

Sorso

LA CITTÀ E IL SUO TERRITORIO
THE CITY AND ITS TERRITORY



A cura di
Gian Paolo Ortu

Sorso

LA CITTÀ E IL SUO TERRITORIO THE CITY AND ITS TERRITORY

A cura di Gian Paolo Ortu



Città di
Sorso

Assessorato alle attività produttive,
turismo, commercio, politiche
comunitarie, programmazione

con il contributo di



Fondazione
di Sardegna

**PERCORSI
DI ROMANIA**
2021

INDICE

Sorso	6
Come arrivare a Sorso	8
Strade nel territorio	9
Nome, lingua, territorio, abitato, origini leggendarie	11
Breve storia di Sorso e del suo territorio	16
Due itinerari per conoscere Sorso e il suo territorio	30
Itinerario 1: il centro urbano	33
Itinerario 2: il territorio	63
Il centro urbano medioevale	80
Il costume tradizionale	84
I prodotti della Romangia	90
La cucina tipica	95
Ricette della tradizione sorsense di <i>Giuseppe Peru e Bruno Manca</i>	98
Sagre e feste	140
Per saperne di più	143

CONTENTS

Sorso	6
How to reach Sorso	8
Sorso territory roads	9
Name, language, territory, residential area, mythical origins	11
Brief history of Sorso and its territory	16
Two travel itineraries to explore Sorso and its territory	30
Itinerary 1: the city center	33
Itinerary 2: the territory	63
Medieval center in Sorso	80
The traditional attire or dress	84
The products of Romangia	90
The typical cuisine	95
Traditional recipes of Sorso by <i>Giuseppe Peru and Bruno Manca</i>	98
Celebrations and holidays	140
For more informations	143

SORSO

PROVINCIA

Sassari

COORDINATE

Latitudine: 40°, 47', 52", 08 N
Longitudine: 08°, 34', 36", 12 E

ALTITUDINE

0 -371 m. s.l.m.(territorio)

ALTITUDINE MEDIA

136 m. s.l.m. (città)

SUPERFICIE COMUNALE

67,05 km2

SUPERFICIE URBANA

0,406 km2

ABITANTI

14.706 (al 30-06-2016)

DENSITÀ

220 ab./km2

CAP

07037

PREFISSO TELEFONICO

079

NOME DEGLI ABITANTI

Sorsénsi (Sussinchi)

SANTO PATRONO

San Pantalèo (27 Luglio)

PROVINCE

Sassari

COORDINATES

Latitude: 40°, 47', 52", 08 N
Longitude: 08°, 34', 36", 12 E

ALTITUDE

0 -371 above sea-level (territory)

AVERAGE ALTITUDE

136 above sea-level (city)

MUNICIPAL SURFACE AREA

67.05 sq. Km

URBAN SURFACE AREA

0.406 sq. Km

POPULATION

14,706 (at June 30, 2016)

DENSITY

220 inh./sq. Km

POSTAL CODE

07037

AREA CODE

079

DEMONYM

Sorsénsi (Sussinchi)

PATRON SAINT

San Pantalèo (July 27)



COME ARRIVARE A SORSO

DA OLBIA

In nave (sia da Ólbia che da Golfo Aranci), o in aereo dall'aeroporto Costa Smeralda. Dal centro di Olbia, Sorso dista circa 120 km ed è raggiungibile in 2 ore circa. Si percorre la nuova SS729 per 80 km fino all'innesto sulla SS131 (al km 193); dopo circa 17 km si imbecca lo svincolo a ds per Sàssari (al km 209,400) e si prosegue sulla vecchia SS131 fino allo svincolo del km 213, lo si imbecca e, alla seconda rotatoria, si svolta a sn; quindi, proseguendo sempre dritti, si attraversa il quartiere "Latte Dolce" (3 km) fino alla rotatoria successiva (SP60) e si svolta a destra; dopo 1 km, alla nuova rotatoria, si svolta a sinistra, imboccando la SS200 (al km 2); dopo 8 km, si arriva a Sorso.

DA CAGLIARI

In nave, o in aereo dall'aeroporto di Elmas. Dal centro di Cagliari, Sorso dista circa 225 km ed è raggiungibile in 3 ore circa, percorrendo la SS131 fino allo svincolo del km 213 (vedi Olbia).

HOW TO REACH SORSO

FROM THE AREA OF OLBIA

By ferry (including also Golfo Aranci) or by airplane through the Costa Smeralda airport; then from Olbia city center you can reach Sorso in approximately 2 hours (approx. 120km). Drive along the new SS729 road for 80km up to the intersection on the SS131 road (km 193) and after 17 km turn on the right side for the Sassari interchange (km 209,400); continue on the old SS131 until the km 213 intersection, take it and turn left at the second roundabout; driving through the Latte Dolce suburb (3km); at the roundabout (SP60) turn right and continue 1km ahead until the next roundabout: turn left onto SS200: Sorso only 8km away from this point.

FROM CAGLIARI

By ferry or from Elmas airport. From the city center, Sorso is about 225km away and can be reached in 3 hours taking the SS131 up to the km 213 intersection (see above indications from Olbia).

DA ALGHERO

In aereo dall'aeroporto di Fertilia, dal quale Sorso dista circa 40 km ed è raggiungibile in 45 minuti circa. Si percorre la bretella dell'aeroporto in direzione Sassari fino allo sbocco nella SP42 (3 km), che dopo 4 km si immette nella SS291, che si percorre per circa 20 km (2 e 4 corsie) fino alle porte di Sassari (km 1,500, svincolo per la SS131, direzione Porto Torres); quindi si imbecca lo svincolo al km 213 (vedi Olbia).

DA PORTO TORRES

In nave. Dal centro di Porto Torres Sorso dista circa 20 km ed è raggiungibile in 15 minuti circa, percorrendo la SP81 fino al bivio di Marina di Sorso (al km 5), si svolta a ds (SP 130) e dopo circa 3 km si giunge a Sorso.

FROM ALGHERO

From Fertilia airport, Sorso is 40km away and it can be reached in 45 minutes. Drive from the airport towards Sassari and the SP42 road (3km), and 4km further onto the SS291; after 20km just before reaching Sassari, turn onto the SS131 (1,500 meters from the Sassari street sign) towards Porto Torres and then turn at the km 213 interchange (see above indications from Olbia).

FROM PORTO TORRES

By ferry. Sorso is only 20km away from the city center and it takes 15 minutes driving through the SP81 towards the intersection for Marina di Sorso (km 5): turn right onto SP130 and reach Sorso after 3km.

STRADE NEL TERRITORIO

SS200 (32 km)

unisce Sassari a Castelsardo, passando per Sennori e Sorso.

SP130 (2,5 km)

unisce Sorso a Marina di Sorso.

SP25 (18 km)

dal km 5 della SS200, dopo aver attraversato Sorso e la SP60, termina al km 225,900 della vecchia SS131 (periferia di Porto Torres).

SP48 (6,5 km)

dal km 14,800 della SS200 termina al km 9,800 della SP25.

SP60 (9,5 km)

dal km 1,800 della SS200 termina al km 9,100 della SP81.

SP81 (18 km)

dal km 18 della SS200 termina a Porto Torres.

SP17 (3,5 km)

dal km 16,100 della SS200 termina al km 5 della SP72.

SORSO TERRITORY ROADS

SS200 (32 km)

it connects Sassari to Castelsardo, passing through Sennori and Sorso.

SP130 (2.5 km)

it connects Sorso to Marina di Sorso.

SP25 (18 km)

from km 5 of the SS200, after crossing through Sorso and SP60, it ends at km 225.900 of the SS131 (Porto Torres suburbs).

SP48 (6.5 km)

from km 14.800 of SS200 it ends at km 9.800 of the SP25.

SP60 (9.5 km)

from km 1.800 of the SS200 it ends at km 9.100 of SP81.

SP81 (18 km)

from km 18 of SS200 it ends at Porto Torres.

SP17 (3.5 km)

from km 16.100 of SS200 it ends at km 5 of SP72.



NOME, LINGUA, TERRITORIO, ABITATO, ORIGINI LEGGENDARIE

Il toponimo SORSO non ha un etimo sicuramente accertato. Secondo lo studioso sardo Massimo Pittau esso compare già nel Condaghe (registro monastico) di San Pietro di Silki e nel Codice Diplomatico delle Relazioni fra la Sardegna e la Santa Sede. Corrisponde all'avverbio di luogo "Josso", "Zosso" (giù) e sarebbe antitetico, come 'Bidda de Jòsso', a Sènnori ('Bidda de Sùpra'); oppure si riferisce alla 'Funtana de Jòsso', cioè la Billèllera. Secondo altri autori il toponimo deriva da Sòssu, dizione locale che indica il bestiame concesso a sóccida (mezzadria).

La "lingua" parlata a Sorso è il sorsense (sussincu), che con poche differenze (la pronuncia lenta e un poco cantilenante), si parla anche a Sassari, Porto Torres e Stintino. Pare che essa sia nata a Sorso in epoca medioevale, diffondendosi poi

NAME, LANGUAGE, TERRITORY, RESIDENTIAL AREA, MYTH- ICAL ORIGINS

The toponym SORSO does not have a verified etym. According to the sardinian academic Massimo Pittau the name Sorso appears first in a medieval manuscript known as Condaghe of San Pietro of Silki and in the Diplomatic Relations Codex between Sardinia and the Holy See. Related to adverb of place "Josso", "Zosso" (down, low), it might be created to indicate as the "Bidda de jòsso" (lower town) antithetically to the village of Sènnori ("Bidda de Sùpra" – upper town); or it may refer to "Funtàna de Jòsso", in relation to the Billèllera Fountain. According to other authors, instead, it refers to "Sòssu": a local term used to indicate the livestock shared based on the "sóccida" (sharecropping) custom.

The traditional language spoken in Sorso is called sorsense or "sussin-

nel territorio circostante.

Lo studio più preciso del sorsense è dovuto al glottologo svizzero Christian Gartmann, il quale la studiò come tema della sua tesi di laurea nel 1953–54, allorché soggiornò nella nostra città. Secondo questo studioso, essa è un misto tra il sardo e il toscano, con influenze del genovese; inoltre, egli ritiene il sorsense più arcaico del Sassarese, a causa della presenza della 'D' cacuminale, che nel sassarese non esiste.

Sorso è situato a 3 chilometri dal mare e il suo territorio, che misura 67,05 kmq, è costituito a sud da un tavolato calcareo sedimentario risalente a 8 milioni di anni fa (Era Neozoica, Periodo Miocenico, Età Elveziana), ricco di fossili (gasteropodi, ostreidi, echinodermi), digradante verso la costa. La massima altitudine è costituita dalla collina di Monti Cau (233 m.). Le campagne, molto fertili, sono coltivate in prevalenza a vite (il vitigno più diffuso è il Cannonau) e olivo; numerose anche le coltivazioni di frutta e ortaggi, soprattutto carciofi.

Il tratto costiero, risalente all'Era Quaternaria, è lungo circa 18 km., quasi completamente sabbiosi, con alte dune di sabbia finissima che si inoltrano in alcuni punti fino a 4–5 chilometri, e ricco di una variegata vegetazione mediterranea, costituita da pini (messi a dimora intorno al 1950 per consolidare la linea costiera sottoposta a continue modificazioni dalle ricorrenti mareggiate), eucalipti, palme nane e ginepri delle varietà "coccolone" e "sabina", con esemplari plurisecolari.

I fondali, di grande bellezza, sono adatti sia alla balneazione, sia alla pesca subacquea che al surf-casting, per la presenza di pesci pregiati (orate, spigole e ricciole).

Ai confini col territorio di Sassari si trova lo stagno di Platamòna, che si estende per 95 ettari, profondo me-

cu", also spoken with few linguistic differences in Sassari, Porto Torres and Stintino. It seems that the language originated in Sorso during the middle ages and spread later to the surrounding areas. An accurate study of the sorsense language was carried out by the Swiss academic and linguist Christian Gartmann, who chose the sorsense language as his graduation thesis subject (1953–54) as during that period he lived in Sorso. According to the linguist, the language is a mix between the Sardinian and Tuscan languages, with Genovese influences; in addition, he believes that the presence of the cacuminal "D" makes the language older than the traditional language spoken in Sassari.

Sorso lays 3km from the sea and its territory (67.05 square km) on the south is formed by a sedimentary calcareous stretch region which dates back 8 million years ago (Quaternary period), rich in fossils (gastropods, ostreidae, echinoderm), declining towards the coast. The maximum altitude is reached on Mount Cau (233m). The surrounding lands are very fertile and grape vines and olive trees are predominant (the most widespread vine is the Cannonau). Artichokes, fruits and vegetables are also very common in the area. The coastal region goes back to the Quaternary period and it's 18km long, composed of mainly sandy beaches and fine sand dunes which are in some areas 4–5km wide; rich with Mediterranean vegetation such as pine trees (used here to stop the coastal erosion caused by the strong coastal storms), eucalyptus, small palms and junipers of the "coccolone" and "sabina" variety with centuries-old specimens. The beautiful beaches and costs are suitable for swimming, scuba diving, and surfcasting (for the presence of fine fish species such as gilthead



diamente 50 cm., le cui acque sono popolate da anguille e carpe.

Rilevante è la vegetazione che comprende, oltre al ginepro, il fragmineto, lo scirpeto e il giunche-to, nonché alcune specie endemiche sardo-corse, tra le quali lo zafferanetto di Requien e la silene di Corsica. L'avifauna, sia stanziale che di passo, comprende la folaga, il germano reale, lo svasso, il falco di palude, l'airone cinerino, la garzetta, il codone, il fistione turco e il raro pollo sultano, presente nei canneti. È una tra le zone umide più importanti della Sardegna, inserita nell'elenco dei Siti di Interesse della Comunità Europea.

L'etimologia del termine Platamona deriva dal greco *platamon-onos* (spiaggia piana e larga).

Vicina allo stagno (al km 14 della SP81), si può visitare la torre di Abbacurrènte, costruita alla fine del XVI secolo per difendere il litorale dalle incursioni dei pirati barbareschi, da

sea bream, sea bass and greater amberjack).

Close to the borders of Sassari there's a marsh, Stagno di Platamona, which extends on 95 hectares and it's average depth is 50cm; carps and eel fish can be found and it's surrounded by junipers, reeds (*phragmites australis*), juncus and some endemic Sardinian-Corsican species such as the Requien saffron and the Corsican *Silene Vulgaris*.

The avifauna includes the coot, the mallard, the great crested grebe, the swamp hawk, the gray heron, the egret, the red crested pochard, and the purple swamp-hen live in the reeds. It's one of the most important wetlands in Sardinia and a Site of Community Importance (SCI).

The etymological term Platamona comes from the Greek *platamon-onos* (flat and wide beach). Next to the marsh (km 14 of the SP81) the tower of Abbacurrènte is located, built at the end of the 16th

STAGNO DI
PLATAMONA

PLATAMONA
MARSH

poco restaurata ma in condizioni non del tutto soddisfacenti; sono visibili le finestre, l'imposta della volta che conduceva alla terrazza e l'ingresso, sopraelevato rispetto al piano di fondazione. Oggi essa segna il confine tra i comuni di Sassari e Porto Torres, ma un tempo faceva parte della Baronia di Romangia, di cui Sorso era il centro più importante.

Alcune valli del territorio sorsense sono attraversate da corsi d'acqua alimentati da sorgenti, chiamati riu (Prèdda di Fòggu, Silis, Giunchèddhu, La Pauléddha, Li Crabulazzi); alcuni di questi si insabbiano fra le dune prima di sboccare in mare.

Il centro storico di Sorso ha un impianto medievale, col cardo maximus (essendo un antico oppidum, ossia un centro fortificato) costituito dalla via Umberto I. Si articola in corti alla maniera toscana, con stradine lastricate da ciottoli di fiume (in dialetto locale triddhia). Le abitazioni, di semplice architettura, sono costruite con calcare tufaceo estratto da cave presenti nel territorio, la cui igroscopicità causa un notevole degrado. La loro caratteristica più importante, data la vocazione agricola della città, è data dai vasti ambienti al piano terra, voltati a crociera o a botte, un tempo adibiti (in parte ancora oggi) a deposito dei prodotti agricoli, mentre il piano superiore, che in alcune case più grandi erano due, era adibito ad abitazione.

Le origini di Sorso sono difficilmente individuabili: leggendaria è quella attribuita a Gélidon, nipote di Jolao, eroe tebano amico di Ercole, del quale era l'auriga.

Un'altra leggenda, ripresa dal "Condaghe de los primèros moradòres de la ciudad de Sacer", narra dell'arrivo a Torres, nel 412, di due navi comandate dai fratelli Arborialsòte Kalos e Sossonaite Gèridon con a bordo esuli della Tartaria (i Sossoinati e i Tartari, popolazioni delle quali parlano anche

century with a defensive function against pirate attacks; it has been recently restored but the work is only partly satisfying. The windows are still visible and also the entrance which is higher compared to the floor level. Today it marks the border between the Sassari and Porto Torres municipalities, but in ancient times it belonged to the Romangia baronage, Sòrso was its most important settlement. Several water streams called riu (i.e. Prèdda di Fòggu, Silis, Giunchèddhu, La Pauléddha, Li Crabulazzi) flow along some valleys in the countryside of Sorso, originating from springs; some of these flow under the dunes before ending into the sea.

The old town center has a middle age foundation having Umberto I street as cardo maximus, as it was built as an ancient oppidum, in other words the fortified Roman settlement. Surrounding areas developed based on Tuscan style yards, with streets paved with river pebbles called triddhia in the local dialect. Buildings show a simple architecture and are mainly built in lime-stone that was extracted from local open quarries; unfortunately the tendency of limestone to absorb water, lead to degradation and decay. Given the prevalence of agricultural activities, the houses main feature are the wide rooms at the ground floor, based on a barrel-style structure, which were originally used to store goods and agricultural products coming from farms. The upper floors were used instead to house families.

The origins of Sorso cannot be easily traced: we can find some legends such as the one of Gélidon, nephew of Jolào, Theban hero, friend and Auriga of Hercules. Another legend from the "Condaghe de los primèros moradòres de la ciudad de Sacer" tells about the arrival at Torres of two sail ships commanded by two

gli storici sardi Fara e Vico nel XVI e XVII secolo), i quali chiesero asilo e lo ottennero in una località a 12 miglia da Tòrres, detta Bosco dei Ginepri, dove fondarono Sassari.

In seguito, alcuni di loro, espulsi con Sossonaite dalla città per le loro intemperanze, fondarono i villaggi di Èliga, Géridu e Sossonate (l'attuale Sorso).

Le intemperanze però continuarono, finché Sossonaite non venne ucciso da Arborialsòte. La somiglianza con la leggenda di fondazione di Roma è evidente.

brothers named Arborialsòte Kàlos and Sossonaite Gèridon, respectively, carrying aboard exiles from Tartaria (the Sossoinàti and the Tàrtari, populations also mentioned by the Sardinian historians Fara and Vico in the XVI and XVII centuries); they asked for asylum and were allowed to settle 12 miles away from Tòrres, in a place called the Wood of junipers (Bosco dei ginepri), where they founded the town of Sassari. Afterwards, some of them who were expelled for their intemperance along with Sossonaite, moved to the outskirts and surrounding territories and founded the villages of Èliga, Géridu e Sossonaite (currently Sorso). The intemperance continued until Sossonaite was killed by Arborialsòte. Clearly, there are similarities between the legend and the story of ancient Rome and its establishment.

CHIESA
SAN PANTALEO

SAN PANTALEO
CHURCH



BREVE STORIA DI SORSO E DEL SUO TERRITORIO

ETÀ PRENURAGICA E NURAGICA (1500 a.C. – 509 a.C.)

In epoca prenuragica e nuragica Sorso e le sue vicinanze furono abitate, come dimostrano le *dòmus de janas* situate nelle località L'Àbbiu e La Piddraia, i resti nuragici in località Mònti Cau e Tre Mònti e il pozzo sacro in località Sèrra Niéddha. Altre *dòmus* furono ritrovate nei pressi del nuraghe Sánt'Andria, nell'omonima località. Qui venne rinvenuta una sepoltura singola di Età Eneolitica; accanto allo scheletro i frammenti di un bicchiere campaniforme del tipo "internazionale", le cui decorazioni costituiscono una variante sconosciuta in Sardegna. È stato ritrovato anche un alamaro in osso decorato, risalente all'Età del Bronzo medio e recente, anche questo un *unicum* in Sardegna.

BRIEF HISTORY OF SORSO AND ITS TERRITORY

PRE-NURAGIC AND NURAGIC AGE (1500 b.C. – 509 b.C.)

In the pre-Nuragic and Nuragic age the area of Sorso was inhabited as demonstrated by the hypogeic tombs (called in Sardinia *dòmus de janas* or "house of fairies") situated in the L'Àbbiu and La Piddràia areas, as well as by the nuragical ruins of Mònti Càu and Tre Mònti and the sacred well located in the Sèrra Niéddha area. Other settlements (*dòmus*) were found around the Sánt'Andria nuraghe, a type of watch tower or fort, in the area bearing the same name. A single burial from the Chalcolithic age was found in this area: next to the skeleton they uncovered some fragments of an international-type bell-shaped glass whose decorations represent a type never seen in Sardinia.



Il territorio comprende alcuni nuraghi dei quali restano pochi ruderi. Sono situati in località Bacchilédghi e La Varròsa (polilobati), Curòna Rùia, Pala Cannédgha (o Crabbìoni) e Mònti Còivu (monolobati). Alla metà del VII secolo a.C. è riferibile un raro vaso askoide (cioè a foggia di animale, di solito un uccello, oppure decorato a motivi geometrici), ritrovato a Mònti Cau, a oriente dell'abitato; nello stesso sito è stata ritrovata una navicella votiva in bronzo.

DALL'ETÀ PUNICA ALL'ETÀ BIZANTINA (509 a.C. – 900 a.C. circa)

Agli inizi del III secolo a.C. la Sardegna era completamente soggetta a Cartagine; anche Sorso era uno dei numerosi insediamenti punici. Sul Mònti Cau si trovava una fonderia di metalli, ritenuta dall'archeologo sardo Pais (sec. XIX) la più importante fra tutte quelle risalenti all'Età del Bronzo allora conosciute, dove erano presenti forme per la fusione di punte di lancia e di scalpelli in bronzo insieme ad alcuni bronzetti. In epoca punica era utilizzato anche il santuario di Sèrra Niédgha: qui sono stati ritrovati vasi di terracotta a forma di testa femminile decorati con spighe, uccelli ed elementi vegetali (thymiaterion), molto diffusi nel mondo punico.

In Età Romana la zona costiera della Sardegna settentrionale era detta Romania. In questo territorio esistevano alcune ville, di una delle quali, in località Bàgnu, rimangono due vasche utilizzate probabilmente a scopo termale.

Una seconda villa, più importante, risalente al III-IV secolo, è stata portata alla luce in località Sánta Filidgha, poco distante dalla foce del rio Prédgha di Fògghu e a pochi passi dalla

A bone frog fastener was also discovered in the same area that also dates back to the Copper Age: it is another unique item found in Sardinia. Some nuraghi, mostly consisting of just ruins to date, are located in the area of Sorso. They can be found in the areas called Bacchilédghi and La Varròsa, Curòna Rùia, Pala Cannédgha (or Crabbìoni) and Mònti Còivu. An askoide vase (this type of vases can have the shape of an animal, usually a bird) was found on Mount Cau on the eastern area of the village; in the same location were a small votive bronze boat was found.

FROM THE PUNIC AGE TO THE BYZANTINE AGE (509 b.C. – 900 b.C.)

At the beginning of the 3rd century b.C., Sardinia was completely ruled by Carthage; Sorso was also one of the numerous Punic settlements. On Mount Cau there was a metal foundry, which according to the archeologist Pais is the most important among those belonging to the Copper Age: prints for spear tips and bronze chisels were found in this location, together with some Sardinian bronze statuettes. The Sèrra Niédgha sanctuary was also used in the Punic age: some vases of clay with the shape of a feminine head were found in this location, decorated with fish, some birds and plants recurrent Punic decorations in that period. During the Roman Age Northern Sardinian coast was called Romania. In this area some villas were built such as the one found in Bàgnu, where two pools which were probably used as a spa can still be seen. A second more important villa dating back to the 3rd-4th Century, was brought to light in the area of Sánta Filidgha not far from the mouth of the river

spiaggia. In località Marritza venne invece rinvenuto il relitto di una nave oneraria di epoca imperiale (II secolo) nella quale, oltre alle anfore per il trasporto di vino e granaglie, furono ritrovati frammenti di vasellame. Inoltre, ossa equine, indice, forse, di un commercio di cavalli. Nella stessa zona furono pure ritrovate tre ancore del tipo detto "ammiragliato". Un'altra ancora dello stesso tipo, completa di anello per l'ormeggio, fu ritrovata poco distante, in località Porchile.

Altri resti romani si trovano nelle località Preddugnánu, Lu Pidócciu, Tre Mònti e presso la foce del rio Silis, ove sorgeva l'insediamento di Santa Maria di Silis (o Tibula, secondo lo storico sardo del XVI sec. Fara); questi ultimi, sepolti dalle dune fino a poco tempo fa, sono stati di recente riportati alla luce, ma lo scavo è stato abbandonato dopo poco tempo. Durante il periodo vandalico (456-534) era abitata la zona di Sánta Filiddiga; poco distante dalla villa romana sono emersi i resti di un villaggio costruito con murature a secco, copertura a tegole e pavimenti in terra battuta, risalente al IV-V secolo e abitato fino agli inizi del VII secolo.

Per quanto riguarda l'epoca bizantina, poco o nulla si sa, anche se, verosimilmente, fu allora che si radicò il culto per San Pantaleo (Pantaleone) e quello per la Madonna d'Itria, venerata a Sorso nella chiesa omonima. A Sánta Filiddiga, gli scavi archeologici hanno permesso di ritrovare un sigillo plumbeo di papa Niccolò I (858-867) e alcune sepolture, prive di corredo funebre, databili al VII secolo. All'esterno della villa altre sepolture di bambini in casse litiche, costituite da lastre di arenaria. Oggi le strutture murarie sono in rovina.

Rio Prédde di Fóggu, close to the beach. The wreck of a roman cargo ship was also discovered nearby on the coast in the area called Marritza : some amphoras containing remains of wine and cereals were found on it, as well as horse bones which might indicate horse trading. In the same area three anchors of the "Admiralty" type were found too. Another anchor of the same type including the ring used for mooring was found not far in the area of Porchile .

Other Roman ruins were discovered in the areas of Preddugnánu, Lu Pidócciu, Tre Mònti and next to the mouth of rio Silis, where there was also the settlement of Santa Maria di Silis, (or Tibula).

During the Vandal Age (456-534), the area of Sánta Filiddiga was inhabited; in fact, not far from the Roman villa some traces of a village emerged, built based on the dry-stone technique, roofs made of tiles and earthen floors dating back to the 4th-5th Century and populated until the beginning of the 6th Century. Knowledge about the Byzantine Age is lacking but the cult of both San Pantaleo (Pantaleone) and also Madonna d'Itria, venerated in Sorso in the Church bearing the same name, are related to that period. At Sánta Filiddiga archaeological findings revealed a leaden seal (papal bull) of Pope Niccolò I (858-867) and some tombs without any grave goods probably from the 6th Century. Outside the villa some infant remains were found inside stone cists. Currently buildings are in a state of ruin.

ETÀ GIUDICALE (900 circa – 1323)

Dopo il Mille, Sorso era già una popolosa villa della Romangia, con una parrocchia nata intorno al XII secolo. Essa viene citata nei condaghes: in quello di San Nicola di Trùllas un documento del 29 ottobre 1113 cita la nobildonna Iorgia d'Àthen che possedeva terre e case nel suo territorio. Nell'area corrispondente al giudicato di Torres erano numerose le chiese cattedrali e abbaziali in stile romanico. Tra le meno note, si trovava nel territorio di Sorso quella di San Pietro d'Òthari (Òtari), oggi in completa rovina.

Agli inizi del secolo XIII Sorso fu protagonista delle vicende riguardanti il giudice (ossia il sovrano) Barisone III. Si ritiene, a torto, che egli sia stato qui ucciso, mentre pare vero che fu sepolto nella chiesa di San Pantaleo, come attestava una iscrizione funebre, oggi scomparsa. Intorno al 1220 la giudicessa Adelasia di Torres si accordò con i Doria per la delimitazione dei possessi e dei diritti in Romangia. Nel 1236, caduto il governo giudicale, Sorso passò sotto la giurisdizione di Sassari, che era divenuta libero Comune, anche se sotto il controllo politico di Genova. Dal 1272 al 1284 la Romangia, non più Curatoria (distretto amministrativo) giudicale, passò a Sassari, divenuta Comune dipendente da Pisa. Dal 1284 al 1323 Sassari finì nuovamente sotto l'influsso di Genova; la Romangia le fu nuovamente ceduta con altri territori.

THE JUDICATE PERIOD (Around 900 – 1323)

After the year 1000, Sorso was a well populated villa of Romangia, with a local parish created around the 12th century; thus, the condaghe of San Nicola di Trùllas mentioned on the page related to October 29th, 1113 a noble woman Iorgia d'Àthen who owned lands and houses in the area. In the zone corresponding to the Giudicato di Torres several cathedrals and Abbey Churches in Romanesque architecture: among these is one of the least famous, San Pietro d'Òthari in the area of Sorso (only ruins can be currently found).

At the beginning of the 13th century, Sorso had an important role in relation to facts relating to Judge Barisone III (the term indicates the local representatives of the Byzantine Emperor. It is said that he was assassinated there (fact not supported by any evidence), instead it is true that he was buried in San Pantaleo church, as indicated by a burial marker that has disappeared. Around 1220, the Judge (Giudicessa) Adelasia di Torres made agreements with the Doria family on borders delimitation and rights on Romangia. In 1236 after the fall of the Judicate rule, Sorso passed under the jurisdiction of Sassari, which had become by that time an independent municipality, even though still under the political control of Genoa. Between 1272 and 1284 Romangia was transferred together with Sassari to Pisa; later, between 1284 and 1323 it was transferred again to the influence of Genoa.

ETÀ ARAGONESE (1323–1478)

Il 13 luglio 1323 gli Aragonesi sbarcarono in Sardegna per prenderne possesso. Già dal 4 luglio la Romangia si era loro sottomessa; allora si estendeva per 98,4 Km² e contava le ville di Sorso e Sennori, oltre quelle oggi non più esistenti di Plaiano, Gènnor, Géridu, Taniga e Urùspe. L'anno successivo fu fondato il regno di Sardegna e fu introdotto il sistema feudale negli antichi giudicati sardi. Sorso divenne il centro maggiore di una delle 27 Incontrade istituite dai nuovi signori aragonesi, che comprendeva, oltre Sorso, anche Sènnori, Tissi e Olmèdo; denominata dapprima Encontrada de Gérico y Tanegue, in seguito divenne Encontrada de Romangia.

Il 1° dicembre 1434 il procuratore reale Giacomo de Besòra vendette Sorso e la Romangia a Pietro de Ferrara come feudo *more Italiae* (ossia trasmissibile ai soli figli maschi) per 1.000 fiorini aragonesi; il 19 ottobre dello stesso anno subentrò Gonario Gambèlla, mercante sassarese, che acquistò il feudo per 2.225 denari alfonsini. Sei anni dopo il nuovo feudatario ottenne il diploma di allodiazione (esenzione dai tributi feudali) e, il 1° novembre dello stesso anno, concesse le cosiddette "Carte di Franchigia" ai vassalli, onde incentivare con esenzioni fiscali lo sviluppo e il ripopolamento del feudo. Il 27 giugno 1444 Sorso divenne una delle 25 Baronie sarde e i Gambèlla divennero Baroni *more Italiae* con facoltà di fortificare la villa e cingerla di mura.

