



Dai profumi e dai colori della terra a quelli della tavola il passo è breve; nonostante la semplicità della cucina atzarese i sapori e i profumi che la contraddistinguono sorprenderanno chi avrà il piacere di gustarla. Culurgiones, fregola, carni di maiale, cinghiale, pecora, capra, salsicce, formaggi, dolci, ... insomma chi si accinge a visitare Atzara non avrà che l'imbarazzo della scelta quando, seduti a tavola, ci si lascerà sedurre dal fascino antico di queste pietanze.

There is just a short step from the fragrances and colours of the land to those of the table. Although the local cuisine of Atzara is simple, its distinguishing flavours and aromas will surprise anyone that has the pleasure of tasting them. Culurgiones (a sort of filled potato dumpling), fregola pasta, pork, boar, lamb, goat, sausages, cheeses, sweets and cakes. Visitors to Atzara will be spoilt for choice when allowing themselves to be seduced by the age-old charm of the local dishes.

Alla tradizione pastorale sono legati alcuni piatti i cui ingredienti principali sono le interiora di agnelli, capretti o maiali: *cordula, trattalia, biradizu, ortau* sono delle vere e proprie raffinatezze per veri intenditori dell'arte culinaria. Naturalmente il tutto accompagnato da un robusto rosso rubino!

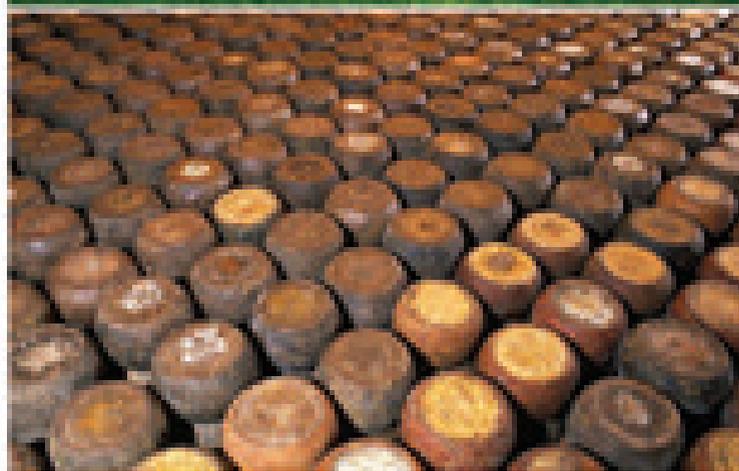
Some dishes are tied to local herding traditions and their main ingredients include the offal of lamb, goat or pork: cordula, trattalia, biradizu, and ortau are absolute delicacies for those who truly understand the culinary arts. All accompanied by a robust ruby-red wine of course!





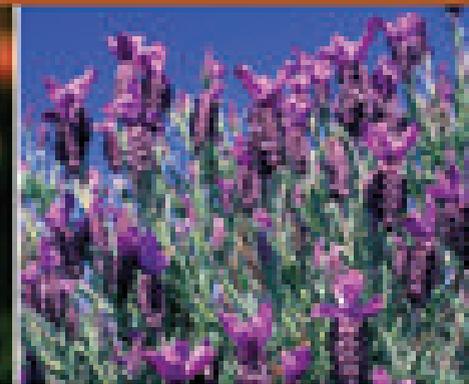
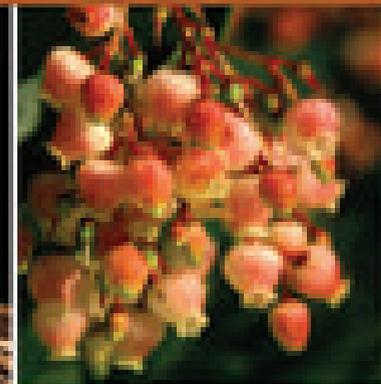
I pascoli rigogliosi e ricchi di specie botaniche singolari, fa sì che le carni e i diversi tipi di latte prodotti, posseggano caratteristiche nutrizionali e gusti ormai rari a trovarsi. I formaggi ovis e caprini tipici dell'attività agro-pastorale della Sardegna, qui ad Atzara vengono prodotti ancora con metodi tradizionali, quelli che si tramandano di padre in figlio e che garantiscono quella bontà che anche i palati più fini riescono ad apprezzare.

