

Allegato alla deliberazione G.C. n. 53 del 26/05/2011. Si compone di n. 18 pagine.

Bando pubblico per il finanziamento di eventi regionali di promozione istituzionale dei prodotti agro alimentari di qualità.

Attività di promozione e pubblicità istituzionale dei prodotti agro alimentari di qualità. Approvazione bando pubblico per il finanziamento di eventi regionali di promozione istituzionale destinato a Comuni singoli o associati.

In viaggio nei Sapori del Barigadu

**Associazione dei Comuni
di Bidonì, Nughedu Santa Vittoria, Ardauli, Neoneli, Ulà Tirso, Busachi**

luglio 2011

Titolo progetto: *In viaggio nei Sapori del Barigadu*

Bando pubblico per il finanziamento di eventi regionali di promozione istituzionale dei prodotti agro alimentari di qualità

I. Associazione del Barigadu: inquadramento territoriale, paesaggistico e storico.

I paesi che hanno deciso di condividere le attività di promozione e valorizzazione delle risorse eno-gastronomiche locali e i relativi contesti territoriali-ambientali di riferimento sono: Bidonì, Nughedu Santa Vittoria, Ardauli, Neoneli, Ulà Tirso e Busachi. Tutti i sei paesi sorgono nella regione storico-geografica del Barigadu, in provincia di Oristano, nella Sardegna centro-orientale e si caratterizzano per un'economia ed un contesto socio-culturale profondamente legati a valori e tradizioni locali, che si ripetono secondo una scansione temporale che segue il calendario della civiltà contadina e pastorale delle aree più interne della Sardegna. Complessivamente i sei comuni registravano al 1° gennaio 2010 una popolazione residente di 4443 abitanti (fonte ISTAT) su un'estensione territoriale di circa 18.700 ettari.

I quattro elementi naturali si fondono nel territorio: l'acqua dei fiumi Tirso e Taloro e del lago Omodeo, la terra della media valle del Tirso, l'aria delle alte colline e dei monti che sovrastano il versante orientale del grande lago e il fuoco della tradizione che anima le comunità che popolano tutto il territorio.

L'origine geologica del territorio del Barigadu risale all'era Terziaria (26-25 milioni di anni fa), ai forti movimenti tettonici seguiti alla deriva nel Mediterraneo della micro-placca composta dalla Sardegna e dalla Corsica staccatasi dal continente europeo. Tali movimenti diedero origine alla "fossa sarda", la grande depressione che si estende dal golfo di Cagliari a quello dell'Asinara. Il fondo di questa depressione, a causa delle forti spinte endogene, è stato interessato nei millenni da importanti e profondi stravolgimenti naturali originati dall'intensa attività vulcanica e dalla impetuosità delle acque dolci e dalle incursioni di quelle marine che hanno modellato fino a circa 4-5 milioni di anni fa il territorio della media valle del Tirso.

In particolare la regione del Barigadu, sulla riva sinistra del Lago Omodeo, è testimone di queste profonde trasformazioni con le sue imponenti bancate di ignimbriti rosa e rosso violacee oligo-mioceniche, formatesi con il consolidamento del magma e dei materiali piroclastici effusi dai vulcani in forma di nubi ardenti; così si sono formati i brevi altipiani dai fianchi strapiombanti presenti ad Ardauli, Busachi, Neoneli, Nughedu Santa Vittoria. L'area è ricca di corsi d'acqua appartenenti al versante orientale del bacino idrografico del fiume Tirso, il più importante della Sardegna.

I sei paesi di progetto ben rappresentano nel loro insieme le peculiarità ambientali, morfologiche e paesaggistiche del contesto territoriale del Barigadu: i paesaggi dell'acqua dei fiumi Tirso e Taloro, che trovano una sintesi nel territorio di Bidonì, caratterizzato da un paesaggio dolce e collinare prevalentemente adibito a pascolo, in cui domina la macchia mediterranea, dell'olivastro e del lentisco. Qui i due fiumi si fondono e scompaiono per dare vita al grande Lago Omodeo, per lungo tempo il bacino artificiale più grande d'Europa: il paesaggio lacustre, dominato dalle alte colline di Nughedu Santa Vittoria, che pare senza confini nel territorio di Ardauli, con la suggestiva e incantevole veduta offerta dal Novenario Campestre dedicato ai Santi Quirico e Giulitta. Poi dai paesaggi dell'acqua si risale di quota, si torna sulla terra, dove

le dolci colline diventano piccole creste montuose, con pendii scoscesi e profondi sollchi vallivi, dove l'asprezza del territorio consente un'attività agricola limitata alla tradizionale coltura di oliveti e vigneti che ricongiungono il territorio di Ardauli con quello di Nughedu Santa Vittoria e Neoneli, paesini abbracciati da verdi e rigogliose foreste. Qui il bosco che li circonda varia secondo le altezze rispetto al livello del mare e vede dominare ora le querce da sughero, ora le roverelle, oppure, nelle zone più alte, alberi di leccio e agrifoglio. Il viaggio continua: Neoneli, Ulà Tirso, accomunati dalla tradizione vitivinicola della del Cannonau e del Bardoiese, e dalle folte e rigogliose foreste che a Ulà Tirso degradando tornano sull'acqua, sempre quella del Lago Omodeo, da dove il grande bacino artificiale ha avuto origine: sul "*Passo con barca*", dove per secoli l'attraversamento del grande fiume è avvenuto grazie alla piccola imbarcazione messa a disposizione proprio dal comune di Ulà Tirso, fino a quando nell'ormai lontano 1912 l'ingegner Angelo Omodeo lo scelse come il luogo in cui dare vita al grande sbarramento del Tirso, con la Diga di Santa Chiara. Chiude l'ideale itinerario il territorio di Busachi che per le sue caratteristiche morfologiche e ambientali, con le alte colline e le estese vallate adibite a pascolo, nonché per le vicende storiche e le sue tradizioni enogastronomiche e culturali rappresenta il punto di unione del territorio del Barigadu e allo stesso tempo ne delimita anche fisicamente il passaggio tra la media e la bassa valle del Tirso, con l'imponente diga che sbarra l'omonimo fiume in località Cantoniera, la nuova diga che origina il Lago Omodeo, intitolata ad Eleonora d'Arborea.

