

Sardegna beautiful island



(Lago Coghinas)



RETE
LAKESOS

Operatori dei territori Logudoro e Meilogu

Logudoro Meilogu, il territorio

Il termine Logudoro (Logu 'e oro) va ricondotto alle grandi estensioni di coltivazioni di grano che storicamente dipingevano di giallo le sue ampie pianure.

Il territorio delle attuali Unioni amministrative dei Comuni del Logudoro e del Meilogu raccoglie una popolazione di poco più di 30.000 abitanti distribuiti in venti paesi, concentrati in due zone relativamente separate da una dozzina di chilometri: nel comprensorio più settentrionale con epicentro a Thiesi e in quello più meridionale a Bonorva.

Il paesaggio è contrassegnato dall'alternarsi di fertili pianure, di altopiani elevati e di colli dal tipico profilo conico o tronco-conico dei vulcani spenti, le cui attività eruttive risalgono a epoche comprese fra i venti milioni di anni fa nella parte meridionale del territorio, ai piedi dell'altipiano di Campeda, e i centoquarantamila anni fa nella zona più settentrionale.

Nell'area insiste il bacino imbrifero del fiume Coghinas, da cui ha origine il secondo lago naturale della Sardegna, oggi meta degli appassionati della pesca sportiva e della canoa. Il territorio del Logudoro Meilogu presenta una ricca varietà di ambienti naturalistici e paesaggistici, con boschi mediterranei, vaste aree steppiche, zone fluviali e laghi.

Sono aree di particolare interesse e di notevole pregio per la biodiversità, habitat naturali essenziali alla conservazione di specie faunistiche di rilevanza europea. Parti del territorio risultano infatti inserite nella Rete Natura 2000, nata per garantire il mantenimento degli habitat naturali e delle specie di flora e fauna minacciati o rari a livello comunitario.

Fra le specie più rare e importanti vanno citate la martora, il quercino sardo, l'aquila reale, l'astore sardo, l'occhione, il falco di palude, il discoglossa sardo e il gongilo. Per la gallina prataiola, il Logudoro rappresenta una delle ultime aree di sopravvivenza europee. Ricca la fauna, anche migratoria, presente negli ambienti lacustri. Da alcuni anni si registra la nidificazione della cicogna bianca.



In alto
Monte Santo
Mores, Sassari

In basso a sinistra
Aquila reale

A fianco
Martora



Un territorio di gente laboriosa e genuinamente ospitale

Il territorio ha per sua natura una forte vocazione per il pascolo e l'allevamento. La diffusa presenza di bovini è stata da sempre considerata una delle caratteristiche storiche del comparto produttivo locale e ancora oggi sussistono allevamenti che producono grandi quantità di latte. In generale ha preso però il sopravvento l'allevamento degli ovini, con un patrimonio veramente consistente. Il latte prodotto viene trasformato in alcuni grandi caseifici sociali che indirizzano il prodotto, soprattutto Pecorino Romano, verso l'esportazione negli Stati Uniti e in Europa.

Ma anche la cultura del cavallo caratterizza la storia della gente del Logudoro. Un riconoscimento fu l'istituzione a Ozieri nel 1874 del Regio deposito cavalli stalloni. In seguito la struttura è divenuta centro specialistico di selezione e incremento del cavallo di razza anglo arabo sarda.

Le aspirazioni degli allevatori sardi, amatori degli sport equestri, trovarono soddisfazione nel 1921 con la nascita dell'ippodromo di Chilivani che ancora oggi è teatro dell'ippica sarda, un comparto che viene considerato il più importante in ambito nazionale, con tremila fattrici in produzione.



Cibi e prodotti agroalimentari del territorio

Il pane tipico del Logudoro e Meilogu è “su pane fine”, conosciuto come “spianata”. È immancabile in tavola sia nel quotidiano che nelle occasioni di festa o nei banchetti imbanditi nelle cantine o vigne del territorio. Ma insieme alla spianata sono diffuse in ogni paese specialità di pane locali, come il Zichi di Bonorva, che testimoniano la ricchezza di una cultura secolare legata a questo alimento.

La varietà dei dolci è un'ulteriore importante risorsa: sospiri, copulettas, tiliccas, casadinas, pabassinos, origliettas, seadas, biscotti savoiardi, sono prodotti in grandi quantità, con piccole varianti locali, e anche esportati fuori dalla Sardegna, realizzati con materie prime locali e di altissima qualità.

Data la vocazione del territorio, molto ricca è poi la produzione di formaggi e ricotte, senza dimenticare il joddu, il tradizionale yogurt sardo. Tipica la groviera di Ozieri e ottime le paneddas e i pecorini prodotti nei piccoli caseifici aziendali o nei grandi stabilimenti sociali, che sono un vero e proprio vanto di questa zona dell'isola.

