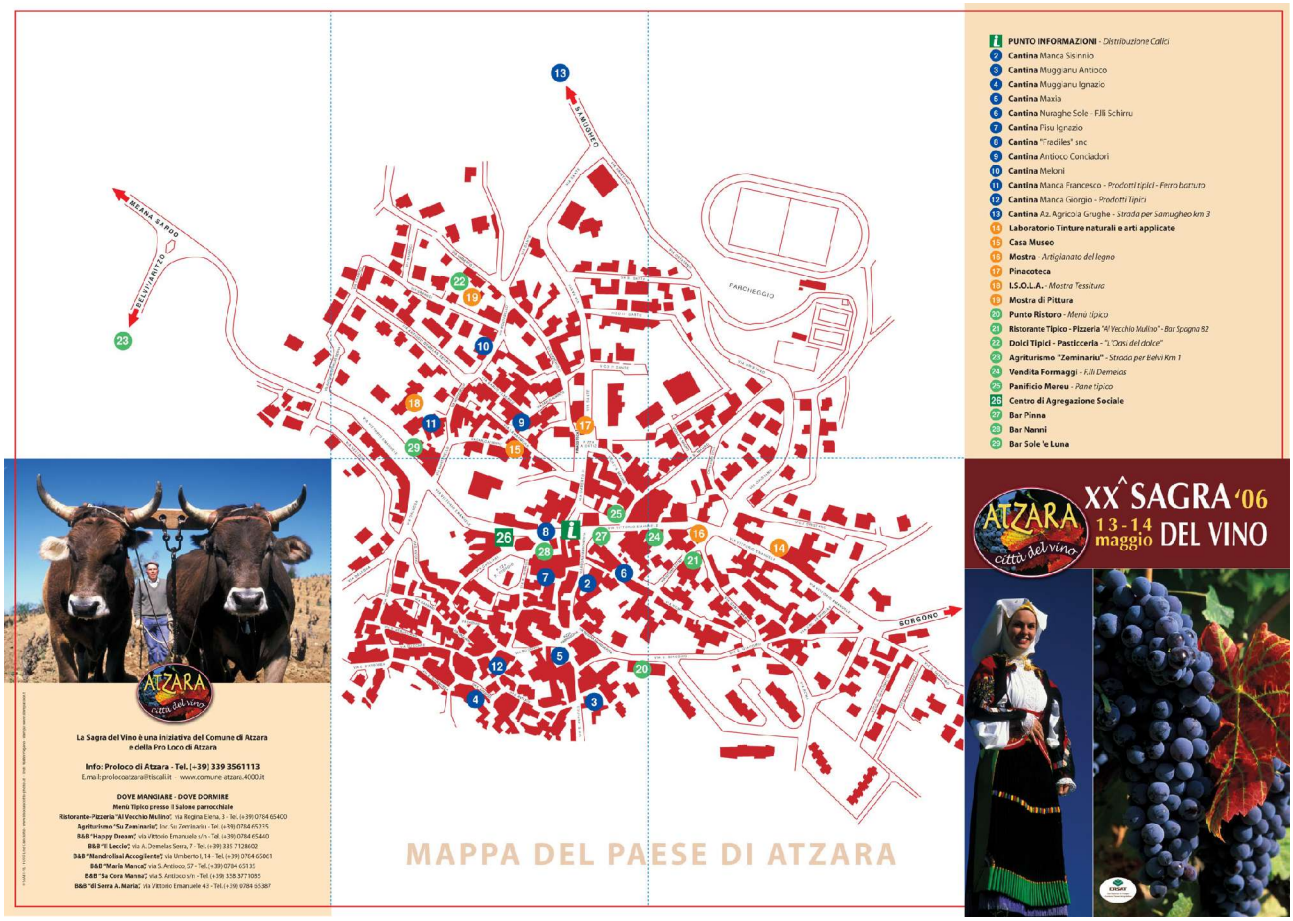


ATZARA città del vino

La Sagra del Vino è una iniziativa del Comune di Atzara e della Pro Loco di Atzara

Info: Proloco di Atzara - Tel. (+39) 339 3561113
E.mail: prolocoatzara@tiscali.it - www.comune.atzara.4000.it