La frequentazione umana del territorio della media valle del Tirso si presume abbia avuto origine già nel Neolitico Antico, come suggerito dai numerosi microrilievi geometrici in ossidiana, sapientemente lavorati, rinvenuti nel territorio dell'agro di Ardauli, Busachi, Fordongianus, Sorradile e Sedilo. Questi primi gruppi umani trovarono un ambiente molto favorevole: abbondanza d'acqua per la presenza del fiume e di numerose sorgenti, terreni fertili per la pratica dell'agricoltura e dell'allevamento del bestiame, possibilità di esercitare caccia e pesca. La frequentazione consistente del territorio iniziò nel Neolitico Recente, epoca della Cultura di Ozieri (3500-2700 a.C.) come testimoniato soprattutto dalle numerose *domus de janas* censite e distribuite su tutto il territorio che si affaccia sull'attuale Lago Omodo, (con una densità di domus pari a 0,60/kmq contro la media regionale di 0,08/kmq) e in particolare per il Barigadu in tutti e sei comuni di progetto associati, (complessivamente 128 domus su un'estensione di 186,67 kmq, maggiormente concentrate rispettivamente nei territori di Busachi (70), Ardauli (33) e Ulà Tirso (11). Date le risorse naturali disponibili la frequentazione del territorio è proseguita nei millenni: in tutta l'epoca nuragica (complessivamente sono presenti nel territorio dei sei comuni oltre 50 emergenze tra nuraghi, tombe di giganti e villaggi nuragici). Anche in riferimento all'epoca storica nel territorio di progetto sono presenti numerosissime testimonianze del passaggio e della frequentazione umana: in epoca punica (Monte Santa Vittoria di Neoneli) ma soprattutto di epoca romana con i numerosi resti di villaggi, necropoli, ponti e strade di attraversamento e collegamento (come il tratto della Karalibus-Turrem in Località Bia Isterrida davanti al Nuraghe S. Marra in agro di Busachi). In epoca medioevale il territorio di progetto faceva parte del Giudicato d'Arborea, amministrativamente compreso nella Curatoria di Parte Barigadu avente come capoluogo il villaggio di Busachi. Numerose sul territorio anche le testimonianze materiali del periodo medioevale: dalle architetture urbane civili e religiose, realizzate nella caratteristica pietra locale, la trachite rosa, e artisticamente decorate dai *picapedrers*, di cui nel territorio si è tramandata e conservata nel tempo la maestria nella lavorazione della morbida pietra vulcanica, alle numerosissime chiesette e novenari campestri. Questi ultimi, sia che si affaccino lungo la sponda sinistra del Lago Omodeo (Ardauli), o che si trovino nelle zone più interne e montane del territorio (Bidoni, Neoneli, Nughedu Santa Vittoria, Ulà Tirso e Busachi) offrono al visitatore

suggestive e spettacolari vedute per la bellezza e lo stato di conservazione dell'ambiente.

Oltre agli aspetti naturalistici, alla contiguità territoriale e alle medesime vicende storiche i sei paesi sono accomunati anche dal forte attaccamento alle proprie tradizioni enogastronomiche che si fondano sugli stessi elementi di base: l'agnello, il maiale, le patate, l'olio d'oliva e i vini, solo per citarne alcuni, declinate a livello locale in preparazioni culinarie e accostamenti del tutto peculiari, attraverso il sapiente utilizzo di spezie ed erbe aromatiche, quale maggiorana e zafferano, che crescono spontaneamente nel territorio, il che rende il paniere di queste produzioni enogastronomiche tipiche, uno specchio fedele della ricchezza e della varietà paesaggistico territoriale del Barigadu, in cui tali tradizioni sono nate e si tramandano nel tempo.

II. Prodotti agroalimentari interessati.

- ⤴ Agnello di Sardegna IGP e formaggi ovini;
- ⤴ Malloreddos e pane tipico (“Su pane pintau”, “Su pane modde” e “Sas cocois con gherdas”);
- ⤴ “Culurzones de patata de nebidedda di Ardauli” e “S'Ortau di Ardauli” (Certificazione d'origine ottenuta nel 2008 dall' Accademia Italiana della Cucina, riconosciuta ai sensi della L.17 ottobre 1996 n. 534), Olio extravergine d'Oлива;
- ⤴ Cannonau D.O.P, formaggi, pani e dolci locali;
- ⤴ Bardoiese, Sos Cannisones, Pistocu e simbula, pistocu e simbula, formaggi, salumi e dolci tradizionali;
- ⤴ “Su Succu a sa Busachesa” (Certificazione d'origine ottenuta nel 2007 dall' Accademia Italiana della Cucina, riconosciuta ai sensi della L.17 ottobre 1996 n. 534)

Produzioni eno-gastronomiche tipiche promosse e valorizzate dal progetto

Bidonì partecipa al progetto in forma associata con la “**Sagra de s'Anzone**”, che si tiene il lunedì di Pasqua sulle sponde del lago Omodeo, all'interno della pineta di Istei, allestita per l'occasione per ospitare i numerosissimi partecipanti al pranzo tipico offerto dalla Pro-Loco.

Gli allevatori di Bidonì, assieme a quelli di Sorradile e Ghilarza sono stati tra i primi aderenti e firmatari del **Consorzio per la tutela dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) Agnello di Sardegna** e attualmente circa il 90% delle aziende agricole di Bidonì aderiscono al sistema di tutela. Come prescrive il disciplinare del consorzio, l'agnello IGP di Sardegna allevato nel territorio di Bidonì è allevato in totale libertà, a diretto contatto con il sole, il vento e l'aria pulita. Si alimenta col latte materno nel tipo “da latte” e con gli alimenti naturali e delle essenze spontanee della macchia mediterranea, in particolare olivastro e lentisco abbondanti nei pascoli di bassa e media collina che caratterizzano il territorio del piccolo comune. Il prodotto di questa peculiare forma di allevamento non conosce sofisticazioni e/omanipolazioni, non subisce stress o forzature alimentari. La dimensione media di 200/250 capi per azienda per la sua adeguata gestibilità, unita alle caratteristiche biologiche e climatologiche dei pascoli del Barigadu garantisce la qualità e il gusto dell'agnello di Bidonì. La carne dell'I.G.P. Agnello di Sardegna è un alimento ideale sia sotto il profilo nutrizionale sia per quanto riguarda il gusto. La sua carne bianca, molto tenera e magra, è estremamente digeribile e ricca di **proteine nobili**. Questo la rende particolarmente indicata nelle diete di tutti coloro che hanno bisogno di un alimento leggero ma ad alto valore energetico: ragazzi, sportivi, convalescenti. Inoltre è ricca di sapore e risulta squisita in tantissimi modi, tutti semplici

da cucinare. L'agnello di Sardegna esprime nel modo più genuino **la natura incontaminata della sua terra**. È il risultato di una cultura e di una tradizione antichissima, quella pastorale da sempre strettamente legata alla storia e all'economia della Sardegna.

Nughedu Santa Vittoria partecipa con **Sos Malloreddos a su zafaranu**, piatto tipico nughedese, è apprezzato per il gusto aromatico che gli conferisce lo zafferano. La preparazione è meticolosa con tempi medio-lunghi. Il paese vanta inoltre una forte tradizione nell'arte della panificazione, tanto è vero che si possono contare non meno di dieci tipi di pane. Tra questi da segnalare **"Su pane pintau"**, **"Su pane modde"** e **"Sas cocois con gherdas"**.

Ardauli partecipa con **"Culurzones de patata de nebidedda di Ardauli"** e **"S'Ortau di Ardauli"** (Certificazione d'origine ottenuta nel 2008 dall' Accademia Italiana della Cucina, riconosciuta ai sensi della L.17 ottobre 1996 n. 534), **Olio extravergine d'Oliva**.

Nonostante la tradizione gastronomica di Ardauli rispecchi quella di gran parte dei centri dell'entroterra sardo con una cucina che ha le sue origini nella cultura contadina e pastorale, tuttavia esiste una produzione tipica ed originale (*sos culurzones de patata*), che ormai da diversi anni l'Amministrazione Comunale di Ardauli in collaborazione con l'Associazione culturale S. Quirico cerca di valorizzare e far conoscere anche al di fuori del contesto paesano, attraverso l'organizzazione di una sagra/serata gastronomica che coincide con l'ultima serata delle novene dedicate ai Santi Quirico e Giulitta, nell'omonimo novenario campestre situato nei pressi del Lago Omodeo. Nel dettaglio si tratta di un primo piatto a base di una pasta ripiena, alla quale si lega anche una specifica ritualità legata ai festeggiamenti dei Santi a cui è dedicato il novenario: *sos culurzones de patata* (ravioli di patata) con un ripieno a base di patata, olio d'oliva, pecorino grattugiato, ma soprattutto *nebidedda* (maggiorana), un'erbetta aromatica che conferisce a questi ravioli un gusto veramente particolare, tanto da renderli unici nel loro genere. L'appuntamento estivo, nella serata conclusiva dei festeggiamenti che si svolgono in occasione delle novene dei SS. Quirico e Giulitta è diventato un vero e proprio appuntamento fisso che richiama nel novenario numerosi ospiti che giungono sia dai paesi limitrofi, come anche da altre parti dell'isola, richiamati proprio dal desiderio di scoprire uno dei piatti tipici del paese di Ardauli. La serata gastronomica a base di ravioli di patate (*culurzones de patata*), in questi ultimi anni, è stata portata avanti dall'Associazione San Quirico, supportata finanziariamente dall'Amministrazione Comunale, ritenendo di grande importanza per la comunità locale la valorizzazione delle specialità locali, tra cui il primo piatto, unico nel suo genere, dei "culurzones de patata de nebidedda" di Ardauli, non riscontrabile in altre località della Sardegna. D'altronde, si precisa che con atto notarile dell'Accademia Nazionale della Cucina è stato certificata proprio questa peculiarità e di questo l'Amministrazione Comunale ha tenuto conto per far sì che il piatto possa essere conosciuto e apprezzato anche fuori dal contesto locale, in un'ottica di sviluppo locale del paese.

