

# **CASTELSARDO (SS)**

Ad ogni dominazione il borgo ha cambiato nome. Fondato nel 1102 dalla famiglia ligure dei Doria col nome di Castel Genovese, fu chiamato Castell'Aragonese nel 1448 dagli Spagnoli che, dopo averlo conquistato, gli concessero il privilegio di diventare "città regia".

Fu, infine, ribattezzato Castelsardo nel 1769 dai governanti sabaudi.



## **La Storia**

La particolare posizione, oltre all'esistenza di piccoli approdi naturali, contribuì sicuramente alla scelta del luogo come sede di antichi centri abitati. Tralasciando le motivazioni e le dislocazioni dei numerosi insediamenti pre-nuragici e nuragici per i quali si stanno effettuando studi sempre più approfonditi anche in collegamento con la storia del Mediterraneo, va detto che già i romani costruirono le loro abitazioni nelle vicinanze dell'odierno porto turistico. A quei tempi l'approdo era situato su una spiaggia denominata Fritum Janii (porto di Giano) da cui l'odierno nome del porto e della collina sovrastante, Frigiano.

Detto approdo fungeva da scalo commerciale per la cittadina di Tibula, mai individuata con certezza, ma che probabilmente si componeva di poche unità abitative. Vi erano anche altri approdi, come il portum granaticum (Lu Grannadu) e Cala Lagustina o Hostilia (Baia Ostina). Il toponimo "Cala Augustina" invece, nonostante raccolga molte simpatie tra gli abitanti, non sarebbe un nome di origine latina, in quanto di etimo scorretto (in pratica si tratterebbe di una latinizzazione basata su errate supposizioni).

Con la caduta dell'Impero Romano e la presa di potere da parte dei vari Giudici, con l'andare degli anni molte terre vennero donate alla Chiesa e a vari ordini monastici (si deve tener conto che nel periodo fra il Cinquecento e Seicento la Sardegna era una regione ricchissima di terre e bestiame e l'entità di quelle donazioni era notevole).

A pochi chilometri venne fondato l'importantissimo monastero benedettino di Tergu, ora in fase di studio archeologico, mentre sul colle di Frigiano vi era già un monastero probabilmente di eremiti antoniani, intorno a cui si aggregò la popolazione locale, per lo più dispersa in focolai rurali. Tale centro di aggregazione perse di importanza, per divenire poi un lazzaretto, quando nel 1102 venne fondato il castello della famiglia genovese dei Doria, battezzato Castelgenovese o Castel Doria. Questa è considerata la data

ufficiale di fondazione del castello, ma studi successivi indicano come data ben più probabile il 1270, periodo principe dell'incastellamento feudale nel Nord-Sardegna.

Gli abitanti della zona, si trasferirono progressivamente all'interno della rocca, dotata di un approdo indipendente e di numerose vasche per la raccolta dell'acqua. Quella fu la nascita del paese così come ancora oggi possiamo vederlo, nonostante l'urbanizzazione avvenuta dal 1950 ad oggi. Esso fu, con qualche breve parentesi, la sede dei Doria in Sardegna durante le varie lotte per il possesso dell'isola che portarono allo sfinimento di tutte le forze in campo. A cominciare dai Doria, passando per i Giudici di Arborea del casato dei Cappai de Baux, tanto che la moglie di Brancaleone Doria, Eleonora D'Arborea, vi abitò per anni, fino agli aragonesi, che uscirono vincitori dagli ultimi conflitti, ma dopo aver pagato un alto prezzo in termini di vite, denari e tempo. Castelsardo fu l'ultima città dell'isola a venir inglobata dal Regno di Sardegna aragonese, nel 1448, lo stesso anno in cui venne nominata Città Regia. Dai confini del Regno sardo restò fuori solo l'arcipelago della Maddalena, che venne annesso da Vittorio Amedeo III di Savoia nel 1767-69.

La rocca, così come era stata concepita, risultò imprevedibile fino all'avvento delle armi moderne. Dal 1520 (la data non è certa) il paese venne rinominato Castillo Aragonés (Castel Aragonese); nel frattempo divenne sede vescovile, sostituendo così l'ormai scomparsa Ampurias, di cui però conservò la denominazione; nel 1586 si ha l'inizio della costruzione della cattedrale. Nel romanzo di Giulio Angioni intitolato Le fiamme di Toledo, del 2006, l'autore mette in scena, sugli spalti del castello, una lunga disputa teologica, verosimilmente svoltasi, verso il 1550, tra Gaspar Centelles, allora governatore del castello, e il giovane magistrato cagliaritano Sigismondo Arquer: ambedue finirono sul rogo per eresia in Spagna ai tempi di Filippo II.