Il 10 marzo 1468 il Barone Antonio Gambèlla (figlio di Gonario) attribuì con testamento la Baronìa di Romangia - che aveva ipotecato a causa di una crisi finanziaria - alla figlia Rosa. Dopo la morte di lei, nel

THE ARAGONESE PERIOD (1323–1478)

On July 13, 1323 the Aragonese landed in Sardinia and took control of the Island. By the 4th of July, Romangia was completely surrendered. At the time it covered a surface of 98 square km and it included the villages of Sorso and Sennori as well as others that no longer exist: Plaiano, Gènnor, Géridu, Tàniga and Urùspe. One year later the kingdom of Sardinia was established and the feudal system was introduced. Sorso became an important center of one of the 27 Incontrade established by the new Aragonese lords, which included also Sennori, Tissi and Olmèdo. First it was called Encontràda de Gérico y Tànegue, but afterwards the name became Encontràda de Romangia. In 1434, on December the 1st, the local representative of king Giacomo de Besòra sold Sorso and the Romangia region to Pietro de Ferrara as a feudal *more Italiae* (which means it could only be inherited by males), for 1,000 Aragonese florins. On October the 19th of the following year, Gonàrio Gambèlla, a merchant from Sassari, bought the region for 2,225 Alfonsini coins; six years later he obtained and exemption from tributes and tolls (allodiazione) and the 1st of November of the same year he granted the so called "Carte di Franchigia" to his vassals with the intent of repopulation and development of the feudal region through fiscal exemptions. On the 27th of June, 1444, Sorso became one of the 25 Sardinian Baronies and the Gambella became barons *more Italiae* with the right to fortify the villa and build walls around it. On the 10th of March, 1468, the baron Antonio Gambèlla (son of Gonàrio) granted through a testament the barony to his daughter Rosa (the

1481, nacque una lite giudiziaria per il possesso del feudo tra i Gambèlla e i loro creditori, durata oltre un secolo, al termine della quale (1596) la Baronia venne attribuita ad Antonio Castelvì, discendente di Marchesa, sorella di Rosa.

ETÀ SPAGNOLA (1478–1720)

Nel 1527, durante il conflitto franco-spagnolo, un corpo di spedizione francese, comandato da Renzo Ursino da Céri e composto da 4.000 uomini appoggiati dalla flotta di Andrea Doria, saccheggiò Sorso, che era stato evacuato dai suoi abitanti, ricavandone viveri e rifornimenti per tre mesi.

A metà Cinquecento risalgono due visite pastorali compiute dall'Arcivescovo di Sassari Salvatore Alépus; durante la prima, del 26 febbraio 1553, ci furono lamentele dei nobili della villa riguardo la cura delle anime da parte del clero locale, in particolare del parroco Pantaleo Casalabria.

Nella prima metà del XVII secolo Sorso venne funestato da una serie di fatti luttuosi. Nel 1629 una invasione di locuste dall'Africa provocò una grave carestia; nel 1638 venne devastata da un'epidemia di tifo che fece 137 morti, un quarto, forse più, della popolazione. Nel 1636 e nel 1644 si verificarono altre carestie, e così nel 1647, quando le vigne furono semidistrutte, e nel 1652, ma con minori danni. Nello stesso anno la peste nera uccise un enorme numero di persone. Nel 1680 si ebbe la più grave carestia sarda, che a Sorso provocò una nuova falciatura di vite umane.

Nel frattempo (1646), il feudo di Romangia era passato alla famiglia catalana degli Amat per effetto del matrimonio di un suo esponente

barony was mortgaged because of a financial problem). After her death in 1481, a legal dispute over the feudal area took place and went on for over a century; it ended with the concession of the property to Antonio Castelvì, a descendant of Marchesa, sister of Rosa (1596).

THE SPANISH AGE (1478–1720)

In 1527, during the conflict between France and Spain, a French troop of 4,000 men, led by Renzo Ursino da Céri and supported by the fleet of Andrea Doria, pillaged Sorso (which was evacuated) and took away supplies for three months. Around the second half of the 16th century, two visits from the local Archbishop of Sassari Salvatore Alépus took place; during the first some complaints were raised by the local noble families that were not satisfied with the pastoral care of the souls, specifically in regards with the parish priest Pantaleo Casalàbria.

During the first half of the 17th century Sorso was hit by some sorrowful events, such as a locust invasion from Africa causing a terrible famine in 1629. In 1638 a typhus fever outbreak killed 137 people, about a fourth of the local population at the time. In 1636 and 1644 there were more famine events and also in 1647 when the vines were half destroyed. That same year the plague killed a huge number of people and also in 1680 another famine struck the territory. Meanwhile in 1646 the lands passed to the Catalan family of Amàt as a result of the marriage between one of his family members and the Sorso baroness Maddalena Delipèri Gambèlla. The baron Pietro Amàt, her son, was on the side of Austria during the succession war against Spain and he played a negative role

con la baronessa di Sorso Maddalena Delipéri Gambèlla. Il Barone, Pietro Amat, suo figlio, fu dalla parte dell'Austria durante la guerra di successione austro-spagnola e fu un protagonista in negativo di quegli anni. Il 21 agosto 1708, infatti, i popolani armati assalirono i mazzini baronali e la casa del fattore, razzandone il grano e portando via le carte dell'amministrazione. Questa bravata costò loro la riparazione dei danni provocati. L'episodio si situa nell'ambito della cosiddetta lite per il terratico (tassa agricola) tra feudatario e vassalli, iniziata nel 1678 e finita nel 1831 con la vittoria di questi ultimi.

ETÀ SABAUDA (1720–1848)

All'inizio dell'epoca sabauda (1720) l'agricoltura cerealicola e orticola, insieme a quella vinicola, che dava uva e vino di ottima qualità, erano il fiore all'occhiello di Sorso e della Romangia. Numerosi anche gli olivi, diffusi fin dall'inizio del XVII secolo. Da una relazione storico-geografica del 1746 risulta che la Baronia di Sorso comprendeva il villaggio omonimo ed era caratterizzata da pascoli, piantagioni di tabacco e terreni che davano una ricca produzione di vini, granaglie e frutta.

La popolazione ammontava a 1.735 abitanti, angariati da amministratori, esattori e fattori, tutti al servizio del barone.

Nel 1771 venne rinnovato il sistema amministrativo, con il riconoscimento dei Consigli Comunitativi ai quali vennero attribuiti la riscossione delle tasse, la sicurezza e la tutela dei beni comunitari. Nel corso del XVIII secolo, Sorso riconvertì alcune delle sue colture; diversi terreni, recintati col permesso del barone, furono piantati con viti e olivi dai vassalli, che se ne

during that period. On the 21st of August 1708, in fact, armed villains gave rise to pillaging events and raids against the local farmers, resulting in grain looting and seizure of the administrative documents. Afterwards they had to pay for the damage done; the reason for these events was related to a land tax called terratico which resulted in a conflict over the territory (from 1678 to 1831) with the final victory in of the vassals over the feudal lords.

THE SAVOY AGE (1720–1848)

At the beginning of the Savoy period (1720) the Romangia agriculture and farming was at its highest peak, producing wine of great quality; the territory was also rich in olive trees since the 17th century. Historical documents prove that the Romangia barony included the village of Sorso, grazing land, tobacco plantations, vines for exquisite wine production, cereals and fruits.

The population totaled 1,735 who were oppressed by representative of the Baron, in charge of administrative issues, farmers, etc.

In 1771 a new administrative organization was introduced, based on a local Community Council, which had powers over taxes, security and common goods. Over the 18th century several areas and cultivations were enclosed under the authorization of the Baron and some vassals planted vines and olive trees bearing the risk and expense for the whole crop.

In 1793 Sardinia witnessed the anti-feudal revolts defined both driven by reasons related to agriculture and class disputes: on one side there were the barons and the high clergy, on the other the land owners and low clergy in the villages.

assunsero i rischi e le spese. Nel 1793 ebbero inizio nella Sardegna settentrionale i moti antifeudali, essenzialmente di carattere agricolo, oltre che uno scontro di classe: da una parte i baroni e l'alto clero, dall'altra i prinzipales (possidenti) delle ville e il basso clero. Sorso fu uno dei centri più attivi nella partecipazione ai moti, in virtù di una classe nobiliare rurale ricca di terre e bestiame, che tentò di sovvertire il feudalesimo. Dalle semplici proteste si passò a ribellioni sempre più vivaci, per arrivare infine all'assalto alle proprietà baronali. Nel mese di settembre la popolazione affamata e inferocita assalì e saccheggiò ancora una volta i magazzini baronali. Nel 1795 i rivoltosi incendiarono e diroccarono il Palazzo Baronale, che in seguito dovettero ricostruire a loro spese. Il 2 marzo 1796 si verificarono

Sorso was one of the most active village in terms of participation to the protests, due to the presence of landed gentry rich in land and livestock; small protests quickly turned into rebellions and that same year in September the angry farmers and crowds assaulted and pillaged the local granary of the barons. In 1795 the crowd set fire and damaged the baronial house, which afterwards was rebuilt at their expense. On May the 29th of the same year, the mayor of Sorso Don Ignazio Nàter, along with the land owner Quirico Marògna and some local vassals pronounced a protest speech against the feudal government of the region asking to be freed by the Barons and independence for the local feudal area. As a result, the new king Carlo Emanuele IV, sent to Sassari another Royal Hearing judge, Giuseppe

CHIESA
SANTA CROCE

SANTA CROCE
CHURCH



nuovi tumulti, sempre contro l'esazione dei tributi feudali, composti pacificamente da Giovanni Maria Angiòy, il giudice della Reale Udienza (supremo tribunale del Regno di Sardegna) che stava per divenire il paladino delle lotte antifeudali. Il 29 maggio dello stesso anno, a Sassari, il Sindaco di Sorso, Don Ignazio Nater, accompagnato dal possidente Quirico Marògna e da molti vassalli, pronunciò davanti all'Angiòy un discorso di protesta contro i feudatari, chiedendo l'affrancamento dall'autorità del barone e il riscatto del feudo.

Per tutta risposta il nuovo re, Carlo Emanuele IV, spedì a Sassari un altro giudice della Reale Udienza, Giuseppe Valentino, a capo di altri otto magistrati, con l'incarico di reprimere i moti come movimenti rivoluzionari e repubblicani, anche e soprattutto ricorrendo alla forza. Nei processi furono coinvolti Quirico Marògna e Don Ignazio Nater, insieme ad altri quattro rivoltosi sorsensi.

Tuttavia, le rivolte ebbero il merito di costringere il Governo a sopprimere il regime feudale, ripartendo le terre ai comuni: ciò avvenne a Sorso nel 1839.

Nel 1821 sopravvenne una nuova, terribile carestia, accompagnata da vaiolo e malaria, un male endemico in Sardegna, che inferiva soprattutto dalla fine di maggio alla fine di novembre. Anche dal 1830 al 1834 i raccolti furono scarsissimi. Allora Sorso contava 1.170 agricoltori, 170 pastori, 130 negozianti e artigiani; le donne tessevano il lino e intrecciavano le foglie di palma nana. Tra i professionisti si contavano 10 notai, 6 procuratori, 2 medici, 2 chirurghi, 3 flebotomi e 3 farmacisti. Il clero era composto da 11 sacerdoti e 29 frati, distribuiti nei due conventi dei Cappuccini e degli Osservanti.

Le famiglie nobili erano 16, alcune molto antiche. Gli alfabeti erano solo

Valentino, heading 8 judges, with the task of repressing the revolts, authorizing even the gallows. Quirico Marògna and Don Ignazio Nater faced the trials together with 4 additional rebels from Sorso. Eventually, protests led to the abolition of the feudal regime and land assignment to the local districts, which occurred in Sorso in 1839.

All the period the protests took place, Ròmangia was the richest feud among those possessed by Amàt. The government calculated an average income of 3.341 Sardinian liras, plus other local currency then raised to 4.175 Sardinian liras. In 1844 a new cadastre, a register of property boundaries was created. After modifications and negotiations, it was established that over the 90% of land was privately owned. Despite several famines between 1846 and 1849) Sorso recovered both from the economic and demographic points of view: nel 1842 4.000 inhabitants were calculated and 4.500 in 1861.

200, i bambini iscritti a scuola 50, ma non tutti frequentavano. Al momento del riscatto la Ròmangia era il feudo più ricco tra quelli posseduti dagli Amat. Il Governo gli attribuì un reddito netto di 3.341 lire sarde, 2 soldi e 7 denari, poi aumentato a 4.175 lire sarde. Nel 1844 fu redatto il nuovo catasto. Tra approvazioni e rettifiche, si stabilì che oltre il 90% dei terreni era di proprietà privata. Nonostante il verificarsi di altre carestie (tra il 1846 e il 1849) Sorso si riprese economicamente e demograficamente: nel 1842 si contavano 4.000 abitanti, nel 1861 4.500.

ETÀ MODERNA (1848–1945)

Finito il feudalesimo e attuata nel 1848 la cosiddetta “fusione perfetta” tra i territori peninsulari e insulari del regno di Sardegna, a Sorso la vita politica e amministrativa si modernizzò, anche dal punto di vista formale. Nel 1855 vi fu una terribile epidemia di colera che decimò la popolazione (436 morti). Un'altra epidemia di colera si era verificata nel 1837, mentre nel decennio successivo ve ne fu una di vaiolo. Una grave crisi economica sviluppata verso la fine dell'Ottocento impoverì molti proprietari, agricoltori e contadini, portando al sequestro per debiti di terre, che ridotte a pascolo si deprezzarono. Nonostante ciò, a Sorso fiorirono personalità di rilievo, quali il poeta e commediografo Giovanni Baraca e, soprattutto, Salvatore Farina, romanziere e personaggio di spicco della letteratura italiana dell'epoca, nonché co-fondatore, nel 1876, del “Corriere della Sera”. La modernizzazione di Sorso ebbe inizio nel 1910, quando si dotò di illuminazione pubblica a gas acetilene. Prima dello scoppio della prima guerra mondiale, grazie all'opera del

LATE MODERN PERIOD (1848–1945)

Following the end of the feudal regime, in 1848 the so called “perfect merging” between the mainland and Sardinian island took place also in Sorso the local government and administration went through a modernization process. In 1837 and 1855 a terrible cholera epidemic strongly affected the population killing 436 people. An economic crisis arose during the second half of the 19th century led to land confiscation due to debts and conversion into grazing land, causing devaluation of properties.

Nevertheless, several important individuals emerged in the area, such as the poet Giovanni Baraca and above all, Salvatore Farina, the well-known novelist who gave an important contribution to Italian literature and also became a co-founder of the *Corriere della Sera* newspaper at the national level. Modernization in Sorso began in 1910, when public lighting and gas supply were introduced. The local philanthropist Don Ambrogio Cicu supported the local cultural development before the start of the First World War. Also agriculture, the leading economic activity in Sorso, was modernized through the establishment of the “Cassa Agraria Cooperativa di Sorso” in 1911, composed of experts in financial and technological management, in order to rationalize supplies and resources for cultivation.

Several inhabitants fell during the Great War, most of them as members of the fighting brigade on the Italian Alps called Brigata Sassari: among those who died was Giannetto Māsala, a local poet; the war drastically depleted and drained Sorso's resources as mostly farmers were sent to the front.

filantropo locale Don Ambrogio Cicu, che fondò alcune associazioni culturali e sportive, la vita culturale ebbe un notevole impulso. Anche l'agricoltura, settore trainante dell'economia sorsense, venne modernizzata, attraverso la costituzione, nel 1911, della "Cassa Agraria Cooperativa di Sorso", fondata da persone di diversa estrazione sociale allo scopo di razionalizzare, attraverso finanziamenti in denaro e attrezzature, la coltivazione dei terreni.

Molti sorsensi caddero combattendo nella Prima Guerra Mondiale, la maggior parte nelle file della "Brigata Sassari": fra essi il poeta Giannetto Masala. La guerra impoverì Sorso, al quale erano stati tolti quasi tutti i contadini; a tale penuria si cercò di rimediare chiedendo di adibire al lavoro dei campi i prigionieri di guerra. Il fascismo penetrò molto marginalmente, almeno in un primo momento. Ci furono scontri fra squadristi e antifascisti; tuttavia, Sorso fu uno dei 13 comuni agricoli della provincia di Sassari in cui risiedevano persone alle quali in seguito fu riconosciuta la qualifica di squadristi.

Sviluppatisi l'ideale fascista, si sviluppò l'antifascismo fra alcuni giovani intellettuali, che parteciparono alla redazione di giornali locali. Uno di questi, "Avanti Sardegna!", ebbe fra i suoi redattori Salvatore Cottóni, futuro Sindaco di Sorso. Durante il regime fascista Sorso accrebbe la sua economia agricola fornendo il mercato di Sassari di frutta e ortaggi. L'analfabetismo diminuì costantemente e, grazie alla cosiddetta "legge del Miliardo", venne avviata la bonifica dello stagno di Platamona e quella della valle del rio Silis (500 ettari), attraverso opere di irrigazione. Inoltre, venne edificato un asilo infantile e istituito il collegamento con Sassari tramite una linea ferroviaria a scartamento ridotto.

As far as the fascist regime is concerned, we need to say that at first it spread slowly into the area; actually conflicts between fascist "squadristi" and anti-fascists took place, in fact Sorso was one of the 13 municipality of the Province were some fascist lived. Gradually the fascist ideology prevailed leading to the creation of the antifascist movement among the local young intellectuals, such as Salvatore Cottóni; one of the editors of the local paper "Avanti Sardegna!"; who was later elected as mayor of Sorso. During Fascism, the economy in Sorso grew and managed to supply Sassari with fruits and vegetables. Illiterates decreased in number thanks to the fascist laws on education, and a transformation of Platamona and rio Silis wet-lands into land suitable for cultivation, land was promoted in that period (500 ha) In addition, a kindergarten was built and the railway connection to Sassari was created.



SORSO OGGI

Terminata la Seconda Guerra Mondiale, nel 1949 si costituì una sezione del PCI, composta solo da braccianti agricoli, unico caso in Sardegna; l'orticoltura irrigua, praticata da lavoratori specializzati da una tradizione plurisecolare, era uno dei migliori biglietti da visita che Sorso potesse esibire, insieme alle mai abbandonate colture di vite e olivo. Il lavoro fisso non esisteva e i fattori assumevano alla giornata la manodopera agricola, molta della quale costituita da minori, pagandola con cespi di palma nana. Nonostante questa arretratezza agricola, Sorso riuscì a migliorare il suo aspetto urbano e rurale e diede inizio al proprio sviluppo turistico.

Fra il 1961 e il 1971 vi fu un calo dell'occupazione agricola e il contemporaneo aumento di quella industriale. Una delle conseguenze di tale stato di cose fu l'abbattimento e il successivo reimpianto di molti vigneti, che provocò una significativa modificazione nella produzione del vino. Le aziende agricole erano quasi tutte a conduzione propria. La popolazione crebbe ancora; nel 1951 gli abitanti ammontavano a 9.000 unità, nel 1971 a oltre 11.000. Grazie alla strada litoranea Sorso rilanciò notevolmente la sua vocazione turistica. Il 19 settembre 1967 una alluvione provocò notevoli danni; alcuni edifici, ponti e strade andarono distrutti e ci furono due vittime. Oggi Sorso conta circa 15.000 abitanti.

SORSO TODAY

At the end of the Second World War, in 1949 a local branch of the Italian communist party (PCI) was created in Sorso, composed of mainly agriculture day laborers and was the only one of its kind in Sardinia. Sorso's best and most productive sectors were horticulture, cultivation of wine producing vines and olive oil production. At the time permanent contracts did not exist and farmers employed under-aged workforce on a daily basis; the wages were paid with agricultural products, such as parts of the Mediterranean dwarf palm. Despite the agricultural backwardness, Sorso managed to improve its economy by creating its own tourism development (mainly after establishing the local coastal road).

Between 1961 and 1971 there was a downturn in agricultural employment that went together with an increase in industrial employment; some major modifications and transformations in the wine industry also occurred, changing the local cultivation habits. The agricultural enterprises were almost all privately owned, also the population increased up to 9,000 inhabitants in 1951; increasing to over 11,000 inhabitants living in the village in 1971. On September the 19th, 1967, an overwhelming flood had caused lots of damage, causing destruction to many streets, road, buildings and houses, leading to 2 deaths. Today the city has a population of 15.000.

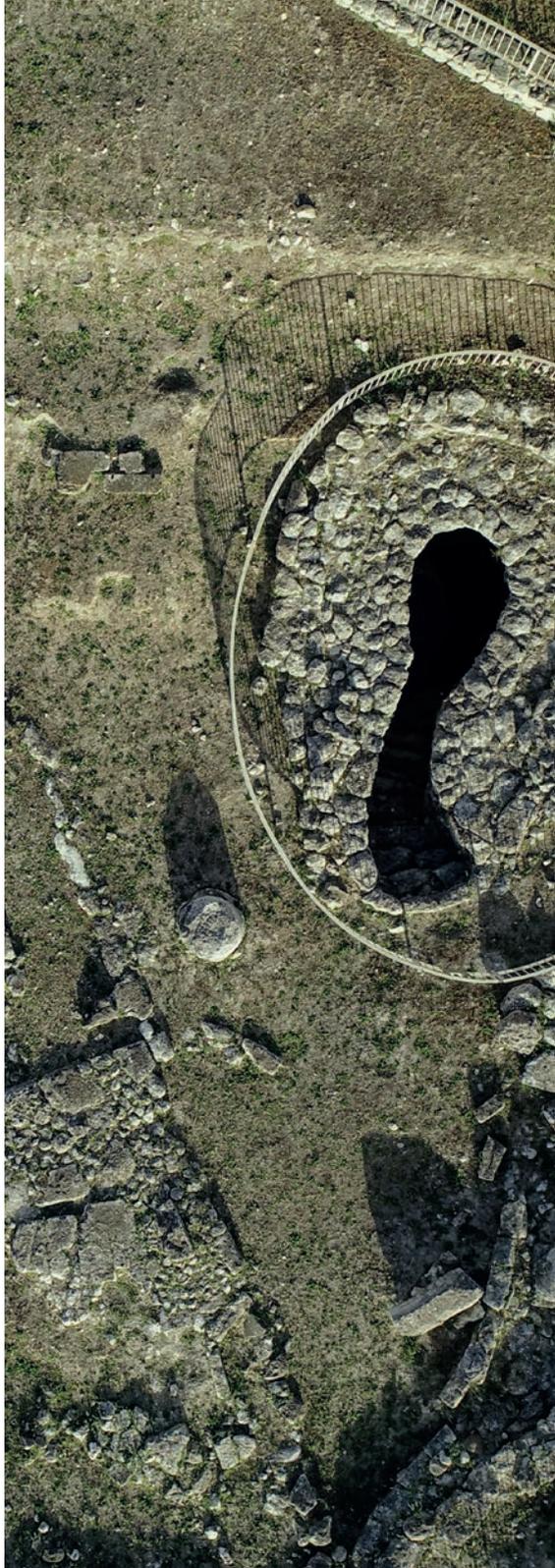


DUE ITINERARI PER CONOSCERE SORSO E IL SUO TERRITORIO

Sorso offre al visitatore due diversi itinerari di visita: uno urbano e uno extraurbano. L'itinerario urbano si dipana soprattutto nel centro storico, attorno al quale si concentrano quasi tutti i monumenti; un intrico di strette viuzze lastricate e acciottolate che di tanto in tanto si aprono in angoli molto suggestivi, come sospesi in un tempo indefinibile, quegli stessi che apparvero così particolari già ai visitatori, italiani e stranieri, che a partire dal XVIII secolo vi si avventurarono, lasciandoci poi le loro impressioni.

TWO TRAVEL ITINERARIES TO EXPLORE SORSO AND ITS TERRITORY

Sorso offers to visitors two travel itineraries, one involving the area of the town and the other one regarding the surrounding areas in the countryside. The town itinerary takes us right to the city center where most of the monuments and buildings are located. Small narrow cobblestone covered streets, evocative spots and corners, visited by several tourists since the 18th century, who later wrote their impressions about the town.





palazzo
Baronale
anno 1311

ITINERARIO 1: IL CENTRO URBANO

1. IL MUNICIPIO

L'itinerario urbano può iniziare dal cuore stesso della città: il Municipio, posto nella centrale Piazza Garibaldi. Il Palazzo Municipale cittadino è costituito dall'ex convento dei frati Minori Osservanti.

Dell'antico convento si conserva intatta la struttura, con le celle oggi adibite a uffici. L'ingresso si apre su un lungo corridoio voltato a botte, interrotto a metà dall'ampia scala che conduce al piano superiore, dove si trovano gli uffici di alcuni assessorati e, in fondo, la sala consiliare, costruita ex novo alcuni anni orsono. Un altro corridoio, perpendicolare al primo, corre in corrispondenza delle sottostanti cappelle della chiesa della Vergine d'Itria e termina nella grande sala che un tempo era la cantoria e oggi è l'ufficio del Sindaco.

ITINERARY 1: THE CITY CENTER

1. TOWN HALL

The itinerary begins in the city center next to the Town Hall, on Garibaldi square. Today the City Hall is located into the former monastery of the Friar Minor order.

The structure of the old monastery is in good conditions today and its cellars have been converted into administrative offices. The entrance opens onto a long hall and halfway across there's the stairway leading to the upper floor to additional offices and the recently built main council hall. Another hallway leads to the underlying chapels of the Vergine d'Itria church and finally takes to the mayor's office.

2. CHIESA MADONNA D'ITRIA (CUNVENTU)

Nella vicina piazza, dedicata allo scienziato sorsense Pasquale Marginésu, sorge la chiesa della Vergine d'Itria, risalente agli inizi del XVII secolo (un'acquasantiera in marmo posta all'ingresso reca incisa la data 1639), il cui nome deriva dal greco Hodigitria (conduttrice); la facciata, simile a quella del santuario di San Pietro di Silky di Sassari, risalente al 1741, è impreziosita da lesene e fasce, con timpano a mezzaluna e finestra centrale. Il portale, ligneo e intagliato, conduce alla navata, coperta da una grande volta a botte lunettata, che termina in un profondo presbiterio, voltato a botte e con lucernario. Le cappelle laterali, tre per lato e di diverse dimensioni, si aprono mediante arconi, in parte a tutto sesto e in parte a doppio centro.

Particolare venerazione è attribuita alla titolare Vergine d'Itria, a Sant'Antonio (la cui cappella risale al 1660, come attesta lo stemma posto sulla volta), San Francesco, San Cristoforo, San Costantino (l'imperatore romano considerato santo dai sardi).

Le più interessanti sono quelle di sinistra, le prime due con colonne tortili, la terza con colonne lisce, con statue di santi e un Crocifisso in legno. Interessante è pure il pulpito pentagonale, anch'esso in legno. Di fianco alla facciata, a destra, rimane una porzione dell'antico convento francescano.

L'edificio, appartenente in parte al Comune di Sorso e in parte alla Provincia di Sassari, non ha particolare valore artistico, ma riveste valore storico, in quanto documento dal quale si possono ricavare notizie sulla storia della città.

2. MADONNA D'ITRIA CHURCH (CUNVENTU)

Not far, in the square named after the local scientist Pasquale Marginésu, the Vergine d'Itria church can be found. A local holy water container shows the date 1639. The name of the church originates from the Greek Hodigitria (female leader). Its façade is very similar to San Pietro in Silki, in Sassari, and it dates back to 1741: it's decorated by half pilasters and bands with a half moon tympanum and a large window in the center; the main entrance through a carved wooden door takes you to the central nave covered by a barrel moon shaped vault, which ends in a deep presbytery also half-barrelled and a skylight. There are three different side chapels on each side, having different sizes. The saints venerated are the Virgin of Itria, Saint Antony (whose chapel dates back to 1660, as indicated by an emblem on the vault), Saint Francis, Saint Christopher, and the roman emperor Constantine who in Sardinia is considered among saints.

The most important chapels are the first two on the left where statues of saints and a wooden crucifix are shown, together with a wooden pentagonal pulpit. Beside the front a small part of the ancient Franciscan monastery can be seen. The building belongs partly to Sorso municipality and partly to the Province of Sassari: it does not have relevant artistic value but it's interesting from a historical point of view.

3. THE BARONIAL PALACE

As soon as you leave the church, turn right onto Convento Street, paved with river pebbles (trid-dhia) and you can find the Baronial



3. PALAZZO BARONALE

Uscendo dalla chiesa d'Itria, si svolta a destra e si entra nella via Convento, caratterizzata dal pavimento in ciottoli di fiume (triddhia), dove si trova il Palazzo Baronale, fatto edificare dal Barone Pietro Amat Vico Gambèlla nel 1746; a tale data risale infatti il contratto che contiene il nome del progettista, l'ingegnere piemontese Cravèri, i materiali usati per la costruzione e i compensi dovuti ai maestri muratori (otto e patentati); inoltre, l'indicazione riguardante le fondamenta, che dovevano raggiungere la roccia sottostante.

È certamente la massima espressione di architettura civile della città e il primo esempio del XVIII secolo in Sardegna, che doveva dar lustro alla famiglia feudale che lo commissionò. La storia però ne fece l'unico esempio di sede del potere assalita,

Palace built by the baron Pietro Amàt Vico Gambèlla in 1746; that's the date that can be read on the contract signed by the engineer who designed the church, called Cravèri, from Piedmont. The contract also indicates the materials to be used for the construction and the salary for the stonemasons (eight registered stonemasons) as well as the indications about the foundations that had to be based on the underlying rock. It represents the highest peak of the architectural evolution in Sorso and the first building of this kind in Sardinia at that time, built with the aim to promote the family that had commissioned it. History instead made it the unique example of a building owned by a powerful family that was set on fire and partly damaged during the local rebellion at the end of the 18th century. The building has a square structure

PALAZZO
BARONALE

BARONIAL
PALACE

diroccata e data alle fiamme dai rivoltosi durante i moti antifeudali della fine del XVIII secolo.

Il palazzo ha forma quadrangolare, con due avancorpi sul lato principale, che fanno da cornice al loggiato centrale. Costruito con blocchi calcarei, con giardino retrostante (oggi ridotto in ampiezza dalle abitazioni confinanti che ne hanno usucapito la maggior parte), la copertura del piano terreno e del primo piano è risolta con grandi volte, mentre l'ultimo piano è coperto dal tetto.

Di proprietà comunale, vi ha sede l'assessorato alla cultura ed è pure utilizzato come sede museale, di manifestazioni culturali, esposizioni artistiche, concerti musicali e rappresentazioni teatrali nel giardino. La semplicità della costruzione rimanderebbe a un periodo precedente agli Amat. È possibile però che Pietro Amat Deliperi (1638-1729) primo della famiglia a divenire Barone di Sorso, vi abbia compiuto interventi consistenti.

Al primo piano si trova un bello specchio sovrastante il caminetto e recante nella parte superiore della cornice le iniziali P.A.G., ovvero Pietro Amat Gambèlla (il secondo cognome fu usato da tutti i feudatari di Romangia anche dopo l'estinzione della famiglia che lo portò), forse lo stesso Barone che fece edificare il palazzo, ossia Pietro Amat Vico (1704-1771), nipote del precedente, che amministrò la Baronia di Romangia dopo di lui.