The flourishing meadows with their many singular plant species mean that the different types of meat and milk produced here have nutritional characteristics and flavours that it is now rare to find. The ewes' and goats' milk cheeses that are typical of Sardinia's farming and herding traditions are still made following time-honoured methods in Atzara, methods that are handed down from father to son and which guarantee a goodness that even the finest taste buds will not fail to appreciate.



Assieme al formaggio, al pane e al vino, i salumi sono stati l'alimentazione base degli atzaresi che, dediti al lavoro in campagna o impegnati al pascolo o alla transumanza, rimanevano anche diversi giorni lontani dalle loro famiglie. Oggi quei sapori e quei profumi si ritrovano intatti nelle piccole produzioni artigianali che annoverano, tra gli altri prodotti, le salsicce, i prosciutti, i guanciali e altre tipologie di salumi accomunate dalla grande perizia posta nella loro preparazione e dalla squisita qualità delle carni impiegate.

As well as cheese, bread and wine, another basic staple of the local diet has always been cured meat, since the people of Atzara were busy working in the country, grazing their sheep or on the transhumance and would be away from their families for days at a time. Today, these flavours and aromas can still be found intact in the cured meats made locally on a small scale, including sausages, hams, cheek and other types of cured pork meats with in common the care and skill that go into their preparation and the exquisite quality of the meat used.



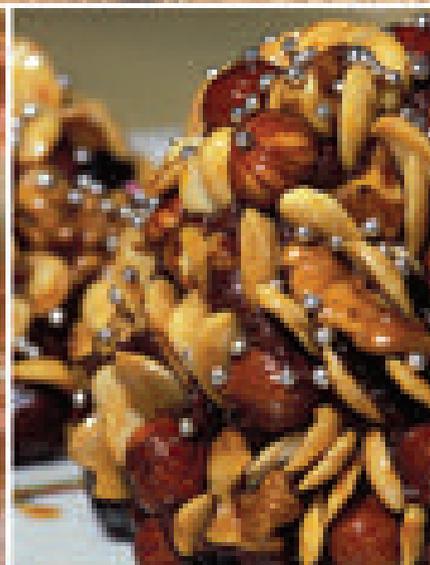
Ad Atzara l'arte si può apprezzare non solo ammirando un bel dipinto, od osservando le fini incisioni che impreziosiscono le mura di antiche chiese o signorili palazzi; i dolci e i diversi tipi di pane che vengono estratti dalle roventi bocche di antichi forni a legna sono una prova di come il lavoro e la maestria di abili mani riescono a trasformare umili ingredienti quali farina, zucchero e frutta secca, in autentici capolavori. Le forme e le tipologie di pane e di dolci sono spesso associate a specifiche occasioni quali una nascita, un matrimonio, o una sagra paesana: ecco quindi che per festeggiare i novelli sposi venivano preparate *is coccois*, forme di pane finemente decorato con intagli e particolari lavorazioni, oppure in onore del santo patrono i colorati fruttini o il saporitissimo pan'e saba danno una piacevole e ulteriore nota di colore e gusto

*Art in Atzara can be appreciated not merely by admiring a beautiful painting or observing the fine etchings that decorate the walls of old churches or noble palaces; the cakes and different types of bread that emerge from the fiery mouths of old wood-burning ovens are proof of how hard work and skilled hands are able to transform humble ingredients such as flour, sugar, and dried fruit into genuine works of art. The shapes and types of bread and cakes are often associated with specific occasions, such as birth, marriage, or a local festival; so, to celebrate newly-weds, there would be *is coccois*, finely decorated, carved loaves of bread with special motifs or, in honour of the local saint, brightly coloured fruit jellies or the highly flavoured pan'e saba (a type of cake) to bring yet more colour and flavour to an already festive atmosphere.*



Il miele un tempo era il naturale sostituto dello zucchero e dunque impiegato in diverse produzioni dolciarie. In alcuni casi era utilizzato anche nella medicina popolare; ad esempio il preziosissimo miele di corbezzolo veniva adoperato come coadiuvante nel trattamento dell'asma e di altre patologie a carico dell'apparato digerente.

