



gal SARCIDANO BARBAGIA DI SEULO

Terra di Laghi e Peonie tra i “Sentieri del grano”

ITALIA

SARDEGNA



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
PSR sardegna
2007-2013

Il GAL Sarcidano Barbagia di Seulo è una fondazione di partecipazione che promuove e sostiene i processi di sviluppo locale al fine di valorizzare le risorse e le specificità del territorio. Il GAL opera nei comuni di Escolca, Esterzili, Gergei, Isili, Mandas, Nurallao, Nuragus, Nurri, Orroli, Sadali, Serri, Seulo e Villanovatulo. Territorio che coniuga le verdi colline del Sarcidano ai tacchi della Barbagia di Seulo, terra di maestosi siti archeologici, di grandi laghi e di boschi secolari attraversati dal Flumendosa. Territorio posto tra le pianure del Campidano di Cagliari e il Gennargentu, con una grande vocazione agricola ed un importante patrimonio pastorale che sorregge l'economia del territorio dove l'uomo ha saputo convivere ed integrarsi con la natura senza alterare sostanzialmente l'ambiente.

I soci della fondazione sono sia soggetti pubblici (i 13 comuni citati, la Provincia di Cagliari, la Comunità Montana, Il CONI, l'Ente Foreste, il BIM Flumendosa) che soggetti privati (imprese agricole e agroalimentari, artigiane, commerciali, dei servizi e imprese turistiche nonché associazioni di volontariato che operano nella società civile).

Il GAL ha l'obiettivo di dare attuazione al P.S.L. (Piano di Sviluppo Locale) finanziato, nell'ambito delle politiche comunitarie LEADER, dal Piano Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Sardegna. Il P.S.L. è un progetto di sviluppo elaborato dal partenariato locale per dare risposte ai bisogni del territorio investendo sulle sue eccellenze "l'ambiente naturale, i prodotti agroalimentari e artigianali, i siti archeologici, la qualità della vita" al fine di rafforzare gli aspetti produttivi e potenziare il ruolo che gli attori locali giocano come gestori del territorio e come erogatori di servizi turistici e sociali nell'ambito rurale.

Il GAL intende creare una rete di imprese turistiche che svolgono la loro attività nel e per il territorio, sviluppare un'ospitalità extra-alberghiera in particolare quella turistico rurale, valorizzare le produzioni tipiche promuovendo l'integrazione della filiera e inserendole in un contesto economico prima locale poi nazionale.

Con questa visione abbiamo pensato a questa pubblicazione cercando di raccontarVi con le immagini la nostra Terra per affascinarVi di modo che possiate viverla e gustarla inebriandoVi nei nostri profumi, paesaggi, sapori e colori.

Benvenuti in Sarcidano Barbagia di Seulo terre di fate, laghi e peonie tra i sentieri del grano.

*Il Presidente
Salvatorangelo Planta*

IL TERRITORIO DEL GAL SARCIDANO BARBAGIA DI SEULO

ESCOLCA - ESTERZILI - GERGEI - ISILI - MANDAS - NURAGUS - NURALLAO
NURRI - ORROLI - SADALI - SERRI - SEULO - VILLANOVATULO

Comune	Superficie (Kmq) (ISTAT/2001)	S. A. U. (ha) (ISTAT/2000)	Superficie Boscata (ha) (I.N. Foreste)	Popolazione Totali (n°) (ISTAT/2006)
Escolca	14,72	1.310,9	50	639
Esterzili	100,78	3.720,0	4.108	798
Gergei	36,07	1.790,2	445	1375
Isili	67,93	3.371,2	1.964	2971
Mandas	45,04	2.878,7	1.964	2395
Nuragus	19,87	1.299,4	194	989
Nurallao	34,76	1.339,9	1.711	1394
Nurri	73,9	5.048,7	1.157	2351
Orroli	75,67	4.376,0	2.248	2598
Sadali	49,88	872,4	3.315	983
Serri	19,13	2.399,1	450	730
Seulo	58,86	694,7	5.307	926
Villanova Tulo	40,31	1.475,9	5.720	1196
TOTALE	636,92	30.577,1	28.633	19345

In alto: Cascata di San Valentino - Sadali
A destra: *Su Stampu' e su Turnu* (Sadali - Seulo)
In copertina: Lago Flumendosa



Il mondo agro-pastorale

L'economia prevalente del territorio del Sarcidano Barbagia di Seulo è quella agro pastorale. La produzione ovina è orientata alla trasformazione del latte e della carne. Il latte viene destinato interamente alla produzione di formaggio, nelle principali strutture di trasformazione come la cooperativa di Nurri e i caseifici privati di Nuragus e Mandas, ma si stanno sviluppando anche diversi minicaseifici che lavorano per la diversificazione della produzione.

Il territorio realizza anche una significativa produzione di carne ovina, prioritariamente legata agli agnelli. Nel territorio della Barbagia di Seulo, l'allevamento caprino costituisce una importante risorsa, anche se non ancora pienamente valorizzata e comunque svolta da operatori in prevalenza di giovane età, e consente la produzione di carne (capretti) e latte, per la gran parte destinato alla caseificazione, mentre solo in una quota limitata viene destinata al consumo di latte fresco.

L'allevamento dei suini per la produzione del "porcetto sardo" rappresenta una particolarità regionale; i suini sono allevati allo stato semi brado consentendo la produzioni di carni di altissima qualità. Nel territorio è diffuso l'allevamento bovino semi-brado prevalentemente indirizzato alla produzione di carni di pregio. Inoltre nel comune di Nuragus si trova il più importante allevamento genetico di bovini di razza *Charolaise*.

Nel Comune di Nurri è presente un impianto intensivo cunicolo con macellazione. Nel territorio di Sadali esiste il più grande allevamento da riproduzione di polli da carne *Broilers* del Centro Sud Italia e un impianto intensivo di produzione di conigli.





