò e gli chiese un passaggio che avrebbe comportato una lunga deviazione, ma il vecchio acconsentì, e fece montare il bimbo sul cervo. Ma l'angelo, seppur travestito da bambino, pesava quanto un adulto e il povero cervo non resse lo sforzo e stramazza al suolo. L'angelo allora volle ricompensare l'uomo e trasferì sul cavallo le virtù più eccelse del cervo. Fu così che il cavallo sardo divenne il re della foresta, elegante, agile, resistente come un cervo, mentre il cervo da allora si guardò bene dall'avvicinare l'uomo.

## TREKKING

Il trekking nel nord Sardegna è lo sport ideale per scoprire i luoghi più affascinanti e nascosti. Da qualunque punto del territorio è possibile percorrere sentieri tracciati che attraversano boschi secolari e distese di macchia mediterranea, costeggiano massicci granitici e falesie calcaree a picco sul mare e infine arrivano a spiagge silenziose e deserte.

Alcuni percorsi si sviluppano all'interno della rigogliosa macchia mediterranea, costituita prevalentemente da ogliastri, sughere e altre varietà tipiche come il lentisco, il mirto, il cisto, la ginestra: in prossimità del mare la macchia si dirada e lascia il posto a grandi dune di sabbia. La ricchezza del paesaggio soddisfa i più diversi interessi. Gli appassionati di archeologia troveranno lungo i sentieri nuraghi, domus de janas, pozzi sacri da esplorare: presso i litorali si potrà sostare per praticare lo snorkeling mentre lungo alcune coste si potrà provare l'emozione unica del whale-watching. E ancora negli stagni e negli invasi della zona si troverà l'ambiente ideale per il bird-watching, fino alla semplice ma pur sempre affascinante osservazione della fauna selvatica in generale. La maggior parte degli itinerari escursionistici e archeologici sono veramente alla portata di tutti, adulti e bambini, esperti e principianti. Che dire poi delle tradizioni che ancora vivono nell'animo dei sardi? La passeggiata potrà essere rallegrata da feste campestri, sagre di paese e feste in costume. Per fare trekking in Sardegna primavera e autunno sono certamente le stagioni ideali, quando la natura rivela tutti i suoi colori e non è eccessivamente caldo. Anche l'inverno è buono per gran parte dei percorsi mentre i mesi estivi più caldi sono invece il periodo meno adatto.