L'altro piatto tipico locale oggetto di valorizzazione è **"S'Ortau di Ardauli"**. Si tratta di carne di suino insaccata nell'intestino retto dell'animale pulito e lasciato macerare in un bagno di aceto, succo di limone e sale per poi essere risciaquato con acqua corrente e vino bianco. Il ripieno è costituito dalle carni di filetto e spalla di suino, prezzemolo, aglio, pane grattugiato, pecorino e vino bianco. È a tutt'oggi il piatto principe di alcune ricorrenze importanti, Di norma viene confezionato quando si macella il maiale.

A partire dalla campagna olearia del 2010 è entrato inoltre in funzione il “Frantoio Oleario Ardauli” realizzato dal Comune di Ardauli, in parte con i fondi della L.R. 37/98 e in parte con risorse proprie. Il frantonio è gestito dalla Cooperativa Olearia S. Isidoro, in omaggio al santo protettore dei contadini, costituita da un gruppo di giovani di Ardauli e che ha iniziato la sua attività grazie al cospicuo conferimento degli olivicoltori di Ardauli e dei paesi limitrofi: nel primo anno di attività (stagione 2010) sono stati macinati 3 mila quintali di olive. Secondo una stima fatta tempo fa dall'Agris nelle campagne di Ardauli ci sono circa 10 mila alberi di olivo, qualità bosana. In questi ultimi anni, data la buona produzione di olio extra vergine d'oliva è stato avviato il procedimento per l'ottenimento della DOP.

Neoneli Nell'ambito del territorio comunale sono presenti prodotti come il vino, i formaggi, il pane lavorato e decorato a mano o i tipici dolci differenti per ogni periodo dell'anno. Quelli citati sono solo alcuni esempi del ricco paniere di prodotti e tradizioni che caratterizzano ed hanno fatto conoscere il paese di Neoneli ed il suo territorio. Oggetto di valorizzazione per il presente progetto di promozione è il **vino Cannonau tutelato dalla istituzione del marchio DOP**.

Ulà Tirso partecipa con “**Sos cannisonnes**”, piatto tradizionale e semplicissimo della cultura contadina, tipico di Ula Tirso, è fatto di farina di grano duro lavorata nelle caratteristiche macchine con trafilatura in bronzo. Con il pane tipico “**Pistocu e simbula**”, formaggi ovis, insaccati e dolci della tradizione locale. **Vino Bordoiese con il circuito delle cantine tipiche**.

Busachi partecipa con il suo piatto principale è “**Su Succu a sa Busachesa**”, si tratta di un piatto antichissimo a base di pasta, formaggio acidulo, brodo di carni miste e zafferano, il suo uso era limitato alle occasioni più importanti a causa della ricchezza dei suoi ingredienti: Pasqua, Natale, Epifania e i matrimoni(ceti sociali alti). La pasta si prepara in casa, precedentemente, un tipo tagliolini, e la si lascia essiccare. Per il suo utilizzo, si prepara un buon brodo e lo si cola in un tegame largo e basso, originariamente, si utilizzava “sa padedda ‘e su succu”, preparata appositamente per i busachesi dagli artigiani di Pabillonis. Il brodo si rimette sul fuoco e si insaporisce con lo zafferano, ridotto in polvere, quando raggiunge l'ebollizione , si butta la pasta, la metà del formaggio acidulo sbriciolato e una cucchiata di formaggio secco (vaccino o pecorino), si lascia cuocere per pochi minuti, poi si copre con l'altra metà del formaggio tagliato a fettine sottili, si spegne il fuoco e si copre il tegame. Si lascia stufare per una ventina di minuti, il piatto è pronto quando la pasta assorbe completamente il brodo. Nel 2007 ha avuto il riconoscimento da parte dell'Accademia Italiana Della Cucina che si occupa di tutela e promozione delle tradizioni della cucina italiana, attraverso lo studio e la ricerca storica dei piatti tipici che sono parte integrante del patrimonio storico, culturale ed economico delle comunità. Da undici anni, l'associazione culturale “Collegiu”, riserva a questo piatto una sagra che si svolge la prima domenica di settembre. In questa occasione si ripropone “Su Presente”, antico rito legato ai festeggiamenti per il matrimonio, la preparazione del piatto in piazza e la degustazione.

III. Valorizzazione delle risorse enogastronomiche e territoriali del Barigadu.

Piano di marketing territoriale-turistico

Lo spirito che ha guidato i comuni nella partecipazione in forma associata al bando regionale per la promozione delle risorse agro-alimentari locali è nato dalla considerazione che, oltre le comuni vicende ambientali e storiche che accomunano le

popolazioni (origine geologica, frequentazione pre-istorica e storica, civiltà agropastorale) l'unione/associazione delle tradizioni eno-gastronomiche, con le peculiarità di ciascun comune nella preparazione di specifici piatti o produzioni, consentisse di esprimere un vero e proprio menù completo, dagli antipasti al dolce, in grado di esprimere al meglio le tradizioni e la specificità locale ma nel contempo fosse la più autentica espressione dei frutti, dei sapori e dei profumi rappresentativi di un ambito territoriale più vasto. Il contesto naturalistico, quindi, rappresenta di per sé un attrattore che può essere valorizzato per canalizzare flussi turistici locali, nazionali e internazionali.

Per questi motivi Il progetto prevede la messa in rete delle principali sagre ed eventi che caratterizzano ciascuno dei sei Comuni aderenti all'iniziativa.

Ciascun Comune, pertanto, individuerà, nell'ambito delle attività di promozione territoriale dei propri prodotti agroalimentari di eccellenza e delle proprie tradizioni enogastronomiche già svolte in passato, quella che ha avuto una tradizione consolidata di successo ed adesione di pubblico. In tale modo, e compatibilmente con il budget limitato, si mira a raggiungere l'obiettivo di dare maggiore sinergia soprattutto alle attività di Comunicazione e Promozione finalizzate a dare adeguata visibilità ai prodotti interessati ed agli eventi nei quali tali prodotti saranno presentati.

Per quanto riguarda le attività di marketing territoriale-turistico e animazione territoriale sono previste le seguenti azioni:

a) Concorso di cucina rivolto agli Istituti alberghieri della Sardegna. Il concorso prevede 2 sezioni di gara congiunte o alternative (dipenderà dalla tempistica e dall'esito delle procedure del bando e dalle eventuali modifiche di budget conseguenti):

- 1) ai partecipanti sarà richiesto di rielaborare in maniera innovativa uno dei piatti tipici dei Comuni di progetto, (Bidonì, Nughedu Santa Vittoria, Ardauli, Neoneli, Busachi e Ulà Tirso), nel rispetto delle ricette tradizionali e con l'impiego degli ingredienti di base prodotti a livello locale;
- 2) abbinamento e degustazione dei vini prodotti dalle cantine di Neoneli e Ulà Tirso con le pietanze locali.