Il settore caseario

Nurri si distingue per avere da decenni la Cooperativa agricola Unione Pastori che trasforma il latte ovino e caprino in formaggi e ricotte destinati all'esportazione in tutto il mondo. Tale cooperativa sostiene l'economia pastorale di mezza Sardegna e fornisce numeri rilevanti se si pensa agli oltre 1000 soci ed ad una produzione che supera i 20.000 quintali di formaggio annui. L'Unione Pastori, in oltre 40 anni, ha sviluppato la sua attività di produzione e commercializzazione di formaggi ovini e caprini tipici della Sardegna ed ha saputo imporsi nel mercato internazionale, in particolare nella commercializzazione del Pecorino Romano DOP, raggiungendo oggi volumi di prodotto trasformato fra i più importanti nel territorio regionale.

A Nuragus, la Fratelli Maoddi S.r.l. è un'industria che opera nel settore della raccolta e della trasformazione del latte ovino in Sardegna. Il prodotto principale è il Pecorino Romano DOP, cui si affiancano formaggi da tavola di tipo molle, semistagionati, stagionati e ricotta.

A Mandas, dal 1880 il Caseificio Antonio Garau produce i formaggi ovi-caprini tipici della tradizione sarda. Nell'arco di quattro generazioni, grazie anche alle cantine di stagionatura in uso da oltre 130 anni, ha custodito la tradizione e oggi porta sul mercato formaggi ricchi dal sapore antico, quasi perduto ma non dimenticato, come il pepato, il pecorino romano, la gruviera ed altri ancora.

Oltre a queste realtà industriali operano nel territorio diversi minicaseifici (Serri, Esterzili, Gergei, Sadali, Nurri) che trasformano a latte crudo per ottenere il classico pecorino ed il fiore sardo, formaggi da sempre prodotti dai nostri antenati.





Il comparto olivicolo

Ad Escolca e Gergei l'olivicoltura è nei cromosomi dei residenti come provano gli uliveti familiari sapientemente condotti da generazioni e l'eccezionale bontà delle olive locali (l'antica varietà *mallocria*) e dell'olio extravergine.

Nei frantoi della zona (uno ad Escolca e due a Gergei) confluiscono anche i raccolti degli oliveti che tappezzano a macchia di leopardo il vasto comprensorio del Sarcidano e i contrafforti della Barbagia di Seulo. La qualità del prezioso olio viene tutelata in tutte le sue fasi, dalla raccolta al trasporto dei frutti, fino alla loro molitura. I territori di Escolca e Gergei sono ricchi di arbusti e querce, di piante di lentisco e di cardi selvatici che si integrano con gli oliveti che ricoprono le colline verdi creando geometrie naturali di grande suggestione e fascino rendendo l'olio di un sapore ed un profumo inebriante.

Lo squisito olio extravergine di oliva, a cui è stata riconosciuta la DOP Sardegna, è un fruttato leggero di grande pregio e viene commercializzato nell'isola e all'estero nei punti vendita dei prodotti tipici di qualità superiore; le produzioni di extravergine locale si possono trovare al Frantoio F.lli Cadoni e alla Corte Olias di Escolca e al frantoio Argei di Gergei.





Comparto cereali “il pane dei centenari”

La coltivazione del grano appartiene alla tradizione delle popolazioni del territorio, in particolare ad Escolca, Mandas, Gergei dove recentemente è stato istituito un consorzio intercomunale “I Sentieri del grano”, per valorizzare il prodotto grano a scopo alimentare, ma soprattutto al fine di recuperare le tradizioni legate ai processi di seminatura e trebbiatura. Il progetto prevede il recupero delle vecchie strade percorse dai carri e dal bestiame e del borgo rurale di San Simone che ospiterà una fattoria didattica e un centro di documentazione sulle memorie storiche e culturali del territorio.

Altre realtà importanti per la filiera cerealicola si trovano a Nuragus, Nurri e Orroli. In questi territori da sempre si sviluppa la tradizione della coltivazione e lavorazione del grano. Ne sono testimonianza i ritrovamenti archeologici: in ogni capanna prenuragica era presente una piccola mola di pietra “*Piccaperdas*” (martella pietre) per la macina del grano. Dopo secoli, ancora oggi, possiamo ritrovare questa tradizione nel mulino di Angelo Anedda di Nurri dove si continua a macinare il grano con una mola di pietra. Una favola che è anche una realtà economica di qualità in quanto viene macinato il grano “*Senatore Cappelli*”, varietà unica e rara, caratterizzato dalla punta con ariste nere; grano purissimo, senza nessun trattamento chimico, totalmente “biologico” e dalle alte qualità proteiche.



A destra: *Su pani Crispesu* (Orroli)



Viticoltori nel Sarcidano

La coltivazione della vite è diffusa in tutto il territorio con maggiore incidenza nei comuni di Nuragus, Nurallao, Mandas, Orroli e Serri. Particolarmente vocato alla coltura della vite è il territorio arenario di Nurri.