Dopo decenni di incuria (nel 1828 risultava privo di tetto), alcuni anni fa è stato completamente restaurato a cura della Sovrintendenza alle Belle Arti di Sassari; purtroppo le scelte operate dai responsabili dell'operazione non sono state felicissime, basti pensare alle antiestetiche e anacronistiche finestre in alluminio anodizzato, per tacere degli arredi, quasi totalmente estranei alla realtà

with two large jutting parts on the front side; built with limestone blocks it also had quite a large backyard (currently the yard is partly used by neighboring houses). The first two floors contain high vaults, the third one is covered by the roof. Today it houses the Department of Culture, plus it hosts cultural events, art exhibitions, concerts and theatrical plays in the garden.

The architectural structure is very simple for that time but it's believed that Pietro Amà Deliperi (1638-1729) performed some modifications. On the first floor a large mirror is set above the fireplace and on the upper side of the mirror there are the initial letters P.A.G. (Pietro Amà Gambèlla, the last name was used also by all the baronial members of the family even after the Amà family was extinguished). After many years of abandon and ruin (in 1828 it had no roof), a few years ago it was restored by the Sovrintendenza alle Belle Arti di Sassari but with scarce outcome, as it can be seen looking at the aluminum windows and the poor furniture which has nothing to do with the historical evolution of the palace. Plus a modification introduced a new gallery.

The ground floor has a large hall, with a mosaic from the archeological site of Santa Filiddiga, and in the side rooms once used as offices, storage rooms and prison, there are some findings from the Serra Nièddha site. A barrel vault stairway leads to the back garden and further on to the noble floor, where there are some rooms, one of which was probably a chapel. The upper floor was once occupied by the servants and now hosts the "Biddas" museum and some archaeological findings from Gèridu.

storica del palazzo; inoltre, è stato sfondato il soffitto del primo piano, sul quale si apre il secondo con un ballatoio. Il piano terra si apre con un vasto androne, occupato dai mosaici provenienti dal sito archeologico di Santa Filiddiga, mentre nelle stanze attigue (un tempo adibite a magazzini, prigione e uffici della curia baronale) si trovano i reperti provenienti dal sito di Sèrra Niéddha. Uno scalone voltato a botte conduce al giardino retrostante e, proseguendo, al piano nobile, che si apre in una vasta sala, sulla quale si affacciano altre stanze, una delle quali era probabilmente la cappella. Il piano superiore, un tempo adibito per la servitù, ospita oggi i locali del museo "Biddas", dove si conservano reperti provenienti da Géridu.

4. PIAZZA SANT'AGOSTINO

Cuore della città, la si raggiunge passando per la via Cavour (dirimpetto al Palazzo Baronale) e svoltando a destra nel Corso Vittorio Emanuele II. Prende il nome dall'omonima chiesa che vi si trovava al centro, demolita nel 1861, dopo aspre polemiche, per far posto alla strada che l'attraversa. Sulla facciata di un palazzo sito nel lato sinistro della piazza è incastonato lo stemma nobiliare, parzialmente eroso dal tempo, della famiglia Pilo (nella prima metà del XVI secolo Giovanni Pilo fu per alcuni anni Signore di Romangia): rappresenta una mano che stringe per i capelli la testa recisa di un pirata barbaresco. Sempre sul lato sinistro della piazza, di fronte alla via Farina, si apre la via Marconi, a metà della quale si trova, sul lato sinistro, la casa di Antonio Catta (Sindaco di Sorso alla fine del XIX secolo) sulla cui facciata è murata una lapide dedicata a Felice Cavallotti, leader della sinistra italiana alla fine del XIX secolo.

4. SANT'AGOSTINO SQUARE

It is the real heart of the town, the city center, it can be reached through Cavour Street (opposite the Baronial Palace), and then turning right to Vittorio Emanuele II Street. Its bears the name of Sant'Agostino Church which was demolished in 1861 after numerous debates and controversies in order to build the road. The façade of a building on the left side of the square shows a noble emblem belonging to the Pilo family: a beheaded pirate with his own hand holding the head by the hair. Also on the left side we can find Marconi Street, with the house of Antonio Catta, former mayor of the town towards the end of the 1800; on the front wall of the house there's a headstone dedicated to Felice Cavallotti, a leader of the Italian left wing during the second half of the 19th century.

5. SANT'ANNA CHURCH

From Sant'Agostino square, proceeding along Salvatore Farina street, named after the local writer and novelist, you can find many houses that belonged to important individuals: the house of Salvatore Farina, of the poet Giovanni Baràca (on the right towards the square), the philanthropist Ambrogio Cicu (civic number 6), the politician Salvatore Cottóni (10th), the poet Giannetto Māsala (34th), the surgeon Pietro Marogna (number 36th) and the painter Giuliano Leonàrdi (38th) where his artworks is shown. At the end of the street, turning left on Capo Còrso Street and proceeding towards its far end, Saint Anna Church can be found, which dates back to the 16th century; it's placed outside the old center and towards the city of Sennori. It can be easily recognized

5. CHIESA SANT'ANNA

Dalla Piazza sant'Agostino si sale lungo la via Salvatore Farina, intitolata al romanziere sorsense, nella quale si trova la sua casa natale, oltre quelle di altri importanti sorsensi: il poeta Giovanni Baraca (all'angolo destro con la Piazza), il filantropo Ambrogio Cicu (al n. 6), il politico Salvatore Cottóni (al n. 10), il poeta Giannetto Masala (al n. 34), il chirurgo Pietro Marògna (al n. 36), il pittore Giuliano Leonardi (al n. 38: conserva molte sue opere); infine quella dello stesso Farina (n. 41). Alla fine della via si svolta a sinistra nella via Capo Corso, in fondo alla quale è situata la chiesa di Sant'Anna. L'edificio, risalente al XVI secolo ma fortemente rimaneggiato nei successivi, è ubicato appena fuori del centro storico in direzione sud verso Sénnorì, e si caratterizza per i due poderosi contrafforti in corrispondenza di altrettanti diaframmi arcuati che reggono gli spioventi del tetto a capanna. La facciata è sormontata da un elegante campanile a vela.

L'interno, molto semplice, presenta un altare maggiore barocco in legno dorato risalente al XVIII secolo; sul lato destro, di fronte all'ingresso laterale della chiesa, si trova l'altare barocco con statua lignea di Santa Lucia, patrona dei calzolari, che un tempo curavano la sua festa. Altre statue in legno sono custodite nella chiesa, oltre il simulacro della Vergine d'Itria, posto su una mensola a sinistra dell'ingresso, costituito da un trespolo ricoperto dal vestito spagnolesco e dalla maschera della Vergine col Bambino, completa di parrucca nera confezionata con capelli veri.

through the by a bell gable.

The interior is very simple, there is a Baroque altar in golden-plated wood from the 18th century and a statue of Saint Lucy, considered the defender and protector of cobblers that once used to organize a special ceremony. Some other wooden statues are displayed apart from the simulacrum of the Vergine d'Itria on the left side of the entrance. The statue is placed on a platform and covered by a Spanish-style dress and a mask of the Virgin and the child, with a wig made of real hair.

6. GAMBÈLLA EMBLEM

At the end of Capo Corso Street, on the opposite side, proceeding through Misor Street, you can access to Fiorentina Street; at the end, on a small building on the left before the archevolt which leads to Bicòcca Street, there is the noble emblem of the Gambella Family, the first barons of Sorso and Romangia; it was carved on limestone and placed between two windows of the first floor. The emblem was adopted 20 years ago by Sorso Town Council as the city emblem, to replace the two crossed iron maces with a red background which used to represent the long lasting battle against Saracenic pirates; the Gambella emblem represents a heraldic shape with a boot shaft and spur, placed on a samnite shield with red background and gold-coloured, with a Baron crown above and the family motto "Dominus conservet" together with two oaks and bay leaf branches.

The emblem was modified with a decree of the President of the Italian Republic in 2005; at the moment is formed by two sides: one with the capital letter S and four crimson stripes; the other one, with a blue

6. STEMMA GAMBÈLLA

Al termine della via Capo Còrso, ci si inoltra nella dirimpettaia via Misòr, che sfocia nella via Fiorentina, al termine della quale, in un piccolo palazzotto sulla sinistra, poco prima dell'archivolto che porta alla via Bicocca, si può ammirare lo stemma nobiliare della famiglia Gambèlla, primi Baroni di Sorso e Romangia, riprodotto in bassorilievo su un grande masso calcareo murato nella facciata, tra due finestre al primo piano.

Lo stemma, adottato dal Comune di Sorso circa venti anni fa, in sostituzione di quello costituito da due mazze ferrate d'argento incrociate in campo rosso, che simboleggiava la lotta secolare contro i pirati saraceni, era costituito dallo stemma nobiliare della famiglia Gambèlla, primi Baroni di Sorso, rappresentante la figura araldica di un gambale con sperone caricato sullo scudo di tipo sannitico in campo rosso, orlato in oro, con corona di Barone e il motto della famiglia: "Dominus conservet"; il tutto racchiuso da due rami di quercia e alloro.

Questo stemma è stato modificato con Decreto del Presidente della Repubblica del 3 marzo 2005; attualmente è costituito da uno scudo sannitico partito: il primo campo (destro) d'oro alla lettera maiuscola S di azzurro, accompagnato da quattro fasce di porpora, due in capo, due in punta; il secondo di azzurro, al gambale di armatura d'oro. Ornato da due rami di quercia e alloro e sovrastato dalla corona di città, turrata, costituita da un cerchio d'oro aperto da otto pusterle (cinque visibili) con due cordone a muro sui margini che sostengono otto torri (cinque visibili): il tutto d'oro e murato di nero.



STEMMA
NOBILIARE (VIA
FIORENTINA 10)

NOBLE EMBLEM
(10TH FIORENTINA
STREET)



STEMMA DEL
COMUNE DI SORSO

SORSO COUNCIL
EMBLEM

background and the golden armour boot shaft. Adorned with oak and bay leaf branches, on the top there's the city crown, turreted, with 8 posterns of which 5 visible, and 8 towers of which only 5 are visible on the front side; it's gold plated with black stonework.



CHIESA
SAN PANTALEO

SAN PANTALEO
CHURCH

7. CHIESA SAN PANTALEO

Proseguendo oltre la via Fiorentina, si giunge alla chiesa Parrocchiale di San Pantaleo, Patrono della città, la cui costruzione, iniziata nel 1835, si deve al frate-architetto sassarese Antonio Cano, che aveva studiato scultura sotto il Canova e architettura all'accademia di San Luca in Roma, il quale la edificò secondo moduli neoclassici sul sito della preesistente chiesa romanico-pisana, facendone il suo capolavoro. La pianta è a tre navate e si caratte-

7. SAN PANTALEO CHURCH

Further beyond Fiorentina Street we can reach the Parish Church of San Pantaleo, patron of the city, built in 1835 with neoclassical features by the monk and architect Antonio Cano, from Sassari, who studied sculpture with Canova and architecture in Rome. The church plan is based on 3 aisles and an ellipsoidal dome (called by the local population La Zimbónia): the longitudinal axis is slightly longer than the diagonal one; with no tambour it is built upon four

rezza per la cupola ellissoidale (chiamata dai sorsensi La Zimbónia), il cui asse longitudinale è leggermente più lungo di quello trasversale, priva di tamburo e impostata su quattro pilastri di ordine corinzio; altre cinque cupole minori (una emisferica che copre il presbiterio e quattro semielloidiche), raccordate mediante pennacchi sferici ed ellissoidali, completano la copertura.

Della parrocchiale colpisce la plastica esterna, che connota fortemente il paesaggio urbano; tuttavia, la sua maestosità non ha un eguale riscontro interno, dove gli spazi trovano respiro soprattutto nelle cupole e nel presbiterio: quest'ultimo, forse a causa della prematura morte dell'architetto, appare piuttosto estraneo al resto della costruzione.

Le colonne e le lesene corinzie, insieme alla trabeazione che percorre tutto il perimetro, arricchiscono la navata, insieme alle statue in stucco degli apostoli contenute nelle nicchie poste in corrispondenza dei pilastri della cupola, dell'ingresso e degli altari, realizzate da Salvatore Demeglio nel 1853, su commissione e a spese di Pantaleo Sanna (un'iscrizione a lato dell'altare maggiore lo ricorda). Su ogni lato della trabeazione coppie di angeli, anch'essi in stucco.

I due altari vicini all'ingresso conservano l'originaria composizione neoclassica con binati di colonnine ioniche. Il portale dell'ingresso principale, risalente ai primi del XX secolo, è riccamente scolpito in legno; sull'architrave un cartiglio riporta le iniziali (S G) di Gioacchino Sini, l'artigiano che lo realizzò, e la data: '906. La facciata è divisa su due ordini di lesene ioniche: nella zona inferiore si aprono le tre porte d'ingresso e trovano posto cinque nicchie con le statue di Sant'Agostino, di San Giovanni Battista, della Vergine, di San Cristoforo e di San Quirico e Santa Giulitta, opera del Cano. Sulla

Corinthian pillars. Other five minor domes, with the same ellipsoidal or spherical shape complete the work. The church is of great importance in the urban landscape but the impact of the external view is not matched by the internal structure and space: the presbytery appears somehow strange next to the rest of the structure, probably because of the premature death of the architect. The Corinthian pilasters and the trabeation enrich the central nave, along with the plaster statues, placed next to the pilasters of the dome, which were created by Salvatore Demeglio in 1853, assignment at the expense of Pantaleo Sanna. On each side of the trabeation, couples of angels also made in plaster were placed.

San Pantaleo Church: two altars, Sant'Agostino on the left and Anime Purganti on the right.

The two altars at the entrance are based on the neoclassical composition with Ionic columns. The main



SAN PANTALEO
BASSORILIEVO

SAN PANTALEO
BAS-RELIEF

terrazza, al centro, è posta la statua bronzea della Vergine, opera dell'artista sorsense Giuliano Leonardi. Nella cresta si conservano alcuni simulacri di pregio. Tra gli oggetti sacri, notevoli sono un incensiere d'argento di stile gotico, risalente al XVI secolo, una croce processionale in argento appartenuta alla Confraternita dei Disciplinati, del XVII secolo, un'altra croce processionale del XVIII secolo, sempre d'argento, e un ostensorio del XIX secolo.

Nella prima metà del XIX secolo la vecchia chiesa parrocchiale fu oggetto di attenzione da parte delle autorità, sia laiche che ecclesiastiche. Il 10 marzo 1835 l'Arcivescovo di Sassari, Giovanni Antonio Gianótti, emise un decreto che prevedeva l'abbattimento della vetusta e ormai troppo piccola chiesa in stile romanico-pisano per edificarne una nuova: l'iter fu piuttosto lungo e complesso. Già nel 1823 il Sindaco aveva scritto all'Arcivescovo proponendo l'ampliamento della chiesa preesistente, ricevendone risposta affermativa. Due anni dopo l'ingegner Baeris ispezionò la chiesa, giungendo a conclusioni decisamente infauste: essa fu ritenuta assolutamente inadatta a sopportare qualunque lavoro di rifacimento o ampliamento.

Il 15 aprile 1835 il Consiglio Comunitativo deliberò sulla costruzione del nuovo tempio e si impegnò a tenere aperto il cantiere anche nei giorni festivi e di precetto, con il benestare dell'Arcivescovo. L'opera, come detto, fu affidata, l'11 marzo 1835, al frate-architetto Antonio Cano, dei Minori Conventuali di Sassari. Oltre l'area occupata dalla vecchia chiesa e dalla canonica, venne utilizzata anche quella vicina, sul lato meridionale, dove si trovava una cava di sabbia.

Il 29 giugno venne posta la prima pietra alla presenza dell'Arcivescovo

portal entrance dates back to the 20th century, carved in wood, with the initial letter of its creator Giocchino Sini and the year '906. The facade is divided into two different series of Ionic pilasters, on the lower side there are the three main entrance doors, with some statues next to them (Sant'Agostino, San Giovanni Battista, the Virgin, San Cristoforo and San Quirico along with Santa Giulitta), statues made by Cano. On the platform there's the bronze statue of the Virgin made by the sorsense artist Giuliano Leonardi. Some simulacrum can be found, also a Gothic incense burner from the 16th century, a silver cross of the Confraternita dei Disciplinati, 17th century, and a monstrance of the 19th century.

In the first half of the 19th century the old church attracted the attention of authorities. In 1835 the Archbishop of Sassari Giovanni Antonio Gianótti wrote a decree to demolish the small Pisan-Romanesque church in order to build a new bigger one, which resulted into a complicated and slow process. In 1823, the local mayor wrote to the Archbishop asking for an expansion of the church. Two years later the engineer Baeris came to the conclusion that the small church was in no condition to sustain any additional work. In 1835 the local Community Council agreed upon the construction of a new building. The work was commissioned to the monk and architect Antonio Cano, of the Friar Minors Monastery in Sassari.

On June the 29th of the same year, the first stone was placed in the presence of the Archbishop and the marquis of Saint Sebastian on behalf of the Baron of Sorso. When Cano died in the year 1840, the work was finished by the architects Francesco Agnès and Angelo Maria Pirèto from Sassari. In 1852 the stonemason Salvatore Madràu was paid 9,600

e del marchese di San Sebastiano, in rappresentanza del Barone di Sorso. Quando, nel 1840, il Cano morì, era stata quasi completata la facciata; il progetto venne portato a termine dagli architetti sassaresi Sassari Francesco Agnès e Angelo Maria Pirèto. Nel 1852 furono appaltati, dalla Deputazione costituita per l'erezione della chiesa, lavori di completamento per 9.600 lire al mastro muratore Salvatore Madrau. Il nuovo tempio, non ancora ultimato, venne aperto al culto nel 1856. L'anno dopo fu terminata la cupola e per procedere alla sua copertura il Consiglio Comunale chiese all'Arcivescovo il permesso di vendere le case di proprietà della Parrocchia e delle filiali di Santa Croce e Sant'Agostino. Nel 1887 la signora Vittoria Cattara offrì la somma di lire 3.000 per portare a termine la facciata. Il campanile venne invece ultimato nel 1899. Un secondo campanile, gemello del primo, rimase allo stato di progetto. Numerosi lavori di restauro si sono succeduti nel corso degli anni nella chiesa: non tutti hanno portato a dei miglioramenti. Oggi la chiesa appare piuttosto spoglia: non ha più il suo altare maggiore barocco e neppure quello del Sacro Cuore, entrambi in marmo, sostituiti da altari più sobri. Pregevole è il bassorilievo in ceramica, raffigurante la deposizione, collocato nella cappella delle anime purganti (la prima a destra dell'ingresso), anche questa opera di Giuliano Leonardi.

8. FONTANA BILLÈLLERA

Subito dietro la chiesa di San Pantaleo, si può ammirare il monumento più caratteristico di Sorso: la fontana detta Billèllera, o Billèllara (anticamente detta Salinèllu), risalente al XVI secolo e un tempo alimentata da quattro fonti, alla quale si accede

lire in order to complete the building. The church was opened to devotees in 1856 and during the following year the dome was completed: in order to afford the expense, the Council sold the houses belonging to the Santa Croce and Sant'Agostino. In 1887 a woman named Vittoria Cattara offered a sum of 3,000 lire to complete the façade.

The highest bell-tower was completed in 1899; actually a second identical one appeared on the original project but it was never built and only some small fragments are visible today. Renovation lasted for decades but with no significant improvements. Today the church appears quite poor in quality, the two original altars were replaced with more sober ones; also there's an important low relief made of ceramic and placed in the shrine of the Anime Purganti (artwork of Giuliano Leonardi).

8. BILLÈLLERA FOUNTAIN

Behind San Pantaleo Church the most significant and impressive monument in Sorso can be observed: the Billellera fountain (previously Salinèllu); dating back to the 16th century, it can be reached through a paved stairway. Its name originates from the hellebores, a poisonous plant once used to treat mental health problems and epilepsy. Local legends claim that the healing characteristics of the plant passed on to the water but, actually, providing the opposite effect: whoever drank the water went mad instead of being cured. The water springs out from four lion masks, three on the front side and one on the right side. The fountain was created by sculptors from Genoa with parallelepiped calcareous blocks and adorned with pilasters. Already a century after its

attraverso un'imponente scalinata selciata. Il suo nome deriva dall'el-leboro, pianta velenosa un tempo utilizzata nella cura dell'epilessia e della pazzia; nella tradizione locale le proprietà terapeutiche della pianta passarono all'acqua, ma rovesciate, così che, bevendola i Sussinchi am-mattivano anziché rinsavire. L'acqua scaturisce da quattro mascheroni di pietra a forma di testa di leone (tre sulla facciata, uno sul lato destro). La fontana, opera di scarpellini genovesi, è costruita con blocchi calcarei in forma di parallelepipedo, con la facciata arricchita da lesene. Già dopo un secolo dalla costruzione subì i primi rimaneggiamenti; quindi, a metà Ottocento importanti lavori di restauro, progettati dall'ingegner Poggi del Genio Civile ed eseguiti dal mastro muratore Salvatore Madrau. In epoca più recente (anni '70 del secolo scorso) venne rifatta la rampa gradonata e acciottolata, e gli imponenti olmi che la fiancheggiavano vennero sostituiti da palme da dattero, mentre lo spiazzo antistante venne modellato in forma di anfiteatro con gradoni in cemento, e adibito per gli spettacoli estivi all'aperto. Sulla Billèllera si sono espressi viaggiatori e studiosi: *"Proprio fuori Sorso vi è una grande fontana, che assomiglia a quella del Rosello di Sassari, è di forma quadrata e ha sul davanti dei pilastri e un grande arco con la testa di Bòrea da un lato e un caduceo dall'altro. Offre una grande abbondanza d'acqua, che però non è considerata così pura come quella della più rudimentale fontana di Sennori"*. (W. H. Smith, Relazione sull'isola di Sardegna, Nuoro, Ilisso, 1998, pag. 244). *"È noto quanto i Sassaresi si divertano quando ricordano la fontana di Sorso, che sarebbe stata copiata dalla celebre fontana di Rosello, compresa la rampa d'accesso. Non riflettono, i Sassaresi, sul fatto che*

completion, around the half of the 19th Century, renovations began to take place. A restoration project was set by the engineer Poggi of the local Civil Office and executed by Salvatore Madrau. During the '70s of the past century the cobblestone ramp was restored and the tall elm trees were replaced by palm trees, while the opposite area was given the shape of an amphitheater built with steps made of concrete to be used for summer events. Many writers and travelers wrote about the fountain: *"Right outside of Sòrso there's a large fountain which resembles the Rosello Fountain in Sassari, having a square shape, with large pillars and a great arch with Bòrea on one side and caduceus on the other."* (W. H. Smith, Relazione sull'isola di Sardegna, Nuoro, Ilisso, 1998, pag. 244). A common custom of the local territory is bound to the fountain. Up until the '40s when running water was not available inside homes, girls from low-income families (the rich families had wells or tanks and could carry water to their homes) used to take water for everyday use, carrying the vases well balanced over their heads, using only a rolled piece of cloth (lu tiddiri): a wooden cylindrical bucket (lu caddinu) and a simple ladle (l'ùppu). On the way back, on top of the stairs leading to the fountain, they found their admirers who used to stop them and ask *"A mi dai a bi?"* (which means *"Can I drink some water?"*). It was the male custom to court. If the girls stopped and passed the ladle it meant they agreed and the man's parents could ask her parents to marry her. Instead, if she refused, she just kept walking ahead without saying a single word.

Rosello è dovuta all'estro di ignoti lapicidi genovesi, che nella loro città accudirono negli anni 1605-6. La fontana di classica compostezza è veramente di forme originali, degne di venire mutate" (V. Mossa, Temi d'arte e d'ambiente in Sardegna, Sassari, Delfino, 1987, pag. 115).

Alla fontana è legato, fra i tanti, uno degli usi della Sorso di una volta. Fino agli anni quaranta del secolo scorso, quando nelle case non era ancora in uso l'acqua corrente, le ragazze dei ceti meno abbienti (quelli più ricchi avevano pozzi e cisterne in casa, o in campagna, nel qual caso trasportavano l'acqua dentro grandi brocche di terracotta con i barròcci, cioè i carretti trainati dal cavallo) si recavano alla fontana per attingervi l'acqua potabile necessaria agli usi domestici, portando in equilibrio sulla testa - avendo come unico ausilio un panno arrotolato ad anello (lu tiddiri) - un secchio di legno cilindrico rastremato verso l'alto (lu caddinu) e un mestolo (l'ùppu, una ciotola di sughero nella quale era infilato un lungo e sottile manico di legno).

Al ritorno, in cima alla gradonata, trovavano ad attenderle i loro pretendenti che, dopo averle fermate, chiedevano loro: "A mi dai a bi? (Mi dai da bere?)".

Era questo il modo con cui il giovane, galantemente, chiedeva alla ragazza se accettasse la sua corte. Se ella si fermava e gli porgeva il mestolo colmo d'acqua, significava che era consenziente e che i genitori del giovane potevano chiederne la mano ai suoi; viceversa, se non lo era, proseguiva per la sua strada senza fermarsi. In entrambi i casi tutto avveniva senza che la ragazza proferisse una sola parola.



FONTANA
BILLELLERA

BILLELLERA
FOUNTAIN



BILLELLERA:
NASCHERONE
TESTA DI LEONE

BILLELLERA:
LION MASK

9. BIBLIOTECA COMUNALE

Una volta risaliti dalla Billellera, svoltando a destra nella via Siglienti, si trova la Biblioteca Comunale, intitolata al romanziere sorsense Salvatore Farina. Ubicata nei locali che un tempo costituivano il mercato civico, costruito alla fine del XIX secolo (il progetto, risalente al 1885, fu dell'ingegner Eugenio Serra) e operante fino agli anni '60 del secolo scorso. Dell'edificio originario è rimasto soltanto il perimetro esterno con la semplice ed elegante facciata, mentre la copertura originaria è stata sostituita da una volta a capriate in legno lamellare. Prima di essere adibito a biblioteca l'edificio fu sede per alcuni anni di una palestra e di un palazzetto dello sport.

10. LAVATOIO PUBBLICO MAJÒRI

Proseguendo lungo la via Siglienti, a circa cento metri dalla Biblioteca si trova il lavatoio pubblico di Majòri, alimentato dall'acqua della Billellera, la cui costruzione venne completata nel 1872 su progetto dell'ingegner Giuseppe Bossalino. L'edificio è a pianta rettangolare, con copertura su capriate lignee risalente al 1922 (progetto dell'ingegner Filiberto Costa). Il frontone, costruito con conci di calcare tenero è ingentilito da cornici aggettanti modanate. All'interno è la grande vasca rettangolare in pietra utilizzata per lavare i panni. Sempre in pietra è il pavimento, un tempo in ciottoli di fiume (triddhia). Di recente il monumento è stato oggetto di un accurato restauro che ne ha recuperato l'aspetto.

9. THE LOCAL LIBRARY

Once you leave the Billellera, turning right on Siglienti Street there's the local library, named after the novelist Salvatore Farina. This is the building that used to be the public market until the '60s of the past century; built in the 19th century (it was designed in 1885 by Eugenio Serra). Only the original facade can still be seen today, the vault instead was replaced with wooden truss structures. Before it became a library it also housed a gym and sports center.

10. THE PUBLIC WASH HOUSE MAJÒRI

Along Via Siglienti, 100 meter away from the local library there's the public wash house Majòri, its water flows in from the Billellera fountain. It was completed under the execution of the engineer Giuseppe Bossalino in 1872. The building has a rectangular floor, with the upholstery all over wooden trusses which goes back to 1922 (based on a project of the engineer Filiberto Costa). The fronton is made of calcareous ashlars. Inside there's a rectangular stone pool used for laundry washing. The floor is also made of stone, it was once made of cobble-stone, however a recent restoration brought back the wash house to its original structure.



11. CHIESA SANTA CROCE

Ritornati sui propri passi, si sale lungo la via Mercato (di fronte alla Biblioteca), lastricata col caratteristico selciato delle vie del centro storico, dove sulla destra si possono vedere l'abside e il lato meridionale, con i suoi poderosi contrafforti, della chiesa di Santa Croce; svoltando a destra, nella via Cappuccini, se ne può ammirare la facciata. Situata a breve distanza dalla chiesa di San Pantaleo, la chiesa di Santa Croce, del XVI secolo, si caratterizza per il portale con arco a sesto acuto decorato in stile gotico-catalano (anche qui, un cattivo restauro ha deturpato le esili colonnine che ne costituiscono la cornice polistila) e il campanile a vela; l'impianto interno è a navata unica voltata a botte, frutto di rimaneggiamenti compiuti tra la fine del XVII e la metà del XVIII secolo. Il presbitero ha invece mantenuto le forme originali - tranne l'arco trionfale, a tutto sesto rispetto all'originale a sesto acuto - con volta a crociera costolonata e archi ogivali; l'altare maggiore, del XVII secolo, è

11. THE SANTA CROCE CHURCH

Going back a few steps and arriving at Mercato Street (right in front of the library), you can see on the right the apsis and the southern side of Santa Croce Church. Once you turn right, the façade from Cappuccini Street: built in the 16th century near San Pantaleo Church; Santa Croce is known for its pointed arch portal adorned in Catalan Gothic style and a bell-gable. Inside is based on a single barrel-style central nave. Instead the presbytery has maintained its original shape, except for the rounded arch which replaces the original pointed arch; the altar which dates back to the 17th century is enriched with an altarpiece in golden-plated wood, containing a refined 15th century wooden crucifix.

In 1839 it was used as a local church replacing San Pantaleo Church which was under construction. Since 1835 it was the site of the local cemetery. During the Second World War it served as a military accommodation. In the lateral walls there are small

LAVATOIO
PUBBLICO MAJÒRI

THE PUBLIC WASH
HOUSE MAJÒRI

CHIESA SANTA
CROCE - FACCIATA

THE SANTA CROCE
CHURCH - FACADE

impresiosito da un'ancona in legno dorato contenente un Crocifisso ligneo di notevole fattura, risalente al XV secolo. Gli atti della visita pastorale relativi alla chiesa (definita dei Disciplinanti), dicono che essa era discretamente arredata e godeva di

niches with statuettes such as a 16th century Madonna della Rosa. On the left side there's also another altar from the Baroque period but it is in rather precarious condition. The church was recently restored and opened for rituals; interest-



rendite modeste ma sufficienti. Il corredo e la consistenza patrimoniale fanno supporre che la Confraternita dei Disciplinati fosse attiva a Sorso da qualche anno. Viene inoltre citato un oberaju de Santa Rùgue (operaio di Santa Croce). L'altare della Confraternita aveva un'icona, un vaso, un crocifisso grande e uno piccolo, un pallio di broccato vecchio, quattro tovaglie, due candelabri di ferro, un calice "fornito" e uno d'argento, un messale e due ampolline di stagno, una croce di legno dipinto, un bacino con sette lampade e una campana, un candelabro grande e un piccolo aspersionario. Le rendite annue ammontavano a 3 lire, derivanti da due case, una di proprietà del Majòre (una sorta di Sindaco) della villa, Lorenzo di Santa Cecilia, l'altra posseduta dal nobile Don Giovanni Manùnta. Nel 1839 fu sede della parrocchia, durante la costruzione della nuova chiesa di San Pantaleo; dal 1835 fu sede del primo cimitero cittadino. Durante la Seconda Guerra Mondiale fu adibita ad alloggio militare. Nello spessore dei muri laterali sono ricavate nicchie che contengono statue di santi, fra le quali un simulacro della Madonna della Rosa risalente al XVI secolo: sul lato sinistro della navata si trova un altare in stucco di epoca barocca, pregevole nonostante sia piuttosto usurato. La chiesa è stata restaurata di recente e riaperta al culto (durante i lavori si è scoperto che la campana del piccolo campanile a vela risale al 1559, ed è stato ritrovato il vecchio pavimento in mattoni ottagonali colorati, di graniglia, intercalati da altri più piccoli, quadrati); nel 1555 era dedicata a San Nicola, come risulta dalla relazione della visita pastorale dell'Arcivescovo Salvatore Alépus, e mantenne tale titolo almeno fino al 1634; al 17 febbraio di quell'anno risale un atto di morte che la cita quale luogo di sepoltura.

ingly during the renovation it was discovered that the bell of the small bell-tower goes back to 1559 and the old brick floor with hexagonal and square tiles was found. It had been dedicated to Saint Nicholas 1555 as proved by the visit of the Archbishop Salvatore Alépus, and the title was maintained until 1634. A burial document dated on February the 17th of the same year mentioned the place as a burial area.



