N° 2 - 2010 - Euro 2,00

MOTORETTA

ISSN 1828-8510

Auto:
100 anni di Alfa Romeo

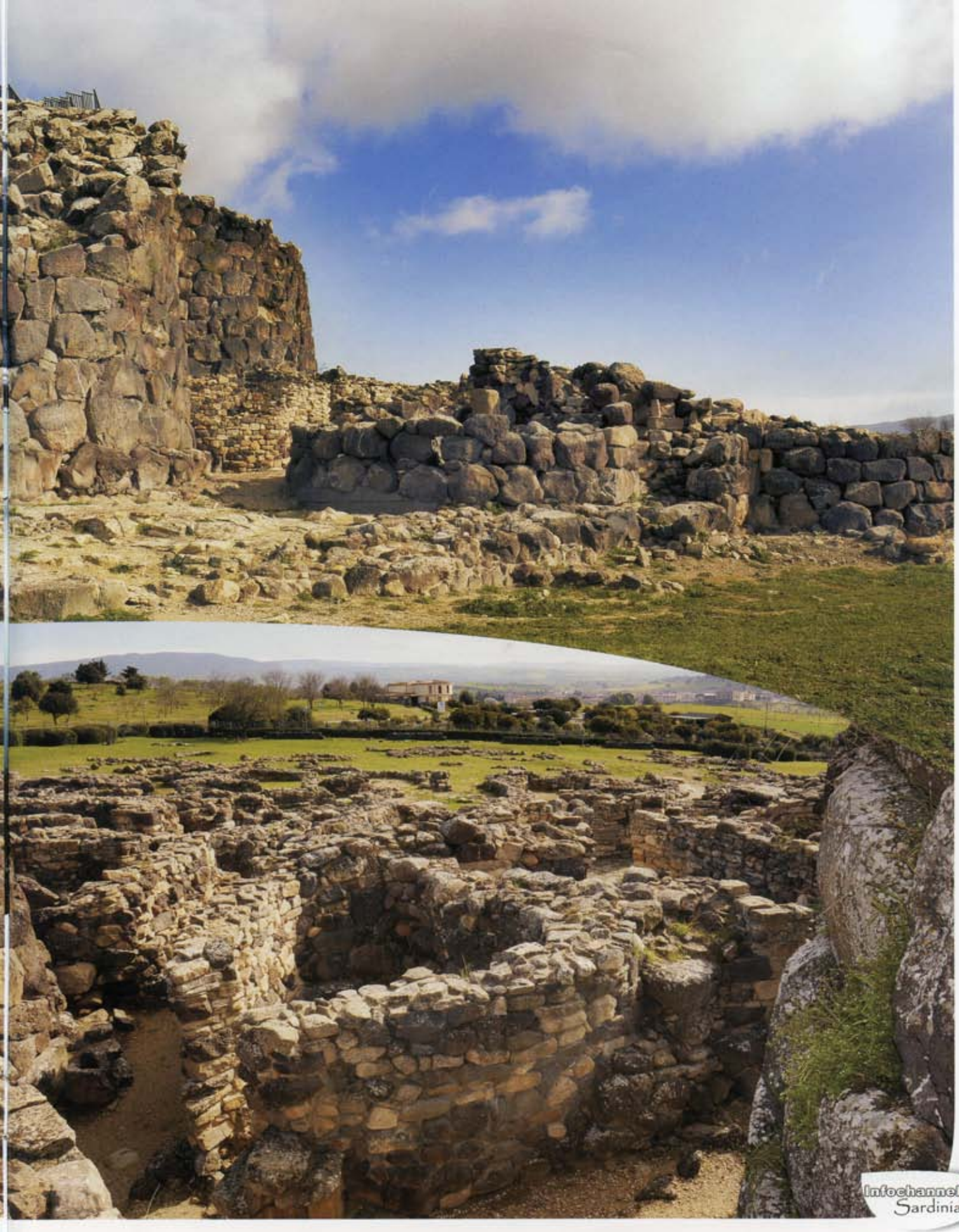
Tecnologie:
JAGUAR C-X75 CONCEPT

Territorio:
Barumini

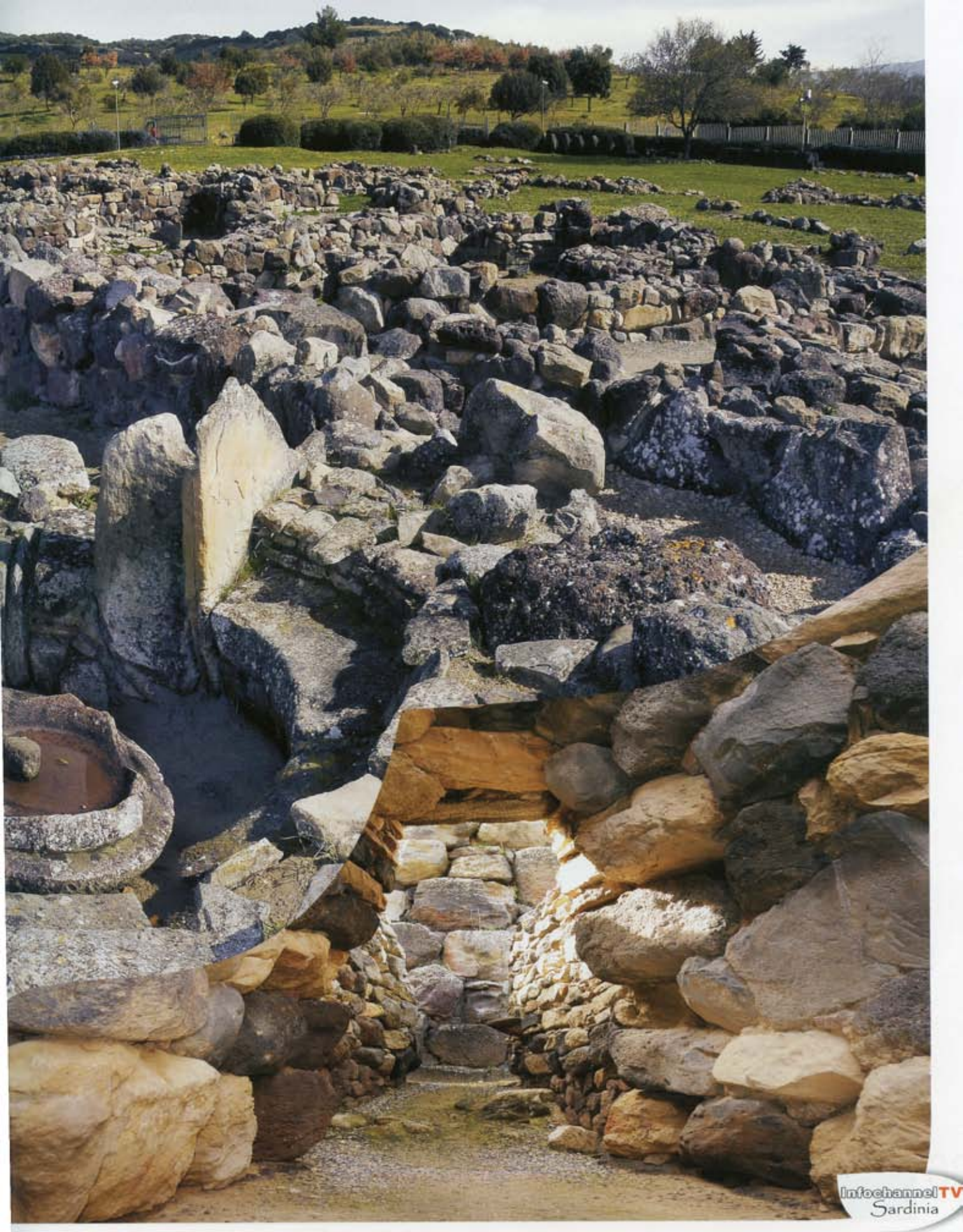
Un intenso viaggio tra storia e natura è ciò che aspetta il visitatore deciso a fermarsi a Barumini. Situato nella subregione della Marmilla, il paese affonda le sue radici in un tempo lontanissimo che ancora oggi vive attraverso alcune tra le testimonianze archeologiche più importanti del mondo