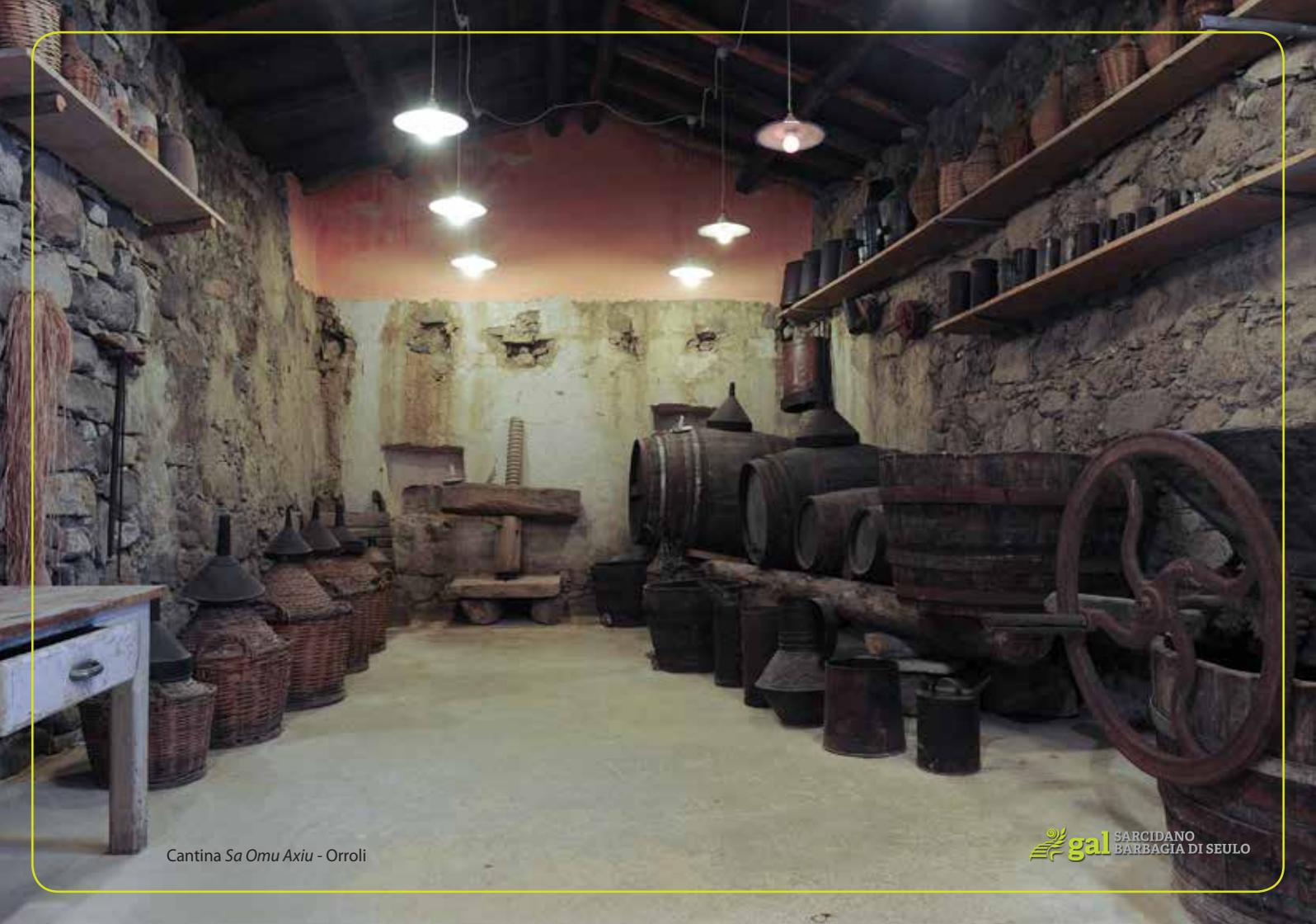
Al contrario, nella Barbagia di Seulo possiamo parlare di una viticoltura "eroica": troviamo solo piccoli vigneti di montagna (600-700 m slm), ad alberello classico, con pendenze molto elevate che impediscono la meccanizzazione e impongono lavorazioni esclusivamente manuali. Si tratta di vini di qualità, destinati solo all'autoconsumo, che potrebbero però essere riconosciuti e valorizzati come prodotti di nicchia.

Il settore dopo la crisi degli anni '80 con la chiusura della cantina sociale di Nurri, sta presentando segni di una certa vivacità produttiva dovuta alla crescente richiesta di vini locali. Il connubio tra tradizione e rinnovamento delle tecniche di produzione e vinificazione sta dando ottimi risultati soprattutto a Gergei (Tenuta Agricola Olianas), Nurri (azienda agricola PaneVino di Gianfranco Manca) e Nurallao (vigneto Santu Teru di Ugo Sionis) dove si stanno affermando nuove aziende vitivinicole che producono vini di qualità e pregio.



1. - 2. - 3. Vigneti e viticoltori area GAL.

4. - Evento GAL: "Percorsi di senso tra gusti e letteratura" - Mandas.
Sullo sfondo. Vigneti Tenuta Olianas - Gergei



Cantina Sa Omu Axiu - Orroli

La tradizione orticola

Il comparto orticolo è diffuso soprattutto nell'area di Isili e Nurallao dove la produzione di pomodori, fagioli, meloni, peperoni e lattughe assume dimensioni interessanti. A Nurri e Villanovatulo si segnalano produzioni di funghi, ortaggi, leguminose, frutta e uva da tavola. Per valorizzare il comparto è stato istituito un Mercato Verde nell'area fieristica di Santa Lucia a Serri per chiudere la filiera a km zero.





I prodotti da forno

Esistono nel territorio piccole attività, prevalentemente artigianali, orientate al mercato del consumo locale del pane, della pasta (Kentos di Viviana Sirigu a Orroli e Antichi Gestì di Donida Serpi a Sadali) e dei dolci (Cristina e Rosita Ulzega a Gergei), che sono di elevata qualità. Le quantità sempre maggiori di produzione fanno sì che tali attività guardino con interesse anche al mercato nazionale.

I prodotti da forno, oltre al pane e ai dolci, anche nella variante del panettone sardo a Nurri, comprendono le paste fresche e da conservazione. Vi sono inoltre alcuni comparti minori, anch'essi organizzati in forma di filiera, che raccolgono produzioni meno importanti dal punto di vista quantitativo, ma di grande interesse dal punto di vista qualitativo in quanto legate da sempre alle tradizioni e alla cultura locale. A questo proposito si possono citare "i *culurgiones*" di Sadali e "i *is picchiritus*" di Seulo.