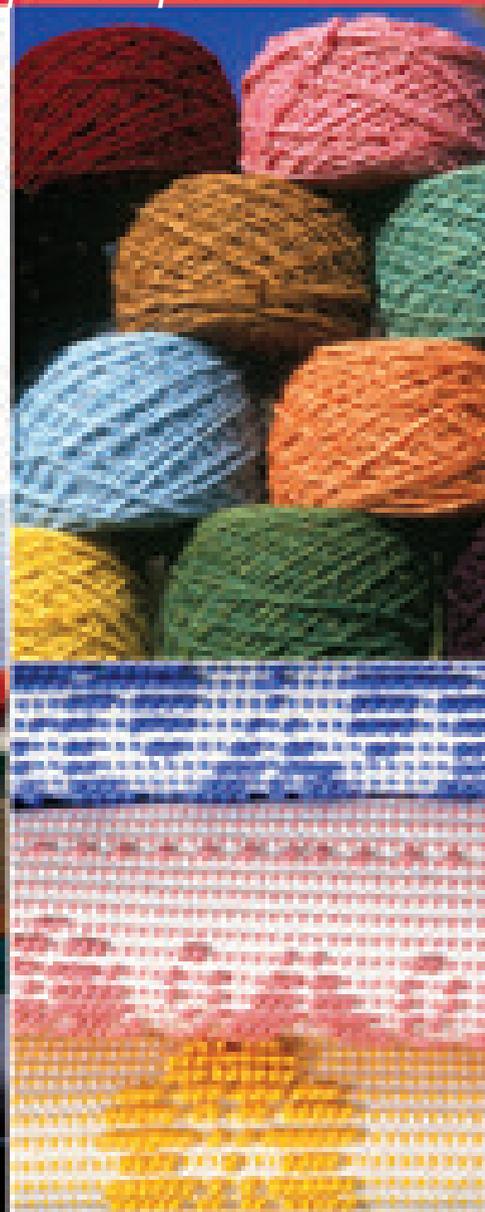
Honey was once a natural substitute for sugar and as such it was used to make different sweets and cakes. In some cases it was also used in traditional medicine; for example, the extremely precious strawberry-tree honey was used to help relieve asthma and other problems with the digestive system.



Ad Atzara di gran pregio è anche l'arte tessile, abilità artigianale che si tramanda da diversi secoli. Spesso tappeti e arazzi vengono ancora tessuti con vecchi telai in legno, sui quali esperte mani lavorano da diverse generazioni.

I disegni decorativi sono ottenuti mediante la particolare lavorazione a *pibiones*, grani di filo in risalto che impreziosiscono con singolarissimi giochi di luci ed ombre i già pregevoli motivi classici della tradizione tessile sarda, quali disegni geometrici o varianti stilizzate di uccelli e tralci di vite.

Another fine art in Atzara is that of textiles. The skills in this area have been handed down for many centuries. Rugs and wall hangings are often still made using old wooden looms, worked by expert hands for generations. The decorative designs are obtained with a special pibiones weave, raised grains of yarn that embellish the already splendid classical motifs from traditional Sardinian weaving - geometrical designs, and stylised birds and vine shoots - with their singular combinations of light and shade.



La tradizione nella tessitura è rispettata sin dalla preparazione della materia prima: lana, cotone, seta e lino sono spesso colorati con pigmenti naturali, estratti da diverse specie vegetali presenti nel territorio. Grazie soprattutto alla passione ed a meticolosi studi, alcuni giovani atzaresi stanno riscoprendo e dando giusto rilievo alle antiche tecniche di tintura naturale che fanno di un capo un pezzo unico e di grande qualità.

Weaving traditions are respected from the time of preparation of the raw materials: wool, cotton, silk and linen are often dyed using natural pigments obtained from the different plant species found in the area. Thanks above all to their enthusiasm and meticulous studies, some of the young people from Atzara are rediscovering and returning the rightful importance to the old natural dyeing techniques that make a garment a unique piece of great quality.