Nel 1767 Castelsardo, sotto la dinastia sabauda, assunse l'attuale denominazione durante il regno di Carlo Emanuele III, mentre a differenza di altre città regie, come Alghero, Bosa, Cagliari, Oristano e Sassari, conservò le barre d'Aragona del passato regime nello stemma, invece di sostituirle con la croce dei Savoia.

La città cominciò a perdere di importanza verso la prima metà dell'ottocento, schiacciato da dei proprietari terrieri troppo autoritari e da un impoverimento della vita culturale e sociale, unica alternativa alle poche terre coltivabili, dovuta al progressivo allontanarsi dei seminaristi, dei frati, del vescovo.

La peste di fine secolo, arrivata con notevole ritardo rispetto al resto dell'isola, completò l'opera condannando il paese al periodo più povero della propria storia, superato grazie ai molti figli emigrati e poi rientrati, ai finanziamenti delle varie amministrazioni, all'industria del turismo, sempre attenta ai luoghi ricchi di mare, fascino e storia.

Attualmente è in corso un adeguamento delle infrastrutture atte alla ricezione di un turismo attento e colto, nonché un rilancio delle iniziative culturali tra cui non ultima la riqualificazione della biblioteca.

## **Riepilogo ...**

- 1102, la fortezza è fondata con il nome di Castel Genovese dalla famiglia genovese dei Doria, al tempo della lunga contesa tra i genovesi e i pisani.
- 1357, Brancaleone Doria diviene signore della città e sposa Eleonora d'Arborea, che diventerà famosa per il codice delle leggi detto "Carta de Logu". L'ultimo signore dei Doria è Nicolò, figlio di Brancaleone, al quale si devono gli "Ordinamenti del porto", di cui si trova traccia nelle tradizioni locali.

- 1448, la rocca cade nelle mani degli aragonesi, dopo un assedio durato dieci anni. La fortezza cambia nome e diventa Castell'Aragonese, in omaggio ai nuovi conquistatori, e ottiene, assieme ad altre sei città della Sardegna, il titolo di "città regia".
- 1527, il capitano di ventura Renzo Ursino di Ceri e l'ammiraglio Andrea Doria cercano di riconquistare la rocca, ma gli abitanti riescono a respingere gli attacchi, aiutati anche dalle fortissime e improvvise raffiche di maestrale che mettono fuori uso la flotta. Castell'Aragonese resiste e così gli assediati ripiegano su Sassari, che viene messa a ferro e fuoco. Di quell'epica battaglia si conserva ancora oggi una palla di cannone incastonata nelle alte mura che circondano la Chiesa di Santa Maria.
- 1554, insieme alla peste si ripresentano gli assalitori: restaurata, la fortezza consente alla popolazione di respingere nel 1561 gli attacchi delle navi ottomane. Gli assalti dei turchi si susseguono negli anni successivi e culminano nel feroce scontro del 1576. Con il restauro del 1625, le fortificazioni assumono la struttura che si è conservata fino ai nostri giorni.
- 1708, al dominio aragonese subentra quello austriaco.
- 1717, i castellanesi si arrendono alle truppe del cardinale Alberini e cadono nuovamente sotto la dominazione spagnola:
- 1720, ha inizio il periodo sabaudo e la ripresa economica, con la costruzione di scuole, di un ufficio postale e della strada che collega la città a Sassari, il capoluogo di provincia.
- 1769, Carlo Emanuele III, acconsentendo ad una proposta presentata dal consiglio comunale, ribattezza la città con il nome di Castelsardo.



## Il retablo del maestro catalano e il rito gotico del "Lunissanti"

Arroccato su un grande promontorio affacciato sul mare, Castelsardo con il suo quartiere della Cittadella, o Casteddu - vale a dire il labirinto di stradine contorte dell'antico borgo - offre una visione di gran fascino. Infatti, da qualsiasi prospettiva lo si guardi - escludendo dalla visuale il quartiere moderno di Pianedda e l'insediamento sul litorale delle Marine - il promontorio di Castelsardo regala vedute da cartolina, in particolare dal Castello, che oggi ospita il Museo dell'Intreccio Mediterraneo ed è sede di convegni e di eventi culturali.

Con i suoi innumerevoli scalini e il dedalo di stradine su cui si affacciano le tipiche abitazioni sviluppate in verticale, gli slarghi in pietra e le piazzette, il centro storico conserva l'impianto risalente alla sua fondazione avvenuta nel 1102, oltre 900 anni fa.

Tra i monumenti più importanti spicca la Cattedrale di S. Antonio Abate, patrono della città, visibile dal mare anche da diverse miglia, grazie al suo campanile in maioliche colorate.