DOVE MANGIARE - DOVE DORMIRE
Menù Tipico presso il Salone parrocchiale
Ristorante-Pizzeria "Al Vecchio Mulino", via Regina Elena, 3 - Tel. (+39) 0784 65400
Agriturismo "Su Zeminariu", loc. Su Zeminariu - Tel. (+39) 0784 65315
B&B "Happy Dream", via Vittorio Emanuele s/n - Tel. (+39) 0784 65440
B&B "E Lecciu", via A. Ormelas Sierra, 7 - Tel. (+39) 335 7126602
B&B "Mandrolisai Accogliente", via Umberto I, 14 - Tel. (+39) 0784 65061
B&B "Maria Manca", via S. Antioco, 57 - Tel. (+39) 0784 65135
B&B "Sa Cora Mariau", via S. Antioco s/n - Tel (+39) 338 3771085
B&B "Di Serra A. Maria", via Vittorio Emanuele 45 - Tel. (+39) 0784 65387

Grafica: Ortzai Cooperativa Sociale - www.ortzai.it - Foto: Archivio Pro Loco di Atzara - Testi: Archivio Pro Loco di Atzara - Stampa: Grafiche Ghiani - Monastir (CA)

MAPPA DEL PAESE DI ATZARA

Il territorio di **Atzara** è caratterizzato da numerose bellezze naturali che rendono la visita di questi luoghi ancor più affascinante ed emozionante. Spettacolari paesaggi si aprono sulle vallate scavate da fiumi e ruscelli, spesso ricoperte da vaste foreste di lecci, roverelle e sughere che conservano ancor oggi un aspetto selvaggio e carico di mistero. Tra fitti arbusti e alberi secolari non è raro poter osservare cinghiali, volpi, martore e altre specie della fauna locale che qui vive e si moltiplica ancora indisturbata.
Altrettanto incantevoli sono i lunghi filari dei vigneti che, con linee sinuose, disegnano il morbido profilo delle colline attorno al centro abitato; qui ad **Atzara**, grazie alle singolari caratteristiche dei suoli, vengono raccolte uve di altissimo pregio, che conferiscono ai vini prodotti gran prestigio e qualità.

In alto. I vigneti sono una caratteristica tipica di questo territorio il colore rosso che assumono le foglie al sopraggiungere di settembre precede il momento tanto atteso della vendemmia.
In basso. Le particolare infiorescenza del caprifoglio (*Lonicera implexa* Ait.), una delle specie sempliciste che caratterizzano le inconfondibile boscaie di leccio (*Quercus ilex* L.) e roverella (*Quercus pubescens* Willd.).

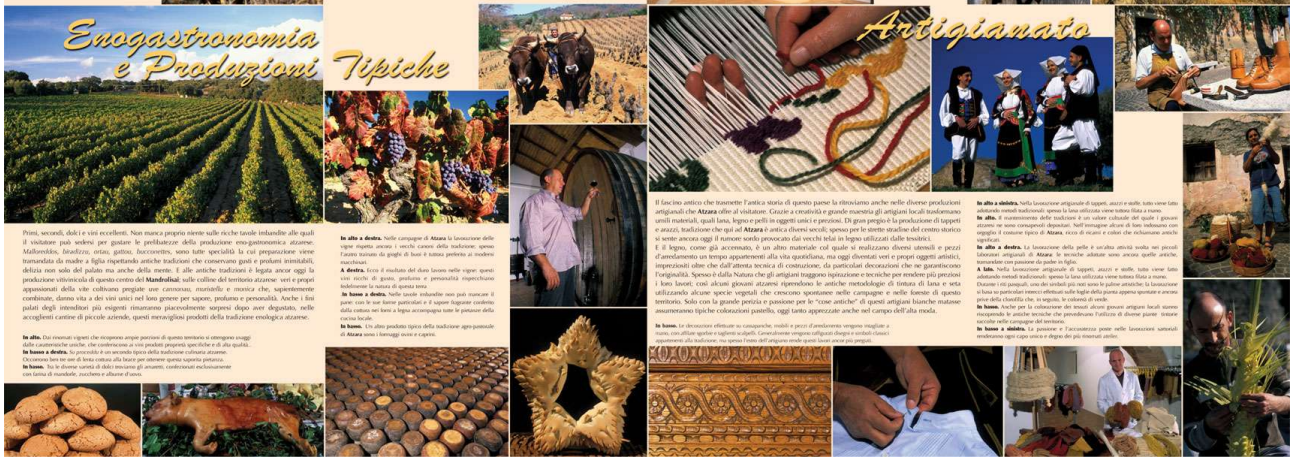
In alto. Il centro abitato di **Atzara**.
A destra. Anche la pecora sarda (*Ovines bovino* L. var. *arrigonii* Porch.) è parte dell'ordinaria locale.
Grazie alle loro abitudini alimentari, questi pesanti ruspari svolgono una funzione importantissima nel mantenimento di un equilibrio naturale che caratterizza l'integrità di un ecosistema.

