

Sardegna beautiful island



(Coghinas see)



RETE
LAKESOS

Operatori dei territori Logudoro e Meilogu

Logudoro Meilogu, das Territorium

Der Ausdruck Logudoro (Logu 'e oro – Gegend und Gold) geht auf die großen Weizenfelder zurück, die einst die weiten Ebenen der Region goldgelb färbten.

Auf dem Gebiet der derzeitigen Verwaltung der Gemeinden Logudoro und Meilogu leben etwas mehr als 30.000 Einwohner verteilt auf zwanzig Dörfer, die sich auf zwei Gebiete konzentrieren, die wenige Kilometer voneinander entfernt sind: der nördlicher gelegene Bezirk mit dem Städtchen Thiesi als Mittelpunkt, und der südlicher gelegene mit Bonorva als Mittelpunkt.

Die Landschaft ist geprägt durch das Alternieren von fruchtbaren Ebenen mit Hochebenen und Hügeln mit dem typischen kegelförmigen oder kegeltumpfförmigen Profil erloschener Vulkane, deren eruptive Tätigkeit auf zwanzig Millionen Jahre im südlichen Teil des Gebiets, am Fuße der Campeda-Hochebene, und einhundertvierzigtausend Jahre im nördlichsten Gebiet zurückreicht.

Die Gegend ist das Einzugsgebiet des Flusses Coghinas, aus dem der zweite natürliche See Sardinien entspringt, und der heute das Ziel von Sportfischern und Kanufahrern ist. Das Gebiet des Logudoro Meilogu ist reich an unterschiedlichen Naturlandschaften, geprägt von mediterranen Wäldern, weiten Steppen, Flussgebieten und Seen.

Es handelt sich um Gebiete von besonderem Interesse und Wert der biologischen Vielfalt, der natürlichen Lebensräume und dem Erhalt ihrer Fauna innerhalb Europas. Teile des Gebiets gehören deshalb zum Verband Natur 2000, ins Leben gerufen um den Erhalt der natürlichen Lebensräume bedrohter oder seltener Tier- und Pflanzenarten zu gewährleisten.

Zu den seltensten und wichtigsten Arten gehören der Baummarder, der sardische Gartenschläfer, der Steinadler, der sardische Habicht, die sardische Rohrweihe, der sardische Discoglossus und der Gefleckte Walzenskink. Für die Zwergtrappe ist der Logudoro eines der letzten europäischen Überlebensgebiete. Die Fauna um die Gewässer ist reichhaltig, auch an Zugvögeln. Seit einigen Jahren wird das Nisten des Weißstorchs registriert.



Oben
Monte Santo
Mores, Sassari

Unten links
Goldadler

Daneben
Marder

Eine Gegend arbeitsamer und gastfreundlicher Menschen

Das Gebiet ist von Natur aus stark auf Weidehaltung und Viehzucht ausgerichtet. Die weite Verbreitung von Rindern gilt seit jeher als eines der historischen Merkmale der lokalen Wirtschaft, und auch heute noch werden große Mengen Milch produziert.

Im Allgemeinen hat sich jedoch die Schafzucht, mit derzeit großem Bestand durchgesetzt. Die erzeugte Milch wird in wenigen großen Molkereien insbesondere zu Pecorino Romano verarbeitet, für den Export in die Vereinigten Staaten und nach Europa.

Auch Pferde prägen die Geschichte und Kultur der Leute im Logudoro. Als dessen Anerkennung ist die Gründung des Königlichen Pferdedepots in Ozieri im Jahr 1874 zu sehen. Später wurde die Anlage zu einem Spezialzentrum für die Selektion und Vermehrung der Rasse der sardischen Anglo-Araber.

Die Ambitionen der sardischen Züchter, Liebhaber des Pferdesport, wurden 1921 mit der Gründung der Rennbahn von Chilivani befriedigt, die auch heute noch Schauplatz des sardischen Pferderennsports ist, eines Sektors, der mit dreitausend Stuten als der wichtigste Italiens gilt.



Lokale Lebensmittel und landwirtschaftliche Erzeugnisse

Das typische Brot des Logudoro und Meilogu ist "su pane fine" (dünnes Brot), auch bekannt als "spianata" (Fladenbrot). Es ist sowohl im Alltag als auch bei festlichen Anlässen oder Vespers in Weinkellern oder Weinbergen der Region immer auf dem Tisch. Neben der "Spianata" sind in jedem Dorf auch lokale Brotspezialitäten wie das "Zichi" von Bonorva weit verbreitet und zeugen vom Reichtum einer jahrhundertealten Brotkultur.

Die Vielfalt der Süßspeisen mit lokalen Variationen ist eine weitere wichtige Ressource: Sospiri, Copulettas, Tilliccas, Casadinas, Pabassinos, Origliettas, Seadas, Löffelbiskuit werden in großen Mengen aus lokalen Rohstoffen von höchster Qualität hergestellt und auch außerhalb Sardinien exportiert.

In Anbetracht der Weidekultur der Gegend gibt es eine reiche Produktion von Käse und Quarkspeisen, nicht zu vergessen der Joddu, der traditionelle sardische Joghurt. Typisch ist die Groviera aus Ozieri und ausgezeichnet sind die Paneddas und Pecorino-Käse, die in kleinen Käsereien oder in den großen genossenschaftlichen Molkereien hergestellt werden und Vorzeigeprodukte dieses Teils der Insel sind.