Le ricette/abbinamenti eno-gastronomiche saranno giudicate da una giuria popolare composta dalla clientela che per tutta la durata delle manifestazioni in rete potrà degustare le ricette nei menù dedicati offerti nelle strutture ricettive presenti nel territorio dei sei comuni. Le ricette/abbinamenti eno-gastronomiche vincitrici saranno premiate con un premio in denaro (ammontare complessivo dei premi: €. 500,00).

b) Sarà realizzata una campagna di comunicazione e sensibilizzazione a valenza didattica orientata verso le fasce giovani della cittadinanza (scuole) con il coinvolgimento dell'associazionismo culturale offerto dal territorio di progetto: questa azione avrà forte connotazione socio-educativa per ribadire l'importanza di comportamenti eco-responsabili ed eco-compatibili (uso e fruizione rispettosa del territorio, l'importanza di una alimentazione sana, il valore delle produzioni/prodotti locali come elemento di una dieta/alimentazione equilibrata, il miglior impatto ambientale derivante da un consumo più responsabile ed orientato al prodotto locale, ecc).

c) Animazione territoriale con il coinvolgimento degli operatori turistici (ristorazione e fruizione siti naturalistico-archeologici) e delle associazioni culturali locali per promuovere l'attivazione di mini percorsi di visita di carattere intercomunale, alle più significative risorse turistiche del territorio, secondo una logica di valorizzazione che segue un ideale "percorso del gusto" dei prodotti enogastronomici oggetto di promozione.

IV. Strategia di comunicazione e marketing.

Piano di comunicazione/marketing:

- Sarà ideata una comunicazione istituzionale che rappresenterà, con pari dignità, tutti i prodotti e tutti i Comuni coinvolti.
- La comunicazione istituzionale per i prodotti di eccellenza: sarà declinata in varie forme quali uscite su carta stampata, ideazione e realizzazione di brochure, ecc, in cui si descriveranno i prodotti e tutti gli elementi distintivi che li contraddistinguono. L'obiettivo è aumentare il livello di conoscenza da parte dei consumatori, attuali e potenziali, delle caratteristiche dei prodotti oggetto del progetto.
- Ciascun Comune darà spazio, nel proprio evento, alle sue eccellenze enogastronomiche, garantendo adeguata visibilità anche alle produzioni di qualità degli altri Comuni coinvolti nell'iniziativa.
- Saranno previste anche attività trasversali quali: un concorso creativo di idee che vedrà coinvolte le scolaresche dei Comuni aderenti all'iniziativa e la creazione di un network tra gli operatori eno-gastronomici (nelle date di ogni evento il filo conduttore sarà un menu tipico, in cui troveranno spazio tutte le produzioni enogastronomiche dei Comuni coinvolti).
- Negli obiettivi dei promotori vi è la volontà di coinvolgere gli Istituti alberghieri della Sardegna per la rielaborazione delle ricette tradizionali in chiave più moderna.

La produzione del materiale pubblicitario e promozionale sarà così articolata:

1. Realizzazione di un unico messaggio pubblicitario che dovrà identificare il progetto nella sua complessità, dando visibilità soprattutto, ai prodotti agroalimentari e, quindi, ai territori coinvolti. La campagna pubblicitaria sarà proposta su almeno uno dei principali quotidiani regionali. Infatti, si ritiene che la carta stampata rappresenti il veicolo di comunicazione più efficace, in quanto la distribuzione del giornale è più capillare. Le uscite saranno previste in concomitanza con ciascuno degli eventi che compongono il progetto. Il messaggio pubblicitario prevedrà, per ogni uscita, una parte generale dedicata all'intera iniziativa "*In viaggio nei Sapori del Barigadu*" e una parte specifica volta a promuovere l'evento in programma in quella data.
2. Produzione di locandine: saranno create le locandine ed i manifesti da affiggere nei punti maggiormente visibili dei paesi coinvolti. Inoltre per dare visibilità regionale all'evento è prevista l'affissione di cartelloni pubblicitari nei principali centri urbani sardi. Anche le locandine ed i poster ricalcheranno la logica vista nel punto precedente: si darà visibilità, all'intero progetto ed evidenza dell'evento in programma in quel periodo.
3. Produzione di brochure istituzionale per i prodotti: si ideerà una brochure standard che riporterà la descrizione di tutto il paniere di prodotti proposto da ciascun Comune. Questa brochure dovrà avere un taglio "istituzionale" per dare enfasi ai prodotti, prima ancora dei territori. Si darà spazio anche ai singoli Comuni aderenti, in maniera da creare il legame identitario. Si studierà l'inserimento di almeno un piatto tipico per ciascuno dei Comuni coinvolti, scegliendo tra i piatti tipici che

esprimono la declinazione enogastronomia dei prodotti alimentari individuati.

4. Produzione di mini-flyer e/o brochure che riproporrà, sempre, i prodotti e che avrà anche la sezione con l'elenco di tutti gli operatori economici che ricadono nei paesi in oggetto (agriturismi, produttori, cantine, aziende "aperte" alle visite, bar, o proloco, uffici turistici, ristoranti che propongono menu tipici, ecc).
5. Declinazione in formato digitale di tutto il materiale promozionale messo a disposizione in una sezione dedicata sul sito web di ciascuno dei Comuni coinvolti. In sostanza, tutto il materiale pubblicitario sarà declinato in formato digitale e sarà disponibile on-line sul web con la conseguente possibilità, da parte di chiunque sia interessato, di poter stampare il materiale di interesse. Ogni Comune, potrà arricchire le informazioni per le specifiche indicazioni riferibili al proprio territorio. Il materiale istituzionale che sarà prodotto, rimarrà, quindi, disponibile on-line anche in seguito contribuendo a dare una visibilità continua, e replicabile, ai prodotti stessi. Verrà realizzato un profilo per i prodotti/eventi da inserire nei principali social network presenti sul web: es. facebook, ecc.. Anche in questo caso, l'obiettivo è aumentare la visibilità per i prodotti e per i territori, utilizzando uno strumento di comunicazione che consente di raggiungere una platea locale e internazionale, con un budget di spesa relativamente limitato.

V. Il sistema delle risorse locali.

Comune Bidonì: Il Comune di Bidonì è situato nel cuore della Sardegna, a 260 metri sul livello del mare. È posto all'interno dell'area geografica del Barigadu ed è il centro che in via più diretta si affaccia sul lago Omodeo, cogliendone tutti gli aspetti naturalistici, ambientali e paesaggistici. Conta circa 150 abitanti e confina con i comuni di Sedilo, Sorradile e Nughedu Santa Vittoria.

Il territorio testimonia la presenza umana dai tempi più remoti. Di recente scoperta e di notevole interesse il tempio di Giove, situato sulla sommità del colle di "Onnariu", alla periferia del paese, su una collina della quale occupa il versante meridionale e la sommità. Unico nel suo genere in Sardegna, sia per le caratteristiche costruttive che per l'ambientazione e, ancora, per le dimensioni ragguardevoli. Il tempio è dedicato a Giove, come si ricava dalla iscrizione IOVIS incisa su uno dei lati brevi dell'altare di forma parallelepipedo. L'area archeologica è ancora oggetto di scavi e pertanto non fruibile ai visitatori.