La chiesa, sorta nel 1503, conserva uno dei più preziosi retabli della Sardegna, realizzato dal "Maestro di Castelsardo". L'opera, anteriore al 1492, è composta di quattro elementi di polittico dipinti combinando tempera e olio su tavola con fondo d'oro e rivela l'abilità dell'artista di padroneggiare il linguaggio figurativo fiammingo, che dà moltissima importanza alla luce. Non solo: l'artista è riuscito a adattare le nuove esigenze spaziali del rinascimento italiano all'impalcatura gotica che il retablo impone. All'interno della chiesa si ammirano anche arredi di gran pregio, quali gli altari settecenteschi scolpiti nel legno di ginepro.

Poco oltre, circondata da alte mura che fanno da quinta alla piazzetta antistante, si trova la Chiesa di S. Maria, sede della Confraternita di S. Croce, dalla quale prendono avvio le antichissime sacre rappresentazioni della Settimana Santa. La chiesa custodisce alcuni notevoli tesori, come la Pieddai, una statua di legno policromo raffigurante la Madonna, e soprattutto il crocefisso ligneo del "Cristo Nero", il più antico della Sardegna, realizzato dai benedettini nel Trecento e portato in processione nella famosa festa del Lunissanti.

Gli insediamenti nel territorio di Castelsardo risalgono, però, a molto prima del medioevo, addirittura al neolitico, come testimoniano i numerosi nuraghi eretti nell'area circostante e le Domus de Janas.

Una di queste, la "Roccia dell'Elefante", così chiamata per il particolare aspetto che nel tempo le hanno dato gli agenti atmosferici, risale all'età del Rame.

Si trova sulla strada per Sedini ed ha di fronte il nuraghe Paddaggiu, appartenente all'ultima fase dell'età nuragica e ancora ben conservato. Un'altra testimonianza di questo evo profondo è il nuraghe Ispighia, situato nell'omonima località in posizione strategica sopra la vallata del fiume Frigianu.

Dalla parte occidentale il promontorio di Castelsardo, allungandosi sul mare verso l'isola dell'Asinara, chiude l'imboccatura del porto di Frigiano, offrendo ai naviganti un sicuro riparo, mentre nella parte opposta degrada sul mare. E' qui che gli antichi romani hanno realizzato uno dei loro approdi, Cala Austina, ancora oggi una bellissima baia.

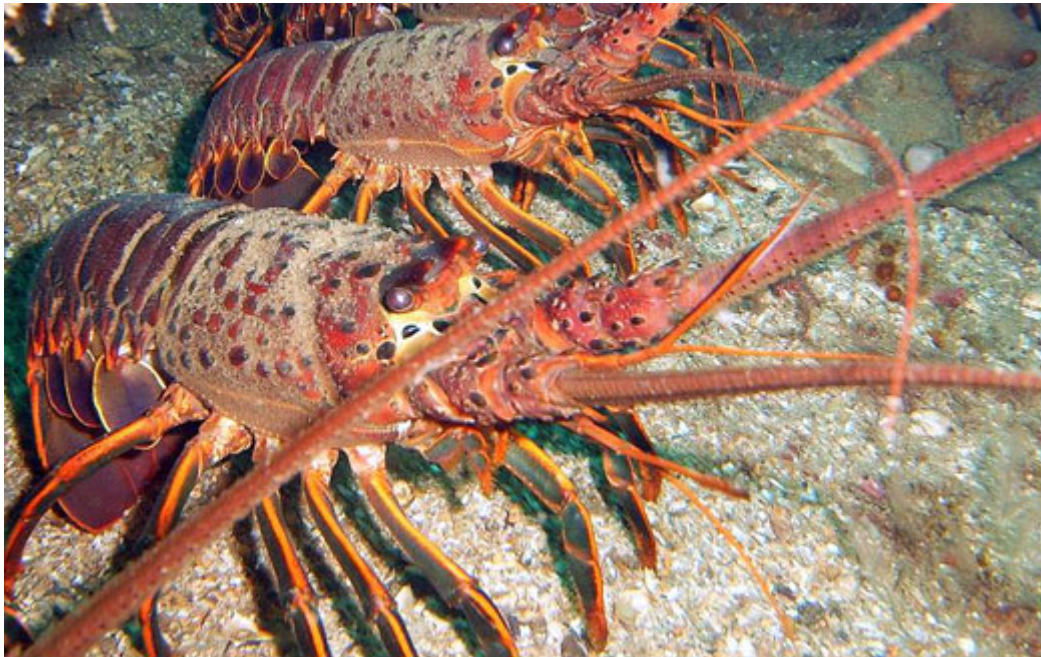




## **I prodotti tipici**

Sedute sulle scalette dei vicoli dell'antico borgo, è possibile vedere le donne intrecciare cestini in palma nana (foto sotto), seguendo una tradizione tramandata di madre in figlia che risale, pare, all'epoca dei benedettini, ovvero al XIV secolo.

I pescatori più anziani invece costruiscono con il giunco le nasse, una sorta di cestini conici utilizzati per la pesca dell'aragosta.