1. Lavorazione *fregula sarda*
2. Lavorazione *maccarronis de cioliriu*
3. Lavorazione *pistocchedus de cappa*
4. I *culurgiones* di Sadali
5. I *is picchiritus* di Seulo



Kentos il pane dei centenari - Orroli



Altre produzioni emergenti

Prospettive di rilievo sono offerte dall'apicoltura: nel Sarcidano e nella Barbagia di Seulo, operano circa 20 aziende per un totale di 1.500 arnie. Si tratta di un settore che può esprimere grandi potenzialità, poiché la produzione isolana copre solo il 50% del consumo sardo. Il mercato, sia locale che extraregionale, può assorbire significativi aumenti di produzione destinati sicuramente a crescere con l'introduzione della DOP miele di Sardegna.

Le piante officinali, costituiscono una risorsa in fase di valorizzazione nel quadro produttivo dell'agricoltura regionale. Nel Sarcidano Barbagia di Seulo, è presente un'interessante attività pionieristica anche in termini di innovazione tecnologica per ciò che concerne la trasformazione e la distillazione del prodotto, come le aziende di Salvatore Mura a Sadali e di Giorgio Garau a Isili. Le principali erbe aromatiche utilizzate sono: l'elicriso, il rosmarino, il mirto (1), l'iperico (2), la salvia desoleana.

Negli ultimi anni si sta prestando attenzione alla valorizzazione dei funghi e dei tartufi, in particolare la raccolta naturale del tartufo nero pregiato, *Tuber melanosporum* Vittad., il tartufo nero d'inverno, *Tuber brumale* Vittad., il tartufo nero d'estate o scorzone, *Tuber aestivum* Vittad., il tartufo nero uncinato, *Tuber aestivum* fo. *uncinatum* Chatin, il tartufo nero ordinario, *Tuber mesentericum* Vittad., il tartufo nero liscio, *Tuber macrosporum* Vittad., il tartufo bianchetto o marzuolo, *Tuber borchii* Vittad.

La zona dei tuberi, che andrebbe tutelata, si trova tra il territorio di Laconi, Nurallao, Villanovatulo e il tacco calcareo del Sarcidano Barbagia di Seulo, fino a Isili.



Tartufo Scorzone - Nurallao



L'artigianato tipico

A Isili tra le varie produzioni artigianali, riveste un ruolo di eccellenza la lavorazione del rame battuto, dei tessuti nonché l'arte orafa. Si trovano veri e propri artisti nell'arte della tessitura e nella realizzazione di manufatti in rame, oro ed argento. Una significativa presenza del comparto manifatturiero e conciario resiste ad Orroli, mentre è pressoché scomparsa la produzione di macine da mulino in basalto locale che avveniva a Nurri e a Orroli. I comuni di Nurallao, Seulo, Nurri e Sadali si distinguono per la presenza di artigiani esperti nella lavorazione del ferro battuto, delle pelli e tessuti per la fabbricazione di scarpe, gambali, pantaloni in fustagno ed oggetti in pelle nonché per la lavorazione artigianale di coltelli.

L'artigianato del legno è quasi del tutto scomparso, ma ancora sopravvivono alcune piccole aziende produttrici di arredi ed oggetti in legno che rappresentano una risorsa per la loro capacità di integrarsi con il sistema economico endogeno, sintetizzando la tradizione storica, culturale ed artistica dei luoghi.

Si segnala, inoltre, la presenza dell'emergente *atelier* della signora Giovanna Lecca di Isili che tinge i filati con essenze naturali per poi intrecciarli con fili di rame realizzando non solo abiti, ma vere e proprie opere d'arte degne di essere indossate dalle fate che vivono nelle nostre terre.





Particolare lavorazione al telaio - Isili

L'attività estrattiva e le pietre locali

Il Sarcidano e la Barbagia di Seulo sono da sempre territori che custodiscono importanti giacimenti minerali; ne sono significativa testimonianza le diverse fornaci per la calce, segno di una tradizione antica ormai passata, che compaiono d'incanto durante le escursioni nei boschi di leccio o sughere.

Nel territorio di Nurallao diffusi giacimenti di argilla di vaste dimensioni hanno consentito di sviluppare lavorazioni finalizzate alla produzione di tegole, mattoni, brocche, vasi e conche per la panificazione. Per questo, *"i nuradhesusu"*, divennero ben noti in gran parte della Sardegna ed il paese è tuttora conosciuto anche come *"sa 'idda 'e isfrascus"*.

A Sadali una piccola azienda lavora l'argilla a scopi didattici finalizzando la sua attività alla realizzazione di laboratori destinati alle scuole per la riscoperta delle tradizioni e degli antichi mestieri.

Fin dalla prima guerra mondiale il territorio è stato sfruttato per l'estrazione del caolino su scala industriale e dell'argilla refrattaria. Non meno importante è il comparto del lapideo: da sempre la pietra locale è stata utilizzata sia per il recupero dei nostri bellissimi centri storici che per le sculture. Più specificatamente ci riferiamo alle pietre tipiche del territorio che sono l'arenaria *"perda core murau"*, la trachite, il calcare e lo scisto.





Cave di Argilla - Nurallao

Il territorio ambientale e naturale

Il Sarcidano è un variegato territorio quasi al centro dell'Isola che unitamente alla Barbagia di Seulo costituisce la via obbligata che segna geograficamente la transizione tra le regioni pianeggianti e agricole campidanesi e i contrafforti montuosi e le aree pastorali del massiccio del Gennargentu.

Se il Sarcidano è terra di ondulate colline destinate alla coltivazione di cereali con la Barbagia di Seulo si entra nel paesaggio dei "Tacchi" o "Tonneri", formazioni calcaree del versante Occidentale e Meridionale del Gennargentu che va a sconfinare verso l'Ogliastra, risultato della frammentazione dell'originario altopiano, diviso dall'erosione fatta per milioni di anni dai vari corsi d'acqua.