Nel territorio si trovano anche alcune "domos del janas" e un nuraghe detto di "Bentosu". Importanti esempi di testimonianze storiche sono dati dalle Chiese. Di notevole importanza quella che si trova all'interno del camposanto sorto intorno al 1800, di stile Romanico, dedicata a San Pietro e risalente al seconda metà del XII secolo. Il novenario campestre di Santa Maria di Ossolo, costruito nel 1632, così come oggi lo vediamo è frutto di interventi di restauro relativamente recenti. L'8 settembre si celebra la festa della santa la cui statua viene trasferita dalla chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista all'omonima chiesa il 29 agosto per la celebrazione della novena.

Feste popolari, sagre, manifestazioni culturali e del tempo libero:

Evento caratterizzante della comunità di Bidonì è la "sagra de s'anzone", che si tiene il lunedì di Pasqua sulle sponde del lago Omodeo, all'interno della pineta di Istei, allestita per l'occasione per ospitare i numerosissimi partecipanti al pranzo tipico offerto dalla

Pro-Loco.

Enti/Associazioni presenti nel territorio comunale:

PRO-LOCO

Comune Nughedu Santa Vittoria: Nughedu Santa Vittoria, lasciata la superstrada e a soli 16 Km di distanza si raggiunge percorrendo la strada provinciale n.15. Il paese si affaccia quasi interamente sul lago Omodeo ed è abbarbicato in collina, in mezzo ad una fitta vegetazione di querce, rovere e macchia mediterranea. Ha alle sue spalle il monte Santa Vittoria, da cui prende la seconda parte del nome; la prima invece, deriva da "nughe" cioè noce per indicare che questo territorio, una volta, era ricco di alberi di noci.

Il monte Santa Vittoria si erge imponente, diventando un prezioso elemento nel paesaggio e presentando aspetti Naturalistici e incontaminati, incastrati tra le rocce granitiche che fanno da padroni in tutto l'ambiente. La presenza di elementi prenuragici e nuragici è data dalle "Domus de Janas" di "S'angrone" e "Arzolas de Goi" dove si possono ammirare le sculture della testa del toro che rappresenta la testa del Dio maschile, adorato dalle popolazioni del neolitico le quali seppellivano i loro morti in queste grotte artificiali.

Nel Medioevo il paese faceva parte della Curatoria di parte Barigadu, nominato nel Condaghe di Santa Maria di Bonarcado. Partecipò ai preliminari della pace del 1388 e, dopo la caduta del giudicato di Arborea fece parte del Marchesato di Oristano. Nel centro abitato di Nughedu Santa Vittoria si può ammirare la chiesa parrocchiale del XVI secolo, in stile gotico-aragonese, dedicata a San Giacomo Apostolo con la facciata in trachite rosa e nella quale un grande rosone e un interno di notevole pregio con archi a sesto acuto, un altare ligneo, fonte battesimale e acquasantiera sono arricchiti da sculture raffiguranti teste di angeli, riprese anche nella facciata. Il pregio della parrocchiale è dato dall'arte, ma soprattutto dall'atmosfera che esiste all'interno e che trasporta il visitatore alla preghiera. Sempre all'interno del centro abitato, di notevole pregio è la ex casa parrocchiale del 1500, una casa aragonese e alcuni portali che, nonostante il passare degli anni resistono agli agenti atmosferici e testimoniano la storia del paese. Nei dintorni, degna di nota è la chiesa campestre dedicata a San Basilio Magno, risalente al XV secolo, arricchita da un loggiato, da colonne e da una corte circondata dai "Muristenes".

Il valore ambientale del Monte Santa Vittoria è grande anche perché è dominato da spettacolari ammassi granitici che s'impennano maestosi, tra il fitto bosco lussureggiante, assumendo forme bizzarre e intersecandosi tra le colline di "Intrecrastos" e "Artolochele".

Guglie, pinnacoli, massi dalle svariate forme, vallate, sorgenti, torrenti impetuosi e fitta vegetazione rendono questa località tra le più belle della Sardegna. Nella zona denominata "Alamoju", sempre all'interno della montagna, sorge il museo avifaunistico che presenta alcune sale allestite con diversi esemplari di fauna presenti nel territorio, con uccelli predatori come l'aquila reale che nidifica a "S'Isca de Su Greccu", falchi, poiane e altri ancora come cervi, lepri, daini e cinghiali.

In questo quadro non manca il punto di ristorazione; un ristorante etnografico nella località di Perdu Orrù, si affaccia al lago Omodeo, al secondo salto del Taloro e all'imponente Monte Gonare, creando nel contesto stupendi paesaggi mozzafiato, angoli di paradiso nei quali regna un ambiente salubre, incontaminato e degno di

essere visitato. (Agriturismo Belvedere Loc. Perdorrù Nughedu Santa Vittoria).

Feste popolari, sagre, manifestazioni culturali e del tempo libero

Passeggiata ecologica (maggio)

Santa Vittoria (La festa si svolge nella prima decade di agosto nei pressi del Parco Sa Figu Irde)

San Basilio Magno (La festa si svolge tra fine agosto/primi di settembre)

Enti/Associazioni presenti nel territorio comunale

- Pro - Loco
- Associazione Ippica
- Confraternita del Rosario
- Compagnia Barracellare
- Autogestita di caccia
- Gruppo Folk
- Polisportiva

Comune Ardauli: Ardauli è situato su una piattaforma trachitica a 421 m. di altezza sul livello del mare, nella parte settentrionale della provincia di Oristano, in prossimità del Lago Omodeo e ricade nell'area storico-geografica del Barigadu. La vallata verso la quale si affaccia il paese di Ardauli è quella dove un tempo scorreva il fiume Tirso e che ora ospita il Lago Omodeo, accanto al quale sorge la spettacolare area di *Pardu* con la vallata del *Rio Canale*, di estremo interesse naturalistico: è una località in cui il corso d'acqua ha inciso le bancate ignimbriche, caratterizzate da ripide pareti rocciose rosa con numerose spelonche e forme bizzarre che danno rifugio a diversi rapaci. Inoltre in questa valle fluviale si possono trovare ancora oggi i resti di alcuni mulini idraulici in uso fino agli inizi del 1900. Il territorio circostante è stato interessato dalle vicende prenuragiche, come attestano le numerose *domus de janas* che si trovano nelle località di *Muruddu*, *Iscala Mugheras*, *Crabiosu* e altre ancora. Ardauli, originariamente, era diviso in quattro nuclei abitativi disposti a scudo crociato: *Terra Idda* (Terra Villa), *Iddedera* (Villa d'Edera), *Tanghé* (Tangentem) e *Corte* (recinto o moltitudine). Quest'ultimo, per la sua posizione geografica, fu scelto per formare il paese di Ardauli. Nel periodo giudiciale il paese faceva parte della Curatoria del Barigadu. Più tardi fece parte del Marchesato di Oristano per passare poi sotto la Corona Aragonesa. In quel periodo e precisamente nel 1655, Ardauli diede i natali a Fra' Tommaso, francescano dell'ordine dei Cappuccini, uno dei più eloquenti oratori sacri della sua epoca, nonché provinciale dei Cappuccini, esaminatore sinodale e qualificatore del tribunale dell'Inquisizione. A lui è stata dedicata nel 1921 la strada principale del paese.

