

Berlino, 05.09.2022

Com'è buono l'autunno in Sardegna

Dall'inizio di settembre fino a dicembre inoltrato, nel cuore della Sardegna si festeggia "Autunno in Barbagia". In questa occasione, nelle piccole località intorno al massiccio del Gennargentu si può scoprire il lato "autentico" della Sardegna e le sue perle culinarie e culturali.

Sono ben 32 i paesi sardi che celebrano "Autunno in Barbagia", dedicando ben 16 weekend consecutivi alla cultura e alla cucina locale. La Barbagia è un altopiano attraversato da gole e strette valli nella Sardegna centro-orientale, a sud della provincia di Nuoro. "Autunno in Barbagia" è nato a metà degli anni Novanta con lo scopo di avvicinare soprattutto i sardi al cuore della loro isola, terra di pastori e greggi intorno al Gennargentu, un tempo difficilmente accessibile.

Oggi questo evento è una calamita non solo per i sardi, ma anche per i turisti di tutto il mondo. Da molto tempo si racconta che qui, nell'entroterra lontano dalle famose spiagge da sogno, ci sia un'altra Sardegna tutta da scoprire: paesi dal fascino medievale, spettacolari paesaggi naturali caratterizzati da macchia mediterranea, castagneti e lecceti, ma anche da montagne scoscese. In questa natura si nascondono poi animali rari e i misteriosi menhir e nuraghi ricordano il passaggio di culture preistoriche.

Cortili e giardini si trasformano in negozi e ristoranti

Per "Autunno in Barbagia" i sardi aprono al pubblico i loro cortili e i loro giardini. Nei fienili e nei garage vengono improvvisati ristoranti e negozi, dove si possono trovare formaggi di pecora o di capra, frutta secca, noci, dolci tipici, marroni, prosciutto affumicato e naturalmente vini locali.

In questa occasione si possono addirittura assaggiare piatti tipici della cucina contadina che raramente si trovano nei ristoranti, per esempio il *pane frattau* e il pane lentu con formaggio, tipici piatti della cucina locale contadina.

Messi in forza dal cibo, ci si può poi lasciar trascinare dall'atmosfera di festa e dalla vivacità che si sprigiona dai palchi improvvisati. Tra i vari spettacoli, si può assistere praticamente sempre anche ai "Canti a Tenore", canti corali pastorali con cui gli uomini ancora oggi tengono in vita le tradizioni dei pastori sardi, che già millenni fa affrontavano la solitudine della loro vita di tutti i giorni con la compagnia della loro voce.

Anche le abilità nell'artigianato vengono trasmesse di generazione in generazione da centinaia di anni. Coltelli di alta qualità, gioielli in filigrana d'oro e ceramiche di ogni tipo sono solo alcuni dei prodotti della Barbagia e si possono trovare, insieme a tessuti, ricami e oggi di legno intagliato, in molti posti durante le feste autunnali. Un dolce tipico è il torrone alle mandorle con miele di arancio, millefiori o di eucalipto ed è proprio per questa specialità che è noto il paese di Tonara, in Barbagia.

SARDINIEN

PRESSEMITTEILUNG

Quando e dove si festeggia?

“Autunno in Barbagia” quest’anno inizierà il primo settembre nel paese di Bitti, a nord di Nuoro proprio sul confine con l’altopiano. Il 10 e 11 settembre si può poi passare a Sarule e Oliena. Quest’ultimo è noto in tutta l’isola per le tradizioni arcaiche arrivate fino a oggi e, come Sarule, anche per l’abbondanza di reperti archeologici di epoca preistorica. Weekend dopo weekend si festeggia in due o tre paesi contemporaneamente, fino al 17-18 dicembre quando si concludono tutti gli eventi a Orune e Olzai.

Per maggiori informazioni su programma, possibilità di pernottamento e attrazioni nelle località che partecipano ad “Autunno in Barbagia”, visitare il sito <https://www.cuoredellasardegna.it>

Per maggiori informazioni: www.sardegnaturismo.it