Il geologo Antonio Lamarmora, che aveva dedicato grande attenzione allo studio del territorio della Barbagia di Seulo, li descrive come *"altipiani isolati, i quali hanno certamente fatto parte d'una massa più grande, riunita forse al Sarcidano, che ne è ora separato da un crepaccio grande e profondo, diretto da Nord a Sud, in cui scorrono le acque del Flumendosa"*.

Proprio in virtù di questa conformazione geomorfologia, il Sarcidano - Barbagia di Seulo presenta ambienti e paesaggi di straordinaria suggestione, varietà e rarità costituiti da altipiani e colline, valli e pianori, laghi, gole, grotte e boschi, campagne lussureggianti, abitate da querce e lecci, dai castagni, ma anche dal corbezzolo, dal mirto e dalle essenze mediterranee.

Di grande rilevanza turistico ambientale è la giara di Serri ed il sistema dei laghi, ben tre: Mulargia, Flumendosa, *Is Barroccus* che caratterizzano il nostro territorio, con la possibilità di escursioni indimenticabili in barca ed in battello.

Paesaggi differenti, di grande fascino e di richiamo per gli sport ai fini turistici, nonché teatro di manifestazioni sportive fra le quali il canottaggio e la pesca. Il territorio è caratterizzato da numerosi fenomeni carsici: grotte, inghiottitoi, cunicoli considerati molto interessanti dal punto di vista esplorativo e scientifico. Il patrimonio carsico è di tale rilevanza che gli speleologi hanno dedicato loro un approfondito studio riuscendo a rilevare e descrivere oltre 90 cavità naturali. Ricordiamo la *"Grutta de is Janas"* di Sadali, stimata tra le più belle del territorio che si caratterizza per le concrezioni davvero singolari, una miriade di stalattiti e stalagmiti delle più svariate forme e dimensioni.



La formula di fruizione dei territori montani è in linea con i principi dell'educazione ambientale, orientata allo sviluppo sostenibile



Il patrimonio archeologico

L'intero territorio del Sarcidano Barbagia di Seulo è un itinerario archeologico, ricco di fascino, cultura e storia. Sono siti archeologici di interesse straordinario il *Nuraghe Arrubiu* e le *Domus de Janas* ad Orroli (6), il villaggio nuragico di *Santa Vittoria* a Serri (2), il nuraghe *Is Paras* (3) ossia il nuraghe delle fate a Isili e il Nuraghe *Adoni* a Villanova Tulo (7), l'area archeologica di *Su Angiu* a Mandas, l'edificio megalitico detto *Domu 'e Urxia* a Esterzili (5), il nuraghe *Valenza e Santu Milanu* (4) con il pozzo sacro *Coni* a Nuragus, la *Tomba Aiodda* a Nurallao (1). Si tratta di un vero paradiso naturale per gli amanti dell'archeologia, un'immersione nella vita dei nuraghi e nel loro mito. Tutti i siti archeologici sono gestiti da cooperative in rete tra loro che garantiscono un servizio guida.



**Straordinario
itinerario
archeologico,
ricco di fascino,
cultura e storia**



Nuraghe Arrubiu - Orroli

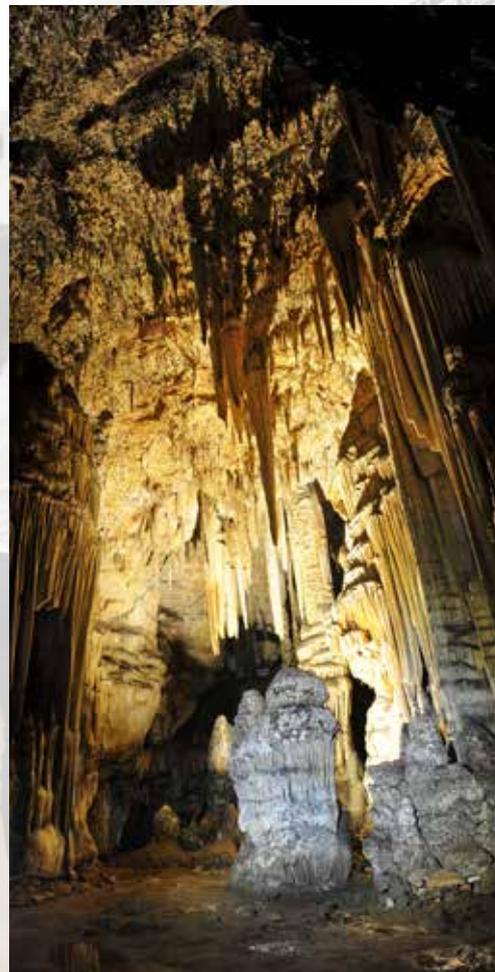


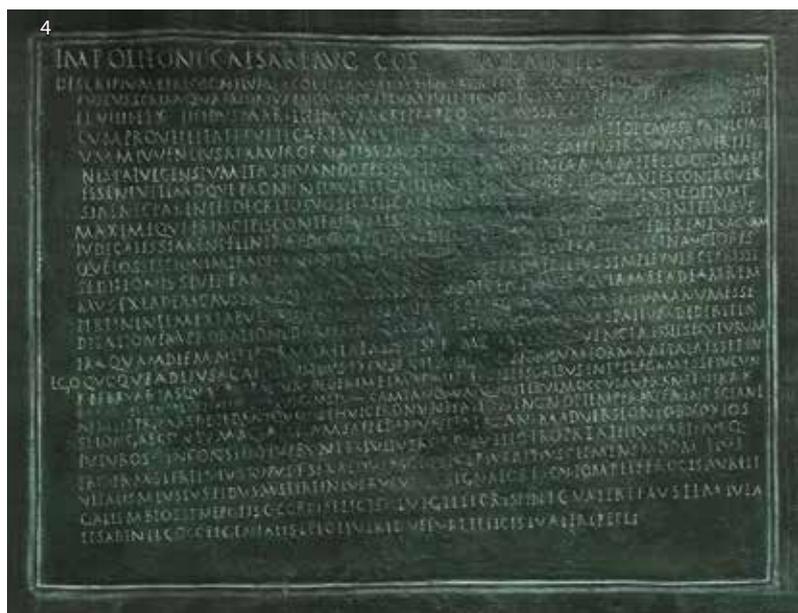
I musei della tradizione e il museo a cielo aperto

