

I SAPERI E I SAPORI DI ATZARA

Atzara è un centro agricolo della Barbagia – Mandrolisai con 35,81, kmq e 1300 abitanti circa, sul versante occidentale del Gennargentu posto in una conca intensamente coltivata nell'alta valle del fiume Araxisi.



FOTO MURRU G.



Il suo territorio si presenta nettamente distinto in due settori: uno è caratterizzato soprattutto dalla presenza di vigneti, l'altro, che si allunga in direzione di Sorgono, Tonara e Belvì, si contraddistingue per la presenza di macchia e di boschi, come a *Sa Costa*, dove alle roverelle si aggiungono sughere, lecci e rari agrifogli, e a *Su Pranu*, dove è possibile ammirare giganteschi lecci secolari e sughere monumentali.

Buona parte del confine meridionale che separa Atzara da Meana Sardo è segnato dal corso del Rio Araxisi, che qui raccoglie le acque di Rio Polu e di Bau Erbi; l'Araxisi non è altro che il fiume Isca o



Isca che nasce sul Gennargentu, percorre parte dei territori di Belvì, di Tonara e Sorgono, fino a giungere ad Atzara e Meana Sardo; da qui prosegue verso il territorio di Asuni e Samugheo per confluire ancora più avanti nel Tirso. Sebbene non più cristallino e pulito come una volta, l'Araxisi vanta ancora oggi una fauna legata agli ambienti fluviali come ad esempio il germano reale; talvolta è

possibile scorgere gli aironi cenerini, durante le loro brevissime soste.

Molto apprezzate sono alcune sorgenti del paese come quelle di *Paule*, ritenuta la più rinomata, di *Bingia 'e Giosso*, di *Funtana 'e Tziu Antiogu* e *Funtana 'e Laonisa*.

Il territorio di Atzara, come testimoniano numerosi reperti archeologici, fu abitato sin dall'epoca nuragica: a questo periodo risale l'imponente nuraghe di *Abbagadda*, situato all'estremità meridionale del territorio atzarese, che si presenta abbastanza integro con una torre alta circa sei metri. Dal punto di vista storico e archeologico sono molto interessanti anche i resti nuragici di *Niu 'e Crobu*, *Sole 'e Mugadu* a 3 km dal paese e raggiungibili in macchina, alcune "tombe di giganti" e alcune "domus de janas".



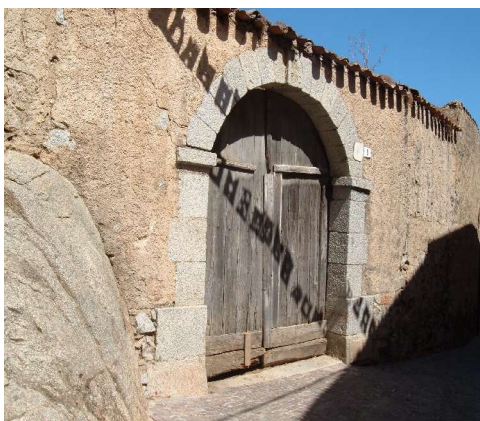
Dal punto di vista storico, riveste un certo interesse, per le tracce di un insediamento medievale, a circa due chilometri dal paese, la località di Laonisa. Secondo la leggenda e la tradizione, a Laonisa pare sorgessero altri due villaggi ormai scomparsi: quelli di Baddareddu e Paùli Cungiau. Comprovato storicamente è però il fatto che nelle vicine campagne sorgesse il villaggio di Spasulè, un ricco borgo tra Sorgono ed Atzara. Il villaggio venne abbandonato a partire dai primi decenni del 1600, forse in seguito ad una pestilenza o all'avvelenamento dell'acqua delle sue fonti, secondo le leggende tramandate nella tradizione orale. Una parte degli abitanti di Spasulè si stabilirono anche ad Atzara, oltre che in altri vicini paesi. Del villaggio antico rimane ormai solo la chiesetta, recentemente restaurata.

Sempre secondo la tradizione orale, il nucleo abitativo originario di Atzara sarebbe stato costituito da un insediamento presso la fonte di Bingia 'e Giosso: i primi rioni sono stati probabilmente quelli di "Su

fruscu”, in cui verso il 1900 si trovavano le case più vecchie del paese ma ancora in piedi con varie porte e finestre in trachite lavorata rozzamente, e di “Sa montiga ‘e josso”.

In questi due rioni sono visibili solo pochi frammenti dell’architettura d’una volta: case basse, muri di granito, tetti rossi, soffitti con travi di quercia, finestre e porte sormontate da pietre trachitiche scalpellinate con richiami gotico- aragonesi di edifici come quelli di Su Conte, della casa parrocchiale e della facciata della chiesa parrocchiale.