BARUMINI

Il territorio di Barumini è ideale per gli escursionisti, poiché offre la possibilità di una passeggiata nel vicino Altopiano della Giara, oasi faunistica protetta: un paesaggio sospeso tra cielo e terra ed immerso nel profumo e nei colori della macchia mediterranea. Tra le sughere e le odorose piante officinali, il cinguettio degli uccelli e le greggi ovine e caprine che pascolano indisturbate, si potranno incontrare anche volpi, martore e cinghiali, oltre ai famosi cavallini della Giara, indomiti e selvaggi, presenti in circa 500 esemplari.


InfochannelTV
Sardinia

Il paese sorge a valle, in una conca da cui, probabilmente, deriva il nome: benché la ricostruzione del toponimo non abbia documentazione certa, Barumini sembra presentare la radice "bar", che nell'antica lingua dei Sardi significa "cavità", mentre "ùmini" indicherebbe un luogo spazioso. Luogo basso e spazioso, dunque, in cui la civiltà si è insediata fin dal Neolitico, attraversando senza soluzione di continuità diverse epoche: Nuragica, Punica e Romana, così come testimoniano i resti archeologici e gli oggetti di cultura materiale rinvenuti nella zona. È all'epoca Nuragica, che va dall'Età del Bronzo all'Età del Ferro, che si deve il maggior numero di ritrovamenti, con la presenza sul territorio di ben 27 nuraghi costruiti con conci di pietra basaltica. Il più noto è senza dubbio Su Nuraxi, una vera e propria città dominata da un nuraghe a struttura complessa, scoperto negli Anni '50 dall'archeologo baruminese Giovanni Lilliu. Il sito è stato inserito nel 1997 nelle liste dell'UNESCO in qualità di esempio più completo e meglio conservato di nuraghe, considerato a sua volta come la massima espressione architettonica e simbolica dell'antica civiltà della Sardegna, testimonianza di una cultura millenaria dalle peculiarità uniche, collegata alle altre civiltà megalitiche del bacino del Mediterraneo. Di grande rilievo è anche su Nuraxi 'e Cresia, considerato il secondo miracolo archeologico di Barumini: un maestoso nuraghe trilobato emerso nel corso dei lavori di ristruttu-