## **Abiti e gioielli**

Il costume rappresenta una delle maggiori espressioni della cultura sarda attraverso una ricca varietà di abiti, specialmente femminili. Essi non rappresentano un oggetto di lusso da indossare solo in occasione delle feste; è stato, almeno sino agli anni '50-'60 l'abito di tutti, il vestito quotidiano, ancora oggi utilizzato dagli anziani nei piccoli paesi dell'entroterra.

È difficile risalire alle origini dei costumi: quelli femminili attualmente in uso però, sono diversi nelle linee, negli elementi decorativi, nelle tinte e nelle stoffe dagli indumenti antichi. Questo è vero specialmente per tutte le aree costiere, mentre gli abiti delle popolazioni montane, ad esempio i costumi della Barbagia, sono più aderenti alla tradizione, con modelli semplici dal sapore originario.

Più radicato nella cultura sarda appare l'abito maschile, composto da pochi elementi comuni in tutta l'Isola. Tale abbigliamento, legato ai bisogni dell'attività maschile, specialmente alla pastorizia, è essenziale e simile, nell'uso delle pelli di agnello, dei calzari, della mastrucca, del gabbano e del berretto, a quello degli antichi abitanti dell'Isola. Proprio la mastrucca, fatta con grezze pelli di animali e abitualmente indossata in tutte le stagioni dai pastori sardi, è ritenuta uno degli indumenti più antichi, comunemente usati in tutta l'area Mediterranea.

L'oreficeria è una delle più raffinate espressioni dell'artigianato in Sardegna. I gioielli sono strettamente legati al costume sardo, lo integrano e lo completano nei suoi elementi decorativi: collane, catene, ciondoli,

amuleti e altri ornamenti in genere. Una donna sarda non potrebbe mai rinunciare, nelle ricorrenze ufficiali, ad indossare sul proprio costume tutti i gioielli. La produzione della gioielleria sarda varia da provincia a provincia ed è, da sempre, influenzata da importazioni continentali. Per questo motivo è difficile catalogare l'oreficeria e suddividerla in categorie omogenee per stile o per origine. L'oreficeria sarda comunque, è stata capace di assimilare l'insegnamento delle scuole mediterranee, raggiungendo livelli di qualità elevati: si veda la produzione della filigrana che, importata in Sardegna da scuole importanti come quelle siciliane, campane, abruzzesi e toscane, ha raggiunto una caratterizzazione tipicamente isolana.

In poche regioni infatti, il gioiello di filigrana è lavorato con una precisione di particolari e con una finezza come quello prodotto in Sardegna. L'arte orafa sarda trova una sua caratterizzazione anche nella produzione di piccoli oggetti d'argento: porta profumi, simboli magici contro il malocchio, oggetti propri della toilette femminile e i cosiddetti spuligadentes, portati appesi alle cinture d'argento che ornano i corsetti.



## Armi e utensili

La tradizione delle armi è fortemente radicata nei sardi, non esiste famiglia che non vanti il possesso di armi da caccia. Si tratta spesso di armi antiche lavorate con un finissimo gusto decorativo, in alcuni casi cesellate e con il calcio scolpito. In questo arsenale privato però, l'arte locale non ha alcun ruolo: coltelli, fucili, pugnali o sciabole sono state quasi tutte fabbricate in continente.

Solo di recente si è sviluppato in Sardegna un artigianato locale, legato alla realizzazione di lame raffinatamente lavorate e cesellate. Sono quindi nate e si sono sviluppate alcune importanti scuole, legate alla tradizione formale della produzione dei singoli paesi.

Oltre a queste, esistono altri esempi di attività di decorazione in Sardegna: una è rappresentata dai sigilli e dalle stampiglie, con i quali si contrassegnava chiaramente la superficie dei pani e delle focacce prima della cottura, o dei panetti di burro, per identificare la proprietà.

## Ceramiche

La tradizione sarda delle ceramiche è antichissima, ma solo dal XVII secolo si hanno documenti che citano tale produzione. Quella più vasta e complessa si sviluppa nella zona di Oristano, in forme decorative che vengono poi applicate anche all'architettura: i doccioni, che applicati alle cornici delle gronde delle case campidanesi servono a scaricare le acque dai tetti, secondo l'insegnamento delle case romane o

pompeiane. Questi doccioni smaltati dopo la cottura prendono colori e riflessi intensi e luminosi, al contrario di quelli romani realizzati in semplice terracotta.

La produzione moderna della ceramica è caratterizzata da un'unica matrice originale che ne caratterizza lo stile, unico per spirito e per tecnica. La maggioranza degli oggetti prodotti ha un uso specificatamente utilitaristico ma non mancano oggetti di pura arte decorativa, come ad esempio bassorilievi o vasi figurati. L'esempio più importante è il Vaso di Oristano con la rappresentazione plastica di Eleonora d'Arborea. Tale area produttiva offre ancora, pur con una produzione certamente limitata, un prodotto interessante e di buona qualità.