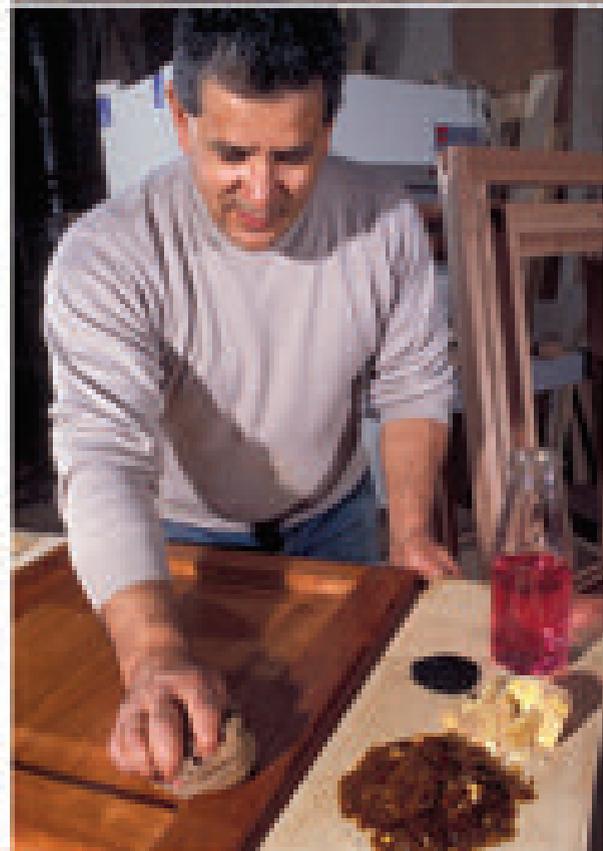


Tempi addietro la società agro-pastorale non si distingueva certo per una vita sfarzosa e ricca di comodità: semplicità e dedizione al lavoro erano tra le poche parole che scandivano la quotidianità.

Così anche gli arredi interni delle povere ma dignitose abitazioni rispecchiavano le esigenze del periodo storico. In questo contesto si deve inserire la lavorazione artigianale di quello che forse è la materia prima principe che la montagna offre: il legno.

Diverse essenze tra le quali castagno, perastro, ginepro, erica, venivano utilizzate per costruire gli essenziali arredi che valorizzavano i piccoli ambienti. Tra culle, tavoli, credenze, sedie ed altre suppellettili, senza dubbio la cassapanca era il pezzo d'arredamento principale; essa veniva utilizzata come prezioso contenitore del corredo che le spose novizie portavano in dote nella nuova abitazione, e le pareti di cui era composta venivano finemente intagliate con motivi classici come i nastri, le figure geometriche o le immagini stilizzate di soggetti appartenenti al mondo animale o vegetale.

In times past, the farming and herding society certainly did not stand out for its ostentatious life with every comfort: simplicity and dedication to work were among the few words that characterised daily living. Thus the furnishings inside the poor but dignified dwellings reflected the needs of the period. The craftsmanship using the mountain's prime raw material – wood – should be seen in this context. Different types of wood, such as chestnut, wild pear, juniper, and brier, were used to make the basic furnishings placed inside the small dwellings. Of the cradles, tables, dressers, chairs and other pieces of furniture, the most important piece was without doubt the chest, which was used as a precious means to store the trousseau that new brides took to their new homes as their dowries. The sides of these chests were finely carved with classical decorative motifs such as ribbons, geometrical shapes or the stylised images of subjects from the animal or plant world.



Un tempo le cassapanche, così come altri elementi d'arredamento, non venivano colorate, lasciando in bella evidenza le sfumature cromatiche del legno stesso.

Successivamente prese piede l'usanza di trattare le pareti con sangue d'agnello caldo o pigmenti naturali per lo più scuri: questo infatti rendeva meno evidente il deposito di nerofumo prodotto da candele e lampade ad olio che all'epoca venivano utilizzate per illuminare le stanze.