InfochannelTV
Sardinia

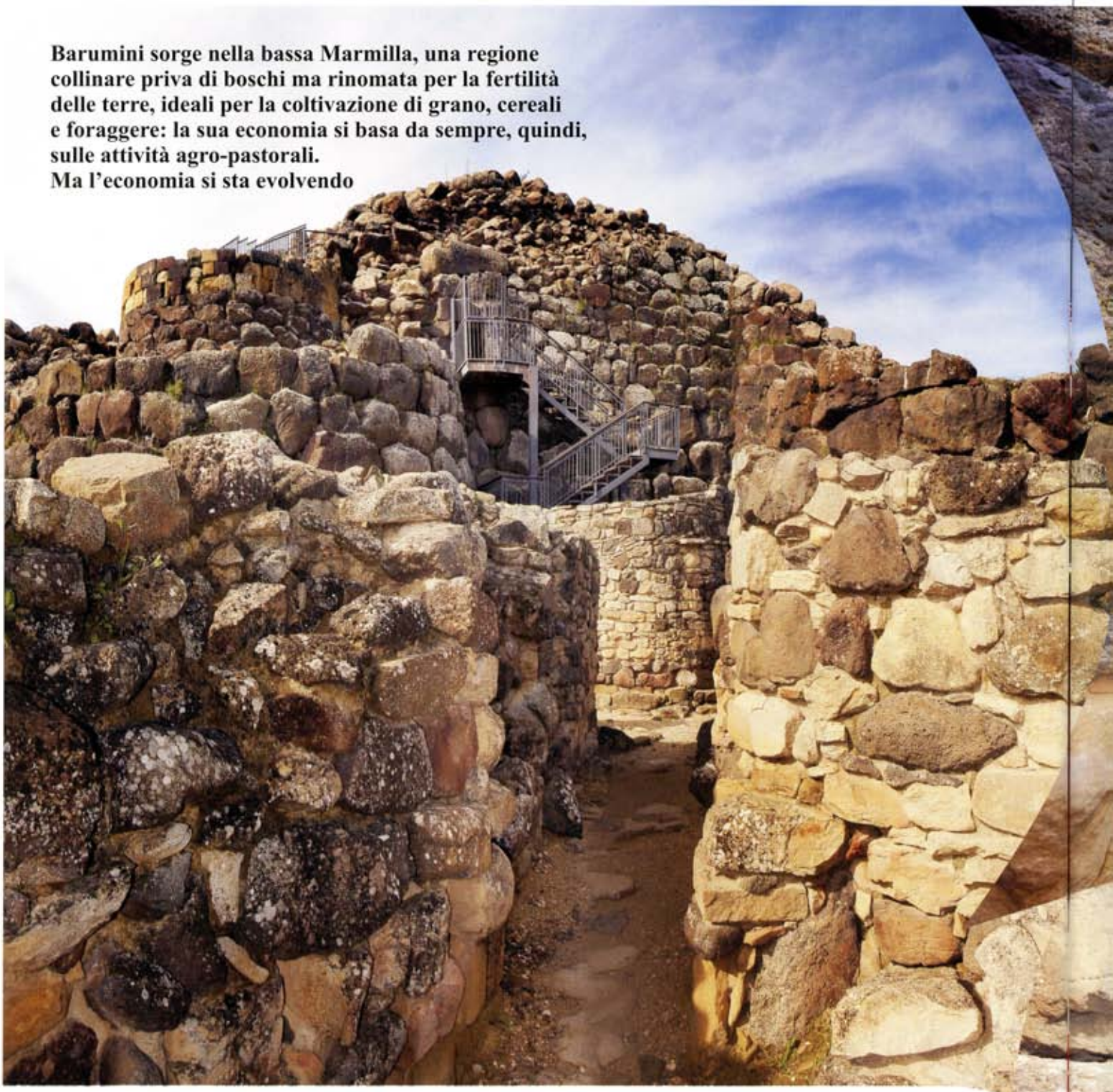
razione di Casa Zapata, palazzo costruito nel XVI secolo e abitato fino agli Anni '80 dall'ultima discendente della famiglia dei Marchesi Zapata. Oggi Casa Zapata rappresenta un importante polo museale ed archivistico, che custodisce e mostra al pubblico le strutture del Nuraxi 'e Cresia grazie ad un accurato intervento di valorizzazione.

Accanto a questo polo, è possibile visitare anche il centro di documentazione Giovanni Lilliu, che ospita mostre temporanee e permanenti e diversi servizi.

Le testimonianze dell'epoca nuragica non sono, tuttavia, l'unica attrattiva di Barumini: lo stesso centro del paese risulta particolarmente interessante per via delle sue abitazioni rurali, tipiche di un luogo da sempre consacrato all'agricoltura ed alla pastori-