12. SANTUARIO MADONNA “NOLI ME TOLLERE”

Proseguendo lungo la via Cappuccini, si giunge al largo omonimo, sul quale si affaccia, annunciata dalla croce francescana che troneggia sul sagrato, la seicentesca chiesa dedicata alla Madonna “Noli me tollere”, cuore della religiosità sorsense, edificata sul luogo ove, secondo la tradizione, il 26 maggio 1208 venne ritrovato il suo simulacro. Essa prese il posto di una piccola cappella edificata, secondo la tradizione, nel XIII secolo: la sua costruzione durò per molti anni. La chiesa, tipicamente cappuccina, fa da sfondo al largo Cappuccini, dal quale parte la via omonima. All’ingresso del largo si trova la colonna di trachite rossa con basamento circolare, sormontata dalla croce di ferro. L’edificio sacro, che nel tempo ha subito notevoli modifiche rispetto all’impianto originario, è a navata unica voltata a botte, e ha per ciascun lato tre cappelle aperte da archi a tutto sesto che poggiano su pilastri a sezione cruciforme. Le cappelle vicine all’altare maggiore hanno volta a crociera semplice, quelle vicine all’ingresso sono voltate a botte; le due cappelle mediane, più alte, hanno crociera rialzata e una lanterna quadrata con quattro monofore a sesto acuto. La navata centrale si restringe in corrispondenza dell’arco trionfale che immette nel presbitero, rialzato di un grado rispetto all’aula e illuminato da due grandi monofore ogivali. Sullo sfondo è situato l’altare maggiore in marmo, legno e stucco policromo, con al centro la nicchia contenente il simulacro della Vergine “Noli me tollere” col Bambino. Il fastigio è costituito da un bassorilievo raffigurante il simbolo francescano: il braccio di San Francesco incrociato con quello di Cristo. Ai

12. SANCTUARY MADONNA “NOLI ME TOLLERE”

If you keep going on Cappuccini street, you get to the small square with the same name, a Franciscan cross placed on the parvise announces the Madonna Noli Me Tollere church; it can be considered the heart of the sorsense religious devotion, built on the legendary spot where the simulacrum was found on May 26th, 1208. Its construction lasted for a long period and took place in the area where a small chapel from the 13th Century was located. It’s a typical Capuchin-style church placed on Cappuccini square; at the square entrance a large pink trachyte column with a round pedestal is located that bears a tall iron cross. The holy building was restored a few times since the construction of the original project, composed of a single barrel-style nave and three chapels connected to each another, on each side; the chapels lie on rounded arch columns. The chapels next to the major altar have a simple cross vault, instead the ones near the entrance have a barrel vault; the central and the tallest shrines have four single lancet windows each. The central vault is slightly narrow towards the imposing arch which leads into the presbytery, being placed one degree above the main nave, and it’s lit by two large ogival single lancet windows. In the background there’s the major altar made of marble, wood and stucco; in the middle there’s the simulacrum of the Vergine “Noli me tollere” with the Infant Child. The finial shows a Franciscan emblem: two crossed arms, the arm of Saint Francis and the arm of Jesus Christ. At both sides of the niche, there are two angels in low relief and four Corinthian columns bearing the

lati della nicchia due angeli, sempre in bassorilievo, e quattro colonne corinzie reggono l'architrave: due mediane tortili, le altre due lisce. La parte inferiore è in marmi dicromi (bianchi e verdi) che rivestono il sottostante altare in legno, ormai consunto. Un nuovo tabernacolo di marmo bianco, rivestito di ceramica smaltata in occasione del Giubileo 2000, ha sostituito quello originale in legno, opera del lego carpintèro (fratello laico falegname) Apollónio da Sènnori, che lasciò su di esso la sua firma. L'ambone, posto sul lato sinistro del presbiterio, venne realizzato con i marmi che costituivano la balaustra (li barandigli) che fino al 1968 separava l'aula dal presbiterio stesso; nell'Aprile del 2000 essa è stata ripristinata secondo l'impianto originale in marmi policromi. Nei piedritti che sostengono l'arco trionfale sono ricavate due nicchie contenenti le statue di Santa Elisabetta d'Ungheria, patrona del terz'ordine francescano (a destra), e di Sant'Antonio da Padova. Ai lati dell'altare due aperture conducono al coro retrostante, a pianta rettangolare, con pavimento e sedili in legno di mogano realizzati nel 1981, in sostituzione del precedente, realizzato nel 1953 in legno di castagno e tuttora conservato nello scantinato del convento. Grandi quadri di epoca sei-settecentesca a soggetto religioso, alcuni dei quali di un certo pregio, ornano le pareti. Una parte di tali quadri fu donata dal papa Pio IX al Padre Agostino Fóis da Sorso nel 1861. Sopra le porte che conducono al coro si trovano, su piedistalli aggettanti, le statue in ceramica dei santi Francesco e Chiara, opera dello scultore Giuseppe Silécchia. La volta della navata è divisa in tre campi da grandi archi a tutto sesto. Era dipinta di bianco fino al 1936, quando si decise di decorarla con episodi guar-

architrave: two are twisted-shaped and two are plain. The lower part, made of green and white marble, covers the wooden altar which is worn-out. A new white marble tabernacle covered in glazed ceramic replaced the original wooden one during the Jubilee in 2000; the latter had been made by the carpenter Apollónio da Sènnori who engraved its signature on it. The ambon on the left of the presbytery, was created using the marble from the previous balustrade (li barandigli) that divided the presbytery and the hall before 1968. On April 2000 it was restored according to the original structure in colored marble. Inside the two pillars which uphold the main arch, two statues were placed inside two niches: Saint Elisabeth of Hungary, patron of the third Franciscan order (right), and Saint Antony from Padua. On both sides of the altar, two openings lead to the back choir, based on a rectangular plan and with mahogany floor and chairs made in 1981, in order to replace the previous one made in 1953 in chestnut wood (which is still preserved in the basement of the church). Fine religious paintings from the seventeenth and eighteenth century are shown on the surrounding walls; some of these paintings were donated to Padre Agostino Fóis by pope Pio IX in 1861. Above the doors leading to the choir and placed of pedestals are two ceramic statues of Saint Francis and Saint Clare both were made by the local sculptor Giuseppe Silécchia. The large vault is divided into three sections by wide rounded arches. It was painted in white until 1936, following that year, some episodes regarding "Noli me tollere" Virgin were painted over it. Next to the major altar there's a painting about the mute apparition, next to the entrance the Sanctuary and two Capuchin monks, in the center, the finding of the simulacrum

danti la Vergine “Noli me tollere” circondati da motivi geometrici. Nel campo vicino all’altare maggiore venne raffigurata l’apparizione al muto, in quello vicino all’ingresso il Santuario e due Padri Cappuccini, infine, in quello mediano, il ritrovamento del simulacro sull’olivastro. I dipinti furono portati a termine nel 1939 dal pittore Giuseppe Scano di Cagliari, che nella volta absidale dipinse l’immagine del Sacro Cuore (poi cancellata, ma i frati cappuccini intendono ripristinarla), apponendovi la sua firma.

Nel Novembre 1999 la volta è stata nuovamente restaurata da due pittori francesi, che hanno dipinto nel medaglione absidale Cristo che incorona la Vergine. Nell’arco trionfale campeggia la scritta a caratteri cubitali “NOLI ME TOLLERE”. Sulla parete destra, rispetto all’ingresso, è murata una pietra, ormai consumata dalle mani dei fedeli che nei secoli l’hanno toccata e baciata con devozione; una iscrizione su una lastra di marmo murata sopra di essa dice: *“Terza parte della lastra di marmo che portava scolpite le parole Noli me tollere, su cui la Vergine si posava allorché sparì la seconda volta dalla parrocchia e nel sito dove è ora l’altare fu trovata su un olivastro. Addì 30 Maggio 1208”*.

Di pregio sono gli altari lignei di tre delle sei cappelle laterali, opera, forse, dello stesso Apollónio da Sénnori che realizzò il tabernacolo dell’altare maggiore. Costruiti in castagno e di fattura fra loro simile, presentano ai lati due colonne su alti basamenti; su queste poggiano un architrave e un timpano spezzato mancante di cuspidi, con un fastigio a volute laterali costituito da un pannello dipinto. L’altare di San Felice (a destra vicino al presbiterio) contiene una pala del tardo XVII secolo donata dalla nobile famiglia Pinna, della quale è raffigurato, in basso, lo stemma gentilizio.



“NOLI ME TOLLERE”
SIMULACRO
DELLA VERGINE

“NOLI ME TOLLERE”
SIMULACRUM
OF THE VIRGIN

on the wild olive grove. The paintings go back to 1939 and was painted by Giuseppe Scano from Cagliari; on the apsis vault he painted the Sacred Heart with his signature, which was later deleted but the Capuchin monks intend to restore it.

In November 1999 the vault was restored again by two French painters who painted in the oval frame (medaillon) Jesus Christ coronating the Virgin. On the imposing arch a writing in capital letters shows: “NOLI ME TOLLERE”. On the right side of the entrance a stone is walled-in, worn out by devotees who touched it over the centuries. An inscription above it says *“third part of the marble plate which bared the words Noli me tollere, on which the Madonna sat before she disappeared from the church, from the altar where she*

PORTONE
BRONZEO DEL
SANTUARIO

SANCTUARY
BRONZE
MAIN DOOR



Un altro dipinto della stessa epoca si trova sulla parete sinistra dell'altare di fronte, che ospita un gruppo ligneo dedicato a San Francesco d'Assisi. Il terzo altare contiene la statua di S. Giovanni Battista. All'esterno il Santuario presenta una facciata a capanna con rivestimento marmoreo dicromo a bande orizzontali bianche e nere che, nel Maggio 1968, ha sostituito il preesistente rivestimento in intonaco bugnato, anche questo dicromo. Sotto la

is now placed. For the second time after disappearing the statue was found in a wild olive grove. Day 30 May 1208".

Inside three out of the six side chapels, three fine wooden altars can be seen, probably made by the same Apollónio da Sennori who had created the tabernacle on the major altar; they were made of chestnut wood, both built on two lateral columns placed on high pedestals; above them there's an arch and a broken tympanum.

cornice monocuspidata corrono archetti pensili a sesto lievemente acuto poggianti su peducci. Il portale presenta ai lati due lesene scanalate con esili capitelli, l'architrave è sormontato da un arco a sesto acuto diviso in due archi inferiori, sempre a sesto acuto, da due diaframmi scanalati. Il 20 Dicembre 1997, un nuovo portone in bronzo ha sostituito il vecchio portone in legno. Nella parte superiore della facciata, simmetrica al portale, si trova una grande finestra rettangolare, nella cui vetrata è riprodotta l'immagine musiva della Vergine Noli me tollere. Ai lati della facciata le due ali, rivestite di marmo chiaro, corrispondono alle cappelle laterali, con monofore a sesto acuto chiuse da grate in ferro. Nel retro della chiesa si trova un piccolo campanile a vela con luce a tutto sesto, visibile solo a una certa distanza.

L'APPARIZIONE

26 Maggio 1208. Un povero muto raccoglie legna e sterpi lungo la spiaggia, in una località denominata "Rena Bianca". A un tratto vede una grande luce, una "Signora" gli appare e gli parla. Abbagliato e inebetito, tenta di far comprendere, gesticolando, che non può parlare. Ella, dopo averlo rassicurato che saprà farsi intendere, lo esorta a tornare in paese per annunciare al popolo e ai sacerdoti che vuole essere portata a Sorso in processione solenne.

Il muto, ancora confuso, torna al paese, dove, improvvisamente, riacquista la parola, convincendo tutti, popolo e autorità dell'autenticità del messaggio di cui è latore, e che la "Signora" non è altri che la Vergine Maria. Si prepara quindi il corteo per portarla a Sorso. Giunti sul luogo dell'apparizione però, non la trovano: al suo posto c'è una statua della Madonna col Bambino tra le braccia.

num with no pinnacle, with a painted summit. Saint Felix altar (on the right next to the presbytery) contains a late seventeenth century altarpiece donated by Pinna family, the artwork bears the family noble emblem.

Another painting of the same period is located on the left side of the opposite altar, together with a wooden statue of Saint Francis. The third altar shows the statue of Saint John the Baptist.

In the exterior, the sanctuary facade shows a marble made hut-style, with horizontal black and white stripes: in May 1968 the current cladding replaced the previous made in plaster, also striped in black and white. Under the uni-cuspid frame there are some suspended arches placed on corbels. The sides of the portal show two pilaster strips with capitals; the architrave lies under a pointed arch divided into two other pointed arches. On December 20th, 1997 a new bronze door replaced the previous wooden one. On the upper side of the facade, symmetrical to the portal, there's a large rectangular window on which there's the mosaic image of the Vergine Noli me tollere. On the sides of the facade two white marble wings correspond to the side chapels with single lancet widows closed by iron bars. At the back of the church there's a small bell-gable, visible from a certain distance.

THE APPARITION

May 26, 1208. A poor mute man is picking up wood along the beach in a location called Rena Bianca. All of a sudden, he sees a bright light, a "Lady" appears and speaks to him. Dazzled and stunned he tries to explain with some gestures that he can't speak. After she reassured him that he'll be able to explain himself, she sends him back to the village and

Dopo un momento di delusione per non aver trovato la "Signora", la statua viene posta su un piedistallo per essere portata in paese. Durante il tragitto i portatori si fermano per riposare in località Preddugnanu: qui la Madonna lascia l'impronta del suo piedino su un masso.

Giunti a Sorso il simulacro viene custodito nella chiesa parrocchiale, su un altare. Il giorno trascorre fra preghiere e inni di ringraziamento e di gioia. L'indomani però, grandi sono la sorpresa e lo sconforto, quando ci si accorge che la statua è scomparsa. Viene frugato ogni angolo del paese e delle campagne circostanti; si cerca anche nei paesi vicini. Uomini a cavallo si spingono lontano dal paese a cercarla ma senza alcun risultato.

Due giorni dopo un "Massaju" (agricoltore) che cerca i suoi buoi la ritrova posata sulla forcella di un olivastro. Si rinnova la processione di due giorni prima e la statua torna alla chiesa parrocchiale. Il mattino dopo, però, è sparita di nuovo. Il popolo la cerca ancora presso l'olivastro e la trova: ai suoi piedi, però, c'è una pietra con incise le parole "NOLI ME TOLLERE". Per i sacerdoti si tratta di un monito esplicito, il messaggio è chiarissimo: "Non mi togliere". La Madonna vuole restare lì. Viene perciò formulato il voto solenne di elevare un Santuario in quel luogo; il simulacro viene quindi riportato in paese e nuovamente custodito nella chiesa parrocchiale. Non scomparirà più.

4 Giugno 1208. Tutta la popolazione si riunisce davanti all'albero dove la statua della Madonna si è posata. Sul terreno viene tracciata la croce e delimitata l'area sulla quale sarà edificato il Santuario. Dopo un solo anno di lavori viene innalzata una chiesa a tre navate basse con pianta a croce imperfetta e cinque altari; su quello maggiore, edificato sul luogo

announce that she intends to be carried to Sorso in a solemn procession. The mute, still dazzled and confused, returns to the village where suddenly he can speak again, convinces both the population and authorities about the message he bears, and he tells them that the Lady is the Virgin Mary herself. A procession is quickly organized in order to take the Lady to the village but once they reach the location of the apparition the Lady is not there anymore: there's instead a statuette of the Virgin holding her Child. After a moment of disappointment for not finding the Lady, the statue is placed on a pedestal for transportation. Along the road, the devotees stop in the location Preddugnanu for a quick rest: there, the Madonna leaves a small footprint on a large rock.

Once they reached Sorso, the simulacrum has been placed over an altar in the local parish; during that day everyone prayed with joy. On the next day though, the statue disappeared resulting in both surprise and disappointment. Searches took place, the whole village was on the move and horsed men went far outside the village in search of the Madonna but with no results. Two days later a Massaju (farmer) finds the statue on the tree fork of a wild olive tree. The procession takes place once again and the statue is put back inside the church. On the next morning the statue disappears again. The population searches all over the village and finds the Madonna in the same spot on the wild olive but this time with an underneath rock with the inscription Noli Me Tollere (Do not remove me). For the priests the message is clear: she wants to stay there. Then a vow was taken and in that same spot a sanctuary was built; the statue transported back to the local parish for custody and did not disappear again.



dove si trovava l'albero dell'apparizione, viene deposto il simulacro della Madonna. La pietra viene invece fissata al portale della chiesa per essere visibile a tutti i visitatori. La statua, posta con il viso rivolto verso il mare, a significare che la "Signora" è venuta da quello stesso mare dal quale giungono i più gravi pericoli per i sorsensi, dai quali la Madonna vuole proteggerli, per due volte si volge verso il paese, finché il popolo non capisce che la Beata Vergine è venuta per guardare non il mare ma i suoi figli. Le invasioni saracene cessano immediatamente e molti sono i miracoli e i prodigi che la Madonna compie da quel giorno in poi.

I due siti fuori dell'abitato, legati al culto della Vergine "Noli me tollere", Preddugnanu e Rena Bianca, meritano anch'essi una visita.

Il primo è raggiungibile dalla SP130, all'altezza del km 0,900, ed è segnalato da un'edicola con un bassorilievo della Vergine posto tra due grandi pini all'ingresso di una strada vicinale, sulla destra; percorsi circa 300 mt di questa strada, si svolta a sn e si incontra la cappella, costruita nel 1949 accanto al masso di granito sul quale la Vergine lasciò l'impronta del piede il 26 maggio 1208.

Il secondo si raggiunge ritornando sulla SP130 e proseguendo verso il mare; giunti all'incrocio con la SP81 si svolta a destra e dopo 2 km circa, si svolta nella discesa a mare n° 7, che si percorre fino in fondo. Il monumento, eretto nel 2005, si trova sulle dune a ridosso della spiaggia, nel luogo tradizionalmente ritenuto quello dell'apparizione della Vergine.

June 4, 1208. The whole population gathered near the tree where the Madonna appeared. On the ground a large cross was traced in order to define the plan of the prospective shrine. After just one year a church was built, based on a Greek cross plan and three low vaults with five altars. The statuette was placed on the major altar, exactly over the apparition spot where the tree used to be. The stone instead was walled-in next to the entrance portal, visible to every visitor who accessed. The statue pointed towards the sea to indicate her arrival from the sea, origin of the greatest threats for the population of Sorso: that's where the danger for people in Sorso mostly comes from; however, throughout the years, she turned twice towards the village: thus people understood that the Virgin's intentions was to look at her children as a sign of protection, not towards the sea. The Saracen invasion ceased from that day and several miracles occurred since her apparition and arrival to the village. The two sites connected to the Noli Me Tollere apparition also deserve a visit: Preddugnànu and Rena Bianca. The first one is next to the SP130, at km 0.900, indicated by an aedicula with a low relief of the Virgin, between two large pine trees, at the beginning of a side street, turning on the right. Proceeding 300 meters on that same street, after a left turn there's the chapel built in 1949, next to the huge rock where the Virgin had left her footprint. Back onto the SP130, heading towards the sea, at the intersection with SP81 turn right and 2km further take the access to the sea numb. 7, until the end of the street. The monument, built in 2005, is placed above the sand dunes behind the beach on the original spot where the Virgin first appeared.

13. CHIESA SANTA MONICA

Usciti dal Santuario di Noli me tollere, si svolta a destra e, giunti alla rotatoria, si svolta ancora a destra, in via Marina; giunti alla rotatoria successiva, si svolta a sinistra, quindi subito a destra, in via Firenze, e si arriva alla nuova chiesa di Santa Monica, seconda parrocchiale cittadina, costruita negli anni '80 del secolo scorso, su progetto dell'architetto Salvatore Fóis. Essa si distingue per l'ampia spazialità, sia interna che esterna.

La copertura è in legno lamellare con capriate; la facciata di marmo bianco è arricchita da tre grandi rosoni centrali e altri due più piccoli, posti ai lati; il campanile è in cemento armato. L'interno, mononavato e arredato sobriamente termina con l'altare maggiore, impreziosito dagli altorilievi in ceramica di Santa Monica e di Sant'Agostino, opera dello scultore sassarese Giuseppe Silecchia.

13. SANTA MONICA CHURCH

Going away from the "Noli me tollere" shrine, turn right and once the roundabout is reached, turn right again on via Marina; at the next roundabout turn left and then right on via Firenze: that's where Santa Monica church was built, the village's second parish, and its construction in the '80s of the past century was based on the project of Salvatore Fóis. Its distinctive feature is the wide space both outside and inside. The roof is in laminate wood with trusses. The front side is covered in white marble with two large rose windows in the center and two smaller ones on the sides. The bell-tower is made in concrete. The inner hall is formed by a single wide vault with sober furnishings and a large altar at the back, over which there are some fine ceramic high reliefs of Santa Monica and Sant'Agostino, made by the sculptor Giuseppe Silecchia from Sassari.







ITINERARIO 2: IL TERRITORIO

L'itinerario extraurbano comprende sostanzialmente quattro siti archeologici che coprono quaranta secoli di storia, dal Neolitico al Medioevo, e lo stagno di Platamona. Ma prima di inoltrarci in questo viaggio a ritroso nel tempo, vi sono altri due "siti" che meritano uno sguardo non fuggitivo: le campagne e il litorale. Le campagne di Sorso abbondano di uliveti e vigneti, intervallati da frutteti, orti e campi, che soprattutto nella bella stagione riempiono l'aria di profumi inebrianti; guardandole anche solo dal finestrino dell'auto mentre si attraversa la Romangia, si resta incantati dalle diverse tonalità del verde argentato delle foglie degli ulivi e da quello carico dei pampini. Lo splendido litorale, lungo ben 18 km, colpisce per la bellezza e vastità delle spiagge, la cui sabbia si colora di varie tonalità, dal bianco fino al grigio ferro, e per le acque limpide e basse: un invito irresistibile a farvi il bagno. Inizia a Platamona, e si allunga in una striscia ininterrotta fino a Marritza, costeggiata dalla SP81, dalla quale partono nove discese a mare che si inoltrano tra i pini e i ginepri (fra questi, esemplari di "sabbina" e "coccolone" ultracentenari)

ITINERARY 2: THE TERRITORY

The second itinerary, involving countryside areas around Sorso, is based mostly on 4 archaeological sites related to 40 centuries, from the Neolithic to the Middle Ages as well as the Platamona marsh and wetlands. However, before we describe these sites, two other important locations are worth mentioning: the surrounding countryside and the coast. The areas surrounding Sorso are rich in olive trees and vines, together with orchards and vegetable plantations, which, especially during spring and summer, release inebriating scents. Even a single quick glance outside your car window while you cross Romangia will show the different shades of green composing the beautiful surrounding view: from the silver green olive tree to the intense green of vine leaves. The beautiful coast, with a length of more than 18km, surprises visitors thanks to lovely and wide beaches, sand in different colours and shades, from white to iron gray, and for the limpid and shallow waters: an irresistible temptation to take a swim. The beach begins in Platamona, a single uninterrupted beach that reaches Marritza; stretching along

della splendida pineta retrodunale, all'interno della quale trovano posto numerose strutture ricettive (alberghi, villaggi turistici e residenziali, campeggi, ristoranti, bar, B&B) che soddisfano ogni esigenza del turista. Avvicinandoci a Castelsardo le spiagge lasciano spazio a rive sassose e scogliere di arenaria che forniscono l'habitat naturale a pesci e frutti di mare, fra i più prelibati che sia possibile assaggiare in Sardegna. Terminato il primo itinerario, poiché ci troviamo alla periferia nord della città, verso il mare, possiamo senz'altro iniziare da qui il secondo, che ci porterà a visitare lo stagno di Platamona, i siti archeologici più importanti del territorio e due chiese rurali.

1. STAGNO DI PLATAMONA

In auto, questa volta, imbocchiamo la SP130 e la percorriamo fino a Marina di Sorso (2,5 km), quindi svoltiamo a sinistra, e percorriamo la SP81 in direzione Porto Torres fino al km 10,500 (circa 5 km); sulla sinistra si trova il sito di interesse comunitario (SIC) dello stagno di Platamona. Al suo interno è presente un Centro di Educazione Ambientale, dal quale partono alcuni sentieri in legno facilmente percorribili, a piedi o in bici, che portano alle zone del SIC dove è possibile l'osservazione degli uccelli (birdwatching) che vivono nello stagno e di quelli di passo.

2. SÁNTA FILÌDDIGA (FILÌTICA)

Ritornati sulla SP81, la percorriamo in direzione Castelsardo, fino allo sbocco nella SS200 (al Km 18). Percorriamo quindi il lungo rettilineo della Tonnara (3 km), superato il quale,

the SP81, with 9 short side streets that lead to the beaches surrounded by pine trees and junipers (among these we can mention some centenary junipers of the "sabina" and "coccolone" species), with amazing pine groves above the sand dunes and next to several tourist facilities such as hotels, campsites, resorts, restaurants, cafes and some B&B, which can meet all tourist needs. Heading towards Castelsardo the sandy beach is replaced by pebbles and rocky shores and cliffs, a perfect natural habitat for some of the most exquisite Sardinian fish and seafood. After the first Itinerary that ends around the northern area of the village, not far from the sea, we could start the Second itinerary that gives us the chance to visit Platamona's marsh, archaeological sites and two rural churches.

1. PLATAMONA MARSH

Driving along SP130 towards Marina di Sorso, at km 2.5 we can turn left and proceed for about 5 km on SP81 towards Porto Torres (until you reach km 10.500). On the left is the location of the headquarters of the Platamona marsh Site of Community Importance, including a center for Environment Education and some easy wooden trails suitable both for a walk or by bike, that lead to areas for birdwatching (both migratory and resident birds can be spotted).

2. SÁNTA FILÌDDIGA (FILÌTICA)

Back on SP81, we head to Castelsardo, until reaching the intersection with SP200, at km18; driving along SP 200 we proceed along the road in the area called Tonnara for 3 km;



dopo 500 m, a sinistra troveremo il viottolo sterrato (un cartello indica il sito) che conduce a Sánta Filiddiga. Il sito romano-altomedievale di Sánta Filiddiga è ubicato nell'omonima località a pochi metri dal mare, sulla linea di costa tra Porto Tòrres e Castelsardo. Solo parzialmente riportato alla luce, è costituito dai resti di una villa di epoca romana imperiale, da un insediamento del V-VI secolo e da un villaggio di epoca bizantina, a testimonianza di una lunga continuità di vita nel sito, stimabile dal III al IX secolo.

La villa romana, risalente al III-IV secolo, è stata portata alla luce a poca distanza dalla foce del rio Prédde di Fogu e a pochi passi dalla spiaggia. Durante gli scavi eseguiti nel 1980 furono ritrovati splendidi mosaici policromi pavimentali, con figure di pesci, uccelli e frutta (xenia) e una testa muliebre, entro esagoni contornati da trapezi e pentagoni.

500 meters after the point where the road bends towards the left, on the right side there's a small road with a sign "Sánta Filiddiga". The Early Medieval Roman site of Sánta Filiddiga is located in the area bearing the same name, just a few meters away from the sea, on the coastal line between Porto Torres and Castelsàrdo. Only partially brought to light, the site consists of ruins of an Imperial Roman villa, a settlement from the 5th-6th century and a byzantine village: they witness the continuous residential life in the area, dating back from the 3rd to the 9th century. The villa from the 3rd-4th century was located near the river-mouth of the Prédde di Fogu creek and near the beach. During excavations in the 1980 some splendid polychrome mosaic pieces were found with representations of fish, birds and fruits, with a feminine head and geometrical figures.

STAGNO DI
PLATAMONA
PLATAMONA
MARSH

In un'altra zona della villa, adiacente alla prima, il mosaico comprende una figura maschile barbata e coronata di tralci di vite con in mano il kantharos (coppa per libagioni): si tratta, probabilmente, di Bacco (Dioniso) o di un sileno. Altri tratti di mosaico raffiguranti dei vasi, due sandali e due strigili, fanno pensare a un ambiente termale.

Ulteriori decorazioni musive indicano un uso sia termale che abitativo della villa, così come una sala termale con due ambienti più piccoli con essa comunicanti e una vasca esagonale, situata all'esterno. Si tratta di un esemplare unico in Sardegna. Il mosaico a xenia è il secondo, dopo quello di Cagliari, trovato nell'Isola, e il primo, anche se non l'unico, dionisiaco.

L'archeologo Edoardo Benetti, nel 1921, riteneva che la villa fosse la residenza di Marco Fufius, patrizio romano esiliato in Sardegna nel I secolo a.C. in seguito all'uccisione

In another area of the villa the mosaic shows a bearded man coronated by grape vines holding a cup for libation (kantharos): it's probably Bacchus, or a Silenus. Other representations of vases, two sandals and two strigils probably indicated a spa. Further mosaic decorations indicated that the villa was used as a residence but also as a spa together with a spa with two smaller rooms connected to it and a hexagonal pool outside. It's a unique mosaic piece in Sardinia. The xenia mosaic is the second found on the island, apart from the one discovered in Cagliari, and the first but not unique based on Dionysian style.

The area of Santa Filiddiga, not far from the Roman villa, was inhabited also during the Vandal (5th-6th century) and the Byzantine rule (6th-10th century). During the digging they uncovered some ruins of a village built in drystone technique, with rectangular blocks roofs made

SANTA FILIDDIGA

SANTA FILIDDIGA



di Clodio, luogotenente di Giulio Cesare, della quale fu ritenuto uno dei responsabili.

La zona di Sánta Filiddiga, poco distante dalla villa, fu abitata anche in epoca vandalica (V–VI secolo) e bizantina (VI–X secolo). Durante gli scavi sono emersi i resti di un villaggio costruito con murature a secco, blocchi squadrati agli angoli, copertura a tegole e pavimenti in terra battuta, risalente al IV–V secolo e abitato fino agli inizi del VII secolo. Si tratta forse di abitazioni utilizzate dai servi della villa romana.

Per quanto concerne le sepolture, mentre in età romana erano organizzate in cimiteri separati dall'abitato, in epoca altomedievale questa separazione viene spesso a mancare; le tombe sono situate al centro dell'abitato, come in altri siti analoghi in Sardegna. Sono stati rinvenuti 15 individui adulti e 3 bambini.