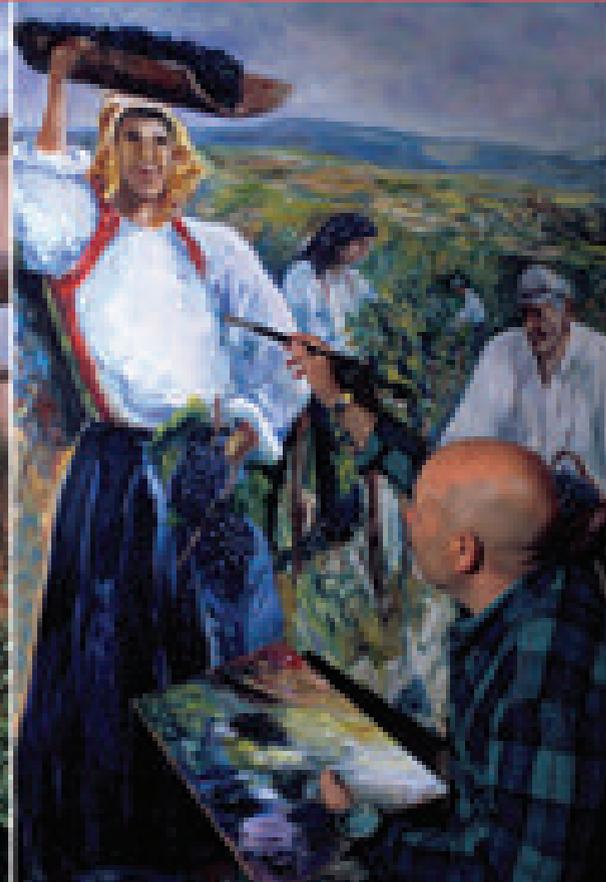
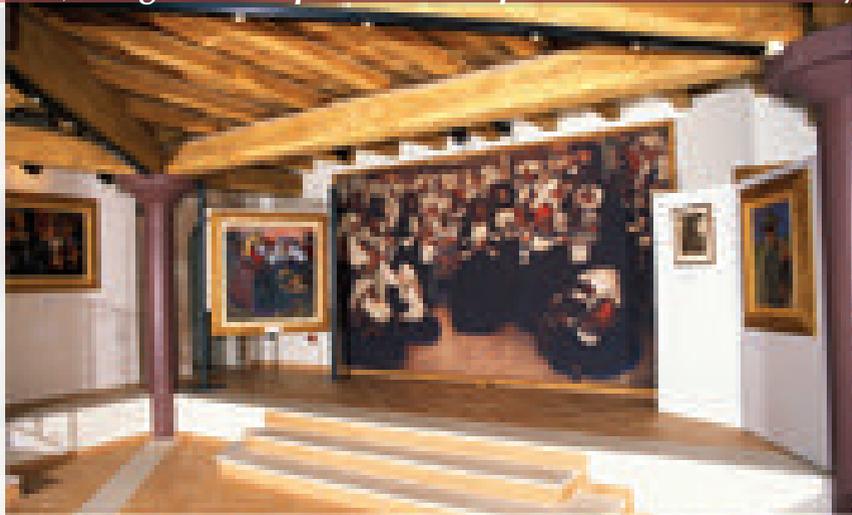
Once upon a time, chests, like other pieces of furniture, were not tinted so as to leave the natural tones of the wood on show. It then became customary to treat the sides with hot lamb's blood or natural - mainly dark - pigments. In fact, this made it less easy to see the deposits of lampblack from the candles and oil lamps used to light rooms in the period.





L'ampia offerta di manufatti proposti dagli abili artigiani atzaresi si completa con lavorazioni del tutto originali ed insolite. Oltre alle tipiche fucine nelle quali anonime barre metalliche vengono trasformate quasi magicamente in eleganti oggetti in ferro battuto, il visitatore potrà visitare piccole botteghe di sartoria, ricamo e pelletteria. Qui con tecniche tramandate da generazioni si lavora il morbido velluto, trasformandolo in raffinati abiti, o il cuoio e la pelle ottenendo comode calzature e originali cinture. Tutti capi e accessori che niente hanno da invidiare per colori, qualità e cura dei particolari a quelli pubblicizzati su tv e grandi *magazines*.

The wide range of handcrafted items made by the skilled local craftsmen of Atzara includes original and unusual pieces. As well as the typical forges, where anonymous metal bars are almost magically transformed into wrought iron objects, visitors can visit the small workshops of tailors, embroiderers and leatherworkers. Here, using techniques passed down through the generations, it is traditional to work with soft velvet, transforming it into refined garments, or with leather and hide, which are used to make comfortable shoes and original belts. In terms of colour, quality and attention to detail, none of these garments have anything to envy of items advertised on TV and in large department stores.