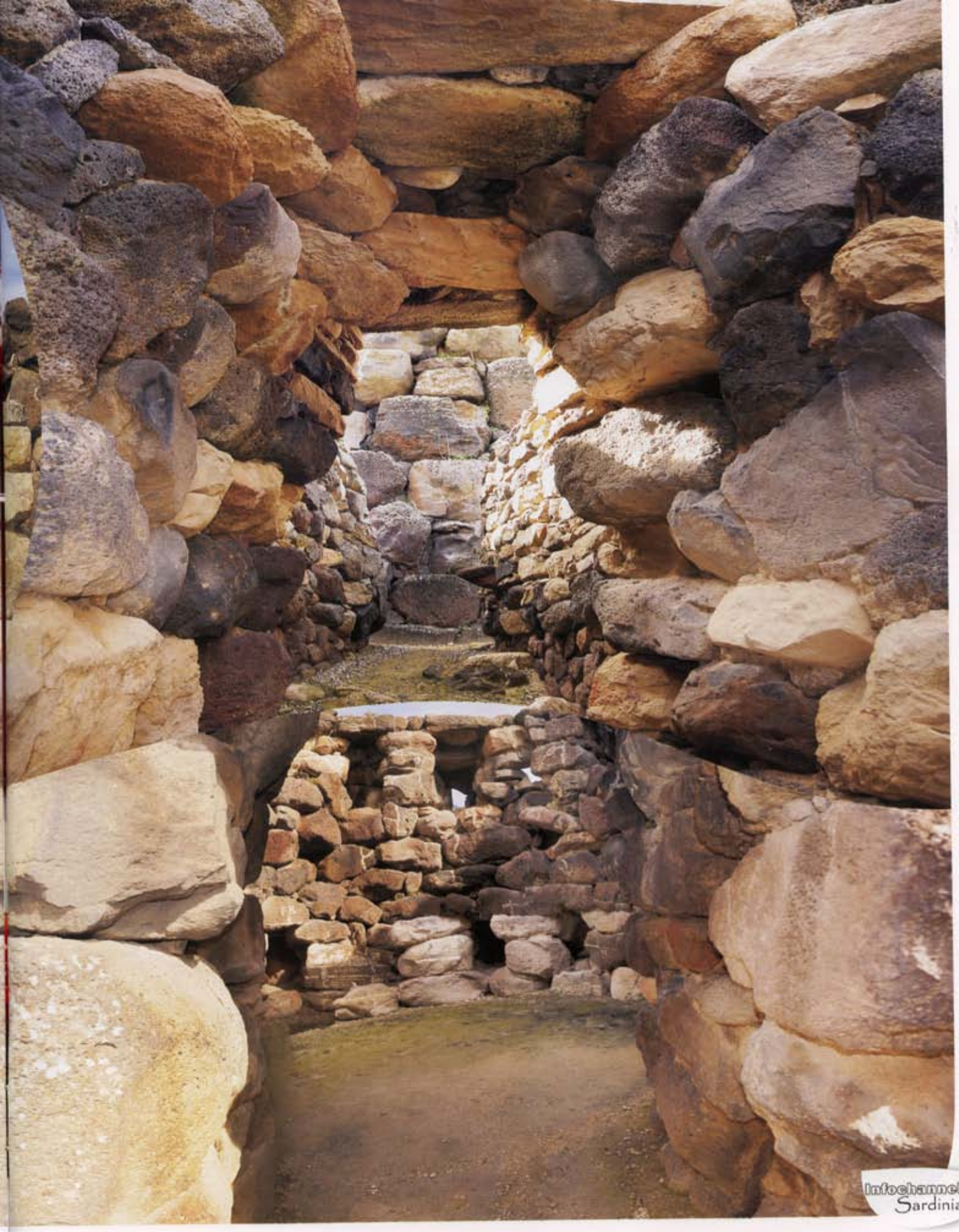
InfochannelTV Sardinia

Barumini sorge nella bassa Marmilla, una regione collinare priva di boschi ma rinomata per la fertilità delle terre, ideali per la coltivazione di grano, cereali e foraggere: la sua economia si basa da sempre, quindi, sulle attività agro-pastorali.
Ma l'economia si sta evolvendo



zia, che presentano la tipologia a corte sviluppata su due piani e si affacciano per le vie del paese con bellissimi portali ad arco. Dal punto di vista storico, sono di grande importanza anche le architetture religiose: le chiese sono dei piccoli gioielli costruiti da maestranze pisane, aragonesi, spagnole e sarde, che si possono visitare sia nel centro storico sia in aperta campagna, in una fusione totale tra spiritualità e natura circostante.
In paese si può inoltre visitare il Convento dei Cappuccini, fondato nel XVII secolo grazie ad una cospicua donazione del barone Don Francesco Zapata; opera di rara bellezza architettonica e di grande valenza storica e religiosa, non è che uno dei numerosi motivi per trascorrere un po' di tempo a Barumini.