Nel territorio del GAL Sarcidano Barbagia di Seulo sono presenti diverse realtà museali. A Mandas: il museo *"I Lollas de is Aiaius"* (1), il Parco Ferroviario *D.H. Lawrence*, il museo dell'Arte Sacra *"Peregrinatio Fidei"* (2) e la Pinacoteca che raccoglie documenti archivistici relativi al tema del feudalesimo. Il museo arte e tradizioni del mondo agricolo *"casa Seu"* di Escolca, il museo *"Su Stampu e Su Turnu"* e sa *"Omu de zia Crammela"* di Sadali, il museo etnografico *"Omu a'xiu"* di Orroli e la Tavola di bronzo di Esterzili (4).

Per quanto riguarda il patrimonio archivistico e bibliotecario, i comuni del GAL posseggono e conservano un patrimonio documentario di grande valore. Nell'offerta di servizi culturali ha una grande rilevanza il Sistema Bibliotecario Sarcidano-Barbagia di Seulo che garantisce un servizio di prestito bibliotecario e interbibliotecario, con tutte le Biblioteche italiane. A Isili, sede del Sistema Bibliotecario, inoltre, è attivo uno sportello linguistico per la valorizzazione e diffusione della lingua sarda ed un museo del rame e del tessuto (3) tra i più importanti dell'intera Isola.

Nel territorio della Barbagia di Seulo operano due Ecomusei, uno a Sadali e l'altro a Seulo. È un sistema che integra le risorse naturalistiche, ambientali e culturali e coinvolge la popolazione che svolge un ruolo attivo nella ricerca e custodia di tali beni. Il sistema eco-museale di Sadali e Seulo abbraccia la valle dell'alto Flumendosa, tra i laghi di *Bau Muggeris* e Villanovatulo, e l'area protetta *Su Stampu 'e su Turnu o Turrunu*, dichiarata patrimonio dell'Unesco. È un territorio che spazia dalle garrighe del Gennargentu fino alla valle del Flumendosa; è un paesaggio ricco di testimonianze archeologiche di insediamenti umani risalenti al neolitico ed al periodo nuragico e di architetture recenti destinate ad usi agropastorali. Grande fascino suscitano gli splendidi alberi monumentale e la peonia *"S'orrosa 'e padenti"*.





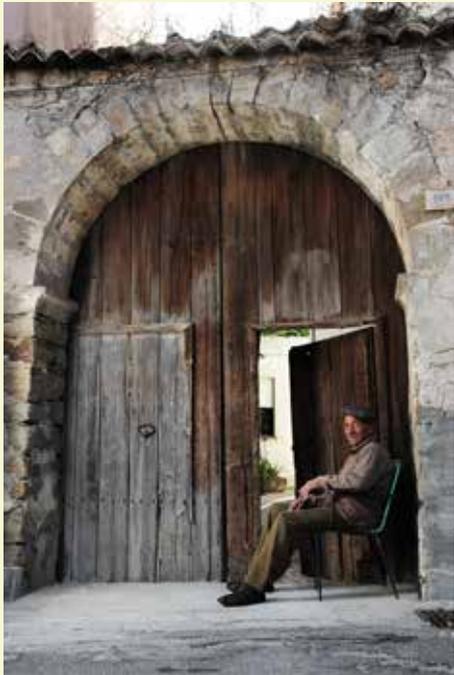
I servizi sociali nella terra dei Centenari

Sarà per il nostro ambiente, per il nostro mangiare sano e naturale, per il nostro stile di vita scandito dai tempi della natura, ma il Sarcidano-Barbagia di Seulo è riconosciuto come la terra dei centenari.

Nel territorio si annoverano centenari in tutti i centri con punte davvero sorprendenti ad Orroli; Giovanni Frau detiene il record della longevità con 113 anni. Il fenomeno è oggetto di studi scientifici ed Orroli è centro pilota del progetto "*Kent annos*" voluto dall'Università degli studi di Sassari.

Il Servizio Sociale Professionale è presente in tutti i Comuni del GAL che oltre a garantire risposte ai bisogni della popolazione funge da osservatorio e filtro delle problematiche presenti ed emergenti. Il servizio svolge la sua attività in un sistema di rete che consente di elaborare risposte integrate e condivise con gli altri servizi presenti nel territorio. Progetti di ippoterapia e ortoterapia ed inserimenti lavorativi, in fattorie agrosociali, sono parte del piano di sviluppo locale del GAL.





Tempo libero

Il Sarcidano Barbagia di Seulo è terra di differenti paesaggi: boschi secolari, laghi, colline e falesie che ben si prestano a sport in cui si vive la natura.

Nei laghi di Is Barroccus di Isili, Flumendosa di Villanovatulo e Nurri, e Mulargia di Orroli, si praticano diverse discipline sportive quali la pesca, la canoa, il canottaggio, il *dragon boat*.

Ad Isili sulle rive del fiume Corrigas, si ergono "le falesie" frequentate dagli amanti dell'arrampicata sportiva su pareti naturali. Arrampicatori di fama internazionale hanno potuto apprezzare questa palestra naturale, meta obbligata per tutti gli scalatori. Le vie sono oltre trecento e hanno diversi gradi di difficoltà, imperdibili.

Gli amanti del *trekking* o della *mountain-bike* possono percorrere la pista ciclabile sorta nella vecchia linea ferroviaria che dalla stazione Sarcidano di Isili arriva a Nuragus o i percorsi dei sentieri del grano o nei boschi della Barbagia di Seulo.