Inoltre, gli scavi hanno messo in luce un vano quadrangolare intonacato con cura, utilizzato come cisterna e poi come sepoltura di personaggi di elevato ceto sociale, e una struttura circolare in pietra e laterizio (una mensa funeraria) contenente resti di pasti a base di molluschi, segno dell'usanza del pasto funebre in onore dei defunti (lo stesso che ancora oggi si usa a Sorso e viene chiamato *Accu nósthu*). Sono state inoltre individuate delle sepolture di bambini in sarcofagi di arenaria. Altre sepolture, prive di corredo funebre e risalenti al VII secolo, sono all'interno; in esse sono stati rinvenuti ornamenti in ferro (due fibbie) e in bronzo (un anello) e un ditale da cucito. Il villaggio ebbe rapporti commerciali con l'Africa mediterranea e l'Oriente, oltre a una produzione propria di ceramiche grezze, modellate a mano e al tornio. Di ambito ligure sono un mortaio in marmo bianco e due vasi in pietra ollare.

of tiles and earthen floors dating back to the 4th–5th Century, populated until the 7th Century.

For what concerns the burials, during the Roman era, graves were usually located far from the residential area, instead during the Early Middle Ages burial sites were located at the center of the inhabited area, as in many other similar sites in Sardinia. Fifteen adults and three children were found to be buried there.

Furthermore excavations showed a squared room which was initially used as a cistern and later as a burial location for upper class individuals with a circular structure made of stone and bricks containing leftovers such as seafood, a common custom to honor the dead (the same tradition is still used in Sorso, called *Àccu nósthu*). Some infant remains were found in stone cists (usually built in the form of a dolmen, with several upright stone slabs) while adults were buried in cists made in sandstone or limestone. Other 7th Century tombs with no funeral indications were also found inside, containing two iron buckles, a bronze ring and a thimble. The village had relations with Northern Africa and the East, besides the local production of handmade ceramics and also using a potter wheel. Also a white marble Ligurian mortar with two vases in soapstone were found. The people who lived in the village practiced agriculture and sheep-farming: sheep, goats, cows, pigs and horses were raised, besides deer and wild pork hunting and collecting shellfish and snails. Weaving was also part of their activity as shown by some terracotta loom weights. A plumb and a hook are the evidence of some fishing activity and a connection with the sea. Next to the Roman villa there was also a bakery oven for bread. Today most of the walls are in ruin.

La comunità che lo abitava era di tipo agro-pastorale; si allevavano ovini, caprini, bovini, suini ed equini; inoltre, era in uso la caccia al cervo e al cinghiale e la raccolta di molluschi marini e terrestri.

Era praticata anche la tessitura, come attestato dal ritrovamento di tre pesi da telaio in terracotta. Il legame con il mare è testimoniato, invece, dal ritrovamento di un amo di bronzo e uno scandaglio di piombo. Nel villaggio vi era anche un forno per il pane accanto alla villa romana. Oggi le strutture murarie sono in rovina.

Sánta Filiddiga costituisce uno dei pochi documenti della cultura bizantina in Sardegna, cultura sulla quale tacciono le fonti scritte.

Prima di tornare a Sorso (percorrendo questa volta la SS200 a ritroso), si possono visitare due dei nuraghi del territorio, ancora in buono stato di conservazione: Pala Cannédha (o Crabiòni) e Bacchilédghi. Giunti al km 16,500 della SS200, si svolta a sinistra e si imbecca la strada vicinale di Très Mòntes, la si percorre per quasi 2 km, quindi si svolta a destra nella diramazione di Piánu di lu Fòrru, e dopo circa 1 km si giunge al nuraghe Crabiòni, situato all'interno di una vigna, all'incrocio tra la strada vicinale e un viottolo sterrato sulla sinistra; del monumento, realizzato con grandi blocchi calcarei, è ancora visibile la parte inferiore con l'ingresso orientato a sud. Si imbecca quindi il viottolo sterrato e lo si percorre per circa 1 km, fino a giungere in vista del nuraghe Bacchilédghi, posto sulla sommità di un cocuzzolo circondato da una vigna, in una posizione dalla quale si domina tutta la valle circostante. Anche di questo monumento è rimasta la parte inferiore della muratura.

Sánta Filiddiga is one of the few traces of the Byzantine culture in Sardinia, that hasn't gotten any written source.

Before going back to Sorso, proceeding backwards on SS200, two nuraghi still well preserved can be visited: Pala Cannédha (or Crabiòni) and Bacchilédghi. Heading towards Sorso, at km 16.500 of the SS200 turn left to the road to Tres Montes, proceeding for 2 km, then turn right at the Piánu di lu Fòrru intersection. One km further on there's the nuraghe Crabiòni, surrounded by vineyards; placed at the intersection between the road and a smaller rough road on the left, only some large calcareous blocks from the foundation can still be currently seen, with the entrance towards south. Proceeding on the small unpaved road, one km further there's the nuraghe Bacchilédghi, on top of a summit surrounded by a vineyard, located in a position which offers a view over the whole valley; only the lower foundation blocks can be seen.

3. GÉRIDU

Ritornati sulla SS200, svoltiamo a sinistra e torniamo a Sorso, attraversiamo il centro abitato e usciamo in direzione di Sassari, imboccando la SP25 della quale percorriamo il nuovo tracciato per circa 1 km, fino al rettilineo detto di Sánt'Andria; a metà di esso, sulla sinistra, si trovano i resti del villaggio medioevale di Gériðu (o Gélithon, Jélithon). Il villaggio fu fondato, forse, intorno al 1100, su un preesistente insediamento romano; abbiamo notizia della sua esistenza dal Condaghe di San Pietro di Silki, che lo cita relativamente agli anni 1112 e 1129. Nel 1320 contava 1.250 abitanti, contro i 213 di Sorso, i 140 di Sennori, i 90 di Tàniga e i 37 di Gènnor e Urùspe; questi sei villaggi costituivano la Curatoria di Romàngia, la più popolosa dell'isola. Nel 1324 il Re Alfonso IV d'Aragona lo diede in feudo a Guglielmo Oulomàr, concessione revocata per le proteste di Sassari. Tra il 1341 e il 1350 gli abitanti della villa si scontrarono, a causa delle decime, con la Santa Sede e l'Arcidiocesi di Tòrres; il collettore pontificio, Giovanni Amalrico, incassò dal rettore della chiesa di Sant'Andrea, Berengario Moscarola, 27 lire alfonseine nel 1341 e 30 nel 1345. Nel 1391 (quando forse era già spopolato) Gériðu fu infeudato a Galceràndo de Santa Colòma, insieme a Tàniga e Sorso. Con una lettera del 22 aprile 1391, inviata da Saragozza a Giovanni di Montbùì, governatore di Sardegna, il Re d'Aragona Giovanni I lo informava di aver concesso in feudo, con pergamena munita di sigillo pendente, le ville di Tànaga, Giràti (Gériðu) e Sòrtio (Sorso) in Romàngia (Romànya) e di Aristòle, Tavèrnas, Àrdu, Sant'Antonio de Nòxo e Setti-palme (Sèti Pàlmas) nel territorio di Fluminàrgia (Fluminàrio), con case, diritti e pertinenze. Ordinava quindi al governatore di consegnare i beni

3. GÉRIDU

Back on SS200, turning left and heading to Sorso, proceed across the town towards Sassari, on SP25 for one km until the straight road called Sánt'Andria; halfway through, on the left, there are the ruins of the Medieval village of Gériðu (or Gélithon, Jelithon). The village was probably founded around 1100 over a previous Roman settlement. The Condàghe di San Pietro di Silki mentions its existence between 1112 and 1129. In 1320 its population was 1250 vs 213 in Sorso, 140 in Sennori, 90 in Tàniga and 37 in Gènnor and Urùspe. The village emerged thanks to archaeological excavations started during the '80s by the University of Sassari; the village, existing also before the Middle Ages, extended on 9 hectares over a hill rich of water springs, with olive trees, vines, orchard, vegetables cultivations and grazing. The village was formed by spacious houses, separated by lanes; also a church with an annexed cemetery were found and a large building discovered in 1999 (to date there no clues about its purpose). The houses had a single room, measuring 50 square feet each, with only one floor with a square base, made of limestone clay-bond walls, double-pitched roofs covered with tiles and earthen floors, with a wooden pole at the center of the room supporting the roof. The furnishing was poor with only a chest and some stools. On one corner there was the fireplace, on the other the wine and water vases and containers with grain and other resources. As long as Gériðu was inhabited it was based on wealthy economic conditions: as it is supported by the findings of African, Spanish, Tuscanian and Ligurian ceramic fragments, as well as by fragments of bones and agricultural tools that testi-

al Santa Colòma e salvaguardarne i benefici.

Il villaggio, tornato alla luce grazie a indagini e scavi condotti a partire dagli anni '80 dall'Università di Sassari (in particolare dal professor Marco Milanese, curatore e responsabile del museo Biddas), si estendeva per 9 ettari circa, su un'area collinare ricca d'acqua, con oliveti, vigne, orti, frutteti e pascoli, abitata anche in età anteriori al Medioevo. Era costituito da case spaziose, divise da viottoli, da una chiesa con annesso cimitero e da un grande edificio (scoperto nel 1999) la cui destinazione non è stata ancora accertata. Le case, a pianta rettangolare, erano monolocali di circa 50 mq a un solo piano, con muri di pietra calcarea cementata con argilla, tetto a doppio spiovente coperto con coppi e pavimento di terra battuta, con al centro un palo di legno che puntellava il trave maestro del tetto. Lo scarno arredamento era costituito da una cassapanca e da sgabelli. In un angolo si trovava il focolare e in un altro le anfore, le giare e le brocche usate per conservare il grano, l'olio, il vino e l'acqua.

Il villaggio inizia a essere citato nelle fonti scritte liguri e toscane a partire dal XII secolo, e successivamente da quelle aragonesi a partire dalla metà del XIV e sino alla metà del XVII secolo. L'acme dello spopolamento si verificò fra XIV e XV secolo.

Fintanto che fu abitato, Géridu godette di condizioni economiche agiate; lo attestano i reperti ceramici di provenienza spagnola, africana, toscana e ligure, oltre a resti ossei e attrezzi agricoli che testimoniano un allevamento e una agricoltura fiorenti, così come il commercio. Il villaggio fu abbandonato definitivamente entro il 1427, allorché le sue terre furono cedute a Sassari. Da allora diventò una sorta di cava di materiale da costruzione: gli stipiti,

mony thriving farming and trading activities.

By 1427 the village was completely abandoned and lands were ceded to Sassari becoming a sort of quarry for raw materials: the tiles, stone, wood used for roofs were collected and re-used by population from surrounding areas.

The most recent archaeological digging started in 1995 and involved an area of over 700 sqm providing important indications about the topography of the village, by identifying area where workshops were located yet to be defined, as well as providing information about the materials used for housing construction and furnishing. Also the paleobotanical research is of great value through analysis of the soil, vegetable samples and pollen, to discover more about the eating habits of the people that used to live in the village. Different coins both from Aragon and Genoa were found as well as Ceramics of different types dating back to the 12th–14th centuries, plus a Roman Imperial lead coin was found. Moreover, pottery, pans and water jugs were found and a wooden crate very common in Medieval houses: it gives us an idea of the domestic and socio economic customs of the period.

The Gothic–Aragonese Church of Sant'Andrea was built by local workforce based on the tau cross shape common in churches from the Cistercian order; it was a considerably big building, with two small chapels at the sides of the presbytery one degree higher than the latter, square apsis and a square-based bell tower. It had three entrances, on the south west, north west and north east. Recent digging brought to light five burials outside the church. The vault was 20 meters long and 7 meters wide, the interior was made of squared calcareous blocks and a



le tegole, le pietre, il legname dei tetti, vennero recuperati e riutilizzati dagli abitanti delle zone circostanti. Gli scavi archeologici più recenti (iniziati nel 1995) interessano un'area di scavo di oltre 700 metri quadrati, forse il più grande cantiere didattico universitario in Italia, e stanno fornendo per la prima volta importanti indicazioni per quanto riguarda la topografia del villaggio, con l'identificazione di aree artigianali ancora da definire, e dei materiali impiegati per la costruzione degli edifici e degli arredi interni. Importante anche il contributo delle indagini paleobotaniche in atto, con l'analisi di campioni di terreno per lo studio dei pollini e dei resti vegetali per la definizione delle pratiche alimentari dagli abitanti del villaggio. Sono state riportate alla luce ceramiche di vario tipo e monete genovesi e aragonesi in mistura, risalenti al XII-XIV secolo. Inoltre, una moneta di Età Romana imperiale in piombo (Géridu fu sfruttato, fra il I e il V secolo, per le sue risorse agricole e nell'alto Medioevo commerciò sia con la Liguria che con la Toscana). E ancora, pentole, tegami, brocche e una cassa in legno, elemento tipico del mobilio della casa medievale; il tutto consente di ricostruire un interessante quadro della vita domestica, e sociale del periodo. La chiesa gotico-aragonese di Sant'Andrea, opera di maestranze locali, di tipologia cistercense, con pianta a croce commissa, era un edificio di notevoli dimensioni, con transetto costituito da due piccole cappelle ai lati del presbiterio, rialzato di un grado rispetto alla navata, abside quadrata e campanile a canna quadrata. Aveva tre ingressi: a sud ovest (facciata), nord ovest e nord est (lati della navata). Scavi recenti hanno portato alla luce cinque sepolture esterne. La navata misurava 20x7 metri; l'interno era in conci calcarei squadrati, la copertura a ca-

gable roof on wooden trusses. It was still visible in 1830, but already in ruins 30 years later. At the beginning of the last century, through informal diggings, fragments of an object in bronze, a marble woman head figure and a small silver goose, probably an ex-voto, were found.

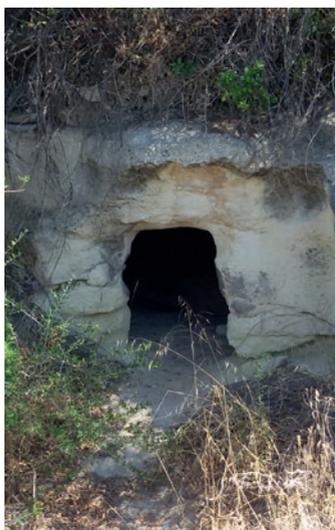
4. DÒMUS DE JÀNAS OF L'ÀBBIU

Sorso's countryside was populated also during the prehistorical age, because of the short distance from the sea, fertile lands rich in water and hills that enable to the control of surrounding area. This is supported by the Domus de janas ("House of the Fairies" or of the "Witches", in Sardinian-logudorese language), underground burial sites carved into calcareous rocks or cliffs dating back to the Neolithic period (3300-2300 b.C.). They are located in L'Àbbiu, La Pidràia and Sant'Andria sites. The first one is near e Geridu ruins: going back towards Sorso on SP25 for 200m, turn left again on the secondary concrete road driving further for 1km, turn left once more again on a concrete road and proceed for 500m until finding two railway bridges (the old bridge built during the fascist period is also worth a visit). L'Àbbiu tombs are located along the small road in between the old and the new bridge: they are six tombs belonging to the Cultura di Bonnànnaro (the beginning of the Copper Age, first Nuragic period also named Corona Moltàna, around 1600-1500 b.C.). These belong to the "secondary" burial that are a feature of the previous Bell Beaker culture (Cultura Campaniforme). The hypogean graves are well designed and built in the late Neolithic or Chalcolithic age carving the rooms out from limestone, with rectangular small

priate in legno e a doppio spiovente. Era ancora visibile nel 1830, ma già trent'anni dopo era in completa rovina. Durante scavi non sistematici dell'inizio del secolo scorso furono rinvenuti frammenti di oggetti in bronzo, una testa muliebre di marmo e una piccola oca d'argento, forse un ex voto. Le fonti letterarie non citano la data di edificazione, che risalirebbe all'inizio del XIV secolo. Essa fu frequentata sino alla fine del XV secolo ma continuò a essere officiata anche nel XVI: la chiesa e il suo rettore risultano in un atto di vendita di due case a Mastro Domenico Campo, da parte del Capitolo dell'Archidiocesi di Sassari, risalente al 7 novembre 1500. Lo stesso attesta il resoconto della visita compiuta dall'Arcivescovo Salvatore Alépus nel 1955.

4. DÒMUS DE JÀNAS DI L'ÀBBIU

Il territorio di Sorso fu frequentato in epoca preistorica, grazie alla posizione vicina al mare, ricca di corsi d'acqua, fertili pianure e rilievi che permettevano il controllo totale dell'intera area. Lo testimonia la presenza di dómus de jànas (che in lingua sardo-logudorese significa "case delle fate"), ipogei funebri scavati nella roccia calcarea risalenti al periodo neolitico (3300-2300 circa a.C.). Le dómus sono situate nelle località L'Àbbiu, La Piddràia e Sánt'Andria. La prima di queste si trova nei pressi delle rovine di Géridu. Per raggiungerla si ritorna verso Sorso lungo la SP25 e, dopo circa 200 m, si svolta a sn (vecchia SP25); dopo altri 200 m si svolta nella strada vicinale asfaltata a sinistra e la si percorre per circa 1 km, quindi si svolta in una nuova stradina asfaltata, sempre a sinistra, e si prosegue per circa 500 m, fino ad arrivare ai ponti ferroviari (il vecchio ponte,



DÒMUS DE JÀNAS
DI L'ÀBBIU

DÒMUS DE JÀNAS
OF L'ÀBBIU



DÒMUS DE JÀNAS
DI L'ÀBBIU

DÒMUS DE JÀNAS
OF L'ÀBBIU

accesses from outside which opened to a round chamber, with three or four other openings leading to the adjacent burial rooms. Skeleton remains were placed in a circle or covered by stones or other materials with the heads in special positions, probably based on a burial ritual. The skeleton remains found in



diviso in due tronconi, costruito durante il periodo fascista, è anch'esso meritevole di una visita). Le tombe sono ubicate lungo il viottolo, tra il vecchio e il nuovo ponte.

Le *dómus de jànas* di L'Àbbiu sono sei tombe ipogee appartenenti alla Cultura di Bonnànnaro (Età del Bronzo Iniziale e Medio, fase I nuragica, detta di Corona Moltàna, risalente al 1600–1500 a.C.). Si tratta di sepolture “secondarie”, tipiche della precedente Cultura Campaniforme; gli ipogei, ben architettati, vennero costruiti in epoca tardo neolitica o calcolitica, scavando i vani nella roccia calcarea, con ingresso costituito da piccole aperture rettangolari che si aprono su un atrio circolare che, a sua volta, presenta altre aperture (tre o quattro) che introducono ai vani utilizzati per la sepoltura.

I resti scheletrici venivano inumati in circoli o cumuli di pietre variamente disposte, col cranio in posizione preminente. Tale sistemazione era forse una lapidazione rituale. I resti scheletrici ritrovati in una delle tombe presentavano tracce di calcificazione per contatto col fuoco, dovute probabilmente a scarnificazione.

Proseguendo lungo la stradina asfaltata per circa 1 km (si passa sotto le arcate del vecchio ponte ferroviario), si può arrivare alla chiesa campestre gesuitica di San Pasquale (descritta più avanti, al n° 7), nei pressi della stazione di Funtána Niédha.

5. SÈRRA NIÉDDHA

Ritornati a Sorso, è possibile visitare l'ultimo sito archeologico, il santuario nuragico di Sèrra Niédha, situato poco fuori dell'abitato, in direzione nord-est. Vi si arriva passando da via Siglienti (Biblioteca Comunale) e svoltando nel viottolo a sinistra dopo l'incrocio della zona industriale; quindi, si svolta subito dopo in un

one cave presented traces of calcification, of a probable contact with fire in an attempt to stripe off the flesh. One km further on the paved road, going under the old bridge, San Pasquale church can be reached near the Funtána Niédha train station (see description in paragraph numb. 7).

5. SÈRRA NIÉDDHA

Once again in Sorso the last archaeological site of this suggested itinerary, in Sèrra Niédha that can be seen right outside the residential area heading to the north-east. Drive through via Siglienti (public library) and turn left at the first lane after the crossroads that takes you to an area of warehouses (zona industriale); turn left once more on the next lane, proceeding parallel to the industrial area and 1 km down that lane the site will appear, surrounded by a fenced vine yard, with an extraordinary view over the Asinara Gulf.

In Sèrra Niédha evidence of human settlements were found, from the Copper Age and until the Iron Age (7th century b.C.). In 1985 the site was discovered, and diggings brought to light big limestone ashlar and portions of walls, belonging to the 15 m long temple from the post Nuragic age, with a cylindrical cistern converted into a lime furnace during the Medieval period; in addition, a calcareous monolith that was probably used as altar and a lot of ceramic and metal materials were found, some unique to Sardinia. The well in the temple is 13.5 meters deep and fourteen steps lead below, the last three carved into stone: the tholos covering is not complete. Diggings also discovered the water canal where the water used to flow. Among materials found there were bronze nuragic statuettes called in Italian “bronzetti”, anthropomorphic

secondo viottolo sempre a sinistra, costeggiando la zona industriale, e dopo circa 1 km si giunge al sito, ubicato all'interno di un vigneto e completamente recintato, dal quale è possibile godere un panorama straordinario del Golfo dell'Asinàra. A Serra Niédtha sono state trovate tracce di insediamenti umani risalenti all'Età del Bronzo recente e finale, che vanno fino alla prima Età del Ferro (VIII secolo a.C.) e a quella storica. Durante gli scavi del 1985 (anno di scoperta del sito) furono rinvenuti conci calcarei lavorati e tratti di muratura relativi a un tempio isodomo di grandi dimensioni (circa 15 m di lunghezza) di epoca postnuragica, alla cui estremità era una cisterna cilindrica, riutilizzata come forno per la calce in Età Medioevale. Inoltre, un monolite, anch'esso calcareo, forse un'ara, e molto materiale ceramico e metallico; alcuni di questi reperti costituiscono un unicum in Sardegna. Il tempio a pozzo è largo 13,5 mt e vi si scende attraverso quattordici gradini, gli ultimi tre scavati nella roccia: la copertura è a tholos, incompleta; i lavori di ripulitura hanno riportato alla luce il canale attraverso il quale stillava l'acqua. Fra il ricco materiale votivo, numerose sono le statuette (i cosiddetti "bronzetti" nuragici), sia antropomorfe che zoomorfe, due delle quali di particolare rilevanza: la prima raffigurante un offerente armato di lancia, con elmo e schinieri, un "Re-pastore" in atteggiamento di preghiera, che porta un montone (o mufone) al guinzaglio; la seconda raffigura un orante, nudo, privo della staticità tipica di altri bronzetti simili, reso anzi con singolare immediatezza plastica. Altri bronzetti raffigurano guerrieri, un toro, un mufone e un nuraghe quadrilobato. Ritrovati anche spille, bottoni, fibule e molto materiale ceramico. Infine, resti di legno

and animal shaped; two are of great importance: the first is an offeror with a spear, helmet and greaves, the second represents a shepherd King while praying, with a ram on a leash; the other statuette represents a praying nude figure poor of the usual static nature of the similar statuettes, actually looking quite dynamic. Other bronze statuettes represent a warrior, a bull, a ram and a nuraghe. Also pins, buttons, some brooches (fibula) and other materials in ceramic were found. Plus, burnt wooden remains, some snail shells, and goat bones used for sacrifices. After some centuries of abandon, the site was once more populated by Romans between the centuries I b.C and I a.C. Some Roman coins and perfume burners were found (thymiateria) bearing the head of the goddess Demetra-Cerere, proof of the fertility rituals performed at this site. Another important and exceptional item in Sardinia is the marble statuette of a young Greek style figure (kouros). The presence of these artifacts and the short distance from the sea indicate commercial relationships with Phoenicians, Greeks and Etruscan.

6. SAN MICHELE OF PLAIÀNO

The Church of San Michele di Plaiàno is currently in an area belonging to Sassari municipality but once belonged to the Barony of Sorso. Proceeding on the SP25 towards Porto Torres for 5 km, at the roundabout turn towards Sassari and at the next roundabout turn back for 500 meters: the church is placed in the below valley, on the right. The church was built in the 11th century Romanesque style in limestone and it was extended later by Camaldolese monks who transformed it into their own abbey, then by Vallombrosians

bruciato, gusci di chiocciola e ossa di capre usate per i sacrifici.

Dopo alcuni secoli di abbandono il sito venne nuovamente frequentato in epoca romana, tra il I secolo a.C. e il I d.C.; a quest'epoca risalgono alcune monete romane e alcuni frammenti di busti e di bruciaprofumi (thymiateria) con testa della dea Demetra-Cerere, indice della presenza di culti legati alla fertilità. Importante, per la sua eccezionalità in Sardegna, è un frammento di statua marmorea di stile greco tardoarcaico, raffigurante un giovane (kouros); questo e altri reperti, oltre alla vicinanza del sito al mare, fanno supporre che fosse frequentato da mercanti fenici, greci ed etruschi. Un altro santuario legato al culto delle acque, di epoca romana repubblicana, si trova nell'impianto del nuraghe La Varròsa, sulla sponda sinistra del rio Silis, all'altezza del ponte sulla SP81 (km 2,200), con un pozzo all'interno di una torre secondaria. Gli scavi non sono però visitabili, perché il sito è stato in seguito interrato.

6. SAN MICHELE DI PLAIÀNO

La chiesa di San Michele di Plaiàno, è situata in territorio di Sassari (ma un tempo appartenente a quello della Baronia di Sorso). Vi si arriva percorrendo la SP25 in direzione Porto Tòrres fino alla rotatoria della SP60 (circa 5 km); si svolta in direzione Sassari, si prosegue fino alla rotatoria successiva e si torna indietro per 500 mt: la chiesa è situata in una vallata sulla destra. L'edificio sacro, risalente alla fine dell'XI secolo (esisteva sicuramente nel 1082), è costruito in stile romanico con blocchi calcarei, e fu ampliato e rimaneggiato - eliminando l'abside - nel secolo successivo dai monaci Camaldolesi, che ne fecero una loro

monks who promoted it as their most important center on the island. It was abandoned for centuries but recently was restored and is now open.

The plan is rectangular, with a single internal vault and wooden trusses. The elegant facade is divided into three areas by capital pilasters and adorned with geometrical shapes. The main portal was completely restored. The front side is the most important side, divided into five arches which lay upon four columns with capitals decorated by plant ornaments and geometrical shapes, as it can also be seen in the lowest part. The main arch contains an elegant double lancet window, recently restored, oriented towards the vault allowing light to enter. The sides are enriched with small arches and single lancet windows.



SAN MICHELE
DI PLAIANO

SAN MICHELE
OF PLAIANO

abbazia, quindi dai Vallombrosani, che la elessero a loro sede privilegiata nell'Isola. In seguito conobbe secoli di abbandono, ma di recente è stata restaurata e riaperta al culto. La pianta è rettangolare, con interno mononavato e coperto a capriate in legno. La facciata, elegante e armoniosa, è suddivisa in tre campi mediante esili lesene con capitelli ed è decorata con altrettante formelle scolpite a motivi geometrici; il portale è invece stato completamente rifatto durante gli ultimi restauri. Il frontone, che è la parte più interessante, è suddiviso in cinque campi da archi rampanti poggianti su quattro colonnine con capitelli a motivi vegetali e formelle decorate, come quelle sottostanti, a motivi geometrici; l'arco centrale ospita una elegante bifora (ripristinata durante i restauri), attraverso la quale riceve

7. SAN PASQUALE

Back on SP60 heading towards Sassari, 5 km down the road near the city suburbs, turning left at the roundabout after the AGIP gas station, proceed backwards for 200 meters and take the smaller road indicated as Ponte Brandinu–Funtána Niédde; after 3 km, crossing the rail road there's the Funtána Niédde train station; crossing the second train level crossing, proceed for 300 m on the unpaved road located on the right until you get to the church, which is surrounded by a private olive grove (as an alternative, the church can be reached by train: from Sorso its the first stop towards Sassari). The church in the Baroque style is quite small and was built by the Jesuit order on their own land in

luce la navata. Le pareti laterali sono impreziosite da archetti pensili e monofore gradinate, che danno luce all'interno.

7. SAN PASQUALE

Ritornati sulla SP60 in direzione Sassari, dopo circa 5 km, alla periferia della città, si svolta a sinistra alla rotatoria subito dopo il distributore AGIP, si torna indietro per 200 mt e si entra nella strada vicinale Ponte Brandànu-Funtána Niédda; percorsi circa 3 km (si attraversa un passaggio a livello), si giunge alla stazione ferroviaria di Funtána Niédda; immediatamente dopo un secondo passaggio a livello, si prende il viottolo sterrato a destra e dopo circa 300 m. si giunge alla chiesetta, situata all'interno di un oliveto di proprietà privata. (In alternativa, si può prendere il treno da Sorso e scendere alla stazione di Funtána Niédda, la prima sul percorso Sorso-Sassari). La chiesa di San Pasquale, in stile barocco, di modeste dimensioni, fu costruita dai Gesuiti, secondo lo studioso Vico Mossa intorno al 1780, su un terreno di loro proprietà, ed è incassata fra altre costruzioni che originariamente costituivano il convento (all'ingresso è ancora visibile lo stemma marmoreo della Compagnia di Gesù incastrato nel pavimento, che riporta la data 1706), e oggi sono adibite a casa colonica. La facciata, di cui ancora rimane il colore azzurro dell'intonaco, termina col piccolo campanile a vela sormontato dalla croce; sull'architrave del portale si apre una finestra reniforme (una delle due esistenti nelle chiese del Sassarese, insieme a quella di Santa Maria di Tàniga) che illumina l'interno (anch'esso dipinto d'azzurro) con pavimento in cotto e copertura in travi lignee. L'altare contiene due statue del santo: la più piccola è anche la più antica e pregevole.

1780 according to the local historian Vico Mossa, it's part of a group of buildings that together formed the monastery and are now in private ownership (inside the emblem of the Society of Jesus is still visible on the floor, with the year 1706 carved on it). The facade is still painted in light blue and it ends with a bell tower with a crucifix on the top; on the architrave above the door there's a kidney-shaped window that lets the light through the interior: it is one of two windows that can be found in churches in the area of Sassari, the other one is in the church of Santa Maria of Tàniga not far from San Pasquale; the inner walls are also painted in light blue, the floor is in terracotta tiles and the roof is made of wooden trusses. The altar has two statues of the Saint, the smaller one is older and also more precious than the other.

IL CENTRO URBANO MEDIOEVALE

Tornati a Sorso, è consigliabile una passeggiata a piedi nel centro medioevale, che finora è stato soltanto sfiorato durante il tragitto che ha portato a visitare i monumenti cittadini. Attraversandone i vicoli, non sarà infrequente trovare esposti sulla soglia delle case prodotti agroalimentari (frutta, verdura, ortaggi, olio, vino) provenienti dalle campagne di proprietà dei padroni di casa: è questo un costume antico di Sorso che ancora permane, e consente di gustare e acquistare prodotti di assoluta genuinità. Si può partire dalla via Umberto I, l'antico *cardo maximus* dell'oppidum di Sorso, sul quale si affacciano alcuni bei palazzi appartenuti alle famiglie più in vista della borghesia cittadina ottocentesca. Subito a destra, superato l'archivolto (in lingua locale *pòcciu* o *pòlciu*), si possono vedere alcuni archi di controspinta nel punto più stretto del vicolo, superati i quali si entra nella via Sernèsto (dedicata a un personaggio sardo leggendario, che si diceva originario di Géridu), che insieme alla via Verdi costituisce il *decumanus* dell'antico oppidum.