## Cestini

Castelsardo è famosa nel mondo per la produzione artigianale dei cestini.

Non è raro vedere nelle vie del paese le donne intente a intrecciare ceste colorate, o pescatori a cucire nasse, la trappola da calare sul fondo del mare per la pesca dei crostacei.

La produzione locale dei cestini è caratterizzata da numerose forme ed elementi decorativi: caratteristiche di Castelsardo sono le corbule e i canestri. Le corbule hanno la base piccola e i bordi alti e sono di forma tronco-conica, possono avere diverse grandezze e venivano utilizzate per le operazioni di panificazione: le più piccole per conservare il lievito, mentre quelle più grandi per conservare il pane grosso per tutta la settimana e grazie alla loro struttura consentivano di mantenere unita e raccolta la forma del pane.

Anche i canestri possono avere diverse dimensioni, ma al contrario delle precedenti hanno il bordo basso, di circa 10 cm, ma anche questi, venivano utilizzati per la panificazione: entrambi facevano parte del corredo del pane per la sposa. I canestri di medie dimensioni venivano usati per fare e contenere gli gnocchi e il pane mentre quelle di grandi dimensioni per conservare il pane piatto che veniva poi coperto con un telo.

Un altro contenitore tipico di Castelsardo è la pòntina, capiente contenitore di forma cilindrica o di giara, con apposito coperchio che solitamente veniva utilizzato per conservare la biancheria, i ceci, i fagioli e gli alimenti in genere. Oggi queste ceste sono usate come portaombrelli, porta-riviste o biancheria. Altri cestini hanno funzione ornamentale, come centro-tavola, sottopentola o appesi alle pareti, dove arredano e ricordano le tradizioni locali. I cesti sono tra i primi oggetti nati come corredo indispensabile alla vita familiare.

Insieme alle ceramiche, essi nascono già con le prime comunità primitive, ed hanno seguito l'intera evoluzione della specie umana nei secoli, senza mai variare sostanzialmente la loro struttura ed il loro uso.



Gli attuali modelli non corrispondono più a quelli utilizzati dai primitivi abitanti dell'Isola, la produzione odierna è più aderente alle esigenze della vita moderna. La materia prima utilizzata è la palma nana, che qui cresce spontaneamente. Oggi la palma nana è considerata specie protetta ed è quindi purtroppo quasi interamente sostituita dalla rafia. Le varie tecniche di intreccio e gli oggetti prodotti sono in mostra nel Museo dell'Intreccio Mediterraneo, ospitato nelle sale del Castello. Conoscere tecniche e materiali legati alla tradizione può essere utile anche come buona guida all'acquisto del vero manufatto artigianale fatto a regola d'arte.

## Mobili e suppellettili

La casa tradizionale sarda è caratterizzata da una atmosfera particolare, con pochi mobili, un tavolino, qualche sedia, una serie di spiedi allineati attorno al focolare, qualche brocca, molti cestini appesi alle pareti: tutto questo è quanto rappresenta una cucina sarda, specialmente nelle abitazioni di campagna o di montagna, lontane dai centri abitati.

Uguale semplicità caratterizza le altre stanze, dove tutto è concentrato in poco spazio ed in pochi mobili. La camera da letto è caratterizzata dalla presenza del letto, l'oggetto più nobile della camera, circondato da una o più cassapanche finemente scolpite, su cui sono posti i copricassa e pochi altri oggetti di arredo.

Contrastanti con la semplicità di tutta la casa sono i letti, sui quali vengono posti ampi e lavoratissimi merletti. Tra gli esempi più noti vi sono quelli di Ittiri, veri monumenti di trine, di biancheria ricamata e di ampie coperte dai colori vivaci.

Ciò che caratterizza comunque tutta l'ebanisteria sarda sono le cassapanche o, più propriamente, i cassoni nuziali. Ne esistono di tutte le dimensioni, alcuni hanno forme alte e strette, altri sono piccole casse da viaggio.

I mobili sardi si possono suddividere in tre categorie: quelli che ricordano i fregi medievali, quelli che hanno risentito delle influenze barocche, ed infine quelli che pur subendo influenze settecentesche, le hanno fuse con motivi isolani. Il cassone ancora oggi rappresenta una fonte di ispirazione continua per l'artigiano del mobile, riproducendo le forme e gli usi più tradizionali e diventando oggetto di raffinato arredo, che ben si integra anche con una casa moderna.



## Tessile

I tappeti sardi sono di origine molto antica e rappresentano la parte più cospicua ed importante di tutta la produzione artigianale dell'Isola. Si tratta di copricassa, perchè la loro funzione principale è sempre stata quella di coprire la cassapanca nuziale.