Tra le testimonianze archeologiche, di estremo interesse sono le *domus de janas* (le case delle fate della tradizione popolare), cioè le caratteristiche grotticelle funerarie realizzate dalle genti del Neolitico tra la fine del IV e la metà del III millennio a.C. Le troviamo nelle località di *Muruddu*, *Iscala Mugheras*, *Crabiosu* e in altre ancora. In più, ad Ardauli, queste sono conosciute con il nome di *musuleos*, parola che ricalca il latino *mausoleum* (tomba monumentale), indicando la loro precisa destinazione funeraria. Nella località di *Monte Irau*, invece, a ridosso del Lago Omodeo è attestata la presenza

di un nuraghe, mentre recentemente nella località *Sos Eremos* è stata individuata la frequentazione umana in tarda epoca romana o alto medioevale: il ritrovamento di un singolare sarcofago in pietra, accuratamente scolpito, ne è la testimonianza più evidente. Il panorama artistico e architettonico di Ardauli è di grande interesse per la presenza di quattro chiese: la parrocchiale dedicata alla Beata Vergine del Buon Cammino, la chiesa dei SS. Cosma e Damiano, entrambe nel centro abitato; e le due chiese campestri dedicate a S. Antonio Abate e ai Santi Quirico e Giulitta. La parrocchia della Beata Vergine di Buon Cammino, iniziata nel 1620 e terminata nel 1680, risponde ai moduli sardo-catalani, con alcuni influssi gotici come dimostra il bel rosone in trachite rossa della facciata che appare l'elemento più vistoso. La facciata, molto sobria in apparenza, è ricchissima di motivi ornamentali (figure di animali, fiori, foglie, personaggi ecc.) scolpiti sulla pietra da abili scalpellini. All'interno della chiesa si trova scolpita sulla trachite la scena di Adamo ed Eva nel Paradiso Terrestre. L'impianto della chiesa è a navata unica fiancheggiata da otto cappelle. Il campanile è di costruzione più recente come testimonia l'iscrizione posta sull'architrave della porta d'ingresso del medesimo campanile (1812). La chiesa dei SS. Cosma e Damiano (Santi medici e guaritori) fu edificata nel 1155, periodo in cui Barisone I, re di Sardegna aveva favorito la costruzione delle chiese, dei conventi e dei monasteri. La chiesa di S. Antonio Abate, a due chilometri dal centro abitato, all'interno di un parco ricco di ulivi e lecci, viene attestata per la prima volta nel 1591; venne rimaneggiata agli inizi del 1800, poi fu abbandonata e ridotta ad un rudere fino al 1998, anno in cui la chiesa è stata ultimata e consacrata. La chiesa dei Santi Quirico e Giulitta, situata a ridosso del Lago Omodeo e immersa in uno scenario incantevole, fu probabilmente costruita nel 1101 come attesta l'iscrizione esistente nel suo campanile. Presso il vecchio Municipio, trova allestimento la mostra etnografica "Le cose della vita", gestita dalla Pro Loco e che può essere visitata previo appuntamento.

L'offerta ricettiva del Comune di Ardauli comprende una serie di attività extra-alberghiere (Bed & Breakfast) che si sono costituite in questi ultimi anni, in seguito ad una serie di azioni promosse a livello territoriale e comunale finalizzate all'incremento della capacità ricettiva, sino a poco tempo fa del tutto inesistente nel territorio comunale. Le iniziative sono state favorite dal GAL MBS (Gruppo di Azione Locale Montiferru, Barigadu, Sinis) nell'ambito del programma comunitario Leader Plus con l'Intervento 1.3.c.1 - Interventi di Sostegno alle iniziative femminili di piccola accoglienza diffusa in ambito urbano – per la creazione e la diffusione della cultura dell'accoglienza, attraverso interventi finanziari che hanno permesso di dar vita ad alcune iniziative di Bed & Breakfast, con l'obiettivo di migliorare la capacità organizzativa delle comunità locali. Un analogo intervento è stato promosso dal Comune di Ardauli con i fondi messi a disposizione della L.R. 37/98 (iniziative locali per lo sviluppo e l'occupazione). Nell'ambito di una più ampia ricognizione, risulta di particolare interesse segnalare la presenza di alcune realtà che si distinguono nel settore dell'artigianato artistico, tra cui un laboratorio di falegnameria e uno di lavorazione del ferro, oltre alla presenza di alcune professionalità specializzate nella lavorazione della pietra.

Per quanto concerne il settore dell'agroalimentare, ad Ardauli ha sede il laboratorio de "su guttiau, croccanti sfogliatine di pane carasau fritte nell'olio, gustose sia come antipasto che in altri modi.

Feste popolari, sagre, manifestazioni culturali e del tempo libero

- S. Antonio Abate (accensione del fuoco e preparazione *panizzeddos* e *pabassinos*)

- Carnevale (Sfilata e carri allegorici)
- Riti della Settimana Santa, tra cui *S'Iscravamentu* e *S'Incontru*
- S. Quirico (Lunedì dell'Angelo) presso chiesetta campestre in prossimità del Lago Omodeo.
- Sport e canoa sul Lago Omodeo (1° maggio)
- Festa 'e maju (in onore di S. Maria – terza domenica di maggio – e in onore di S. Isidoro secondo lunedì di maggio)
- SS. Quirico e Giulitta (15 luglio e novene dal 16 al 24 agosto)
- Palcoscenico di Sardegna (Prima quindicina di agosto)
- SS. Cosma e Damiano (secondo lunedì di settembre)
- Festa patronale della Beata Vergine del Buon Cammino (terza domenica di ottobre).

Enti/Associazioni presenti nel territorio comunale

All'interno del Comune di Ardauli operano diverse Associazioni turistico-culturali, che insieme ai comitati per le principali feste locali, si adoperano per l'organizzazione di manifestazioni ed eventi specifici. Tra queste ricordiamo:

- ✦ Associazione Turistica Pro Loco
- ✦ Associazione Culturale Arte e Cultura
- ✦ Associazione San Quirico
- ✦ Associazione Sportiva
- ✦ Associazione Polisportiva Ilaudra
- ✦ Associazione Archeologica Paleoworking
- ✦ Cooperativa Malokis
- ✦ Centro Servizi Turistici Monte Irau

Strutture ricettive

Nel territorio comunale sono presenti e attivi 7 Bed & Breakfast che offrono complessivamente 26 posti letto e prima colazione, una trattoria-pizzeria, una pizzeria da asporto.

Comune Neoneli: Sicuramente degno di nota è anche il contesto ambientale nel quale è inserito il centro abitato di Neoneli. Le verdi e rigogliose foreste infatti abbracciano il paesino e lo rendono singolare e accogliente al tempo stesso. Il bosco che lo circonda varia secondo le altezze rispetto al livello del mare e vede dominare ora le querce da sughero, ora le roverelle, oppure, nelle zone più alte, alberi di leccio e agrifoglio. Il tutto accompagnato dalla più tipica e colorata macchia mediterranea. Il contesto naturalistico, quindi, rappresenta di per sé un attrattore turistico che può essere valorizzato per canalizzare flussi turistici locali, Nazionali, Internazionali.

Il paese, inoltre, offre bellezze architettoniche ricche di storia e aneddoti, come la chiesa parrocchiale dedicata a S. Pietro, eretta nel lontano 1611 in stile tardo gotico, protagonista di crolli parziali e ricostruzioni susseguitesesi nel tempo. Oppure ancora la chiesetta campestre de "S'Angelu", al centro di leggende e storie che ne accrescono il fascino. Questa chiesa campestre, funge da sfondo ad una delle più belle feste paesane dedicata ai Santi Arcangeli e che prende il nome della chiesetta stessa, appunto festa de "S'Angelu". In questo scenario è stata in passato organizzato un evento di tipo enogastronomico. Una sagra in cui si possono degustare i piatti tipici fortemente radicati nella tradizione enogastronomica locale quali la carne d'agnello o di

maiale accompagnata alle patate. Il nome dato alla precedente edizione è quello della “Sagra de sa [fregula istuvara](#) e de sa cassola”, un modo diverso ma saporito di cucinare la carne di produzione locale. Il tipo di carne rientra, per quanto concerne l’agnello, in uno dei prodotti Sardi oggi tutelati dalla istituzione del marchio Agnello Sardo IGP. Altro prodotto fortemente radicato nella realtà locale è quello rappresentato dalla coltivazione del vitigno Cannonau anch’esso tutelato dalla istituzione del marchio DOP.

