

Comune di Pattada

Documento generato il 27-11-2020

Cenni su Pattada

Image not readable or empty

paese fronte al lago Lerno in provincia di Sassari - panoramapattada.jpg

AMBIENTE E NATURA

Il paese di Pattada, che conta quasi 3.500 abitanti, è il comune più alto della provincia di Sassari, (a circa 850 mt slm), situato al centro della Sardegna settentrionale, arroccato con la sua ombrosa pineta a dominare un ampio e maestoso paesaggio si adagia su un terreno in forte pendio.

Il suo vasto territorio di 165 kmq di superficie è rinomato come luogo climatico adatto alla villeggiatura estiva. Infatti è possibile passare momenti indimenticabili sulle rive del sottostante lago Lerno oppure praticare escursioni a piedi o a cavallo nel vicino Bosco Demaniale di Monte Lerno, formato in prevalenza da lecci, roverelle, querce da sughero, tassi, agrifogli, ginepri, corbezzoli e mirto.

Tra l'impenetrabile vegetazione e i suoi pittoreschi laghetti artificiali dove il silenzio e la quiete regnano sovrane è ancora possibile scorgere cervi, mufloni, cinghiali, asinelli e cavalli allo stato brado, una discreta varietà di rettili e il merlo acquatico.

Per gli appassionati di fotografia naturalistica questo luogo è un autentico paradiso, sulla vetta (1094 mt) si possono ancora incontrare l'aquila reale e il germano reale che qui hanno trovato il loro habitat naturale.

GASTRONOMIA

gastronomia

Image not readable or empty.

Pattada vanta anche una ricca tradizione agroalimentare di tutto rispetto: si producono sas peritas (perette), uniche e dal gusto inconfondibile, una

vasta gamma di gustose ricotte e formaggi ovini, tra cui il fiore sardo, il pecorino romano, il pecorino sardo e ottimi pecorini biologici, frutto dei verdi e incontaminati pascoli montani ricchi di numerose essenze aromatiche.

Tra i dolci, inconfondibili le squisite origliettas ammerradas (saltate nel miele) e quelli tipici della tradizione sarda: amaretti, tiriccas, pabassionos, casadinas, biscotti, le fragranti seadas ripiene di formaggio fresco, torrone; la lavorazione di quest'ultimo ha una tradizione che si tramanda da varie generazioni e per la quale si utilizza un ottimo miele locale.

Immane in ogni tavola il pane tipico, su misturu (pane carasau), oltre alla classica spianata, su poddine. Particolarmente gustose sas cozzilas d'elda, soffici focacce con i ciccioli. In occasione delle festività dei Santi e dei morti si confezionano ancora sas cochitas, simili a su misturu ma più morbide, qualità dovuta alla presenza di patate nell'impasto.

Tra le paste, la cucina locale propone sas pellizzas, un piatto a base di pasta fresca, condita con sugo di pomodoro e pecorino; ottimi sos macarroneddos a ungia (piccoli gnocchetti) e macarrones a battoro e a unu poddighe e, ancora, su succu minudu e maduru (fregola).

Da gustare i piatti a base di funghi porcini e di carne di maialetto, capretto, cinghiale e cacciagione.

STORIA E ARCHEOLOGIA

nuraghe

Image not readable or empty.

Il suo territorio fu popolato fin dai tempi più remoti, come testimoniano i numerosi resti archeologici quali tombe di giganti e una trentina di nuraghi

tra cui il nuraghe Lerno, sulle rive dell'omonimo lago, Sant'Elia, Sas Domos de sa Terra; numerosi i reperti riconducibili al periodo nuragico. Di epoca posteriore, ma altrettanto significativi, i resti degli insediamenti di Cugadu, Topoli, Bidducara e, nelle alture settentrionali, i resti del castello di Olomene, nelle cui vicinanze fu rinvenuto un ripostiglio di monete risalenti al Medioevo.

Nella vicina frazione di Bantine, unica sopravvissuta all'accorpamento verso Pattada di tutti i villaggi della zona, si trova ancora un tratto di strada di epoca romana che collegava Castro (Oschiri) alla stazione romana di Aquae Lusitanae (Benetutti).

Il paese offre al visitatore scorci suggestivi con eleganti facciate dai ricercati elementi decorativi e infissi in legno intarsiato ancora ben conservati.

Da visitare le chiese di S. Giovanni, dello Spirito Santo, della Madonna del Rosario, nonché la parrocchiale di S. Sabina dove si può ammirare un altare ligneo che risale alla seconda metà del '700; di forma e tipologia tipica degli intagliatori e doratori del sassarese del XVIII sec., esso venne realizzato grazie a un lascito testamentario del 1753.

"Culla della poesia" è sempre stata considerata Pattada per l'importanza, la vivacità e la ricchezza della vena poetica dei suoi poeti tra cui spiccano Padre Luca Cubeddu, Pesuciu, Limbudu, Sini Ogana, Moro, annoverati tra i più importanti e famosi della letteratura in lingua sarda.

ARTIGIANATO

coltelli

Image not readable or empty

/public/frontend/media/pattada/ckfinder/images/coltelli.jpg

La lunga tradizione legata ai metalli, di cui ora Pattada si fa portavoce nel mondo per la produzione del tipico coltello a serramanico "la Pattadese", si perde nella notte dei tempi. Da oggetto di lavoro e di uso comune sa resolza è diventata in questi ultimi decenni oggetto di culto; fabbricata dagli abili frailerzos (fabbri artigiani), queste uniche e inconfondibili opere d'arte, sono diventate nel tempo ricercatissime dai collezionisti di tutto il mondo, sia per la semplicità e la bellezza della forma, sia per la robustezza delle lame e la perfezione delle finiture dei manici. In questi ultimi anni, vista la popolarità dell'oggetto, si assiste ad un'evoluzione dovuta a studi e ricerche da parte dell'artista-artigiano che non accontentandosi più di seguire meccanicamente i vecchi dettami della tradizione, fa nascere opere spettacolari sia nell'aspetto formale che nelle decorazioni, con incisioni e inserimenti in oro, argento, avorio e pietre preziose. Gli artigiani pattadesi dimostrano una notevole perizia anche nella lavorazione del legno, riproponendo motivi decorativi e forme della migliore tradizione; dai mobili agli infissi per la casa, e in questo ultimo decennio, anche nella realizzazione di splendidi strumenti musicali ad arco tra cui violoni, viole, violoncelli e contrabbassi degni della migliore tradizione della liuteria classica.

Sezione: Il paese