Lo sport equestre è diffuso in tutti i paesi del GAL, nei comuni di Nurallao, Sadali, Orroli, Gergei e Mandas sono presenti diverse associazioni ippiche che organizzano passeggiate, pariglie e rodei che garantiscono emozioni che difficilmente si possono dimenticare.

Di grande suggestione è l'escursione sul **Trenino Verde**, che percorre il tracciato narrato dal poeta Lawrence. Il visitatore rivivrà i medesimi paesaggi, profumi e sapori. Il percorso si snoda dalla vista dell'isoletta di San Sebastiano sul lago di Isili attraversando i tacchi e i boschi di lecci e sughere fino a Sorgono; e da Mandas per arrivare sino ad Arbatax attraversando gli splendidi scenari del lago del Flumendosa per arrampicarsi poi lungo i tornanti dei boschi secolari della Barbagia di Seulo fino a raggiungere le pendici del Gennargentu per poi ridiscendere verso la marina dell'Ogliastra.



1. Escursioni in Mountain-Bike - Isili
2. Escursioni a cavallo - Nurallao
3. Trenino Verde

Arrampicate nelle falesie - Isili



Gli eventi

I comuni del territorio conservano e tramandano in modo autentico una ricca varietà di feste religiose, sagre e tradizioni popolari.

Alcune hanno origini antiche e sono legate ai cicli stagionali e ai riti propiziatori tipici del mondo agro-pastorale come le feste, in tutti i paesi del GAL, in onore di Sant'Antonio Abate con la tradizionale accensione dei falò a metà Gennaio. Sant'Isidoro a Serri e Mandas nel mese di Maggio, San Biagio a Gergei con la tradizione *de su Sessineddu* (3) a Febbraio. San Simone ad Escolca nel mese di maggio, Santa Caterina (2) a Orroli a fine Maggio, Sant'Elia a Nuragus a Luglio, a Serri la fiera di Santa Lucia a Maggio e Santa Vittoria a Settembre, San G. Battista a Isili nel mese di Giugno e San Giuseppe Calasanzio ad Agosto, Santa Rosa a Nurri (1) nel mese di Settembre. Santa Vittoria e San Sebastiano a Esterzili nel mese di Agosto.

Le sagre costituiscono oggi la chiave di lettura delle tradizioni antiche per l'indispensabile apertura delle comunità locali verso un'attiva economia turistica. In questo filone si segnalano *s'Orrosa 'e padenti* (4) nel mese di Aprile e *Andalas* a Seulo nel mese di Agosto. *S'Incungia* a Sadali nel mese di Settembre, la sagra di *su Frigadori* e *de is Coccoeddas* a Esterzili nel mese di Agosto. La fiera degli ovini a Nuragus nel mese di Aprile.

Molte sono anche le manifestazioni che si tengono soprattutto nel periodo estivo legate alla produzione enogastronomica tipica la festa delle ciliegie a Villanovatulo, *sa die de s'Olu* e *su Liore* ad Escolca, la sagra del tartufo a Nurallao in primavera, la sagra *Is Culurgionis* a Sadali nel mese di Agosto, la sagra del formaggio a Nurri nel mese di Giugno e la sagra *de su Succu* a Gergei.

Non mancano nel territorio i festeggiamenti per il carnevale con le maschere tipiche come *s'Urtzu* a Sadali. Di grande interesse culturale nei paesi del GAL sono i riti della settimana Santa e i grandi eventi delle giornate Ducali e il premio *Lawrence* a Mandas nel mese di settembre e il premio letterario Benvenuto Lobina a Villanovatulo nel mese di Giugno.



Maschera tipica s'Urtzu - Sadali



Ospitalità e accoglienza rurale

Il territorio del GAL Sarcidano Barbagia di Seulo è un microcosmo tutto da scoprire per le sue geometrie naturali e la freschezza delle sue vallate, per le bellezze architettoniche caratterizzate da edifici e monumenti storici di grande pregio, ma anche da strutture preposte per la ricettività e per i servizi turistici in generale.

Partendo da questi punti di forza negli ultimi anni è in corso la valorizzazione a fini turistici del patrimonio storico, artistico, culturale ed archeologico di tutto il territorio. Il Sarcidano-Barbagia di Seulo si caratterizza per una notevole potenzialità di offerta turistica diversificata, infatti è significativa la presenza di esercizi alberghieri, di aziende agrituristiche, dell'albergo diffuso e di B&B.

Nel territorio opera il Consorzio Turistico dei Laghi, nato a metà degli anni '90 per promuovere le attività turistiche del territorio e riunisce insieme ai comuni alcune strutture ricettive.

Nelle foto, alcune strutture ricettive del territorio





Servizi e strutture ricettive dei soci GAL

Hotel - Ristoranti

Sadali - loc. Grotte Janas
Hotel Ristorante **Janas** - Pala Rana snc
Faa Stefano - tel. 3463117855

Seulo - loc. Gennesaluna
Hotel Ristorante **Miramonti**
Moi Patrizia Luciana - tel. 0782 58130

Orroli - loc. Taccu
Albergo Ristorante **Antichi Ovili**
Sulis Salvatore - tel. 3939747056

Orroli - via Roma
Albergo Ristorante **Sa Omu Axiu** - S. ARM snc
Vargiu Agostino - tel. 3470077328

Nurallao - loc. Aisara
Ristorante rurale ed escursioni **Aisara**
Floris Miranda - tel. 3494319729

Nurallao - loc. Is Arinus
Ristorante Funtana **Is Arinus**
Serra Katia - tel. 3494313143

Villanova Tulo - via Roma
Ristorante **Su Forraxi**
Mura Mariano - tel. 3286219380

B&B

Escolca - via V. Emanuele, 97
B&B **Il Giardino di Valentina**
Olianas Ignazia - tel. 3286758359