Ad Atzara le belle arti sono considerate da tempi remoti argomenti su cui confrontarsi, discutere, proporre nuove idee: un vero e proprio laboratorio nel quale artisti locali e internazionali hanno tratto e traggono ispirazione, realizzando alcune tra le loro migliori opere. Molte di queste sono ancor oggi esposte nel ben curato museo Antonio Ortiz Echagüe, sorto nei locali ristrutturati della vecchia casa della famiglia Sias, attiva protagonista della fervente vita culturale atzarese dei primi del 1900.

Since time immemorial the fines arts in Atzara have been considered subjects for discussion, an opportunity to propose new ideas; a real workshop where local and international artists have always drawn inspiration, creating some of their best works. Some of these pieces are still on display in the beautifully kept museum, Antonio Ortiz Echagüe, located in the renovated rooms of an old house belonging to the Sias family, leading figures in the fervent cultural life of Atzara in the early 20th century.



CANTINE - Wine Cellars

Azienda vitivinicola "Grughe" dei F.lli Demelas
Località Grughe - S.S. Atzara - Samugheo a 3 Km da Atzara
Tel. 0784 65270 - Cell. 333 7333450

Vitivinicola "Nuraghe 'e Sole" dei F.lli Schirru
Località Sedda Orta - Tel. 0784 65397 - Fax 0784 65511
Cell. 393 9310384

Vitivinicola Fradiles di Flore e Savoldo
Via Pertini, 2 - Tel. - fax 0784 659010 - Cell. 333 1761683
E. mail: vinifradiles@tiscali.it

PRODOTTI CASEARI - Dairy Produce

Azienda agricola "Monte Mannu", dei F.lli Porcu
Località "Sa Bandela" - S.S. 128 Atzara - Sorgono a 400 m da Atzara
Tel. 0784 65113 - Cell. 333 1761683 - E. mail: lamary@tiscali.it

Azienda zootecnica, di D. Corongiu noto Menico
via San Mauro, 15 - Tel. 0784 65172

Azienda zootecnica, di Armando Demelas
Via A. Demelas Serra, 22
Tel. 0784 65052 - Cell. 334 1366014

Azienda zootecnica, di Gabriele Flore
Via Vittorio Emanuele, 51 - Tel. 0784 65141

Azienda zootecnica, di Angela Manca
Via Giuseppe Dessi, 4 - Tel. 0784 65239

Azienda zootecnica, di Giuseppe Meloni
Via Dante, 10 - Tel. 0784 65406

Azienda zootecnica, di Giovanni Muggianu
Via Vittorio Emanuele, 53
Tel. 0784 65048 - Cell. 333 7459570

Azienda zootecnica, di Grazia Satta e G. Demurtas
Via Santa Maria, 6 - Tel. 0784 65210

Azienda zootecnica e casearia, di Roberto Logias
Località "S'Isca" - Cell. 338 1045368

Azienda agricola e zootecnica, di Maria Pisu
Località "Su Zeminariu", S.S. Atzara - Belvi ad 1 Km da Atzara
Tel. 0784 65235

Azienda agricola, di Antonio Demelas
Via A. Demelas Serra - Cell. 334 1285233

CARNI E INSACCATI - Meat and Cured Meat

Macelleria "Su Fruscu", di Giuseppe Virdis
Via Sassari, 1 - Cell. 334 3849162

Salumificio artigiano, Effedi di Walter Flore
Via Vittorio Emanuele, 33
Tel. - fax 0784 65460 - Cell. 339 6561856
E. mail: salumificioeffedi@gmail.com

PANE, PASTA, DOLCI E PASTICCERIA

Bread, Pasta, Sweets and Pastries

Pasticceria "L'oasi del dolce", di Giuseppina Carta
Via A. Gramsci, 10 - Tel. - fax 0784 65103

Panificio "Due Emme", di Gianni Mereu
Via Vittorio Emanuele, 32 - Cell. 333 7993561

APICOLTURA, COLTIVAZIONI

Beekeeping, Farming

Azienda apistica "Laonisa", di Manuela Meloni
Via Santa Maria, 17 - Tel. 0784 65012

Azienda apistica "Pardoniga", di Antonio Muggianu
Via Padre Scano, 4 - Tel. 0784 65048 - Cell. 333 7459570

Azienda apistica, di Luigi Serra
Via La Marmora, 15 - Tel. 0784 65115

Azienda orto-frutticola, di Maria Manca
Via Vittorio Emanuele, 71 - Tel. 0784 65127