Enti/Associazioni presenti nel territorio comunale

- ⤴ Associazione Pro Loco
- ⤴ Associazione "Sa Maschera 'e Cuaddu"
- ⤴ Coro Polifonico "Bonaventura Licheri"
- Coro "Tenores di Neoneli"
- Coro "Tenores S' Angelu"
- ⤴ Gruppo Folkloristico "Olisetzo"
- ⤴ Associazione culturale "Sos Corriolos"
- ⤴ Polisportiva Neoneli Calcio Piccoli
- ⤴ Società sportiva "Tennis tavolo"
- ⤴ Società "Tennis Club"
- ⤴ [Centro Commerciale Naturale](#)
- ⤴ [Consulta giovanile di Neoneli](#)

Feste popolari, sagre, manifestazioni culturali e del tempo libero

- S' Angelu ([primo lunedì di agosto](#))
- S.Antioco ([15 giorni dopo Pasqua](#))
- S. Pietro e Paolo ([giugno](#))
- S. Antonio Abate ([gennaio](#))
- [Sagra “de sa fregula istuvara e de sa cassola”\(ottobre\)](#)

Strutture ricettive

Agriturismo S'Argalasi, confine con Austis (NU)

Bar Pizzeria Ristorante S'Angelù, presso l'omonima località

Agriturismo Pardonale, Loc. Pardonale

Albergo Ristorante Funtana Lidone, Loc. Su Demaniu, SP 31 -km 7.7 Neoneli-Austis

Comune di Ulà Tirso: Nel cuore antico della Sardegna, e più precisamente nel settore centro occidentale dell'isola, in territorio provinciale di Oristano, su un pianoro di origine trachitica si eleva il paese di Ula Tirso, localizzato presso l'ansa meridionale del suo territorio, configurato singolarmente a forma di falce lunare dai corni all'ingiù. Il territorio di Ula Tirso esteso per 18,7 km quadrati ha come confini naturali le gole dei fiumi Tirso e del rio Tilisai e Nighio e le creste montane, che lo caratterizzano come marcatamente collinare. Ula Tirso è situato su un territorio in via prevalente collinare mentre in quello vallivo scorreva il fiume Tirso prima che alimentasse il primo impianto del lago Omodeo realizzato negli anni '20 e '30. L'antico e suggestivo sbarramento è ancora visibile nel fondovalle ora costeggiato dal nuovo ponte che attraversa il lago. Il toponimo di Ula Tirso è stato oggetto di approfondimenti diversi fedelmente riportati da Raimondo Zucca nel libro “*Ula Tirso un centro della Barbaria Sarda*”, contenente anche la parte storiografica del centro abitato, gli usi, i costumi, le tradizioni.

L'insediamento di Ula Tirso avrebbe una continuità che si sviluppa dal medio evo sino a

risalire alla fine del IV millennio - 2700 a.C.. La documentazione è affidata alla presenza di tombe collettive del tipo a domus de janus in località Rio Crobu, mentre cospicuo è il patrimonio del periodo nuragico. Nella fase romana Ula diventa territorio di passaggio tra la piazzaforte militare di Fordongianus e l'avanposto di Austis mentre sono rilevanti i rinvenimenti archeologici, in particolare cippi funerari e pietre miliari ritrovati sul territorio. Il periodo giudiciale e del marchesato di Oristano segna le vicende comuni a tutte le ville del Barigadu con interessanti rilevazioni contenute negli antichi registri del comune e della parrocchia. Nella storia recente il nome di Ula si trasforma in Ula Tirso in relazione anche alla costruzione della prima diga. Profondo il senso di religiosità che la Comunità di Ula Tirso esprime attraverso ricorrenze diverse che hanno come epicentro le quattro chiese. La parrocchiale dedicata a Sant'Andrea, riedificata nel XVI secolo in stile gotico aragonese ad opera di artisti sardi, un grande rosone che ne impreziosisce la facciata mentre l'alto campanile domina il paese e la vallata sottostante. All'interno, nella volta in trachite grigia, una gemma centrale raffigura la "Vergin de Montserrat". Preziosi i dipinti del Marghinotti, interessanti gli altari lignei e le croci in argento di bottega spagnola, i particolari incisi nelle colonne poste nell'ingresso principale della chiesa e quelli zoomorfi contenuti nell'architrave centrale.

A Santa Maria Maddalena (Oratorio di Santa Croce) è dedicata l'altra chiesa filiale edificata probabilmente in epoca medioevale (1400) in quella che era allora l'estrema periferia dell'abitato.

Nelle campagne confinanti con Busachi, Ortueri e Neoneli è situato il villaggio campestre, realizzato nel XX secolo, dedicato a Sant'Isidoro. Una struttura in chiave avveniristica che si differenzia nettamente dalla tipologia dei villaggi religiosi sardi.

La chiesa di Santa Chiara, infine, è posta nell'omonimo villaggio a strapiombo sul lago Omodeo ed è l'unico edificio sopravvissuto alla compromissione di questo nucleo urbano edificato negli anni '20 e '30 per ospitare le maestranze addette alla costruzione della diga, della centrale elettrica e della sua manutenzione.

Caratteristico il centro storico di Ula Tirso in gran parte edificato con pietra trachite, mentre evidenti sono le tracce dell'architettura aragonese.

Di rilievo l'aspetto delle tradizioni con lo svolgersi del carnevale con la maschera tipica tradizionale de S'Urzu e sos Bardianos" e della gastronomia alla quale, con "Sos Cannisonnes" pasta tipica del luogo, la comunità di Ula Tirso dedica una manifestazione annuale. La "Sagra de sos cannisonnes" è stata ideata oltre che per valorizzare un prodotto genuino e unico del territorio, anche per creare un volano che sfruttasse quelle poche risorse che poteva offrire il mercato locale.

La manifestazione è occasione e vetrina per la conoscenza, oltre che per la vendita, dei prodotti tipici della gastronomia ulese che comprende pane (pistocu e simbula in particolare), dolci (maligosos, buconetes, pardulas, pabassinos) formaggi e salumi e che grazie anche ai beneficiari della Legge Regionale 37/98 hanno tonificato il debole mercato locale, standardizzando i prodotti ad una elevata qualità, permettendo all'utenza di trovarli durante tutto l'arco dell'anno e non più solamente in periodi determinati.

A questi, si unisce l'altra iniziativa promossa dall'Amministrazione: la riscoperta e la valorizzazione del circuito della cantine tipiche, che punta a mettere in luce il vino prodotto ad Ula Tirso, proveniente per la quasi totalità dalle colline di Besela, composto da diversi tipi di uvaggio del tipo di quello bordolese, ma non per questo di qualità inferiore ai più famosi monovitigni.