Orroli - via G. Murgia, 9
B&B **Domus Birdi**
Piras Giovanna - tel. 34889388892

Mandas - via Roma, 10
B&B **Antica Locanda Lunetta**
Porcedda Barbara - tel. 3493607889

Mandas - Via Cagliari, 128
B&B e Ristorante rurale **Antica Casa Pasolini**
Zanolla Monica - tel. 3331749491

Sadali - Via Piemonte, 10
B&B **Fragus e Saboris de Sardinia**
Mura Salvatore - tel. 3890464813

Seulo - via Ospitone, 7
B&B **Su Campanili**
Locci Giampiero - tel. 3387698617

Agriturismi

Gergei - loc. Porruddu
Agriturismo **Tenute Olianas**
Olianas Artemio - tel. 335330930

Isili - loc. Atzai
Agriturismo **Su Chelu**
Pala Salvatore - tel. 3386503326

Mandas - loc. Bau Is Ceas
Agriturismo **Le Vigne Ducali**
Carta Ezio - tel. 3491328060

Nurallao - loc. Pira e Laconi
Agriturismo **Is Camminantis**
Secci Angelo - tel. 3387415741

Orroli - loc. Su Pranu
Agriturismo **Sa Stienda**
Vargiu Igino - tel. 3289372510

Serri - loc. Santa Vittoria
Agriturismo **Santa Vittoria**
Loi Ambrogio - tel. 3498705779

Servizi Turistici

Isili - via Mazzini, 75
Servizio guida e accompagnamento
Coop **Sa Frontissa**
Cancedda Daniela - tel. 3804553856

Mandas - via Cagliari, 21
Associazione turistica **Pro Loco**
Fadda Rita - tel. 32926113043

Orroli - piazza Municipio
Associazione turistica **Pro Loco**
Mereu Giampaolo - tel. 3405077097

Nurri/Orroli - Lago Flumendosa
Società di Navigazione dei Laghi srl
Bandinu Sandro - tel. 3929782326

Orroli - c/o Comune
Consorzio Turistico dei Laghi
Orgiana Antonio - tel. 3920696091

Sadali - via Ogliastra, 1
Ecomuseo di Sadali
Uff. tur. comunale - tel. 3451709784

Sadali - via Roma
Centro Comm. **Su Stangu**
Albergo rist. **Montegranicco**
Melis Veronica - tel. 3496939318

Sadali - piazza Cavour
Associazione turistica **Pro Loco**
Carcangiu G. Maria - tel. 3683984299

Seulo - loc. Gennesaluna
Servizi turistici **Montagna Sarda**
Coa Massimo - tel. 3485499380

Seulo - via Libertà, 23
Associazione **Su Scusorgiu**
Boi Giancarlo - tel. 3284143965

Seulo - via Libertà, 60
Ecomuseo dell'Alto Flumendosa Seulo
Locci M. Elena - tel. 3289090641





**LO STAFF GAL SARCIDANO
BARBAGIA DI SEULO**

Presidente:
Salvatorangelo Planta

Direttore:
Franco Pinna

Direttore RAF:
Agostino Orrù

Agente di Sviluppo:
Rita Orgiu

Assistente di Gestione:
Massimiliano Marci

Tecnici LAORE:
Ivo Porcu, Francesco Carta

INFORMAZIONI TURISTICHE



Corso Vittorio Emanuele, 34
località Parco Asusa, ISILI (CA)

Telefax + 39 0782 804102

info@galsarcidanobarbagiadiseulo.it
www.galsarcidanobarbagiadiseulo.it

Attrattori del territorio

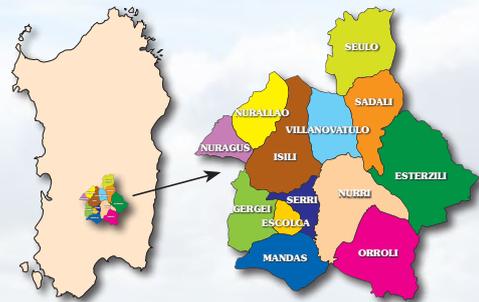
-  Mountain-bike
-  Ippoturismo
-  Trekking - escursioni
-  Speleologia
-  Escursioni in barca
-  Arrampicate
-  Canoa e Kayak
-  Pesca sportiva
-  Percorsi culturali
-  Turismo religioso
-  Trenino verde



**COME
RAGGIUNGERCI**

In aereo:	
Aeroporto Cagliari Elmas	65 Km
Aeroporto Alghero	226 Km
Aeroporto Olbia	219 Km
In auto:	
Porto di Olbia	220 Km
Porto di Arbatax	122 Km
Porto di Porto Torres	200 Km
Porto di Cagliari	70 Km

Scopri il Sarcidano - Barbagia di Seulo



PRODOTTI E SAPORI



CULTURA



AMBIENTE



EVENTI



TURISMO RURALE



ARTIGIANATO



MUSEI



ARCHEOLOGIA



TEMPO LIBERO



OSPITALITÀ E ACCOGLIENZA

GAL SARCIDANO BARBAGIA DI SEULO - SARDEGNA

GAL Sarcidano Barbagia di Seulo Fondazione di partecipazione - Sede operativa Corso Vittorio Emanuele, 34 - località Parco Asusa, ISILI (CA) - C.F. / P.IVA 093036370919 - Telefax + 39 0782 804102
info@galsarcidanobarbagiadiseulo.it / www.galsarcidanobarbagiadiseulo.it

Elaborazione testi e foto: Ivo Porcu e Francesco Carta Agenzia LAORE Sardegna - Staff GAL Sarcidano Barbagia di Seulo
Fotografie di Ivo Pirisi - © GAL Sarcidano Barbagia di Seulo - Realizzazione e stampa: Nuove Grafiche Puddu - Ortacesus (CA)