MEDIEVAL CENTER IN SORSO

In Sorso, a walk through the Medieval center is recommended. Along the alleys quite frequently fruits, vegetables, olive oil and wine will be displayed on the porches, all coming from local production, from the countryside nearby areas. Giving visitors the chance to taste the genuine products it's an old custom in Sorso. The visit can start from Umberto I Street, the ancient *cardo maximus* of Sorso oppidum which still shows houses of the 19th century noble families; turning right after the archivolto (*pòcciu* or *pòlciu* in the local language), there are some counter-thrust arches visible in the narrowest part of the alley; beyond the arches there's Sernesto Street (dedicated to a legendary Sardinian individual from Géridu): with Verdi Street they form the *decumanus* of the ancient oppidum. Two distinctive small roads start from this road, showing some nice buildings with wrought iron balconies. The second lane has archivolto that leads via Amsicora (named after the leader of the Sardo-Phoenician rebels against the Roman domination





Su questa via sboccano due vicoletti caratteristici, con alcuni palazzetti abbelliti da balconi in ferro battuto; il secondo vicolo si apre con un archivolto, superato il quale si sbucca in via Amsicora (capo della rivolta dei Sardo-Punici contro i Romani nel III secolo a.C.). Quindi, a destra, si entra in via Barisòne (antico Giudice - ossia Re - di Torres) e, superate le vie Eleonora d'Arborèa (Giudicessa vissuta nel XIV-XV secolo) e Cantòne Nièddu (due stretti vicoli, in lingua locale isthrinta), si svolta a sinistra, in via Mùrgia (cognome di una antica famiglia nobile di Sorso), al termine della quale si rientra in via Umberto I, per poi svoltare subito a destra, nella via Jènnos (antico villaggio medioevale scomparso), che sbocca nella via Corte Alessandria; da qui, dopo aver oltrepassato l'angolo con la via Orùspe (altro antico villaggio medioevale scomparso), si giunge alla piazzetta omonima, che costituisce il nucleo originario di Sorso.

Quindi, si svolta a destra e si entra nella spaziosa via Jélithon - caratterizzata anch'essa da alcuni palazzi signorili - che sbocca nella sua parte più larga in via Verdi, dalla quale, svoltando a destra, si entra nella via Fiorentina, dove si trova quasi subito un altro archivolto, sempre sulla sinistra, che conduce alla via Bicòcca, senza dubbio il vero "cuore" di Sorso, caratterizzata dal suo andamento tortuoso, che termina in una stretta cieca, dove due case adiacenti sono separate da due piccoli archi di contropinta.

Uscendo dalla via Bicòcca, si ritorna nella via Umberto I, dalla quale si era partiti, e da qui nella piazza Bonfigli, dove si possono ammirare altri palazzi signorili, magari sorseggiando un caffè, o meglio ancora un bicchiere di vino di Sorso, in uno dei numerosi bar che si affacciano sul largo e nelle vie limitrofe.

during the 3rd century). Then, on the right, we access to via Barisòne (the Judge or King of Torres, during the Medieval Judicates in Sardinia) and after via Eleonora d'Arborèa (famous Judge or Queen lived in the 14-15th century) and via Cantòne Nièddhu that are two narrow lanes or isthrinta in local language, turn left in via Mùrgia (named after an ancient Sorso noble family) and at the end you are taken back to via Umberto I, then turn immediately on the right in via Jènnos (named after an ancient disappeared village) that end in Corte Alessandria; from here, going past the corner with via Orùspe (another lost medieval village) you reach the small square that bears the same name: this was originally the center of Sorso.

Then turn right into the wider via Jélithon - characterized by some noble buildings which ends in via Verdi: turning on the right you can gain access to via Fiorentina, where almost immediately you find another archivolto on the left leading to via Bicòcca; this is the true heart of Sorso, with a bendy road ending into a narrow area where two houses are separated by two small counter-thrust arches. From via Bicòcca, we can go back to via Umberto I, from where we started and then to piazza Bonfigli, where grand palaces can be viewed, even while sipping a good espresso coffee or, even better a nice glass of Sorso's wine in one of the cafes that are located in the square and on the roads around this area.

IL COSTUME TRADIZIONALE

COSTUME DELLE CONTADINE

Indossato dalle contadine e dalle donne appartenenti allo strato sociale più povero, risale alla fine del XIX secolo.

Consiste in una camicia fantasia (jàcca), vivacemente colorata per le giovani, con disegni eleganti o a tinta unita per le adulte; gonne a pieghe in vita (incipiddi), lunghe sino alla caviglia nei decenni a cavallo tra XIX e XX secolo, a mezza gamba negli anni a cavallo della Seconda Guerra Mondiale, coperte anteriormente da un grembiule (pannédhu).

In uso dagli inizi del XIX secolo (forse anche prima) è il capo caratteristico di questo costume, la fashdèta cuvaccàdda (letteralmente "gonna coperta"), indumento di seta o creppo che si tiene sulla testa e copre il tronco, fino al bacino compreso; viene tenuta con le mani dall'interno, in modo da avvolgere il busto, incorniciando il viso. Questo indumento, per le giovani a disegni floreali colorati e fantasie vivaci su fondo blu nella par-

THE TRADITIONAL ATTIRE OR DRESS

THE FARM WOMEN ATTIRE OR DRESS

Dressed by the farming women and peasant class women, goes back to the 19th century.

It's comprised of a shirt (jacca), brightly colored for younger women, with elegant patterns or solid colored for older women; folded long skirts that reached all the way to the ankle during the 19th and 20th century, and after that only half way up the leg during the '20s until WWII, covered by a frontal apron.

Used since the beginning of the 19th century it's the main head dress of the area, the fashdèta cuvaccàdda, a silk covering for the head, which falls down over the back and under the pelvis: it surrounds the face. This garment, brightly colored for young women, with flower patterns and fantasy prints on a blue background at the top, it narrows around the face with thick plissé fabric, and it widens in the lower area called pànnu da pédi (the cloth covering the lower part of the body), is also



te alta, si restringe in prossimità della testa mediante fitte plissettature, e si allarga nella parte inferiore, detta pànnu da pédi (panno da piede, ossia per la parte bassa dell'indumento), sempre di colore blu. Le adulte indossano lo stesso costume, ma con disegni floreali e fantasie più piccole e di colore bianco su fondo blu; le vedove indossano lo stesso costume, ma con pànnu da pédi nero, oppure totalmente nero.

La fashdètta cuvaccàdda è l'indumento tradizionale che più ha resistito nel tempo, assolvendo al suo compito di soprabito fino agli anni '70 del secolo scorso, addirittura abbinato al tailleur. Ancora oggi è possibile vedere alcune anziane che lo indossano.

COSTUME DELLE “MASSÀJE”

Tra le famiglie dei massàj (coloni che conducevano aziende agricole), nei decenni a cavallo tra XIX e XX secolo, influenzate dalla moda continentale, si diffuse un genere di vestito detto “costume di fàja”. I tessuti erano sete armate (faïlle, jacquard o raso) con disegni floreali neri su sfondo ugualmente nero, utilizzati per confezionare la jàcca dalle maniche a palloncino (larghe all'altezza delle braccia, rialzate all'altezza della spalla, aderenti come un guanto negli avambracci). I modelli più datati avevano una pettina di colore variante dal fucsia al bordeaux, di forma triangolare o trapezoidale con sopra del tulle ricamato; agli inizi del XX secolo invece, si usavano delle semplici plissettature orizzontali sulla stessa stoffa. Il colletto era sempre alla coreana. Per arricchire la jàcca si applicavano passamanerie nere ai lati della pettina e sulle maniche (in qualche modello anche frangiate). La gonna era ugualmente di fàja senza particolari lavorazioni, con pieghe in

blue. Adults and older women wear the same type of garment but with different and smaller white patterns over blue backgrounds; widows also wear the same garment but with a black pànnu da pédi, or completely black.

The fashdètta cuvaccàdda is the most enduring garment of the whole costume, being worn up until the '70s, sometimes with the female dress; today some elderly women still wear it.

THE “MASSÀJA” COSTUME

Among the massaj families (colonizers which led farms and agricultural firms), between the 19th and the 20th century, influenced by the continental fashion the “costume di fàja” was the main style of dress. The fabric was reinforced silk (faïlle, jacquard), with black floral patterns on a dark background, used in designing the jàcca, with balloon type sleeves (tight over the forearm and wider over the upper arm). The older models had a small piece of fabric over the chest, fuchsia or Bordeaux colored, of triangular or trapezoidal shape embellished with tulle. At the beginning of the XX century some simple plissé were used over the same fabric, with a Korean collar. Some flourishes were added to the chest and sleeves of the jacca for embellishment; the long skirt was also a fàja, with folds over the waist (incipidda) and a large double fold on the back. The costume also contained a black silk shawl, with floral drawings in the same shade as the chest fabric (muccaròru di càbbu) and a black silk apron with a matching flower pattern (pannéddhu). The wedding costume of the 19th and 20th century was composed of the same fàja with only one modification: a white shawl. This costume was

vita (incripidda) e doppia grande piega dietro. Completavano il costume femminile uno scialle di seta nera con disegni floreali dello stesso colore della pettina (muccaróru di càbbu) e un grembiule di seta nera con gli stessi disegni floreali (pannéddhu). Il costume da sposa a cavallo fra XIX e XX secolo era costituito dal costume di fàja con una sola variante: lo scialle di seta bianca. Questo abito si utilizzava poi in occasioni particolarmente solenni, come il matrimonio di un parente, o le messe e processioni in onore di San Pantaleo, San Giovanni, Sant'Agostino e della Madonna "Noli me tollere". È stato utilizzato anche in importanti manifestazioni civili, quali la visita dei Principi di Savoia a Sassari, del 1929, e quella del Segretario del PNF Achille Starace, del 1934. Inoltre, dal 1951 al 1960, in occasione della "Cavalcata Sarda" che si svolge a Sàssari nel mese di maggio.

COSTUME MASCHILE

Il costume maschile ricalca quello in uso nei centri del nord Sardegna ed era composto dal copricapo nero di orbace (berritta) che si lasciava cadere di lato o dietro la nuca: è l'ultimo capo del costume il cui uso è stato abbandonato. La camicia di tela di cotone bianca (camisgia), larga nel busto e nelle maniche, con collo alla coreana. Il gilet di velluto nero (detto in lingua sarda su còssu) a doppio petto, con doppia fila di bottoni laterali, utilizzato a cavallo del XIX e XX secolo, cui seguì quello con abbottonatura centrale secondo la moda continentale, realizzato in orbace nero e successivamente in fustagno, che fu usato fino agli anni '60 del secolo scorso. Il gonnellino di orbace nero a grandi pieghe in vita (incripiddu) per le classi modeste, plissettato (prissàddu) per i bene-

used on particular occasions, like family weddings, or the mass and processions of San Pantaleo, San Giovanni, Sant'Agostino and the Virgin Noli me Tollere. Also worn during special ceremonies like the Savoy visit of Sassari in 1929 and the Fascist Party Secretary Achille Starace in 1934. Plus from 1951 to 1960 it was used at the Cavalcata Sarda which occurs in Sassari during the month of May.

THE MALE ENSEMBLE

The men's outfit is based on traditional suits used in Central Sardinia areas with a black hat (berritta) which lay over the back or the side of the head: the locals still wore this garment which was the last to be abandoned. A white cotton shirt (camisgia), wide across the waist, chest and sleeves, with a Korean type collar.

A black velvet double-breasted waistcoat (su còssu), with two rows of buttons, used between the 19th and 20th centuries; afterwards the continental fashion introduced the single central button row, made of fustian and used up until the '60 of the past century. A rough wool small skirt, folded over the waist for lower class men (incripiddu), and with plissé (prissàddu) for the wealthy was used in the 19th century and by some who were nostalgic until the first decades of the 20th century. The long white canvas socks (ancient ones in linen), worn under the skirt and inserted into the gaiters (according to some oral testimonies), or above them (according to others).

The rough wool gaiters were laced on the upper side and fell over the boots. The rough wool pants, introduced at the end of the 19th century replaced the skirt and the long socks.

The jacca coat in rough wool with a hood and without buttons was used over the costume during the cold



stanti, è stato usato fino a tutto il XIX secolo e da alcuni nostalgici fino ai primi decenni del XX secolo. I calzoni di tela bianca (anticamente in lino) indossati sotto il gonnellino e infilati nelle ghette (secondo alcune testimonianze orali) o a esse sovrapposti (secondo altre). Le ghette di orbace nero, allacciate nella parte alta, ricadevano sulle scarpe. I pantaloni di orbace nero, introdotti alla fine del XIX secolo, o di fustagno nero (cassinèttu) in seguito, hanno sostituito il gonnellino e i calzoni. La cappottina (jàcca) di orbace nero con cappuccio e senza bottoni copriva il costume nei periodi freddi; secondo alcuni anziani c'era anche un cappotto (cappóttu sàshdu), simile alla cappottina, ma più lungo e con tre bottoni in vita.

seasons; according to some older men there was also a heavier coat (cappóttu sàshdu) similar to the coat but longer and with buttons over the waist.

I PRODOTTI DELLA ROMANGIA

IL VINO

La storia della Romangia è strettamente legata a quella della coltivazione della vite e un bicchiere di vino di Sorso significa un bicchiere di ottimo vino. La conferma storica a una verità ben conosciuta dagli intenditori del buon bere viene anche da studi archeologici: durante gli scavi effettuati nel villaggio di Gèridu sono state rinvenute diverse tracce della tradizione vitivinicola medioevale della zona (vinaccioli carbonizzati, roncole per la potatura e per la vendemmia, boccali di ceramica, vasi da vino). Nella zona di La Pidràia è stato invece ritrovato un impianto di vinificazione scavato nella viva roccia calcarea, con incisa su un pilastro la data 1602.

Le uve dei fertili vigneti romangini rendono il territorio uno tra i più adatti alla produzione vitivinicola, tanto che, recentemente, Sorso ha ricevuto un importante riconoscimento dall'Associazione Nazionale Città del Vino, che ne ha decretato l'ammissione al proprio interno, riconoscendo le caratteristiche

THE PRODUCTS OF ROMANGIA

THE WINE

The history of Romangia was or is deeply connected to wine-making and vine cultivation: Sorso wine equals quality. The local history brought to light by archaeological excavation confirm the accuracy of the assertion: during the explorations of the Gèridu area many clues about the wine-producing culture were found (burned vine portions, pruning hooks, grape harvest instruments, vases and jugs). In the La Pidràia area, a wine-making installation was found: it was carved directly into the rock, with the incision "1602" above it.

The grapes of the fertile vineyards of Sorso promote this territory as being among the most suitable lands for wine-making; in recent times Sorso was awarded the important distinction by the "Associazione Nazionale Città del Vino" and granting admittance to the association, acknowledging the important characteristics necessary to promote the wine production. It's difficult to establish a fact which vines were cultivated before the arrival of the Spanish, certainly Cannonau and Mos-



necessarie per favorire la promozione del prodotto vinicolo. Stabilire con esattezza quali vitigni fossero coltivati fino all'arrivo degli Spagnoli è piuttosto difficile; di certo, Cannonàu e Moscato (ma anche Vermentino e Monica) hanno trovato il loro habitat ideale tra le sabbie e le argille del nostro territorio, e la capacità, acquisita dagli agricoltori locali (non solo nel settore vinicolo) nel corso dei secoli passati ha fatto il resto.

A Sorso poi, gran parte delle uve vengono lavorate dai proprietari delle vigne che vendono ai privati il prodotto. Raramente in Sardegna capita di trovare un territorio così straordinariamente adatto alla coltivazione viticola. I terreni sabbiosi, calcarei e in parte argillosi, l'esposizione al sole, il microclima asciutto e ventilato, l'aria balsamica del Golfo dell'Asinàra hanno dato vita all'habitat ideale, consentendo la produzione di vini

(but also Vermentino and Monica), were vine cultivations which found the perfect habitat and location around the sandy area and clay surroundings of the territory; the skill of the local farmers made the rest possible.

Many of the Sorso grapes are cultivated by the land owners and then sold to private wine-making firms. It's not very common in Sardinia to find the perfect terrain suitable for wine-production. The sandy ground, partly covered with clay and calcareous mixture, the sun exposure, the surface microclimate that is well ventilated, the balsamic air of the Asinara Gulf allows for the making of exquisite wines: the Moscato (brought in Sardinia by Benedictine monks during the Byzantine period), cultivated in a sapling manner next to the littoral warm sands, which grant it a good alcohol content and aroma; the white vermentino (imported from the Corsica in the XIX century)

eccellenti: il Moscato (vitigno portato in Sardegna dai monaci Benedettini, durante il periodo Bizantino), dall'incomparabile profumo, dal caldo color di miele, premiato a Verona nel 2004 con il diploma di Gran Menzione al 38° Vinitaly; il rosso Cannonàu (la cui coltura, con ogni probabilità, risale all'epoca nuragica, stando ai vinaccioli ritrovati presso i siti nuragici), allevato ad alberello soprattutto nelle vigne presso il litorale, dalla sabbia caldissima, che danno il corposo grado alcolico e il profumo; il bianco vermentino (vitigno importato dalla Corsica durante il XIX secolo), del tutto diverso dagli altri bianchi sardi per il profumo e il sapore; infine, un altro rosso, il Monica (dal vitigno "Morillo", importato dagli Spagnoli alla fine del Seicento, che attraverso varie corruzioni linguistiche è diventato in italiano Monica), altro concentrato di profumo e sapore inconfondibili.

L'OLIO

Come la vite, anche l'olivo ha avuto, nel lungo cammino della storia sarda, e non solo, una duplice importanza, sia alimentare che simbolica. Il suo progenitore selvatico, l'olivastro, di cui la Romangia e la Sardegna in genere è ricchissima, era conosciuto già in epoca preistorica come elemento indicatore dell'area mediterranea. La produzione dell'olio in Sardegna si fa risalire al periodo fenicio, e pare che proprio i Fenici abbiano portato nell'isola l'olivo. La sua coltivazione subì un arresto nel successivo periodo punico, durante il quale fu imposto l'obbligo di abbattere gli olivi in favore della produzione cerealicola. La coltivazione riprese in epoca romana, forse contemporaneamente a quella della vite; ma la produzione dell'olio si affermò definitivamente nell'Isola nei secoli successivi tro-

which has a completely original flavor and scent next to other Sardinian wines of the same color; finally another white wine, the Monica (from the Morillo origin, imported by the Spanish during the late 1600, its name altered by many versions later became Monica in the Sardinian language), another unique flavor and fragrance.

THE OIL

Much like the wine, the olive tree has also an equal share of alimentary and symbolic importance in the history of the area. Its ancestor, the wild olive tree which is widespread throughout Sardinian, was a prehistorical indicator of the Mediterranean area. Oil production goes back to the Phoenician period and it seems that the Phoenicians themselves brought the olive tree to the island. During the Punic period, oil production ceased in favor of agricultural and cereal cultivations. Probably during the Romanesque age olive oil production resumed maybe along with wine-making; but it was during the Spanish period that olive oil production thrived and spread everywhere thanks to the incentives of king Carlo V. It culminated in excellence during the 18th century of the Romangia history. The Sorso oil is green when squeezed, solid and fluid (it comes from the bosana olive quality, which is widespread in the district of Sassari), and during the aging process it turns to the golden tone maintaining a unique flavor and aroma. It is excellent for any type of cooking technique, perfect with green salads, fresh tomatoes and wild arugula. The aging process turns it to a golden hue maintaining the unique flavor and aroma.

vando durante il periodo spagnolo la maggior diffusione, anche grazie agli incentivi voluti dall'imperatore Carlo V. A Sorso essa culminò nel tardo XVIII secolo, portando la Romangia a livelli di eccellenza.

L'olio di Sorso, verde alla spremitura, compatto e fluido (proviene dall'oliva di qualità bosana, specie dominante nel Sassarese), con la stagionatura vira verso il color oro, mantenendo un sapore e un profumo inconfondibili. Ottimo per qualsiasi uso di cucina, eccellente con le insalate verdi, il pomodoro fresco e secco e la rucola selvatica.





LA CUCINA TIPICA

La cucina sorsense, semplice e mediterranea, è povera come poveri sono i piatti della tradizione, ma ricca nei prodotti di base e nella qualità dei condimenti: essa esprime la cultura contadina e il Comune ha decretato per alcuni di essi la denominazione comunale (DE.CO.), marchio che ne certifica l'autenticità. I prodotti della terra, come le erbe, soprattutto quelle selvatiche (asparagi e bietole), i legumi, le uova, il pomodoro in bottiglia o essiccato al sole e conservato sotto sale (pumàtta saridda), le olive verdi confettate e conservate speziate con alloro e finocchietto selvatico; i carciofi e le melanzane sott'olio, o arrostiti sulla brace (mirinzáni arrùsthu). La frutta, a partire da alcune qualità di mele sconosciute altrove, e i fichi secchi, un tempo dolce dei bambini per Natale.

A Carnevale Lu lashdaggióru (nome di una maschera locale carnevalesca che terrorizzava i bambini minacciandoli di portarli via se non avessero avuto lardo da dargli), ossia la favata: lardo, pancetta, stinco salato, salsiccia fresca, cavoli, finocchi selvatici e fave secche di bòn còttu (di buona maturazione). Ancora, le lumache nelle quattro

THE TYPICAL CUISINE

The Sorso cuisine, simple and Mediterranean, poor like the typical traditional courses, but rich in basic ingredients and herbs: they express the local farming cooking.

The District Authorities have designated some of them with the local title Denominazione Comunale (DE.CO.), a brand of authenticity. The earth products, same as the herbs and wild herbs (asparagus and chard), vegetables, eggs, the bottled tomato or dehydrated and salted tomatoes (pumàtta saridda), the conserved green olives, spiced with laurel and wild fennel; artichokes and aubergines in oil or grilled on a coal fire (mirinzáni arrùsthu). Fruits and apples, also figs which were once the local Christmas dessert.

During the Carnival, Lu lashdaggióru (name of a local frightening mask which scared off children under the threat of taking them away if they had no lard to give), or the favata: lard, bacon, salted shin, fresh sausage, cabbage, wild fennel and fava-beans bòn còttu (well matured). Also the snails of different varieties (cuccóiddu, ciògga gróssa, ciògga minùdda, mònza).

The vegetable soup: lentils, chickpea, cabbages and fennel, the pasta with beans (fasgiuru mascaràddu – DE.CO.

varietà (cuccóiddu, ciògga gróssa, ciògga minùdda, mòntza). Le zuppe di legumi: lenticchie, ceci, cavoli e finocchi; la pasta e fagioli (fasgióru mascaràddu – DE.CO. – e minésthra), per secoli piatto base della dieta dei Sorsénsi, che vi trovavano le proteine che non potevano avere dalla carne, piatto solo delle grandi feste.

Poi le paste e i ravioli di ricotta (fresca o affumicata). I condimenti: lu ghisàddu, costituito da cubetti di polpa di manzo rosolata in un condimento di olio, alloro, aglio e prezzemolo, prima di proseguire la cottura nel passato di pomodoro, sino a costituire il sugo con il quale si condiscono li ciggiòni (tipo di pasta corta), ma anche il pane duro tagliato a pezzi – lu páni bònu (un pane bianco a forma di farfalla) – scottato in acqua bollente e scolato al dente, quindi condito con scaglie di pecorino fresco e sugo di ghisàddu caldo. L'agliata, altro sugo base per insaporire i pesci fritti, in alternanza – il venerdì – con il baccalà fritto e condito con olive in salamoia. Il pesce azzurro (soprattutto le sardine) cotto sulle braci ottenute dai sarmenti potati nelle vigne.

Il pane fatto in casa e cotto nel forno a legna, ovviamente d'olivo: tra le cui diverse varietà eccelle la pagnotta bitorzoluta (lu tòndu – DE.CO.), dalla quale tagliare il bitorzolo (lu cuggòni) per farne la merenda dei ragazzi e non solo, svuotandolo della mollica per riempirlo col condimento di pomodori secchi, olio e sale; poi il biscotto (bischóttu ipparràddu – DE.CO.), variante più spessa e fragrante del più celebre pane carasau; per finire con l'ippianàdda e la cuàzza, pani di forma circolare, schiacciata, dalla pasta morbida entrambi e il secondo dalla crosta dorata, saporitissimi.

Il pane delle ricorrenze – matrimoni, battesimi – e i dolci delle feste pasquali e dei santi (dolci a base di mandorle, come li pabassini e l'a-

– and minésthra), were the standard courses of the Sorso diet, source of proteins to replace meat, which was eaten only as a rare occasion dish. Then there are the pasta products and ricotta ravioli (fresh or smoked). The condiments: lu ghisàddu, made with small beef cubes pan fried with oil, bay leaf, garlic and parsley, then cooked with tomato sauce, in order to achieve the sauce used with li ciggiòni (a type of pasta), but also with small solid bread lu páni bònu (small type of butterfly shaped bread), soaked in boiling water and drained al dente, then spiced with pecorino cheese flakes and ghisàddu warm sauce. The agliata (garlic based) sauce is another sauce for fish spicing; in alternative, on Friday, fried baccala with brine olives. The bluefish (especially sardines), grilled over hot coals obtained by burning small vine branches. The housemade bread is baked in a wood-burning oven: among the varieties, the pagnotta bitorzoluta (lu tòndu – DE.CO.), which is a typical snack for youngsters and not only: removing the soft inside, you can fill it with oil, salt and dried tomatoes; then the local bruschetta (bischóttu ipparràddu – DE.CO.) a thicker and more flavored version of the pane carasau; also two tasty circular shaped types of bread are made in Sorso, the l'ippianàdda and la cuàzza, both squeezed and very soft, the second has a hard crust. The bread for local recurring events and weddings, and cookies for the Easter period and Saint anniversaries, (almond based cookies like li pabassini and l'amarètti); likewise li birighitti (DE.CO.), and above all the unique regional cózzuri (DE.CO.), called tirccas in all other areas of the Island: a phyllo dough almost transparent which winds up a filling of pishtiddhu (a grape syrup mixed with semolina flour), then placed in the oven keeping the pasta still soft. It turns into a white ring of unique flavor: the unique sapa (sabba),

marètti, o di formaggio fresco, come li casgiaddini); quindi, li birighitti (DE.CO.) e, su tutti, l'unicum regionale dei cózzuri (DE.CO.), detti nella restante parte dell'Isola tiriccas. Una sfoglia di pasta sottile sino alla trasparenza che avvolge un ripieno di pishtiddu (sapa cotta con semola), poi passata al forno, senza che questo indori la pasta. Un anello bianco, una sinfonia di sapori irripetibili, di ingredienti unici: la sapa (sàbba), ottenuta dalla prima spremitura delle uve, messa a bollire assieme a mele àppiu (varietà settembrina particolarmente dolce e succosa), scorze d'arance essiccate e mele cotogne, sino a ridurne a un quarto il volume iniziale, per poi conservarla pronta per le ricorrenze.

I formaggi, che un tempo costituivano l'alimento base che i contadini portavano con sé per la pausa pranzo (l'immùzzu) durante le grandi ricorrenze agricole (aratura, seminagione, potatura, vendemmia, mietitura, ecc); il pecorino fresco o stagionato, da arrostire sulla brace; la ricotta affumicata e salata (rigóttu mùshtia), da consumare insieme alle salsicce affumicate come companatico del bischóttu ipparràddu, o meglio ancora, del tòndu.

obtained by squeezing the grapes, boiled with appiu apples (a September variety particularly sweet and tasty), orange peel and quince, until it diminished to a fourth of the volume, then conserved for special occasions.

The cheese is an old dietary component of the local population, which was also consumed for lunch breaks (l'im-mùzzu), during the great agricultural recurring periods (plowing, harvesting), the fresh or aged pecorino; the salted of smoked ricotta (rigóttu mùshtia), consumed with the smoked sausage and even the baked products bischóttu ipparràddu, or the tòndu.

**RICETTE DELLA
TRADIZIONE SORSENSE**

Rizetti sussinchi

TRADITIONAL
RECIPES OF SORSO



Scrivere della cucina tradizionale sorsense significa per me tornare indietro nel tempo, agli anni spensierati della fanciullezza, rivedere mia nonna, mia madre e mia zia indaffarate nella realizzazione dei dolci per le grandi e piccole festività o per le ricorrenze familiari. Anche se è dei dolci che mi ricordo con maggior piacere, le donne di casa mia – così come tutte le donne di Sorso – si occupavano anche dei piatti tradizionali e del pane (uno dei miei ricordi più belli è legato a mia nonna che mi prepara lu cuggòni).

La tradizione gastronomica di Sorso è quella tipica dei paesi sardi a vocazione agricola, dove largo spazio è occupato dai piatti a base di ortaggi (melanzane e carciofi soprattutto) e di ingredienti “selvatici” (lumache di ogni tipo, finocchietto selvatico, etc.). Inoltre, la pasta e il pane. I nostri piatti tipici hanno una lunga storia, che ha le radici in epoche lontane, e ragioni precise: per esempio, il piatto forse più rappresentativo, ossia la pasta e fagioli (minésthra e faggióru mascalàddu). I fagioli erano spesso l'unica possibilità di assumere le proteine necessarie per un'alimentazione equilibrata, dato che la carne non sempre era possibile mangiarla.

Ricordo che, in occasione di una manifestazione tenutasi a Palazzo Baronale, durante il rinfresco venne offerto un assaggio di questo piatto, decantandolo come quello principe nella dieta

dei nostri padri; uno degli ospiti mi chiese perché i fagioli avessero così tanta popolarità fra i sorsensi di una volta: gli risposi che il motivo era che la carne la mangiava il feudatario, e Don Vincenzo Amàt, discendente dei baroni di Sorso, anche lui ospite quel giorno e vicino a me, incassò la battuta con assoluta signorilità. Sapeva bene che non di scelta si trattava, ma di costrizione!

Un altro aspetto della nostra cucina è la varietà e ricchezza di profumi e sapori, dovuta al particolare clima che ci favorisce e ci permette di ottenere – anche grazie alla sapienza ultrasecolare dei nostri òmini di càmpagna – prodotti di prima qualità: soprattutto l'olio e il vino.

Gian Paolo Ortu

Writing about traditional sor-sense's cooking is significant as it allows me to go back in time to the joyful years of childhood, seeing my grandmother, my mother and my aunt busy making cakes for large and small celebrations or for family occasions. Even if I remember with the greatest pleasure the desserts, women in my house – as well as all Sorso's women – also used to cook traditional dishes and bread (one of my best memories is related to my grandmother preparing me “lu cuggoni”).

Sorso's gastronomic tradition is the typical one of Sardinian's towns with an agricultural vocation, in which much space is taken up by vegetable-based dishes (especially eggplant and artichokes) and “wild” ingredients (snails of any type, fennel, etc.). Additionally, there was the pasta and bread. Our traditional dishes have a long history, which has its roots in distant times and precise historical origins: for example, perhaps the most representative dish, pasta and beans (minésthra and fashgióru mascaraddu). Beans were often the only opportunity to include protein required for a balanced diet, because it was not always possible to eat meat.

I remember on one occasion at an event at Palazzo Baronale, they offered a taste of this dish during refreshments, decanting it as the main dish in the diet of our ancestors; one of the guests asked me why beans had such a strong popularity among Sorso's people:

I explained to him that meat was only eaten by feudal lords. Don Vincenzo Amat, a descendant of Sorso's barons, was also a guest that day and stood near me, accepting the joke with absolute grace. It wasn't just a choice, there were no other options!