ARTIGIANATO - Crafts

Trastos, artigianato sardo
Via Vittorio Emanuele (centro ISOLA) - Ref. Ugo Tatti
Tel. - fax 0784 60462 - Cell. 320 4082223

La Robbia, tinture naturali e arti applicate, di Maurizio Savoldo
Via Vittorio Emanuele, 77 - Tel. - fax 0784 65185 - Cell. 338 2773369
E. mail: savoldo.maurizio@virgilio.it - www.tinturenaturali.sardegna.it

Giovanni Antioco Corriga, pittore e intaglio del legno
Via A. Gramsci - Tel. 0784 65026 - Cell. 339 5652561

Michele Manca, restauro mobili antichi
Via S. Antioco, 18 - Tel. 0784 65279 - Cell. 333 7184695

Falegnameria Demelas
Via Dante, 16 - Tel. - fax 0784 65352 - E. mail: cgdemelas@tiscali.it

Antonio Congiu, falegnameria
Loc. Cannizos - Tel. 0784 65227 - Cell. 333 9708708

Mura e Serra, falegnameria artigiana
Via San Giacomo, 43 - Tel. - fax 0784 65177 - E. mail: pirotto.mura@tiscali.it

Giuseppe e Francesco Manca, lavorazione ferro battuto
Via Pablo Neruda, 14 - Tel. - fax 0784 65452 - E. mail: manca.ga@tiscali.it

Carlo Onnis, carpenteria metallica
Via San Giacomo, 32 - Tel. - fax 0784 65179 - Cell. 333 1019548
E. mail: carlo.onnis@tiscali.it

HOBBISTI - Hobbies

Italo Pietro Demurtas, calzolaio
Via Roma, 25 - Tel. 0784 65018

Salvatore Cossu, pittore
Via C. Alberto - Tel. 0784 65131 - Cell. 333 2493297

Antioco Meloni, pittore
Via A. Gramsci, 10 - Tel. 0784 65103

Beniamino Muggianu, intaglio del legno
Via Padre Scano, 23 - Laboratorio: Piazza Parrocchia
Tel. 0784 65004 - Cell. 335 6902354

Carla Porceddu, pittrice
Via A. Demelas Serra, 7
Tel. 0784 65271 - Cell. 335 7128602 - E. mail: karla_maria@tiscali.it

Basilio Serra, sartoria
Via S. Antioco, 39 - Tel. 0784 65440 - E. mail: serracristian@tiscali.it

DA VEDERE - Things to See
Antica casa parrocchiale - Via S. Antioco

Domus de Janas - Località Pardu 'e Cresia

Nuraghe di Abbagadda - Località Abbagadda

Chiesa campestre di Santa Maria 'e Susu - Località Laonisa

Chiesa parrocchiale di Sant'Antioco - Piazza parrocchia

Chiesa di San Giorgio - Piazza San Giorgio

Il Pozzo del Conte - Via del Conte

Museo Antonio Ortiz Echague
Piazza Antonio Ortiz Echague - Tel. 0784 65508
E. mail: museozatara@tiscali.it - http://web.tiscali.it/balero/

MANIFESTAZIONI - Events

Festa di Sant' Antonio da Padova
Si svolge il 17 gennaio - Held on 17th January

Festa di San Sebastiano
Si svolge il 20 gennaio - Held on 20th January

Sagra del Vino - Sant'Isidoro
Si svolge nella seconda decade di maggio
Held in the second ten-day period of May.
Contatti: Pro loco Atzara - Contact: Atzara Pro loco

Festa di S. Maria 'e Josso
Si svolge il 21-22-23 agosto - Held on 21-22-23th August

Festa di S. Maria 'e Susu
Si svolge l'8 settembre - Held on 8th September

Festa di Sant'Antioco patrono
Si svolge il 13 novembre - Held on 13th November

Cortes Apertas "dal vino alla pittura" - Santu Andria
Si svolge il 29 novembre - Held on 29th November

OSPITALITA' - Hospitality

Agriturismo "Su Zeminariu"
Località "Su Zeminariu", S.S. Atzara-Belvi ad 1 km dal paese - Tel. 0784 65235

B&B di Annamaria Serra
Via Vittorio Emanuele, 61 - Tel. 0784 65387
E. mail: mariannaserra@libero.it - Web: www.creazionisarde.it