La cultura del grano, a Barumini come in tutta la Provincia del Medio Campidano, è fortemente radicata, tanto che gli stessi Romani fecero della Marmilla uno dei "granai di Roma". Non manca quindi una tradizione legata alla panificazione, in particolare del noto *civraxiu*, pane di grande pezzatura caratterizzato dalla fragranza e morbidezza della mollica, rivestita da una crosta bruna. I tipici *malloreddus*, ma anche ravioli ripieni di ricotta, la fregola e *su trigu cottu* (grano cotto), che si prepara il primo dell'anno come segno di buon auspicio, sono solo alcune tra le numerose specialità della tradizione culinaria della zona. Accanto al grano è rinomata la produzione di legumi e cereali, in passato considerati il piatto dei poveri, con i

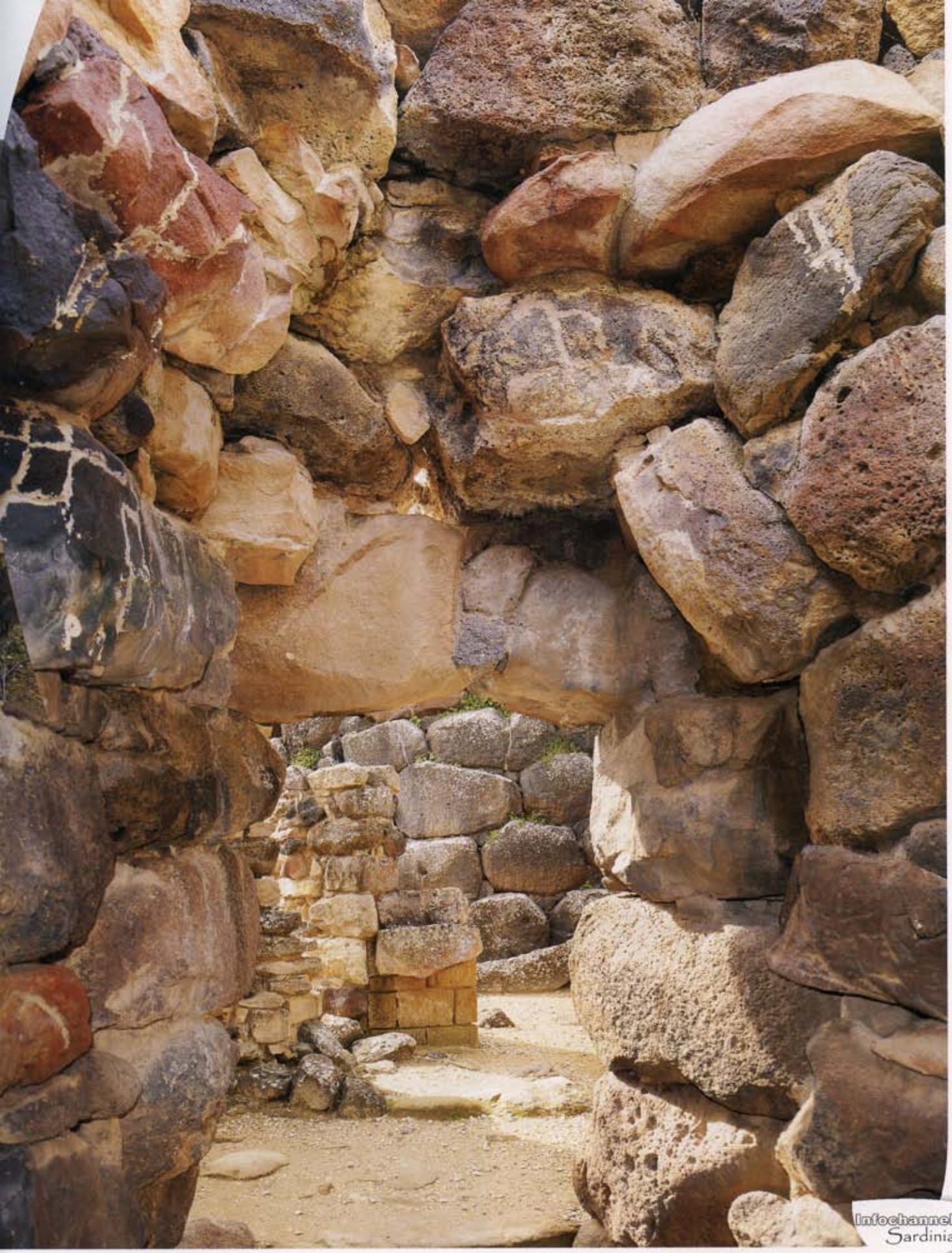

InfochannelTV
Sardinia

quali si cucinano le minestre o si accompagnano i secondi.