Di particolare importanza ai fini della promozione e della valorizzazione della cultura e delle tradizioni tipiche ed enogastronomiche di Ula Tirso è il Gemellaggio Ula Tirso-Peschiera del Garda (VR) esistente tra le due località da circa otto anni, iniziato a seguito dei flussi migratori stagionali intrapresi dai giovani di Ula Tirso in terra veneta

per motivi di lavoro e studio. Grazie a questo gemellaggio Ulà Tirso ogni anno gode di una vetrina importante nelle principali manifestazioni culturali organizzate a Peschiera del Garda, con la partecipazione delle sue Associazioni culturali e con l'allestimento di spazi di esposizione e vendita delle produzioni agro-alimentari tipiche ulesi.

Enti/Associazioni presenti nel territorio comunale

- ⤴ Pro Loco
- ⤴ Consulta Giovanile di Ulà Tirso
- ⤴ Associazione di volontariato (volontari Ulà Tirso)
- ⤴ Associazione Culturale "S'Urzu e Sos Bardianos" (organizza il Carnevale con le maschere tradizionali)
- ⤴ Associazione Canti di Ulà Tirso
- ⤴ Associazione Murales Ulà Tirso

Feste popolari, sagre, manifestazioni culturali e del tempo libero

- Sant'antonio abate (gennaio)
- Carnevale (gennaio-febbraio)
- Circuito cantine del vino (febbraio)
- Sant'isidoro (fine maggio)
- S. Maria Maddalena (luglio)
- Sagra de Sos Cannisonnes (agosto)
- Sagra Prodotti tipici locali (agosto)
- Festa dell'emigrato (agosto)
- Raduno autotrasportatori (degustazione prodotti locali) settembre (giunto nel 2011 alla III edizione)
- Sant'andrea (fine novembre)
- Santa lucia (dicembre)

Strutture ricettive

Agriturismo "Sa Tanchitta" - Loc.Meleddu - SP 388 (Ulà Tirso – Neoneli)
Punto Ristoro "Cantinedda" - SP 11 (Ponte sul Tirso – Diga di S. Chiara)

Comune di Busachi: Il Comune di Busachi è situato nella provincia di Oristano, a 379 metri sul livello del mare, in un piccolo anfiteatro naturale sulla sommità del versante che costituisce la sponda sinistra del Tirso e domina la vallata e la piana di Abbasanta. Il centro abitato assume un aspetto particolare e caratteristico, snodandosi in lungo da entrambi i lati della statale 388 con larghe vie alberate e le case arroccate su costoni di trachite. Il paese, da sempre capoluogo della regione storica del Barigadu, è ricco di testimonianze archeologiche, storico-culturali e monumentali. L'antropizzazione del territorio risale al neolitico, come indicano i numerosi monumenti ascrivibili a quest'epoca (circa 70 domus de janas), ma fu fittamente abitato anche in epoca nuragica, poi punica e romana. Numerose iscrizioni e cippi funerari attestano la romanizzazione di questo territorio, che svolgeva una fondamentale funzione di raccordo tra l'area della costa e le regioni interne della Barbaria. I resti di alcuni ponti romani sul Tirso, uno dei quali in agro di Busachi (detto Pont'ecciu, in località Bindinelli, ormai sommerso dal nuovo invaso sul fiume e visibile solo in periodi di siccità), illustrano con grande evidenza l'importanza strategica di quest'area per le

comunicazioni. In età medievale Busachi fu compreso nel Giudicato di Arborea e, dopo Fordongianus, divenne il capoluogo della curatoria di Parte Barigadu. Secondo alcuni studiosi il toponimo deriverebbe dal latino Buxus, bosso, da cui l'aggettivo Buxaceus.

Il paese è suddiviso in tre rioni storici: *Busache 'e susu* (Busachi di su), *Busache 'e josso* (Busachi di giù), e *Campu Majore* (Campo Maggiore). Il primo è il più antico, il nucleo originario, nel quale ebbero la propria sede le istituzioni più importanti. Busache 'e josso, secondo la tradizione, nacque quando gli abitanti di Camputzei, villa situata più a valle, cercarono un luogo più salubre in cui vivere. Il rione di Campu Majore è, infine, quello di più recente formazione, collocato nella parte più alta e soleggiata del paese. L'aspetto del centro urbano è caratteristico, con le strade orlate da case d'abitazione e piccoli palazzi, tutti costruiti nella trachite locale, dal caratteristico colore rosso-rosato che assume sfumature particolarmente accese quando il sole lo illumina. Anche la maggior parte delle case più recenti rispetta la tipologia edilizia locale ed impiega come materiale da costruzione la trachite, grazie ad una scelta politica intelligente che ha imposto il rispetto delle antiche tradizioni costruttive.

Il territorio circostante il paese è molto vasto, con un'estensione di oltre seimila ettari, caratterizzato da colline e vallate che conferiscono al paesaggio un aspetto vario e gradevole. Le colture più importanti della zona sono la vite e l'ulivo; la principale risorsa economica è costituita dall'allevamento e dalla pastorizia, favoriti dalla disponibilità di estesi pascoli. Nell'economia locale assume rilievo anche l'artigianato, soprattutto tessile.

Sotto il profilo demografico i dati evidenziano un progressivo e sembrerebbe, irreversibile calo del numero degli abitanti; nel censimento del 1991, il comune di Busachi ha fatto registrare una popolazione pari a 1.836 abitanti; nel censimento del 2001 ha fatto registrare una popolazione pari a 1.629 abitanti, mostrando quindi nel decennio 1991 - 2001 una variazione percentuale di abitanti pari al -11,30%. Il declino del numero di abitanti è proseguito negli anni successivi e al primo gennaio 2010 il paese registrava una popolazione residente di 1.452 abitanti.

A Busachi, inoltre, sono presenti numerose associazioni, attive in ambito sociale e culturale:

- ⤴ Associazione culturale "Colleggiu": realizza la sagra de "Su Succu", piatto tipico busachese, nella prima domenica di settembre
- ⤴ Associazione ippica "S'Isprone": organizza passeggiate a cavallo e una rassegna regionale di pariglie nel mese di giugno
- ⤴ Associazione ippica "S'Abbrulla": organizza passeggiate a cavallo e una gimkana a cavallo nel mese di agosto
- ⤴ Associazione turistica "Pro loco": realizza manifestazioni per il carnevale, la sagra del folklore a fine luglio e varie feste patronali
- ⤴ Associazione gruppo folk "Busachi Bella Mia": contribuisce alla realizzazione e partecipa alla sagra del folklore e a manifestazioni folkloristiche varie
- ⤴ Associazione coro Polifonico "Santa Usanna": organizza una rassegna di cori polifonici da settembre a dicembre
- ⤴ Associazione teatrale "S'Istentu": realizza rappresentazioni teatrali
- ⤴ Associazione Croce Rossa Italiana: svolge attività di soccorso e accompagnamento in ambulanza
- ⤴ Associazione "Die po die": valorizzazione della cultura locale (realizzazione di raccolte fotografiche e altri materiali)
- ⤴ Associazione "Maschinganna": contribuisce alla realizzazione e partecipa al carnevale estivo.

DATA EVENTO E LUOGO DI SVOLGIMENTO

L'evento sarà realizzato **tra novembre 2011 e maggio 2012** (compatibilmente con l'esito del presente bando e con i connessi tempi di approvazione delle graduatorie). I luoghi in cui si svolgeranno le attività di animazione e promozione sono costituiti dal territorio dei Comuni di Bidonì, Nughedu Santa Vittoria, Ardauli, Neoneli, Ulà Tirso e Busachi.

I luoghi che verranno individuati dalle Amministrazioni locali come location della manifestazione sintetizzeranno lo spirito di promozione integrata territoriale-turistica che ha animato la sperimentazione per la prima volta di un'azione di sistema per la valorizzazione e promozione delle risorse locali.

I