B&B Happy Dream
Via Vittorio Emanuele snc - Tel. 0784 65440 - E. mail: serracristian@tiscali.it

B&B Il Leccio di Carla Porceddu
Via A. Demelas Serra, 7 - Tel. 0784 65271 - Cell. 335 7128602
E. mail: karla_maria@tiscali.it

B&B Mandrolisai Accogliente di Bruno Trogu
Via Umberto I°, 14 - Tel. - fax 0784 65061 - E. mail: bruno.trogu@tiscali.it

B&B Maria Manca
Via S. Antioco, 57 - Tel. 0784 65135 - Web: www.ziamaria.it

B&B Sa Cora Manna
Via S. Antioco - Cell. 338 3771085 - E. mail: dormiatzara@interfree.it

DOVE MANGIARE - Where to Eat
Ristorante - Pizzeria "Al Vecchio Mulino"
Via Regina Elena, 3 - Tel. 0784 65400 - E. mail: vecchiomulino@tiscali.it

ASSOCIAZIONI (informazioni reperibili su www.comune.atzara.nu.it)
Associations (form more information see www.comune.atzara.nu.it)
Pro loco Atzara - E. mail: prolocoatzara@tiscali.it

Gruppo folk Atzara
Ass. Sportiva Pedale Atzarese
Karting club Atzara
Ass. A.C. Atzara 1990
A.V.I.S. Atzara
A.V.S. - Volontari del soccorso

NUMERI UTILI - Useful Numbers
Biblioteca comunale - Via Lamarmora, 1 - Tel. - fax 0784 659007
E. mail: bibliotecaatzara@tiscalinet.it

CESILAV - Tel. 0784 659013 - E. mail: atzara.lavoro@tiscali.it
www.cesilbarbagiamandrolisai.it

Farmacia Sequenza della Dr.ssa Maria José
Via Vittorio Emanuele, 36 - Tel. - fax 0784 65287

SERVIZI UTILI - Useful Services
Market Antonella di Antonella Mura - Via Vittorio Emanuele, 31

Market Antonietta Mura - Via Vittorio Emanuele, 89 - Tel. 0784 65019

Market da Rossana - Via S. Mauro, 5 - Tel. 0784 65430

Market da Bruna - Via Umberto, I° 15/a

Fermarket, ferramenta - Via Mannu, 2 - Tel. 0784 65420

Ignazio Etzo, prodotti per l'agricoltura - Via Carlo Alberto, 15 - Tel. 0784 65025

Anna Paola Demelas, mangimi e prodotti per l'agricoltura
Via Grazia Deledda, 9 - Tel. 0784 65320

Bar Sole e Luna - Via Vittorio Emanuele, 21

Bar da Nanni - Via Vittorio Emanuele, 20

Bar del Corso - Via Vittorio Emanuele, 24 - Tel. 0784 65506

Bar Spagna 82 - Via Regina Elena, 2 - Tel. 0784 65223

Lavanderia di Alice Stella - Via V. Emanuele - Cell. 349 0634244

Edicola e Cartoleria di Noemi - Via S. Giorgio, 1 - Tel. 0784 659010



• **Info: COMUNE DI ATZARA**

• Via Vittorio Emanuele, 200 - Tel. +39 0784 65205
• Fax. +39 0784 65380 - Web site: www.comune.atzara.nu.it

• **Realizzazione/Realisation**

• © START-VL srl - via Renzo Laconi, 14
• 09010 Fluminimaggiore (CI) - www.startvl.it - startvl@startvl.it
• Tel. 0781 582022 - 347 6757476

• **Testi/Texts** - Walter Pagano ©

• **Fotografia/Photography** - Lino Cianciotto
• www.linocianciotto-photos.it ©

• **Design** - Piero Putzu ©

• **Traduzioni/Translation** - Eurotrad - Urbino

• **Stampa/Print** - Stampacolor Srl - Sassari

• Finito di stampare nel mese di luglio 2007.

• E' vietata la riproduzione anche parziale dei testi delle
• fotografie e del progetto grafico senza l'autorizzazione
• scritta dei rispettivi proprietari.

• *Printed in July 2007.*

• *Reproduction, even in part, of texts and photographs as well as of the graphical
• project is forbidden without written consent by the respective owners.*