Another aspect of our foods is its variety and richness of aromas and flavors, due to the particular climate that favors us and allows us to obtain – also thanks to ultra secular wisdom of our “òmini di càmpagna” (country men) – first-class products: mainly oil and wine.

Gian Paolo Ortu

Insieme al mio amico Bruno abbiamo cercato di suscitare nel lettore di questa guida del nostro paese la curiosità e il desiderio di poter assaggiare questi piatti della tradizione sassina.

Leggendo i tanti libri pubblicati sulla cucina sia sarda che nazionale, si nota una sorta di distacco o, meglio ancora, di supponenza da parte degli autori nel voler rappresentare le ricette o i piatti. A noi importa solo che queste ricette non cadano nel dimenticatoio, che possano risvegliare nel lettore quelle sensazioni che noi proviamo nel realizzarle e nel degustare il risultato. Certo, non è un'impresa facile...

Quando, bambini o ragazzi, si giocava per strada inventando o copiando i giochi più incredibili con i pochi mezzi disponibili e si ritornava a casa stanchi e sudati, il più delle volte si prendeva una bella sùssa (battuta) da babbo e mamma... Ma poi, non poteva mancare una bella immuzzàdda (merenda) a base di bischóttu ipparràddu (pane biscotto) con pomodori, o nel migliore dei casi, melanzane fritte con sugo di pomodoro e formaggio...

Ho citato questi esempi per mostrare come tanti piatti della nostra tradizione siano legati a momenti della nostra vita, e quanto sia importante ricordarli e trasmetterli ... magari solleticando un po' di appetito.

Giuseppe Peru

Together with my friend Bruno through our town's guide, we tried to arouse in the reader a curiosity and desire to taste these dishes, part of Sorso's tradition. Reading the published books about both Sardinian and nationally cooking, we noticed a kind of estrangement or, better yet, arrogance from the authors in representing recipes or dishes. We only care that these recipes are not forgotten, that they rouse in the reader those feelings we ourselves feel preparing them and tasting the result. Of course, it is not that easy... When we were children or teens, we used to play in the street inventing or copying the most incredible games with the few available things we had and, coming back home tired and sweaty, most of the time we got spanked by dad and mom. But then, we used to eat "immuzzàdda" (snack) made with "bischóttu ipparràddu" (biscuit bread) and tomatoes, or even better, fried eggplant, tomato sauce and cheese ... I mention these examples to illustrate how many tradition dishes are connected to our life's moments, and the importance of remembering and preserving them maybe even stimulating a bit of appetite.

Giuseppe Peru

Abbiamo voluto farvi partecipi di questo piccolo libretto, basandoci sulla nostra esperienza personale e sui prodotti del nostro stupendo territorio e la loro lavorazione. Il mix di sapere e manualità, frutto di notevoli esperienze maturate al di fuori della nostra città e regione, ci ha resi consapevoli di poter sfruttare il tutto e dividerlo con gli altri. Le critiche e, ci auguriamo, gli elogi che da ciò deriveranno, ci porteranno ad imboccare, speriamo insieme, un percorso lungo il quale saremo felici di poter mettere in moto una macchina ricca di nuove prospettive, che riguarderanno sia la vecchia che, soprattutto, la nuova “guardia” fra quanti si occupano di questo lavoro. Abbiamo la fortuna di essere nati in questo angolo di Sardegna dove si mangiava e si assaggiavano prodotti eccezionali e pur “normali”. Questa piccola rendita di conoscenze vorremmo ampliarla, donandovi un primo assaggio di quello che è stato, di quello che abbiamo oggi e di quello che potremo costruire con l'aiuto di tutti coloro che vorranno saperne di più e, perché no, di farlo sapere a tutti, insieme. È solo un piccolo, ma significativo, passo per iniziare a capire la nostra città, piccola, ma grande per tutti quelli che la sentono propria; in questo percorso vorremmo essere affiancati da persone con idee e prospettive nuove, anche dai nostri amministratori, desiderosi, spero, di assaggiare lu cuggòni, lu baccaglià e lu páni e bagna. Buona lettura e buon appetito!

Bruno Manca

We wanted to share with you this little booklet, based on our personal experience and on the products of our beautiful land and how they are made. The mix of knowledge and skill, results in substantial experience which has matured far from our city and region, making us aware to showcase the best of it and share it with others. Any criticism and, we hope, praise that comes after, will encourage us to take, hopefully together, a road where we will be happy to begin something deep and full of new perspectives, regarding both the old ways and, more so, the new “guard” of those who are involved in this work. We’re lucky to be born in this corner of Sardinia, where we used to eat and taste extraordinary and even “normal” products. We would like to broaden this small area of knowledge, giving you a taste of what has been, of what we have to offer today, and of what we could build with the help of all those who would like to learn more. Lastly, why not let everybody discover it, together. It’s a small, but significant, step towards understanding our city, small, but big for everyone who feels it as their own; along this path we would like to be supported by people with new ideas and perspectives, also by our administrators, eager, I hope, to taste “lu cuggòni”, “lu baccaglià” and “lu páni e bagna”. Happy reading and enjoy the meal!

Bruno Manca

PRIMI PIATTI
Piatti d'intradda

FIRST COURSES



MINISTRONE ESTIVO

Minestroni d'isthi

INGREDIENTI (dosi per 10 persone)

Cipolle (500 gr.); sedano (400 gr.); carote (500 gr.); patate (1.500 gr.); zucchine (500 gr.); fagioli borlotti freschi sbucciati (400 gr.); fagioli freschi sbucciati (400 gr.); pomodori secchi salati (700 gr.); olio d'oliva (300–400 ml.); 4 spicchi d'aglio; alloro e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Tagliare le verdure a dadini (all'ugnia). Far rosolare con attenzione l'aglio e i pomodori (precedentemente lavati e tagliati a battuto); aggiungere le verdure e versare il tutto in un capace tegame con abbondante acqua; cuocere a fuoco alto e dopo il primo bollore passare a fuoco basso per 1 ora circa. Volendo si possono aggiungere 2 patate intere per poi schiacciarle. Servire tiepido con páni tondu di Sorso.

SUMMERTIME VEGETABLE SOUP

Minestroni d'isthi

INGREDIENTS (recipe for 10 people)

Onions (500 gr.); celery (400 gr.); carrots (500 gr.); potatoes (1.500 gr.); courgettes (500 gr.); fresh “borlotti” beans (cranberry or kidney beans can also be used) (400 gr.); dried tomatoes (700 gr.); olive oil (300–400 ml.); 4 garlic cloves; bay leaves and salt to taste.

PROCEDURE

Dice vegetables (all'ugnia). In a big pot carefully stir-fry garlic and tomatoes (these should have been previously washed and finely sliced); add vegetables and water; boil it to high fire and reduce the heat when boiling, then cook for another hour approximately. Also 2 potatoes can be added, which can be smashed later. Serve warm together with sliced Sorso's traditional bread loaf called páni tóndu.

**PRIMI
PIATTI**

*Piatti
d'intradda*

—
FIRST
COURSES



ZUPPA DI FAGIOLI

*Fasgióru mascaraddu
a cassóra*

INGREDIENTI (dosi per 10/12 persone)

Fagioli (800 gr.); carote (300 gr.); patate (300 gr.); cipolle (400 gr.); olio d'oliva (300–400 ml); 1 ceppo di sedano; 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro; finocchietto selvatico, alloro e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Mettere i fagioli a bagno in acqua fredda per almeno 24 ore. Far rosolare le verdure tagliate a dadini e subito dopo aggiungere i fagioli (dopo averli abbondantemente sciacquati). Mescolare continuamente con un mestolo di legno, aggiungendo il concentrato di pomodoro e le erbe aromatiche. Versare quindi acqua quanto basta a coprire il tutto e aggiungere le patate. Cuocere a fuoco medio per 2 ore e 1/2. Prima di servire schiacciare le patate con una forchetta e assicurarsi di avere páni tondu a sufficienza!

BEAN SOUP

*Fasgióru mascaraddu
a cassóra*

INGREDIENTS (recipe for 10/12 people)

Beans (800 gr.); carrots (300 gr.); potatoes (300 gr.); onions (400 gr.); olive oil (300–400 ml); 1 celery; 2 tablespoons of tomato paste; wild fennel, bay leaves and salt at taste.

PROCEDURE

Place beans in room temperature water for at least 24 hours. Carefully cook diced vegetables until soft and brown and then add beans (wash beans accurately before cooking). Stir with a wooden spoon, while adding tomato paste and herbs. Add enough water to cover the vegetables and also add potatoes. Cook at medium heat for 2,5 hours. Before serving smash potatoes using a fork and be sure that you have páni tondu!



MINESTRA E FINOCCHIETTO SELVATICO

Minésthra e finoccéddhu

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Minestra mista (250 gr.); 1 mazzo di finocchietti selvatici; 1/2 cipolla; olio d'oliva (200 gr.); 2 spicchi d'aglio; sale q.b.

PROCEDIMENTO

Soffriggere leggermente in una pentola la cipolla e aggiungere il finocchietto tagliato a dadini, aggiungere subito 6 mestoli d'acqua, portare ad ebollizione e mettere gli spicchi d'aglio interi, salare e cuocere per circa 20 min.; quindi versare la minestra e terminare la cottura.

WILD FENNEL SOUP

Minésthra e finoccéddhu

INGREDIENTS (recipe for 6 people)

Small-sized pasta i.e. ditalini (250 gr.); 1 bunch of wild fennel; 1/2 onion; olive oil (200 gr.); 2 cloves of garlic; salt at taste.

PROCEDURE

Carefully fry in a pot the onion and add the diced wild fennel, add immediately 3 cups of water until boiling and then add the garlic cloves without slicing them, then add salt and cook for 20 min.; then add the small-sized pasta cooking until pasta is ready.

**PRIMI
PIATTI**

*Piatti
d'intradda*

—
**FIRST
COURSES**



MINESTRA E PISELLI

Minésthra e piséddhu
(con o senza uovo)

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Minestra tipo ditalini rigati (200 gr.); piselli con buccia (5 kg.); cipollotti freschi (100 gr.); pomodoro secco (50 gr.); olio d'oliva, sale q.b.

PROCEDIMENTO

In una pentola soffriggere lentamente i cipollotti tagliati a rondelle con i pomodori secchi tagliuzzati; dopo qualche minuto aggiungere i piselli sgranati e lavati. Rimestare delicatamente con un mestolo di legno; aggiungere abbondante acqua e cuocere a fuoco medio per 20/25 min. Aggiungere quindi la minestra e continuare la cottura per altri 7/8 min. Salare alla fine e servire caldo. Nella variante con uova, queste ultime vanno aggiunte a cottura quasi ultimata (come per le uova in camicia).

PEAS SOUP

Minésthra e piséddhu
(with or without eggs)

INGREDIENTS (recipe for 6 people)

Small-sized pasta such as ditalini rigati (200 gr.); fresh peas (5 kg.); spring onions (100 gr.); dried tomatoes (50 gr.); olive oil, salt at taste.

PROCEDURE

Slowly fry sliced spring onions in a pot with finely chopped dried tomatoes; after a few minutes add peas (they have to be shelled and washed before cooking). Gently stir using a wooden spoon and add water then cook at medium heat for 20/25 min. At this stage the pasta can be added and cooking can be continued for an extra 7/8 min. add salt at the end and serve hot. In the version that includes eggs, they have to be added at the end similarly to poached eggs.



MINESTRA E PATATE *Minésthra e patati*

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Minestra tipo “ditalini rigati” (200 gr.); patate di Sorso (1-1,200 kg.); olio d’oliva, pomodoro secco, pecorino grattugiato, sale, acqua.

PROCEDIMENTO

Lavare, pulire e tagliare a dadini le patate, avendo cura di lasciarne 1 intera. Bollire circa 1,5 lt. di acqua con olio d’oliva e pomodori secchi tagliuzzati; aggiungere le patate e cuocere per circa 20 min. Schiacciare la patata intera e versare la pasta, completando la cottura. Servire caldo col pecorino grattugiato.

POTATOES SOUP *Minésthra e patati*

INGREDIENTS (recipe for 6 people)

Small-sized pasta such as ditalini rigati (200 gr.); potatoes from Sorso (1-1,200 kg.); olive oil, dried tomatoes, grated pecorino cheese, salt and water.

PROCEDURE

Wash, peel and dice potatoes but leave one without dicing. Take to boil 1,5 lt. of water with olive oil and finely sliced dried tomatoes; add potatoes and cook for approximately 20 min. Smash the potato that had not been sliced and add pasta and keep cooking until ready. Serve hot after having sprinkled the grated pecorino on it.

**PRIMI
PIATTI**

*Piatti
d'intradda*

—
FIRST
COURSES



**GNOCCHETTI SARDI
AL SUGO DI CARNE**
Ciggioni a ghisaddu

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Ghisàddu: carne di maiale con cotenna (600 gr.); conserva di pomodoro nostrano (600 gr.); olio d'oliva; Cannonau di Sorso; pecorino stagionato; cipolle; aglio; alloro; mirto; rosmarino; prezzemolo; sale.

Ciggioni: semola rimacinata (500 gr.); acqua (225 ml.); sale q.b.

PROCEDIMENTO

Ghisàddu: rosolare le cipolle e l'aglio con la carne tagliata a cubetti. Dopo aver dorato per bene la carne, aggiungere alloro, mirto, rosmarino e 1 bicchiere di cannonau; far evaporare ed aggiungere il pomodoro. Far cuocere lentamente per circa 1 ora.

Ciggioni: impastare la semola con acqua e sale; lavorare e rigare i ciggioni sulla tavoletta rigata e sul vetro. Cuocere in acqua salata per circa 4/5 minuti. Condire in una grande zuppiera con il ghisàddu, aggiungendo il pecorino e il prezzemolo tritato.

**GNOCCHETTI SARDI WITH
MEAT AND TOMATO SAUCE**
Ciggioni a ghisaddu

INGREDIENTS (recipe for 6 people)

To prepare the sauce "ghisàddu": pork meat with pork rind (600 gr.); home-made tomato sauce (600 gr.); olive oil; red wine Cannonau di Sorso; seasoned pecorino cheese; onions; garlic; bay leaves; mirto; rosemary; parsley; salt.

To prepare the gnocchi "ciggioni": durum wheat semolina (500 gr.); water (225 ml.); salt at taste

PROCEDURE

Ghisàddu: gently fry onions and garlic together with meat cut in cubes. When the meat is brown add bay leaves, rosemary and 1 glass of Cannonau wine; let it evaporate and add the tomato sauce. Cook slowly for an hour.

Ciggioni: mix semolina wheat with water and salt and prepare ciggioni using a special wooden or glass tool (gnocchi board) to create a specific shape on the gnocchi's surface. Bring salty water to boil and then cook ciggioni for 4/5 minutes. Place on big bowl and mix it with the ghisaddu sauce, remember to sprinkle some fresh parsley and grated pecorino on the top before serving.



GNOCCHI DI PANE E “MAZZA FRISSA”

*Ciggioni di páni
e mazza frissa*

INGREDIENTI (dosi per 10 persone)

Ciggioni: impasto per il páni tondu già lievitato (1 kg.)

Mazza frissa: latte intero di pecora (10 lt.), del quale si utilizza la pellicola superficiale cremosa (lu pizu) prodotta durante l'ebollizione

PROCEDIMENTO

Ciggioni: si lavora la pasta del páni tondu ricavandone dei piccoli gnocchetti.

Mazza frissa: stemperare lu pizu in una zuppiera a bagnomaria con un po' di latte di pecora, mediante movimenti lenti e servendosi di un mestolo di legno. Cuocere i ciggioni in abbondante acqua salata per circa 3 o 4 minuti, scolare e condire direttamente nella zuppiera insieme a lu pizu caldo. Servire con o senza pecorino grattugiato, a piacere.

BREAD GNOCCHI AND “MAZZA FRISSA”

*Ciggioni di páni
e mazza frissa*

INGREDIENTS (recipe for 10 people)

For the pasta: ciggioni: use páni tòndu bread dough ready to be baked (1 kg.)

For the mazza frissa sauce: sheep fresh whole milk (traditionally raw sheep milk was used) (10 lt.).

PROCEDURE

Ciggioni: small gnocchi are cut out from páni tòndu dough.

Mazza frissa: bring milk to boil and remove the creamy foam formed on the top (lu pizu) as only this should be used. Place the milk foam into a bowl and to lower temperature add some extra sheep milk while gently stirring by using a wooden spoon. Cook ciggioni in salty water for 3 or 4 minutes, remove water and place in a bowl together with the hot lu pizu. Serve with or without grated pecorino, as preferred.



RAVIOLI DI RICOTTA CASERECCI

Ravioli di rigóttu fatti in casa

INGREDIENTI (dosi per 12 persone)

Ripieno: ricotta di pecora (2 kg.);
2 uova; prezzemolo; “saporita”.
Pasta: semola rimacinata (600 gr.);
acqua (200 ml.); sale q.b.
Sugo: pomodoro fresco o conserva
di pomodoro (1,200 kg.); basilico;
pecorino grattugiato.

PROCEDIMENTO

Ripieno. Passare la ricotta nel passapomodoro, aggiungere le uova, un pizzico di “saporita”, prezzemolo fresco tritato e mescolare il tutto. Far riposare in frigo per 10 min.

Pasta. Disporre la farina a pozzetto, versare adagio l’acqua e il sale; impastare energicamente a mano. Con una sfogliatrice a mano preparare delle sfoglie sottili. Adagiare su una sfoglia il ripieno (1 cucchiaino per ogni raviolo) e coprire con una seconda sfoglia; quindi chiudere i bordi di ciascun raviolo a mano e ritagliare con la rudiglia (rotella dentata) dando al raviolo la forma preferita. Disporre i ravioli in una parinitta (cesto di giunchi) con sotto la semola.

Sugo: In una pentola soffriggere la cipolla in olio a fuoco lento, aggiungere il pomodoro passato e portare a fine cottura; alla fine aggiungere basilico e sale. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per 5 min. circa e condirli col sugo e pecorino grattugiato fresco.

HOMEMADE RICOTTA CHEESE RAVIOLI

Ravioli di rigóttu fatti in casa

INGREDIENTS (recipe for 12 people)

Ravioli filling: ricotta made of sheep milk (2 kg.); 2 eggs; parsley; a pinch of “saporita” (it’s the name of pre-mixed spices that can be purchased in shops in Italy, otherwise a pinch of cinnamon, cloves and black pepper will do).
Pasta preparation: semolina durum wheat of the type semola rimacinata (600 gr.); water (200 ml.); salt at taste.
For the sauce: fresh tomatoes or home-made tomato sauce (1,200 kg.); onion; olive oil; basil; grated pecorino cheese.

PROCEDURE

Filling: process ricotta cheese by using a manual food grinder or tomato grinder, add eggs, a pinch of saporita, fresh parsley finely chopped and mix everything. Place it in the fridge for 10 minutes to let the ingredients’ flavor, mix well.

Pasta. Place the flour on a clean work surface, make a well in the middle and slowly add water and salt. Then start mixing the ingredients by hands. Roll the dough through the pasta prepare some and pass it through the widest setting on the pasta machine and sure it is quite thin. Place the pasta sheets on the table and lay 1 spoon of filling on it, each spoon corresponds to 1 raviolo. Once enough ravioli have been created, cover everything with another sheet of pasta, gently press around each one with your fingers to close the borders of each raviolo and then and the area around each raviolo giving your favourite shape (usually round, rectangular or square) by using a special pasta cutter wheel (rudiglia). Place ravioli on a rush basket called parinitta (cesto di giunchi) where semolina had been previously sprinkle.

Sauce: slowly fry onions with oil in a pan, add tomato sauce (process the tomatoes through a tomato grinder if needed) and cook it adding fresh basil and salt at the end. Cook ravioli in a big pot with salty water for about 5 min., then place them in a bowl and sprinkle tomato sauce and grated fresh pecorino cheese on the top.

PRIMI
PIATTI

Piatti
d’intradda

FIRST
COURSES

**PRIMI
PIATTI**

*Piatti
d'intradda*

—
**FIRST
COURSES**



PANE E SUGO

Páni e bágna

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Pane rafferma (páni tondu, páni bonu, cuazza, bischóttu) (1 kg.); conserva di pomodoro nostrano (1 kg.); pecorino e peretta (250 gr.); olio d'oliva, basilico, cipolle, aglio e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare il sugo con un fondo di cipolle e aglio tritato, far rosolare lentamente, versare il pomodoro e cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Tagliare il pane a pezzetti e, se non è troppo duro, aggiungerlo al sugo a metà cottura (viceversa, sbollentarlo in acqua salata).

Aggiungere il formaggio e il basilico. Servire con un po' di olio d'oliva.

PANE E SUGO

Páni e bágna

INGREDIENTS (recipe for 6 people)

Stale bread (páni tòndu, páni bònu, cuazza, bischóttu) (1 kg.); homemade tomato sauce (1 kg.); pecorino and peretta cheese (250 gr.); olive oil, basil, onions, garlic and salt at taste.

PROCEDURE

Prepare the sauce by placing onions and garlic finely chopped in a pan with oil, carefully fry, add tomato sauce and cook at low heat for about an hour. Cut bread into small pieces and, if it's not too hard, add it to the sauce while cooking (preferably when the sauce is almost ready); if instead the bread is hard you should boil it for a few minutes in salty water and then add it to the sauce. Sprinkle basil and cheese on the top before serving, as well as some fresh olive oil.



LENTICCHIE ALLA "SUSSINCA"

Lintizza a ra sussinca

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Lenticchie secche (600 gr.); carote (100 gr.); cipolle (300 gr.); pomodori secchi (50 gr.); patate (500 gr.); 1 sedano; 1 mazzetto di finocchietto selvatico; olio d'oliva; peperoncino; sale q.b.

PROCEDIMENTO

Mettere a bagno le lenticchie 1 ora prima di cuocerle. Tagliare le verdure a cubetti (a diddighédthu) e farle rosolare in pentola con l'olio d'oliva a fuoco basso; unire le lenticchie ben lavate e il peperoncino e mescolare con un mestolo di legno, aggiungendo acqua fino a coprirle. Unire le patate tagliate a cubetti, il pomodoro secco tagliuzzato e il finocchietto selvatico. Portare ad ebollizione, schiumare e terminare la cottura a fuoco lento. Servire con un po' di olio d'oliva e pàni tondu.

"SUSSINCA" LENTIL SOUP

Lintizza a ra sussinca

INGREDIENTS (recipe for 6 people)

Dried lentils (600 gr.); carrots(100 gr.); onions(300 gr.); dried tomatoes (50 gr.); potatoes (500 gr.); 1 celery; a small bunch of wild fennel; olive oil; chile pepper and salt at taste

PROCEDIMENTO

Place lentils in a bowl covered by water for one hour. Dice vegetables in tiny squares (a diddighédthu) and fry them in a pot with olive oil at low heat; remove water from lentils and wash them carefully before adding them to vegetables together with chile pepper; stir using a wooden spoon and cover them again with water. Add diced potatoes, dried tomatoes and wild fennel finely chopped. Bring to a boil, remove foam in excess, and cook until tender at low heat. Add some fresh olive oil to each plate and serve with pàni tòndu.



CECI E COTENNA

*Fasgióru tondu
e cuggióru*

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Cotenna di maiale (1 kg. e 200 gr.); ceci (800 gr.); 2 carote; 1 sedano; 2 cipolle; 1 verza piccola; 4 patate; 1 mazzetto di finocchietto selvatico; peperoncino, olio d'oliva, alloro, rosmarino, prezzemolo, aglio, pomodoro secco, sale q.b.

PROCEDIMENTO

Mettere i ceci a bagno per 24 ore. In una pentola capiente far rosolare carote, sedano, cipolle, rosmarino e pomodori secchi tagliati a cubetti (all'ugnia); aggiungere quindi i ceci ben lavati e mescolare con un mestolo di legno. Versare abbondante acqua insieme alle patate intere sbucciate e portare ad ebollizione; aggiungere le erbe e la cotenna tagliata a fette grosse. Cuocere per circa 1 ora e 30 min.

CHICKPEAS AND PORK RIND

*Fasgióru tondu
e cuggióru*

INGREDIENTS (portion for 6 people)

Pork rind (1 kg. and 200 gr.); chickpeas (800 gr.); 2 carrots; 1 celery; 2 onions; 1 small cabbage; 4 potatoes; 1 bunch of wild fennel; chilli, olive oil, bay leaf, rosemary, parsley, garlic, dried tomatoes, salt to taste

INSTRUCTIONS

Soak the chickpeas for 24 hours. In a large pot, sauté carrots, celery, onions, rosemary and dried tomatoes cut into cubes, then add the thoroughly washed chickpeas and mix with a wooden spoon. Pour plenty of water with the peeled whole potatoes and bring to a boil; add the herbs and the pork rind, which is cut into large slices. Cook for about 1 hour and 30 min. While cooking, add the coarsely cut cabbage.

Durante la cottura aggiungere la verza tagliata grossa.
Prima di servire tagliare la cotenna a quadrucci e condirla con aglio, prezzemolo e peperoncino, lasciandola da parte.
Ultimata la cottura, schiacciare le patate e rimetterle in pentola.
Servire in una zuppiera con pání bonu di Sorso.

Before serving, cut the rind into squares and season it with garlic, parsley and chilli, leaving it aside.
Once cooked, mash the potatoes and put them back in the pot.
Serve in a bowl with typical Sòrso bread pání bonu.

**PRIMI
PIATTI**
*Piatti
d'intradda*
—
**FIRST
COURSES**



MINESTRA ALL'AGLIO *Minésthra e agliu*

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)
Minestra da brodo (200 gr.); 2 teste d'aglio; 1 lt. d'acqua; olio d'oliva, sale q.b.

PROCEDIMENTO
Bollire l'acqua con l'aglio sbucciato intero e l'olio d'oliva per circa 20 min.; quindi versare la minestra e terminare la cottura. Servire con bischóttu ipparraddu.

GARLIC SOUP *Minésthra e agliu*

INGREDIENTS (portion for 6 people)
Broth (200 gr.); 2 heads of garlic; 1 lt. of water; olive oil, salt to taste

INSTRUCTIONS
Boil the water with the whole peeled garlic and olive oil for about 20 min.; then pour in the broth and finish cooking. Serve with bischóttu ipparraddu.

SECONDI PIATTI

Sigundi

MAIN COURSES



LUMACONI IN VERDE

Cuccóiddu in vèsdhi

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

6 dozzine di lumaconi; pane grattugiato di Sorso (100 gr.); 3 o 4 pomodori freschi; olio d'oliva, aglio, peperoncino e sale q.b.

PROCEDIMENTO

Cuocere i lumaconi in acqua salata e bollirli per 10 minuti. schiumarli, scolarli e metterli da parte. Rosolare l'aglio e il peperoncino, aggiungendo i pomodori tagliati a cubetti; quindi aggiungere i lumaconi e mescolarli delicatamente con un mestolo di legno. Aggiungere un bicchiere d'acqua e farlo evaporare. Aggiungere il pane grattugiato condito con sale e prezzemolo. Servire con pání bonu di Sorso.

N.B. Si può aggiungere pecorino stagionato.

SNAILS IN GREEN SAUCE

Cuccóiddu in vèsdhi

INGREDIENTS (portion for 6 people)

6 dozen slugs; Sorso grated bread (100 gr.); 3 or 4 fresh tomatoes; olive oil, garlic, chile and salt to taste.

INSTRUCTIONS

Cook the snails in boiling salt water for 10 minutes, skim, drain and set aside. Brown the garlic and chile, adding in the diced tomatoes; then add the snails and mix them gently with a wooden ladle. Add a glass of water and let it evaporate.

Add the breadcrumbs seasoned with salt and parsley.

Serve with Sorso pání bonu.

Pair with seasoned pecorino.



LUMACHE E PATATE *Ciogga gróssa e patati*

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Lumache (3 kg.); pomodori freschi (3 kg.); patate (1 kg.); olio d'oliva, pomodori salati, cipolle, aglio e peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO

Sugo: lavare e tagliare i pomodori in 4 parti, rosolarli con aglio e olio d'oliva. Aggiungere i pomodori salati e il peperoncino e lasciar cuocere lentamente, mescolando con mestolo di legno, fino a ridurre il tutto ad almeno 2/3.

Lumache: sbollentarle in acqua salata per circa 10 minuti; sciacquarle e metterle da parte.

Pelare le patate e tagliarle a cubetti di circa 2 cm di lato. Cuocere tutto insieme al sugo, aggiungendo le lumache quasi a fine cottura. Coprire e lasciar riposare. Servire con bischóttu ipparraddu di Sorso, aggiungendo a piacere prezzemolo e/o pecorino grattugiato.

SNAILS AND POTATOES *Ciogga gróssa e patati*

INGREDIENTS (portion for 6 people)

Snails (3 kg.); fresh tomatoes (3 kg.); potatoes (1 kg.); olive oil, salted tomatoes, onions, garlic and chile to taste

INSTRUCTIONS

Sauce: wash and cut the tomatoes into 4 sections, brown them with garlic and olive oil. Add the salted tomatoes and the chile and cook slowly, stirring with a wooden spoon, until everything is reduced to at least 2/3.

Snails: blanch them in salted water for about 10 minutes; rinse them and set them aside. Peel the potatoes and cut them into cubes of about 2 cm per side. Cook everything together with the sauce, adding the snails almost at the end of cooking. Cover and leave to rest. Serve with bischóttu ipparraddu di Sòrso, adding parsley and/or grated pecorino to taste.



AGNELLO IN UMIDO CON OLIVE

Agnoni e ariba

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

1 agnello da latte (3 kg. circa);
olive confettate (400 gr.); 4 cipolle;
pomodori secchi (50 gr.); 1 mazzo di
finocchietti selvatici; olio d'oliva (400
ml.); patate (1,5 kg.); 1 bicchiere di
vino bianco di Sorso.

PROCEDIMENTO

Tagliare l'agnello a tocchetti non troppo grandi (100 gr. circa). In una pentola tipo "Rondò" soffriggere le cipolle tagliate a rondelle di spessore medio con abbondante olio d'oliva. Disporre la carne su tutta la superficie della pentola, avendo cura di rosolarla su tutti i lati; quindi bagnarla col vino bianco e far evaporare. Aggiungere le patate tagliate a tocchetti (circa 2 cm.), il finocchietto, i pomodori e le olive. Coprire e cuocere per circa 20 minuti, controllando che la carne non si asciughi troppo (all'occorrenza, aggiungere un bicchiere d'acqua). Servire con pání tondu di giornata.

STEAMED LAMB WITH OLIVES

Agnoni e ariba

INGREDIENTS (portion for 6 people)

1 suckling lamb (about 3 kg); pickled olives (400 gr.); 4 onions; dried tomatoes (50 gr.); 1 bunch of wild fennel; olive oil (400 ml.); potatoes (1.5 kg.); 1 glass of Sorso white wine.

INSTRUCTIONS

Cut the lamb into not too large chunks (about 100 gr.). In a Rondeau type pan, fry the onions cut into medium thick slices with plenty of olive oil. Arrange the meat over the entire surface of the pan, taking care to brown it on all sides; then pour in the white wine and let it evaporate. Add the potatoes cut into small pieces (about 2 cm.), The fennel, the tomatoes and the olives. Cover and cook for about 20 minutes, checking that the meat does not dry out too much (if needed, add a glass of water).
Serve with pání tondu of the day.