Gli elementi decorativi dei copricassa sono dominati dal motivo del fiore ad otto punte, dal quale partono quattro pistilli che vanno a conficcarsi al centro degli altri fiori affiancati. Questo motivo si ripete su tutta la superficie della tela mentre il motivo è chiuso, sia in alto che in basso, da due fregi con animali stilizzati o motivi araldici allineati. Un altro elemento caratteristico è la stilizzazione del corallo, ripetuto anche sulle trame dei merletti; in altri tappeti si vedono ripetuti, per tutta l'ampiezza della tela, fregi disposti in senso trasversale, con allineati motivi decorativi rappresentati da uccelli o figure femminili.

Nel sassarese ed in tutto il nord dell'Isola, il tappeto si differenzia rispetto alle altre produzioni locali sarde: qui la fauna è poco usata e lascia spazio ad una decorazione fastosa, con spirali ad ampi scomparti, che si estendono in verticale per tutto il copricassa. Al centro della composizione ci sono pavoni e animali immaginari, mentre l'insieme è chiuso da ricchi fregi che circondano i quattro lati del rettangolo. Raramente il tappeto sardo si presenta con lo scomparto centrale libero da elementi decorativi, anzi una delle caratteristiche più spiccate del copricassa sardo è di ornare e decorare tutto il tessuto, quasi si trattasse di un arazzo.

Le coperte da letto utilizzano uno schema decorativo più libero rispetto ai copricassa, sono più semplici e dai colori meno vivaci. Nel sassarese le coperte sono generalmente eseguite con lana annodata e spessa, tanto da sembrare un lieve bassorilievo; lo schema decorativo è simile a quello dei tappeti realizzati nella stessa zona, con poche tonalità di colore ottenute con pigmenti di origine vegetale.

Il merletto sardo ha un carattere peculiare che lo distingue dalle altre produzioni del genere. Sui merletti spesso si trovano quei motivi semplici e decorativi ripresi dalla fauna e dalla flora locali, o gli stessi simboli già visti e riprodotti su copricassa e coperte. La produzione di merletti varia tra zona e zona, presenta una comunanza tecnica ma motivi diversi, che costituiscono lo stile di una data scuola. La ripetizione continua dei motivi rappresentati è ciò che caratterizza la produzione sarda rispetto a quella delle altre regioni.

Le tele ricamate rappresentano un'altra attività artigianale caratteristica della Sardegna, con una varietà di motivi decorativi ricamati sul tessuto più ricca di quella che si ritrova nei tappeti.



## **I piatti tipici**

Gli spaghetti con i ricci (foto sopra) oppure con l'aragosta, e in generale tutti i piatti a base di pesce.

Il periodo migliore per gustare i ricci è quello invernale, da gennaio a marzo, mentre per le aragoste è preferibile attendere l'estate, poiché nel periodo più freddo occorre rispettare il fermo biologico.

## Spaghetti con i ricci

Il riccio di mare commestibile è la femmina, riconoscibile dai caratteristici colori che variano dal marrone rossiccio al violaceo. Quando si raccolgono dal fondale marino, la femmina si distingue dal maschio (nero) oltre che dal colore anche dal fatto che si ricoprono di conchiglie, sassolini o alghe. Le parti commestibili sono i caratteristici spicchi arancione, disposti a raggiera, che troveremo dopo aver aperto i ricci con molta cautela. Per l'uso commestibile che ne faremo noi, è molto più semplice acquistarli dai venditori sia interi che puliti, cioè nettati dagli aculei. I ricci di mare, indicatori biologici dello stato di salute del mare, in questo piatto, garantiscono tutto il sapore del Mediterraneo.

La ricetta per sei persone - 600 grammi di spaghetti - 60/70 ricci di mare - 2 spicchi d'aglio - Olio extravergine d'oliva - ½ bicchiere di vino bianco - sale - pepe bianco macinato al momento q.b. - un mazzetto di prezzemolo.

Tagliare i ricci di mare e raccogliere con delicatezza le uova in una ciotola.

Soffriggere, in una padella, in abbondante olio bollente l'aglio tritato privato del germoglio, quando l'aglio sarà appena imbiondito aggiungere qualche cucchiaino di uova di ricci, sfumare con il vino e togliere il dal fuoco.

Lasciare raffreddare l'olio; lessare gli spaghetti, scolarli al dente e condirli in una zuppiera con l'olio soffritto, pepe abbondante, le rimanenti uova dei ricci e una manciata di prezzemolo tritato. Servire subito

## Aragosta alla Castellane

Ingredienti: - Olio - Aglio - Cipolla - Peperoncino - Prezzemolo - Limone - Sugo di pomodoro - Uova di aragosta - Aragosta.