A destra. Durante la primavera le vere regine delle campagne atzaresi sono le orchidee. Nonostante le dimensioni ridotte, la varietà di forme e di colori che offrono questi elegantissimi fiori non hanno nulla da invidiare alle più note cugine tropicali. Nell'immagine la magnifica architettura del fiore dell'ofride ragno (*Ophrys tenthredinifera* Willd.)

La storia di questo territorio affonda le sue radici già prima dell'avvento della civiltà nuragica. Appena fuori il centro abitato alcune *domus de janas*, in località **Corongiu Senes**, fanno risaltare la presenza dell'uomo in questi luoghi già al periodo Eneolitico, quando i riti della sepoltura diventarono più complessi e ricchi di significato; a questo periodo appartengono anche le punte di freccia e le lame rinvenute in località **Lasnisa**.
Di epoca successiva sono alcune tombe dei giganti e diversi nuraghi (**Abbacadda**, **Figos**, **Ni' e Crobu**, **Ligiosi**) che, in alcuni casi, presentano interessanti soluzioni tecniche di costruzione. All'anno 1000 circa, invece, si fa risalire la chiesa campestre di **Santa Maria Bambina**, rimasta il centro di culto cristiano più antico della zona.
La storia di questo paese è tuttora viva nei pittoreschi rioni storici (*Montiga e josso*, *Montiga e Susu*, *Su Cuccuru de Santu Giorgi*, *Su Fraxiu*, *Iodine*, *Su Cosa Mainia*, *Zurdi* dove lo scorrere lento dei secoli non ha cancellato usi e costumi di questo affascinante centro del **Mandrolisai**. Nel bel centro storico di **Atzara** è possibile visitare il ***Museo d'Arte Moderna "Antonio Ortiz Echagüe"***, ricavato nei locali attentamente ristrutturati di quella che fu la casa di Carmina e Pietro Sias. Tra le pareti di queste stanze, già ai primi del '900, importantissimi artisti e pensatori sardi e spagnoli discutevano di storia, politica ma soprattutto di pittura e scultura.
E l'arte si respira ancor oggi percorrendo i pittoreschi vicoli degli antichi rioni del paese: talvolta le strette stradine si aprono in ampi sagrati di bellissime chiese, oppure costeggiano austeri ed eleganti palazzi d'epoca aragonese.

In alto a sinistra. La ***Chiesa Parrocchiale di Sant'Antonio Martire***, risalente al XVII secolo, è stata edificata seguendo i dettami degli stili gotico, pisano e aragonese. Alla semplicità della facciata in trachite si contrappone l'elegante disegno del rosone che illumina la navata centrale della chiesa.
In alto a destra. Il pezzo a cupola di via Su Corte richiama le stile spagnoleggiante che si ripropone in molti elementi architettonici di case e antichi palazzi di **Atzara**.
In basso. Il nuraghe **Abbacadda**, ancora ben conservato, è una delle tante testimonianze archeologiche che i visitatori possono ammirare nel territorio di **Atzara**.

In alto. Il sagrato dell'antica chiesa campestre di **Santa Maria 'e sas** che viene festeggiata il 8 agosto con riti religiosi accompagnati da balli e canti tipici di questo centro del **Mandrolisai**.
A sinistra. Una delle sale del ***Museo d'Arte Moderna "Antonio Ortiz Echagüe"***, al suo interno sono esposti importanti opere realizzate da diversi artisti italiani, spagnoli e tedeschi.
A destra. Un antica tessitura in ferro allora semplicità e funzionalità erano ben più importanti di design e moda.



Primi, secondi, dolci e vini eccellenti. Non manca proprio niente sulle ricche tavole imbandite alle quali il visitatore può sedersi per gustare le prelibatezze della produzione eno-gastronomica atzarese. Malloreddos, *bisadiccias*, *orbiaxu*, *gattiu*, *boccoentteu*, sono tutte specialità la cui preparazione viene tramandata da madre a figlia rispettando antiche tradizioni che conservano gusti e profumi inimitabili, delizia non solo del palato ma anche della mente. E alle antiche tradizioni è legata ancor oggi la produzione vitivinicola di questo centro del **Mandrolisai**: sulle colline del territorio atzarese vari e propri appassionati della vite coltivano pregiate uve *cannonau*, *muristellu* e *monica* che, sapientemente combinate, danno vita a dei vini unici nel loro genere per sapore, profumo e personalità. Anche i fini palati degli intenditori più esigenti rimarranno piacevolmente sorpresi dopo aver degustato, nelle accoglienti cantine di piccole aziende, questi meravigliosi prodotti della tradizione enologica atzarese.