Il patrimonio ovino è uno dei principali settori dell'economia del paese e vanta un'antica tradizione, in quanto già dal 1776, Francesco Zapata, latifondista della Baronia, importò alcuni montoni di Barberia per migliorare la razza ovina. Da 90 anni a Barumini si svolge la fiera degli ovini di razza, che ha portato il settore zootecnico a livello di primato europeo, mentre nel mese di Maggio si svolge la tradizionale sagra della tosatura della pecora. La zona, per la presenza di territori pianeggianti e collinari, è stata da sempre frequentata da porcai e caprai. Questa tradizione pastorale si esprime nella diversificata ricchezza gastronomica: arrosto di agnello, capretto da latte e maialetto, pecora in umido o in brodo, *cordula* (treccia di interiora di agnellone, pecora o capra), *tratalia* (coratella di agnello o capretto da latte), cinghiale in umido.

Tutti i piatti sono spesso insaporiti con olio d'oliva ed erbe aromatiche che crescono spontanee nei dintorni, come la menta, il timo, la salvia o il finocchio selvatico per le zuppe di legumi o per la carne di agnello, il cardo, la cicoria e l'asparago selvatico.

Altri prodotti della campagna, come lumache e funghi, sono utilizzati a contorno dei piatti tradizionali.


InfochannelTV
Sardinia

A questi si aggiungono i prodotti dell'orto e dei campi, soprattutto pomodori e carciofi.

Riveste inoltre un'importanza fondamentale per la zona la coltivazione dello zafferano, utilizzato per i dolci, per i primi piatti o per la produzione di liquori digestivi.

Legata alla tradizione pastorale è invece la produzione di formaggi: pecorino stagionato e formaggio fresco, caprino e ricotta. Quest'ultima è impiegata in modo particolare per la preparazione di dolci tradizionali e per i ravioli.

Sono prodotti tipici anche i dolci di mandorle e uva passa. Ingrediente fondamentale per la produzione dei dolci è il miele, caratterizzato da sapori e profumi riconducibili alle specie floreali della zona. A Barumini è rinomato quello di eucalipto, di corbezzolo e il classico millefiori. Il miele è impiegato anche per la realizzazione di cosmetici naturali, pappa reale e caramelle. I vigneti locali producono ottimi vini: monica, cannonau e bovale, malvasia, moscatello e semidano. Questa tradizionale economia, legata alle attività agro-pastorali, ha influenzato la produzione artigianale del paese e della zona, specializzata nella creazione di oggetti utili per il lavoro quotidiano: aratri, zappe, gioghi, asce, pialle, cestini, setacci, tini, botti, manufatti in pelle, stoffa, terracotta e vetro. Le canne palustri che crescono in prossimità del corso d'acqua "Su frumini" (fiume Mannu) sono utilizzate, a Barumini, per la costruzione delle Launeddas, lo strumento musicale più antico della Sardegna, formato da tre canne di giunco unite tra loro e suonato in occasione delle processioni religiose.

Siamo del parere che luoghi come "Su Nuraxi", il magnifico sito archeologico qui raffigurato, riescano a trasmettere emozioni e vibrazioni molto intense e particolari. Provate a sedervi su una di queste pietre, possibilmente al di fuori degli orari in cui le comitive di visitatori affollano il recinto, magari in una giornata di pioggia, e provate a sentire che cosa vi suggeriscono le antiche civiltà sarde che popolarono questi luoghi.
Chi erano, cosa facevano, cosa pensavano. Alla fine vi sentirete orgogliosi, partecipi di essere al centro del mondo, un mondo di cui oggi, forse, "ci vergogniamo". Perché nessuno è profeta in Sardegna? Neanche chi ha costruito tutto questo.

InfochannelTV Sardinia