Aragoste - Preparare il soffritto con olio, aglio, cipolla e prezzemolo, aggiungere il sugo di pomodoro e un po' di peperoncino e limone.

Unire successivamente le uova dell'aragosta e la parte scura della testa. Bollire l'aragosta in acqua poco salata e condire con il sugo preparato.

## Aragosta all'aragone

Preparare una salsa omogenea e cremosa con: - Prezzemolo - Uova sode - Olio - Capperi - Aglio - Limone  
Bollire l'aragosta in acqua poco salata e condire con la salsa.



## **Zuppa di pesce alla castellanese**

(foto sopra) In questa zuppa i pesci grossi vanno tagliati a pezzi. I pesci piccoli vanno schiacciati e fatti sciogliere nel brodo: triglie, vari pesci di scoglio, gronchi, pesce di San Pietro etc. Cuocere il tutto in un soffritto di cipolla, aglio, pomodoro fresco e peperoncino.



## **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

**Ajò in Anglona** - "La tradizione e la Bellezza" – luglio - A Luglio nella P.zza del Novecentenario in Castelsardo si tiene una rassegna incentrata sul tema della tradizione e della bellezza, con l'organizzazione della Pro Loco e dell' Assessorato alla cultura e spettacolo di Castelsardo si susseguiranno in ordine: Apertura Stand, Gruppo...

**World Music Festival** - Castelsardo – luglio – agosto - Ha luogo a Castelsardo il World Music Festival, una rassegna di concerti musicali di carattere nazionale ed internazionale, diretta dalla Cooperativa teatro e/o Musica in collaborazione con l' Assessorato alla Cultura del Comune di Castelsardo e la Pro Loco Castelsardo...

**La Cassola di Castelsardo** – giugno - Si possono degustare nei ristoranti aderenti "La Cassola di Castelsardo" , una zuppa di pesce alla Castellanese, piatto tipico di Castelsardo. Ristoranti aderenti l' iniziativa: Ristorante La Guardiola - Ristorante Sa Ferula - Hotel Catello - S' Incantu Trattoria - Cafè de Paris - Ristorante L' Incantu - Ristorante Fofò - La trattoria di Sini M.Giuseppa - Ristorante Rocca Ja - Ristorante Su Nuraghe - Ristorante Le Cisterne - Ristorante Ampurias - Ristorante Sax

**Festival Intrecci** – giugno - "Intrecci di generazioni" grande spettacolo a cura dei bambini e dei genitori, dei giovani e degli adulti del centro "In3cci" , che si esibiranno in: musica dal vivo, coreografie, gara canora, expo e vendita di manufatti artigianali di : "Ciondoleria" - " Découpage" - "Cestineria Castellanese" - "Sartoria".

Con la partecipazione della Scuola Civica di Musica e della Band "Larsen" & "Pic & Mc Caps".

A seguire, sarà gradita la partecipazione numerosa del pubblico alla serata di balli collettivi e karaoke.

Per tutti....degustazione dei dolci artigianali prodotti dalle signore del centro "In3cci".



**Castelsardo in Fiore** – giugno - Un week end a giugno tra le suggestive vie del borgo medievale per riscoprire piccoli scorci abbelliti per l'occasione da spettacolari composizioni floreali create dai migliori vivaisti, sarà possibile acquistare anche dagli stand le piante esposte, e gustare i piatti tipici del...

**Mare Pulito** – un week-end di maggio - Cittadini e studenti insieme per RIPULIRE le spiagge. Vi aspettiamo numerosi!



### Dove mangiamo ?

**ROCCA'JA DA GIORGIA** - Via sedini - 07031 - Castelsardo (SS) - cucina sardaticamangiare benevista panoramica, cucina sarda, mangiar bene, vista panoramica, accogliente, cucina senza glutine, pesce, cucina sarda, porzioni abbondanti, tipico sardo, veloci.

**RISTORANTE TRATTORIA DA MARIA GIUSEPPA** - Via cristoforo colombo, 6 - 07031 - Castelsardo (SS) - pesce - accogliente.

**RISTORANTE PIZZERIA VELA BLU** - Via venezia, 12 - 07031 - Castelsardo (SS) - economico – panorama.

**RISTORANTE L'INCANTU** - Località bajaloglia - 07031 - Castelsardo (SS)

**PENSIONE PINNA** - Lungo mare anglona, 7 - 07031 - Castelsardo (SS) - pesce - cucina sarda - pesce fresco – cordialità.