CARCIOFI E PATATE

Ischazzòffa e patàti

INGREDIENTI (dosi per 10/12 persone)

15/18 carciofi; patate (2,5 kg); olio d'oliva, prezzemolo, rosmarino, finocchietto, sale q.b. (all'occorrenza del pane rafferma)

PROCEDIMENTO

Pulire i carciofi, tagliandoli a quarti, e tagliare le patate a rondelle spesse 1 cm. In una capace casseruola sistemare i carciofi (adagiandoli con le foglie in alto perché assorbano il condimento) e le patate a strati; quindi, salare, aggiungere il rosmarino, l'aglio, il prezzemolo tritato e il finocchietto tagliato grossolanamente. Aggiungere l'olio versandolo in maniera uniforme, quindi coprire con acqua (evitando di allagare il tutto). Cuocere a fuoco moderato per 30/40 minuti circa.

Nella versione col pane rafferma aggiungere il pane tagliato a fette disponendolo sopra i carciofi in modo che il vapore lo insaporisca.

ARTICHOKES AND POTATOES

Ischazzòffa e patàti

INGREDIENTS (portion for 10/12 people)

15/18 artichokes; potatoes (2.5 kg); olive oil, parsley, rosemary, fennel, salt to taste (when using stale bread).

INSTRUCTIONS

Clean the artichokes, cutting them into quarters, then cut the potatoes into 1 cm thick slices. In a large saucepan, arrange the artichokes (placing them with the leaves facing up to absorb the sauce) arrange the potatoes in layers; then, add salt, add the rosemary, garlic, chopped parsley and coarsely chopped fennel. Add the oil by pouring it evenly over everything, then cover with water (avoiding flooding).

Cook over medium heat for about 30/40 minutes.

If using stale bread, add the sliced bread, placing it on top of the artichokes so that the steam will flavor it.

CARCIOFI STUFATI

Schazzòffa a cassurìnu

INGREDIENTI (dosi per 10/12 persone)

15/18 carciofi; pancetta fresca di maiale (600 gr.); 1 cipolla; finocchietto selvatico (250 gr.); olio d'oliva (300–400 gr.); concentrato di pomodoro, sale q.b.

PROCEDIMENTO

Pulire i carciofi, tagliandoli a quarti. In una casseruola rosolare lentamente la cipolla e aggiungere poi la pancetta tagliata a striscioline, sino a dorare il tutto. Aggiungere i carciofi (adagiandoli con le foglie in alto perché assorbono il condimento), il concentrato di pomodoro e il finocchietto tagliato grossolanamente; infine acqua fino a coprire il tutto (non allagandolo). Non fatevi mancare il pane.

TRIPPA ALLA “SUSSINCA”

Trippa a ra sussinca

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Trippa pulita e lavata (2 kg.); pomodori freschi (800 gr.); 2 cipolle; 2 spicchi d'aglio; 1 bicchiere di vino bianco di Sorso; olive confettate, olio d'oliva, peperoncino, alloro, menta, sale, pecorino (a scelta).

PROCEDIMENTO

In una pentola far rosolare le cipolle tagliate a strisce con l'aglio e il peperoncino. Aggiungere la trippa e farla rosolare a fuoco vivo per 5 min.; bagnarla con il vino bianco e farlo evaporare. Unire i pomodori schiacciati con una forchetta e salare il tutto. Coprire e cuocere per 1 ora circa. A fine cottura aggiungere le erbe e le olive ed eventualmente una spruzzata di pecorino. Servire con pàni tòndu.

STEWED ARTICHOKEs

Schazzòffa a cassurìnu

INGREDIENTS (portion for 10/12 people)

15/18 artichokes; fresh pork belly (600 gr.); 1 onion; wild fennel (250 gr.); olive oil (300–400 gr.); tomato paste, salt to taste.

INSTRUCTIONS

Clean the artichokes, cutting them into quarters. In a saucepan, slowly brown the on-ion and then add the bacon cut into strips, cook until everything is golden brown. Add the artichokes (placing them with the leaves on top to absorb the sauce), the to-mato paste and the coarsely chopped fennel; finally add the water to cover everything (do not overload). Do not forget the bread.

TRIPLE “SUSSINCA”

Trippa a ra sussinca

INGREDIENTS (portion for 6 people)

Tripe cleaned and washed (2 kg.); fresh tomatoes (800 gr.); 2 onions; 2 cloves of garlic; 1 glass of Sorso white wine; coated olives, olive oil, chile, bay leaves, mint, salt, pecorino cheese (of your preference).

INSTRUCTIONS

In a saucepan, brown the sliced onions with the garlic and chile. Add the tripe and brown it over high heat for 5 min.; pour in the white wine and let it evaporate. Combine the mashed tomatoes with a fork and season with salt. Cover and cook for about 1 hour. When cooked, add the herbs and the olives, sprinkle with of pecorino if necessary. Serve with pàni tòndu.



PESCE IN SALAMOIA

Pesciu in saramuggia

INGREDIENTI (dosi per 12 persone)

Pesce azzurro [sardine, sgombri etc.] (3 kg.); salamoia (1 lt. d'acqua, olio d'oliva, sale, aglio, prezzemolo, peperoncino, 1 ramo di rosmarino).

PROCEDIMENTO

Pulire i pesci estraendone le interiora; disporli su una griglia e cuocerli sulle braci a fuoco vivo.

Preparare la salamoia mettendo a bollire sulle braci una pentola con ½ lt. d'acqua, sale, olio d'oliva, peperoncino e prezzemolo, rimestando col rametto di rosmarino; quindi bagnare col composto ottenuto i pesci che stanno cuocendo sulla griglia. Terminata la cottura disporli in un'ampia pirofila e versarvi un po' di salamoia. Servire avendo cura di mangiare tenendo i pesci su della carta-paglia anziché sul piatto e ovviamente... páni tòndu a volontà.

FISH IN BRINE

Pesciu in saramuggia

INGREDIENTS (doses for 12 people)

Blue fish [sardines, mackerel etc.] (3 kg.); brine (1 liter of water, olive oil, salt, garlic, parsley, chilli, 1 branch of rosemary).

INSTRUCTIONS

Clean the fish by removing the entrails; place cleaned fish on a grill and cook them on the embers over high heat. Prepare the brine by boiling a pan with ½ lt on the embers. Mix water, salt, olive oil, chile and parsley, stirring with the sprig of rosemary; then add the mixture to the fish that are cooking on the grill. After cooking, place the fish in a large baking dish and pour in a small amount of the brine. Serving, place the fish on paper-straw instead of directly on the plate and of course... pair with páni tòndu as desired.



POLPO ALL'ANTICA *Poipu a r'antigga*

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Polpo nostrano (3 kg.); 1 testa d'aglio;
olio d'oliva, pomodoro secco, pomodoro fresco, alloro.

PROCEDIMENTO

In una capiente pentola di terracotta disporre il polpo (o i polpi) e condirlo a crudo (ossia con l'aglio tagliato a rondelle, i pomodori secchi e quelli freschi tagliati grossolanamente, l'alloro e abbondante olio d'oliva). Infornare il composto (meglio se in un forno a legna) e cuocere per 1,5–2 ore circa. Servire caldo o tiepido con pàni bònù di Sorso.

OLD STYLE OCTOPUS *Poipu a r'antigga*

INGREDIENTS (doses for 6 people)

Local octopus (3 kg.); 1 head of garlic;
olive oil, dried tomato, fresh tomato,
bay leaf.

INSTRUCTIONS

In a large earthenware pot, arrange the octopus (or octopuses) and season it raw (i.e. with sliced garlic, dried tomatoes and coarsely chopped fresh ones, bay leaf and plenty of olive oil). Bake the mixture (preferably in a wood oven) and cook for about 1.5–2 hours. Serve hot or warm with pàni bònù.



BACCALÀ ALLA “SUSSINCA” *Baccaglià a ra sussinca*

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

1 baccalà (1 baffa); patate (1 kg.); vino bianco (100 ml.); olio d’oliva, alloro, uvetta, aglio, pomodori secchi, pinoli.

PROCEDIMENTO

Dissalare il baccalà almeno tre giorni prima in acqua corrente. Pulire e tagliare a rondelle le patate e disporle nel fondo di una casseruola, precedentemente oliata, insieme alle foglie di alloro. Adagiare il baccalà tagliato a tocchetti sulle patate, aggiungere aglio e pomodori secchi tagliati sottili, olio d’oliva, uvetta e pinoli, bagnando col vino bianco e due mestoli d’acqua. Coprire e cuocere per circa 20/25 min. a fuoco basso. Servire con páni bõnu di Sorso.

BACCALÀ ALLA “SUSSINCA” *Baccaglià a ra sussinca*

INGREDIENTS (portion for 6 people)

1 cod (1 whisker); potatoes (1 kg.); white wine (100 ml.); olive oil, bay leaf, raisins, garlic, dried tomatoes, pine nuts.

INSTRUCTIONS

Desalt the cod at least three days before in running water. Clean and cut the potatoes in-to slices and place them in the bottom of a saucepan, previously oiled, together with the bay leaf. Arrange the cod cut into small pieces on top of the potatoes, add garlic and thinly sliced dried tomatoes, olive oil, raisins and pine nuts, sprinkling with white wine and two ladles of water. Cover and cook for about 20/25 min. over low heat. Serve with páni bõnu.

ZUPPA DI ANGUILLE

Anghiddha a cassóra

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

anguille medie (1,5/1,8 kg.); pomodori secchi (100 gr.); concentrato di pomodoro (100 gr.); 3 cipolle; 2 spicchi d'aglio; pomodori freschi o pelati (20 gr.); 1 mazzo di prezzemolo; 1 mazzo di finocchietti selvatici.

PROCEDIMENTO

Pulire e lavare le anguille (precedentemente messe in freezer); tagliarle a tocchi di circa 7 cm. Soffriggere in un'ampia casseruola la cipolla tagliata grossolanamente e l'aglio a spicchi interi. Attendere qualche minuto e aggiungere i pomodori secchi tagliuzzati e il concentrato; aggiungere le anguille e mescolare lentamente con una spatola di legno, cuocendo a fuoco lento; aggiungere i pomodori freschi, il sale e il finocchietto. Coprire, cuocere per circa 40 min. e far riposare. Servire anche tiepido con pání bõnu.

FAVETTE FRESCHE "A RIBISÀRI"

Faba a ribisàri

INGREDIENTI (dosi per 6 persone)

Fave con la buccia (5 kg.) [1,5 kg. sbucciate]; olio d'oliva, aglio, menta, prezzemolo, rosmarino, sale.

PROCEDIMENTO

Sbucciare e pulire le favette. In una casseruola fare un soffritto con olio d'oliva, aglio e rosmarino; aggiungere le favette e mescolare delicatamente con un mestolo di legno. Coprire con acqua e a metà cottura aggiungere la menta a foglie intere e il prezzemolo tritato; salare e cuocere per circa 20 min. Servire con olio d'oliva e pání tõndu

EEL SOUP

Anghiddha a cassóra

INGREDIENTS (portion for 6 people)

medium eels (1,5 / 1,8 kg.); dried tomatoes (100 gr.); tomato paste (100 gr.); 3 onions; 2 cloves of garlic; fresh or peeled tomatoes (20 gr.); 1 bunch of parsley; 1 bunch of wild fennel.

INSTRUCTIONS

Clean and wash the eels (previously placed in the freezer); cut them into pieces of about 7 cm. Fry the coarsely chopped onion and whole garlic cloves in a large saucepan. Wait a few minutes and add the chopped dried tomatoes and the concentrate; add the eels and mix slowly with a wooden spatula, simmering; add the fresh tomatoes, salt and fennel. Cover, cook for about 40 min. and let it rest. Serve also lukewarm with pání bõnu.

FRESH BEANS "A RIBISÀRI"

Faba a ribisàri

INGREDIENTS (portion for 6 people)

Broad beans with peel (5 kg.) [1,5 kg. peeled]; olive oil, garlic, mint, parsley, rosemary, salt.

INSTRUCTIONS

Peel and clean the broad beans. In a saucepan, sauté with olive oil, garlic and rosemary; add the beans and mix gently with a wooden spoon. Cover with water and halfway through cooking add the mint leaves and the chopped parsley; add salt and cook for about 20 min. Serve with olive oil and pání tõndu.

MERENDE
Immuzzi

SNACKS



PANE BISCOTTO BAGNATO

*Bischóttu
ipparràddu infùsu*

INGREDIENTI (dosi per 4 persone)

Bischóttu ipparràddu (4 fogli);
pomodoro fresco, pecorino
grattugiato, zucchero q.b.

PROCEDIMENTO

Bagnare delicatamente le sfoglie di pane e disporle su un piatto, quindi, a piacere, aggiungere pomodoro fresco (o pecorino grattugiato, o zucchero per i più golosi); ripiegare la sfoglia a metà e servirla su carta-paglia.

PANE BISCOTTO BAGNATO

*Bischóttu
ipparràddu infùsu*

INGREDIENTS (portion for 4 people)

Bischóttu ipparràddu (4 sheets);
fresh tomato, grated pecorino
cheese, sugar to taste.

INSTRUCTIONS

Gently wet the sheets of bread and arrange them on a plate, then, as desired, add fresh tomato (or grated pecorino, or sugar if sweetness is desired); fold the pastry in half and serve it on paper-straw.



PANE E POMODORO

Lu Cuggoni

INGREDIENTI (dosi per 4 persone)

2 páni tòndu; pomodoro fresco (1 kg.); pomodoro secco (100 gr.); aglio fresco (1 testa); olio d'oliva, basilico, cipolla (a piacere)

PROCEDIMENTO

Tagliare il pane a metà longitudinalmente e scavarne la mollica intera. Mettere in una insalatiera i pomodori freschi tagliati a cubetti, l'aglio tagliato a rondelle, i pomodori secchi e il basilico tritati (volendo, anche la cipolla); condire con olio d'oliva e mescolare il tutto. Riempire le metà del pane con questo composto e chiuderle con la mollica. Servire su carta-paglia.

TOMATO ON BREAD

Lu Cuggoni

INGREDIENTS (portion for 4 people)

2 páni tòndu; fresh tomato (1 kg.); dried tomato (100 gr.); fresh garlic (1 head); olive oil, basil, onion (to taste).

INSTRUCTIONS

Cut the bread in half lengthwise and hollow out the internal section. In a salad bowl combine the dice fresh tomatoes with the garlic (cut into slices), the dried tomatoes, and chopped basil (onion optional) in a salad bowl; season with olive oil and mix everything together. Fill the halves of the bread with this mixture and seal them with the previously removed bread pieces. Serve on paper.

DOLCI
Dozzi

DESSERTS
(SWEETS)



“Birighitti”

INGREDIENTI

Farina tipo “0” (500 gr.); strutto (150 gr.); 4 uova; 2 limoni; semi d’anice (una manciata); ammoniaca (6 gr.); miele (10 gr.).
Glassa: zucchero (2 kg.); acqua (1 lt.).

PROCEDIMENTO

Disporre la farina a pozzetto e aggiungere lo strutto; iniziare ad impastare e poco dopo aggiungere le uova, il miele, la buccia di 1 limone grattugiata e i semi d’anice; continuare a impastare sino ad ottenere un impasto di consistenza densa, ma non dura. Sciogliere l’ammoniaca col succo di 1 limone, mescolarla velocemente e aggiungerla all’impasto; amalgamare il tutto e lasciar riposare per 30 min. Dall’impasto ricavare delle palline grosse come una noce e disporle in teglia; cuocere in forno a 180°C per circa 20 min. Lasciar raffreddare. Preparare la glassa (cappa) facendo sciogliere lo zucchero nell’acqua, portarlo ad ebollizione continuare fino a farlo addensare; aggiungere il succo e la buccia grattugiata di 1 limone. Versare su un tavolo di marmo lo zucchero cotto e, aiutandosi con due mestoli di legno, adagiarvi sopra i birighitti e ruotarli delicatamente su se stessi per impregnarli. Lasciar raffreddare sullo stesso tavolo.

“Birighitti”

INGREDIENTS

Dough: Flour type “0” (500 gr.); lard (150 gr.); 4 eggs; 2 lemons; anise seed (a handful); baking powder (6 gr.); honey (10 gr.).
Icing: sugar (2 kg.); water (1 lt.).

INSTRUCTIONS

Pasta: arrange the flour in a well shape then add the lard; start kneading and shortly after add the eggs, honey, grated rind of 1 lemon and anise seed; continue to knead until you get a dough with a dense yet not too hard consistency. Dissolve the baking powder with the juice of 1 lemon, mix it quickly and add it to the dough; mix everything and leave to rest for 30 min. Make large balls from the dough approximately the size of a walnut and arrange them in the pan; bake in the oven at 180°C for about 20 min. Leave to cool.
Icing dissolve the sugar in the water, bring it to a boil and continue until it thickens; add the juice and the grated zest of 1 lemon. Pour the cooked sugar on a marble table and, using two wooden ladles, place the birighitti on top, and gently rotating them until they soak up everything. Leave to cool on the same table.

*“Cozzuri di sabba”***INGREDIENTI**

Pasta (pitta): farina semolata tipo “granito” (1 kg.); strutto (250/300 gr.); acqua e sale q.b.
 Ripieno (pisthiddhu): sapa (1 lt.); farina semolata grossa o pangrattato (250 gr.); 2 arance; anice stellato.

PROCEDIMENTO

Pasta: disporre la farina a pozzetto, aggiungere lo strutto, un cucchiaino di sale e l’acqua tiepida. Impastare energicamente a mano su un tavolo di legno (mesa) fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo (pitta). Lasciar riposare.

Ripieno: versare la sapa in una pentola capiente e portarla a ebollizione. Ridurre il fuoco al minimo e aggiungere la semola setacciata e neve mescolando energicamente con una spatola di legno per evitare che il pisthiddhu si attacchi al fondo; condire e aromatizzare con la buccia delle arance e pochissimo anice stellato. Lasciar raffreddare il composto su una spianatoia. Stirare la pasta in sfoglie sottili di circa 20 cm. di larghezza e ritagliare con la rudiglia dei rettangoli di 8/10 cm. di altezza; disporvi sopra il pisthiddhu modellato in spaghetti di circa 1/2 cm. di diametro e arrotolare la sfoglia per coprire il ripieno, quindi unire le estremità a formare una ciambella (o anche a “U”, a ferro di cavallo o a cuore). Cuocere in forno a 120°C per circa 20/25 min. La ciambella (cozzuru) deve essere bianca, se dora è bruciata e perde il suo sapore.

*“Cozzuri di sabba”***INGREDIENTS**

Pasta (pitta): “granite” a type of semolina flour (1 kg.); lard (250/300 gr.); water and salt to taste.
 Filling (pisthiddhu): sapa – cooked grape sweetening agent (1 lt.); coarse flour or bread-crumbs (250 gr.); 2 oranges; star anise.

INSTRUCTIONS

Pasta: arrange the flour in the shape of a well, add the lard, a teaspoon of salt and warm water. Knead vigorously by hand on a wooden table (mesa) until you get a soft and homogeneous dough. Let it rest.

Filling: pour the sapa into a large pot and bring it to a boil. Reduce the heat to low and add the sifted semolina until stiff, stirring vigorously with a wooden spatula to prevent the sauce from sticking to the bottom; season and flavor with the oranges peel and a small amount of star anise. Leave the mixture to cool on a pastry board. Roll out the dough into thin sheets of about 20 cm. wide and with the pastry wheel cutter, cut out rectangles of 8/10 cm. high; place the filling molded into spaghetti of about 1/2 cm in diameter on top and roll up the pastry to cover the filling, then join the ends to form a donut (or even a “U”, horseshoe or heart shape). Bake in the oven at 120°C for about 20/25 min. The donut (‘cozzuru’) should be white since, too much color will make it loses its flavor.





“Casgiaddini”

INGREDIENTI

Pasta (pitta): farina semolata tipo “granito” (1 kg.); strutto (250/300 gr.); acqua e sale q.b.

ripieno: formaggio fresco dolce (2 kg.); zucchero (100 gr.); 3 arance.

PROCEDIMENTO

Pasta: stesso procedimento seguito per i cozzuri.

Ripieno: passare al passapomodoro il formaggio (oppure grattugiarlo e lavorarlo col mattarello per renderlo cremoso); aggiungere lo zucchero, l’uva passa, la buccia d’arancia grattugiata e mescolare delicatamente con un mestolo di legno.

Stirare la pasta in sfoglie un po’ più spesse di quelle dei cozzuri; ritagliare con la rudiglia dei dischi di 18/20 cm. di diametro e adagiarli su dischi di carta, ricavati dai sacchi di farina, di diametro un po’ più grande, disposti sul tavolo di lavorazione (mesa); disporvi al centro 2 cucchiari di ripieno e schiacciarlo a mano leggermente fino a occupare il disco di pasta, lasciando un bordo di circa 1 cm. da piegare ad angolo retto pizzicando la pasta tra l’indice e il pollice, per ottenere delle coroncine.

Decorare la superficie del ripieno con strisciole di sfoglia tagliate con la rudiglia (serviranno a evitare che durante la cottura il ripieno tracimi). Cuocere in forno a 150/160 °C per circa 20 min. fino a dorare leggermente la sfoglia.

“Casgiaddini”

INGREDIENTS

Pasta (pitta): “granite” a type semolina flour (1 kg.); lard (250/300 gr.); water and salt to taste

Filling: Sweet fresh cheese (2 kg.); sugar (100 gr.); 3 oranges.

INSTRUCTIONS

Pasta: follow the same steps for making “Cozzuri Di Sabba” (above)

Filling: Pass the cheese through a tomato press (alt method: grate it then soften with a rolling pin to make it creamy); add the sugar, raisins, grated orange peel and mix gently with a wooden ladle.

Roll out the dough into sheets a little thicker than those of the cozzuri; cut out discs of 18/20 cm with the pastry wheel cutter and lay them on paper discs, made from flour sack material with a slightly larger diameter, arranged on your work table; place 2 tablespoons of the filling in the center and press it lightly by hand until it fills the disc of dough, leaving an edge of about 1 cm. to be folded at right angles by pinching the dough between the index finger and thumb, to form a crown shape.

Decorate the surface of the filling with strips of pastry cut with the rudiglia (these will help prevent the filling from overflowing during cooking). Bake in the oven at 150/160 °C for approximately 20 min. until the pastry is lightly browned.

“Pabassini”

INGREDIENTI

Impasto: farina sarda (1 kg.); mandorle dolci (300 gr.); uva passa (200 gr.); noci (200 gr.); strutto (200 gr.); zucchero (200 gr.); 3 uova; semi d'anice (20 gr.); ammoniaca (35 gr.); scorza di arance candite e grattugiate, acqua q.b.

Glassa (cappa): zucchero (800 gr.); 4 albumi; acqua (1/2 lt.); diaurini (bastoncini multicolori decorativi di zucchero).

PROCEDIMENTO

Amalgamare lo strutto con le uova e lo zucchero; aggiungere le mandorle tritate, le noci, l'uva passa, le scorze d'arancio e l'anice. Infine un po' alla volta la farina. Sciogliere con poca acqua l'ammoniaca e aggiungerla all'impasto, mescolare il tutto fino a renderlo omogeneo e lasciar riposare per circa 30 min. Lavorare con una spatola l'impasto ottenendone delle fette lunghe circa 50 cm., larghe 5 e spesse 1. Tagliarle a pezzi di circa 2 cm. e disporli in una teglia leggermente distanziati tra loro. Cuocere in forno a 180°C circa per 20 min. circa. Se si vogliono ottenere pabassini più grandi, tagliare la fetta a pezzi di 5/6 cm. in diagonale (per ottenere dei rombi) e schiacciarli delicatamente. Glassa: versare l'acqua e lo zucchero in un pentolino e portare ad ebollizione. Versare gli albumi e mescolare lo sciroppo fino ad ottenere la giusta consistenza cremosa. Decorare la superficie di ogni pabassina con la cappa disponendola con l'indice, lasciando un bordo di circa 1 cm. tutto intorno. Cospargere di diaurini la glassa e lasciare asciugare (l'asciugatura viene favorita mettendo i dolci nel forno spento).

“Pabassini”

INGREDIENTS

Dough: Sardinian flour (1 kg.); sweet almonds (300 gr.); raisins (200 gr.); walnuts (200 gr.); lard (200 gr.); sugar (200 gr.); 3 eggs; anise seed (20 gr.); baking powder (35 gr.); grated candied orange peel, water to taste Icing ('hood'): sugar (800 gr.); 4 egg whites; water (1/2 lt.); decorative multicolored sugar sprinkles.

INSTRUCTIONS

Mix the lard with the eggs and sugar; add the chopped almonds, walnuts, raisins, orange peel and anise. Finally, fold in the flour, a small amount at a time. Dissolve the baking powder in water and add it to the dough, mix everything until smooth and let it rest for about 30 minutes. Work the dough with a spatula obtaining slices about 50 cm long, 5 cm wide and 1 cm thick. Cut them into pieces of about 2 cm. and arrange them in a pan spaced slightly apart. Bake in the oven at about 180°C for approximately 20 min. If you want to get larger pabassini, cut the slice into 5/6 cm pieces diagonally (to obtain a diamond shape) and gently squeeze them.

Icing: Place water and sugar into a saucepan and bring to a boil. Pour in the egg whites and mix the syrup until you get a creamy consistency. Decorate the top of each pabassina by spreading it with your index finger, leaving an edge of about 1 cm. all around. Sprinkle the icing with sprinkles and let it dry (this can be achieved by putting the sweets in the oven after it is turned off).



SAGRE E FESTE

▶ CALICI DI STELLE

(Amministrazione Comunale)

Nel mese di agosto, con degustazione di piatti accompagnati da vini della Romangia.

▶ PERCORSI DI ROMANGIA

(Amministrazione Comunale)

Dal Mese Mariano al Cammino di Santu Jacu: itinerari religiosi e naturalistici del turismo lento ed esperienziale per scoprire Sorso in primavera ed in autunno.

▶ CARNEVALE

Sfilate in maschera con carri allegorici (giovedì e martedì grasso), con degustazione di piatti a base di fave e lardo, frittelle e vino.

▶ MADONNA “NOLI ME TOLLERE”

(Santuario omonimo)

Festa più importante per i Sorsensi, organizzata da un numeroso comitato (oltre 100 membri) di agricoltori dei quali è patrona, dura tutto il mese di maggio con spettacoli in piazza Cappuccini, processioni e fiaccolate.

▶ SANTA RITA

(Santuario “Noli me tollere”)

Il 22 maggio, spettacoli in piazza Cappuccini, processione.

▶ SANT'ANTONIO

(Chiesa d'ìtria)

Il 13 giugno, con spettacoli in piazza Garibaldi e processione.

▶ SAN PANTALEO

(Chiesa parrocchiale, Santo Patrono)

Il 27 luglio, festa partecipata sia dai Sorsensi che dai turisti, con spettacoli nella piazza antistante la chiesa e processione.

▶ MADONNA DEGLI ANGELI

(Chiesa parrocchiale)

Il 2 agosto, organizzata dai muratori, processione e spettacoli in piazza San Pantaleo.

▶ MADONNA D'ÌTRIA

(Chiesa omonima)

Nel mese di settembre, processione e spettacoli in piazza Garibaldi.

CELEBRATIONS AND HOLIDAYS

- ▶ **CALICI DI STELLE**
(by the local administration)
During August with local food and wine tasting.
- ▶ **PERCORSI DI ROMANGIA**
(by the local administration)
From the Marian Month to the Sardinian Way of St. James: religious and naturalistic itineraries of a slow and experiential tourism to discover Sorso in spring and autumn.
- ▶ **CARNIVAL**
Masked parade with allegoric wagons (fat Tuesday and fat Wednesday) with doughnut, lard and wine tasting.
- ▶ **MADONNA
“NOLI ME TOLLERE”**
(in the same sanctuary)
The most important festivity for Sorso organized by a numerous committee of farmers, during May with many stage shows in the Cappuccini square, processions and torchlight processions.
- ▶ **SANTA RITA**
(“Noli me tollere” sanctuary)
May 22th stage shows and procession in the Cappuccini square.
- ▶ **SANT’ANTONIO**
(D’Itria church)
June the 13th with stage shows in Garibaldi square and a procession.
- ▶ **SAN PANTALEO**
(in the Parish Church of the Patron)
July 27th, a festivity which hosts both locals and tourists, with stage shows in the square in front of the church and a procession.
- ▶ **MADONNA DEGLI ANGELI**
(in the Parish Church)
August 2nd, organized by the brick-layers, procession and stage show in the San Pantaleo square.
- ▶ **MADONNA D’ITRIA**
(namesake Church)
During September with stage shows and a procession in Garibaldi square.



PER SAPERNE DI PIÙ

FOR MORE INFORMATION

DELOGU Vanna Pina, *La Parrocchiale di San Pantaleo in Sorso*, Sassari, Delfino, 2012.

DELOGU Vanna Pina, *La chiesa di Santa Croce in Sorso*, Cargeghe, Documenta, 2013.

DELOGU Vanna Pina, *Influenze francescane in Romangia. Architettura, arredi e argenti nelle chiese di Sorso (SS)*, Sassari, LogoSardigna, 2014.

MILANESE Marco (a cura di), *Géridu. Archeologia e storia di un villaggio medievale in Sardegna*, Sassari, Delfino, 2001.

ORTU Gian Paolo, *Sòrso. Storia e fede di un borgo di Romangia*, Sassari, Delfino, 2003.

ORTU Gian Paolo, *Noli me tollere. Il culto mariano a Sòrso fra storia e leggenda*, Sassari, Delfino, 2007.

ORTU Gian Paolo, *La Romangia e il feudalesimo. Cinque secoli di storia nelle carte dell'archivio Amat*, Sassari, Agave, 2012.

PILO Andrea, *Ammènti di la vidda di tándu* (testo con traduzione a fronte), Sassari, EDES, 2004.

PILO Andrea, *Ancóra ammènti...* (testo con traduzione a fronte), Sassari, EDES, 2007.

PORQUEDDU Gabriele, *Fraasi e terminologie del sorsense*, Roma, Miotti editore, 2013.

ROVINA Daniela (a cura di), *Il Santuario Nuragico di Sèrra Niéddea a Sorso (SS)*, Sassari, Beta-Gamma, 2002.

ROVINA Daniela (a cura di), *Santa Filittica a Sòrso, dalla villa romana al villaggio bizantino*, Sassari, BetaGamma, 2003.

SASSU Jolanda (a cura di), *In Sorso (vol. I)*, Cargeghe, Documenta, 2012.

SPANU Maria Stefania (a cura di), *In Sorso (vol. II)*, Cargeghe, Documenta, 2015.

TANDA Anton Paolo, *Miràgulu... miràgulu!* (testo con traduzione a fronte), Sassari, EDES, 2006.

ZICHI Giuseppe, *Sisini. Imprenditori di Sardegna*, Milano, Nexò, 2013.

Testi: **Gian Paolo Ortu**

Ricette: **Giuseppe Peru e Bruno Manca**

Traduzioni: **Giustina Casu per JIDC**

Immagini: **Gabriele Doppiu, Marco Recino, GianMario Chirone**

Progetto grafico: **Giancarlo Sechi**

PRIMA EDIZIONE NOVEMBRE 2021



Città di
Sorso

Assessorato alle attività produttive,
turismo, commercio, politiche
comunitarie, programmazione

con il contributo di



Fondazione
di Sardegna

**PERCORSI
DI ROMANGIA**
2021