La casa parrocchiale infatti è una delle più significative testimonianze della vecchia architettura; appartenente allo stesso periodo del Palazzo dei Conti di San Martino, essa conserva molti degli stilemi del gusto catalano che hanno caratterizzato gli edifici del XV e XVI secolo nel centro dell’Isola. Assai rinomate, e riprodotte su numerose pubblicazioni, sono le finestre con stipiti e timpani in trachite scolpita, i cui elementi principali sono stati spesso ripresi in altre architetture minori. Nel vasto cortile del Palazzo dei Conti di San Martino possiamo invece ammirare un caratteristico pozzo a base quadrata, sormontato da una cupola rivestita di maioliche locali.



Nei pressi della strada principale, si trova la chiesa parrocchiale di S .Antioco, che nello stile ricorda la vecchia casa parrocchiale; edificata nel XVI, presenta una fattura di stile pisano aragonese: navata centrale e coro in stile gotico, le due navate laterali e gli archi delle colonne in romanico. La facciata, tutta in trachite, è classica con un rosone artistico molto ben lavorato. In alto ci sono i merli, anch’essi



in trachite, trilobati. Il campanile, in trachite, è in parte incorporato alla chiesa e dello stesso stile. L’altare maggiore era in legno, stile spagnolo, intonato alla chiesa: ora è nella cappella del S. Cuore. Alla

chiesa appartengono alcune preziose argenterie cinquecentesche: un ostensorio in foggia spagnola e una croce nello stile delle botteghe cagliaritane. Di recente il portale principale e quello sul lato destro della Chiesa sono stati scolpiti con elementi che richiamano il gusto e la cultura locale dall'artista belviese Tonino Loi.



Nel centro abitato si trova un vecchio mulino ad acqua, di proprietà privata, che necessita di interventi di restauro.

L'economia locale è caratterizzata da una fiorente orticoltura e dall'allevamento di ovini e caprini. È intensa l'attività di estrazione del sughero. L'artigianato tipico e tradizionale annovera tra i prodotti più pregiati quelli della lavorazione del legno, con pregevoli cassapanche in legno scolpito, e della tessitura manuale, come i tappeti, gli arazzi e le coperte "a pibiones". Notevole è l'attenzione per le tradizioni popolari ed il folklore, che tiene ancora vivo l'uso del ballo e del costume, fra i più belli della Sardegna.

Ciò che tuttavia contraddistingue, sia dal punto di vista economico che dell'identità culturale, il territorio di Atzara è la coltura vitivinicola, un'attività che i suoi abitanti portano avanti da secoli: i vitigni più antichi della tradizione isolana sono sopravvissuti alle alterne e tormentate vicende del mercato vinicolo nazionale ed europeo.



Nel paese si produce oltre la metà del vino destinato alla Cantina Sociale del Mandrolisai, nata nel 1950, con sede a Sorgono. Vi sono anche piccole e medie imprese vitivinicole che producono vini destinati alla commercializzazione, alcune delle quali hanno ottenuto il riconoscimento “Mandrolisai D.O.C.). Oggi i vini di Atzara e del Mandrolisai, grazie alle caratteristiche originali ed immutate dovute a tecniche di lavorazione tradizionali che garantiscono la continuità qualitativa, hanno acquistato la Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.) , con la relativa determinazione dell’ambito territoriale che comprende i comuni di Atzara, Meana Sardo, Ortueri, Sorgono e Samugheo, limitatamente a quella porzione di territorio che presenta effettivamente le caratteristiche pedologiche, altitudinali e climatiche del Mandrolisai.

La parte più importante è ovviamente quella rappresentata dalla lunga esperienza delle popolazioni locali: selezione di vitigni adattati col tempo alla situazione concreta dei luoghi, dei climi, con tecniche colturali appropriate, rigorosamente biologiche, che ricalcano caparbiamente la tradizione.

Da qui nasce il disciplinare dei Vini del Mandrolisai caratterizzati da un uvaggio equilibrato, ricco di profumi e di qualità superiori che solo i vini di alta collina possono esprimere: Bovale sardo (“*Cannonau sardu*” o “*Muristeddu*”) : 35% o più, *Cannonau* (“*Aniga* ‘e *Lanusei*”) 35-50%, Monica 10- 35% , con il complemento di altri vitigni tradizionalmente impiantati nella zona.



Il Mandrolisai si presenta in 5 versioni:

- il “Rosso del Mandrolisai”, riconoscibile in tutte le occasioni e luoghi, è un rosso rubino carico, dal deciso profumo vinoso, leggermente fruttato, dal sapore asciutto, sapido, tendente ad

esaltare queste caratteristiche con l'invecchiamento in botte.