La produzione di olio e vini è legata alle coltivazioni di collina, maggiormente presenti nel Logudoro, che condivide con la vicina Gallura la produzione del Vermentino, un vino bianco che negli ultimi anni ha conosciuto una grande diffusione nei mercati internazionali. Ultimamente, con rigorose ricerche scientifiche sono stati recuperati e mappati al dna decine di antichi vitigni autoctoni come l'Alvarega, il Redaglaidu e il Muristellu che oggi si vogliono valorizzare.



Una terra di abili artigiani

Maestri della pietra, ferro e legno, creatori di preziosi coltelli

Per tradizione nel Logudoro sono stati tramandati antichi mestieri legati alla lavorazione delle materie prime locali. Fra queste la lavorazione della pietra e in particolare di trachite, tufo e pietra basaltica. Dai manufatti tipici per l'edilizia, che hanno caratterizzato l'architettura dei centri storici (blocchetti, conci, colonnine, capitelli, davanzali, caminetti) con il tempo la creatività ha raggiunto livelli più vicini all'artigianato artistico. Alcuni laboratori si sono infatti specializzati nella produzione di mosaici e componenti di arredo. Nell'ambito della radicata tradizione della lavorazione del ferro battuto e del legno, ancora oggi si trovano maestri capaci di creare veri capolavori.

Un cenno a parte merita senz'altro la rinomata produzione di coltelli (resolzas) tipica di Pattada, e di tappeti tipica di Bonorva.

Infine non si può dimenticare la tradizione musicale con i canti in re e gli improvvisatori. Nel canto la lingua utilizzata in tutta la Sardegna è il logudorese, anche se la lingua parlata ha diverse declinazioni e dialetti locali. Si tratta di un'egemonia culturale importante riconosciuta in tutta la regione, che in questo trova un elemento identitario unificante

Il Museo Giuseppe Carta

A Banari esiste un museo dedicato all'arte contemporanea e in particolare alle opere di Giuseppe Carta. Lo spazio riaprirà nel 2023 in una veste completamente rinnovata. Curato direttamente dal pittore e scultore banarese, ha sede a Palazzo Tonca ed esporrà le opere già presenti nel museo della Fondazione Logudoro Meilogu. Lo spazio con un ampio giardino e grandi sale, ospiterà eventi e mostre temporanee candidandosi come polo culturale del Meilogu. Saranno ospitate invece stabilmente numerose opere di Giuseppe Carta, oltre ai bellissimi quadri iperrealisti, le imponenti sculture che lo hanno reso famoso nel mondo, come i peperoncini rossi, alcune delle quali attualmente esposte nella penisola e all'estero, saranno riportate a Banari.

Il Museo Maria Carta

A Siligo, suo paese natale, si trova il museo dedicato a Maria Carta, artista poliedrica, che con la sua inconfondibile voce ha portato la musica tradizionale sarda, della quale era anche autrice, nel mondo. In cinque zone tematiche divise su due livelli è raccontata l'intensa vita artistica, ma anche l'impegno politico e l'attività intellettuale di una delle donne sarde più conosciute. Per questo alla sua scomparsa, avvenuta nel 1994, fu istituita la Fondazione Maria Carta, con l'obiettivo di promuovere la cultura e la musica dell'Isola. Il museo ospita abiti di scena, le sue poesie, inclusi manoscritti inediti, foto e filmati delle sue partecipazioni teatrali, cinematografiche e televisive. Una sezione raccoglie le testimonianze dell'attività svolta da Maria Carta come consigliera del Comune di Roma.



In basso a sinistra
Ferro battuto

In basso al centro
Coltello pattadese

In basso a destra
Una creazione di Giuseppe Carta
Museo G. Carta, Banari

L'autodromo di Mores



Struttura unica nel suo genere in Sardegna, l'autodromo di Mores è tra i più moderni in Italia, essendo stato inaugurato appena vent'anni fa. La pista è lunga 1650 metri e presenta nove curve e un rettilineo lungo 4590 metri. L'autodromo, intitolato a Franco di Suni che per molti anni è stato presidente dell'Automobile Club di Sassari, è frutto di una vera e propria scommessa dell'imprenditore e pilota automobilistico sardo, Uccio Magliona, campione di gare su strada in salita e che ha voluto dotare il territorio di questa struttura all'avanguardia, in grado di

ospitare gare automobilistiche e motociclistiche in conformità con le norme tecniche e sportive emanate dalle Federazioni.

Il circuito offre la possibilità di avvicinarsi al mondo della velocità con iniziative mirate e alla portata di tutti, mentre è a disposizione per l'utilizzo specifico da parte di privati.



In alto a sinistra
Veduta aerea dell'autodromo



www.lakesos.it