Der Anbau und die Produktion von Öl und Wein erfolgt vor allem in den Hügeregionen des Logudoro, das sich mit der benachbarten Gallura die Produktion des Vermentino teilt, einem Weißwein, der in den letzten Jahren auf den internationalen Märkten sehr beliebt geworden ist.

In jüngster Zeit haben wissenschaftliche Forschungen Dutzende von alten einheimischen Rebsorten wie Alvarega, Redaglaidu und Muristellu wiederentdeckt und deren DNA kartiert mit dem Ziel sie zu fördern.



Ein Land geschickten Handwerker

Meister des Steins, des Eisens und des Holzes, Erzeuger kostbarer Messer

In Logudoro werden seit jeher traditionsreiche Berufe der Verarbeitung lokalen Rohstoffe weitergegeben. Dazu gehört die Bearbeitung von Gestein, insbesondere von Trachyt, Tuffstein und Basalt. Ausgehend von den typischen Bauelementen, die für die Architektur der historischen Zentren kennzeichnend sind (Blöcke, Quader, Säulen, Kapitelle, Fensterbänke, Kamine), hat die Kreativität im Laufe der Zeit das Niveau des Kunsthandwerks erreicht. Einige Werkstätte haben sich sogar auf die Herstellung von Mosaiken und Einrichtungsgegenstände spezialisiert.

Die Meister der tief verwurzelten Tradition der Schmiedeeisen- und Holzbearbeitung lassen wahre Meisterwerke entstehen.

Eine besondere Erwähnung gilt der berühmten Herstellung der Messer (Resolzas) aus Pattada und der Teppiche aus Bonorva.

Schließlich darf man die musikalische Tradition der ‚canti in re‘ und ihrer Improvisatoren nicht vergessen. Die Sprache, die auf ganz Sardinien gesungen wird, ist das Logudorese, auch wenn die gesprochene Sprache verschiedene Deklinationen und lokale Dialekte aufweist. Dies ist eine in der gesamten Region anerkannt kulturelle Hegemonie, die zugleich ein verbindendes Element der Identität darstellt.

Das Museum Giuseppe Carta

In Banari gibt es ein Museum, das der zeitgenössischen Kunst und insbesondere den Werken von Giuseppe Carta gewidmet ist. 2023 wird das Gebäude in einem völlig neuen Gewand wiedereröffnet. Von dem aus Banari stammenden Maler und Bildhauer selbst geleitet, befindet es sich im Palazzo Toncà und stellt die bereits im Museum der Fondazione Logudoro Meilogu vorhandenen Werke aus. Der Raum mit großem Garten und weiten Sälen wird Veranstaltungen und temporäre Ausstellungen beherbergen und sich als kulturelles Zentrum des Meilogu präsentieren. Zudem werden zahlreiche Werke von Giuseppe Carta dauerhaft ausgestellt. Neben den wunderschönen hyperrealistischen Gemälden werden auch die imposanten Skulpturen, die ihn weltberühmt gemacht haben, wie die roten Chilis, von denen einige derzeit in Italien und im Ausland ausgestellt, nach Banari zurückgebracht werden.

Das Museum Maria Carta

In Siligo, ihrem Heimatdorf, befindet sich das Maria Carta gewidmete Museum, einer vielseitigen Künstlerin, die mit ihrer unverwechselbaren Stimme die traditionelle sardische Musik, auch mit eigenen Werken in die Welt getragen hat. In fünf Themenbereichen, die sich auf zwei Ebenen verteilen, wird das intensive künstlerische Leben, aber auch das politische Engagement und die intellektuelle Tätigkeit einer der bekanntesten sardischen Frauen nachgezeichnet. Um die Kultur und Musik der Insel zu fördern wurde nach ihrem Tod im Jahr 1994 die Stiftung Maria Carta gegründet. Das Museum beherbergt Bühnenkostüme, ihre Gedichte, darunter unveröffentlichte Manuskripte, Fotos und Filme ihrer Theater-, Film- und Fernsehauftritte. In einem Abschnitt werden Dokumente zu Maria Cartas Tätigkeit als Ratsmitglied der Gemeinde Rom ausgestellt.



Unten links
Schmiedeeisen

Unten mittig
Messer aus Pattada

Unten rechts
ein Kunstwerk von Giuseppe Carta
Giuseppe Carta Museum, Banari

Das Autodrom von Mores



Die auf Sardinien einzigartige Rennstrecke von Mores gehört zu den modernsten in Italien und wurde erst vor 20 Jahren eingeweiht.

Die Strecke ist 1650 Meter lang und umfasst neun Kurven und eine 4590 Meter lange Gerade. Die Rennstrecke, benannt nach Franco di Suni, dem langjährigen Präsidenten des Automobilclubs von Sassari, ist das Ergebnis des Einsatzes des sardischen Unternehmers und Rennfahrers Uccio Magliona, eines Meisters der Bergstraßenrennen, der diese hochmoderne Anlage der Gegend zur Verfügung stellen

wollte, um Auto- und Motorradrennen unter Einhaltung der technischen und sportlichen Vorschriften der offiziellen Verbände austragen zu können.

Die Rennstrecke bietet die Möglichkeit, sich der Welt der Geschwindigkeit mit gezielten Initiativen zu nähern, und steht für die spezifische Nutzung von Privatpersonen zur Verfügung.



Unten links
Luftaufnahme der Rennstrecke
von Mores



www.lakesos.it