- “Holisai” vino rosato, da preferire giovane, di colore rosato intenso, profumo fresco, con aroma di viola.
- “Rosso Superiore”, che di recente ha raggiunto gli onori della cronaca dell’ export isolano e nazionale per il grande successo ottenuto a New York in occasione della rassegna dell’ Italian Food Festival , in collaborazione con il prestigioso Istituto Culinario Italiano, simbolo commerciale e vetrina mondiale dei prodotti alimentari di alta qualità.
- “Kent’annos”, un vino superiore di colore rosso rubino dal gusto secco, pieno, generoso e di notevole persistenza gustativa.
- “Ternura”, un vino bianco, dolce ottenuto dalla vinificazione di uve stramature e dal gusto equilibrato, fine e persistente.



Importanti sono anche alcune iniziative private che cercano di migliorare il prodotto per la sua commercializzazione. Tra tutte spicca l'Azienda Fradiles, che produce un ottimo vino e una prelibata “Abbardente”.



I prodotti dell'Azienda Fradiles si presentano in tre versioni:

- Fradiles Mandrolisai, un vino ottenuto dall'unione dei vitigni tradizionali, allevati in una particolare posizione pedoclimatica e vinificati con cura. E' un vino di carattere pieno, vellutato, con sentori di

frutti di bosco, che si abbina ai piatti della grande cucina di terra, ai formaggi stagionati e alla cacciagione.

- Antigu Mandrolisai, un vino dal colore rosso intenso con leggeri riflessi granati, ottenuto da uve di vigneti allevati ad alberello ed elevato in barili di rovere. E' un vino di carattere, di particolare finezza, con sentori di vaniglia e spezie, che non coprono la nota di frutti di bosco, si abbina ai piatti della grande cucina di terra, ai formaggi stagionati e alla cacciagione.
- Abbardente de Fradiles, un ottimo distillato di vinacce che rincuora l'anima e lo spirito.

Da ricordare anche le Aziende Schirru e Demelas che dovrebbero entrare nel mercato con i loro preziosi prodotti a breve.

Il settore, dopo anni di incertezze, crisi e ristagni, sembra animato da un nuovo slancio, grazie a importanti iniziative di alto livello promozionale dei prodotti vinicoli, che vanno dalla produzione viticola fino alla trasformazione e commercializzazione del prodotto.

Ricordiamo l'Associazione dei produttori, con sede in Ortueri, l'Associazione di viticoltori con sede in Sorgono, il nascente Consorzio di produttori di cui fa parte anche la Cantina sociale del Mandrolisai srl, realtà economiche e culturali dinamiche che intendono valorizzare un prodotto esclusivo, "di nicchia", con grandi potenzialità produttive in grado di offrire risposte concrete allo sviluppo di questo territorio.

Per quanto riguarda servizi e strutture commerciali si registrano: 2 strutture sportive, 5 bar, un ristorante- pizzeria, una ventina di esercizi commerciali e produzioni e vendita di dolci tipici. La struttura ricettiva è caratterizzata dalla presenza di alcune aziende agri-turistiche; gli emigrati di ritorno nella stagione estiva utilizzano case proprie.

Esiste un certo movimento di escursionisti della regione durante le sagre e le fiere, in particolare per la Sagra del vino, in arrivo dal circondario o dai poli turistici più vicini (Aritzo 20 km, Sorgono 5 km, Tonara 15 Km).

Un ulteriore elemento di attrazione del territorio è rappresentato dal recente museo d'arte moderna "Antonio Ortiz Echagüe" che tra l'altro include l'interessante collezione comunale di pittori spagnoli del 600.

La gastronomia, Atzara offre una vasta gamma di piatti antichissimi, che vengono preparati, ancora oggi, secondo i dettami della tradizione culinaria locale.

Tra i più rinomati ricordiamo Sa Fregula Istuffada (fregola condita a strati con salsa di pomodoro e formaggio pecorino, e cotta poi nel forno), Sa Tumballa (timbali di pasta condita col ragù, il pane grattato, il formaggio, l'uovo sbattuto.), Is Malloreddos (gnocchetti sardi), Sa Pudda Prena (gallina con ripieno di fegato, pomodori secchi, lardo, prezzemolo, zafferano e pane grattato), Su Biradizu



(l'intestino del maiale ripieno di sangue e cotto al forno), Su Ortau (il colon del maiale ripieno di milza, cuore, reni, polmoni, polpa di pancetta, animella conditi con un pesto di pomodori secchi, prezzemolo, aglio a piacere, sale e pepe e cotto alla brace), Sa Entre (la pancia del maiale ripiena di sangue, pane integrale, formaggio fresco, lardo, menta selvatica e bollita) Sa Corda (l'intestino dell'agnello intrecciato con la trippa e cotta in vario modo), tra i dolci Is Bucconettes (a base di mandorle dolci), Sa Tumballa 'e Latte (a base di caffè e rum), Su Gattou (a base di mandorle dolci e zucchero), Sa Pan'è Saba (a base di sapa).