In alto. Dai rinomati vigneti che ricoprono ampie porzioni di questo territorio si ottengono svariati dalle caratteristiche uniche, che conferiscono ai vini prodotti proprietà specifiche e di alta qualità.
In basso a destra. Su procciddu è un secondo tipico della tradizione culinaria atzarese.
Va cotenuto ben tre ore di lenta cottura alla brace per ottenere questa squisita pietanza.
In basso. Tra le diverse varietà di dolci meritano gli amaretti, confezionati esclusivamente con farina di mandorle, zucchero e albume d'uovo.

In alto a destra. Nelle campagne di **Atzara** la lavorazione delle vigne rispetta ancora i vecchi canoni della tradizione: spesso l'azione trainata da gioghi di buoi è ritenuta preferita ai moderni macchinari.
A destra. Ecco il risultato del duro lavoro nelle vigne: questi vivi vecchi di gusto, profumo e personalità inspecchiano fedelmente la natura di questa terra.
In basso a destra. Nelle tavole imbandite non può mancare il pane: con le sue forme particolari e il sapore fragrante conferito dalla cottura nei forni a legna accompagna tutte le pietanze della cucina locale.
In basso. Un altro prodotto tipico della tradizione agro-pastorale di **Atzara** sono i formaggi ovini e caprini.

Il fascino antico che trasmette l'antica storia di questo paese la ritroviamo anche nelle diverse produzioni artigianali che **Atzara** offre ai visitatore. Grazie a creatività e grande maestria gli artigiani locali trasformano umili materiali, quali lana, legno e pelli in oggetti unici e preziosi. Di gran pregio e la produzione di tappeti e arazzi, tradizione che qui ad **Atzara** è antica diversi secoli; spesso per le strette stradine del centro storico si sente ancora oggi il rumore sordo provocato dai vecchi telai in legno utilizzati dalle tessitrici.
E il legno, come già accennato, è un altro materiale col quale si realizzano diversi utensili e pezzi d'arredamento un tempo appartenenti alla vita quotidiana, ma oggi diventati veri e propri oggetti artistici, imprezioniti oltre che dall'attenta tecnica di costruzione, da particolari decorazioni che ne garantiscono l'originalità. Spesso è dalla Natura che gli artigiani traggono ispirazione e tecniche per rendere più preziosi i loro lavori; così alcuni giovani atzaresi riprendono le antiche metodologie di tintura di lana e seta utilizzando alcune specie vegetali che crescono spontanee nelle campagne e nelle foreste di questo territorio. Solo con la grande perizia e passione per le "cose antiche" di questi artigiani bianche matasse assumeranno tipiche colorazioni pastello, oggi tanto apprezzate anche nel campo dell'alta moda.

In basso. Le decorazioni effettuate su cassapanche, mobili e pezzi d'arredamento vengono intagliate a mano, con affilate sgorbie e taglienti scalpelli. Generalmente vengono raffigurati disegni e simboli classici appartenenti alla tradizione, ma spesso l'estro dell'artigiano rende questi lavori ancor più preziosi.

In alto a sinistra. Nella lavorazione artigianale di tappeti, arazzi e stoffe, tutto viene fatto utilizzando metodi tradizionali; spesso la lana utilizzata viene tuttora filata a mano.
In alto. Il mantenimento delle tradizioni è un valore culturale del quale i giovani atzaresi ne sono consapevoli depositari. Nell'immagine alcune di loro indossano con orgoglio il costume tipico di **Atzara**, ricco di ricami e colori che richiamano antichi significati.
In alto a destra. La lavorazione della pelle è un'altra attività svolta nei piccoli laboratori artigianali di **Atzara**: le tecniche adottate sono ancora quelle antiche, tramandate con passione da padre in figlio.
A fato. Nella lavorazione artigianale di tappeti, arazzi e stoffe, tutto viene fatto utilizando metodi tradizionali: spesso la lana utilizzata viene tuttora filata a mano.
Durante i riti pasquali, uno dei simboli più noti sono le *pulmine* artistiche: la lavorazione si basa su particolari intrecci effettuati sulle foglie della pianta appena spuntate e ancora prive della clorofilla che, in seguito, le colorerà di verde.
In basso. Anche per la colorazione dei tessuti alcuni giovani artigiani locali stanno riscoprendo le antiche tecniche che prevedevano l'utilizzo di diverse piante tintorie raccolte nelle campagne del territorio.
In basso a sinistra. La passione e l'accuratezza poste nelle lavorazioni sartoriali rendevano ogni capo unico e degno dei più rinomati atelier.