**OSTERIA SAX** - Via sedini, 46 - 07031 - Castelsardo (SS)

**CAFE' DE PARIS** - Via trieste, 7 - 07031 - Castelsardo (SS) – pesce - agliata

**RISTORANTE PIZZERIA HOTEL AMPURIAS** - Via genova, 1 - 07031 - Castelsardo (SS) - lu bagnu - ampurias

**TRATTORIA LA PECORA NERA** - Strada provinciale castelsardo santa teresa - 07031 - Castelsardo (SS) - carpaccio di tonno

**LE CISTERNE** - Vicolo auria - 07031 - Castelsardo (SS) - cucina tipica sarda - cisterne

**RISTORANTE SA FERULA** - Corso italia, 1, - lu bagnu - 07031 - Castelsardo (SS)

**LU SALIGIU** - Strada provinciale sassari - san teresa - 07031 - Castelsardo (SS)

**RISTORANTE PIZZERIA LA VIGNACCIA** - Via magellano, 11 - 07031 - Castelsardo (SS)

**RISTORANTE PIZZERIA MISTRAL** - Via sedini, 18 - 07031 - Castelsardo (SS)

**TRATTORIA DA EDOARDO** - Piazza la pianedda - 07031 - Castelsardo (SS)

**ARAGONA** - Via manganella - 07031 - Castelsardo (SS) - pesce, cucina sarda

**RISTORANTE SU NURAGHE** - Via sedini - 07031 - Castelsardo (SS)

**RISTORANTE IL CORMORANO** - Via colombo, 7 - 07031 - Castelsardo (SS) - pesce, qualità , castelsardo, sardegna, pesce e crostacei freschi, locale molto curato, ottima la cucina, costoso.

**PENSIONE RISTORANTE LA MARINA** - Via roma, 104 - 07031 - Castelsardo (SS)

**RISTORANTE DA UGO** - Corso italia, 7/c - lu bagnu - 07031 - Castelsardo (SS) - pesce



## Dove sostare ...

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

PS - **CASTELSARDO** - Punto sosta camper nel parcheggio del porto. Acqua. GPS N 40° 54' 46.07" - E 08° 41' 53.77".



### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Campeggio Rasciada** - Fraz. Lu Bagnu, Loc. Li Piddimi - 7030 Castelsardo ( SS ) Tel. 079/474054 - 474225

**Camping Nurral** - S.S.291 KM. 33,2 - Castelsardo (SS) - Tel: 079930485 - Fax: 079930646

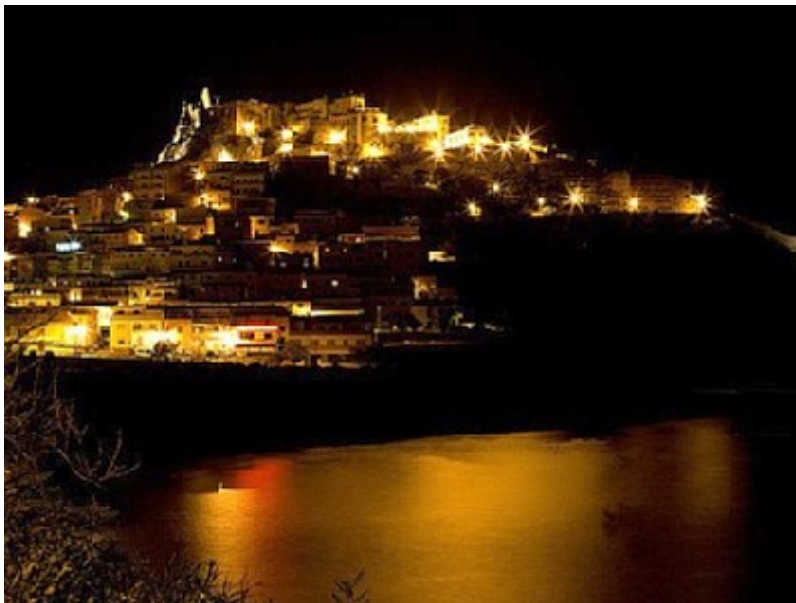
**VILLAGGIO RASCIADA CLUB** - Via XXIV Maggio, 22 - 07031 Castelsardo - Sassari – Tel. 199.720.693 (Costo Chiamata 0,11 € / minuto) - **Struttura** - Il Villaggio Rasciada Club sorge direttamente sul mare in un tratto di costa prevalentemente rocciosa, intervallata da incantevoli calette di sabbia. Immerso in una fitta vegetazione dai colori e profumi tipici della macchia mediterranea, è composto da 113 bungalow e camere in muratura, la maggior parte affacciate sullo splendido tratto di mare incontaminato, dotate di climatizzazione, servizi privati, veranda o patio con tavolino e sedie, telefono. A disposizione dei clienti, gratuitamente cassaforte, infermeria, sala TV, piano bar, musica dal vivo con ballo liscio e di gruppo discoteca, piscina bambini e piscina per adulti con acqua marina. Serata con cena tipica Sarda e gruppo folkloristico. Santa Messa domenicale. Possibilità di noleggio auto e di escursione organizzate con guida privata. **Animazione** Un'equipe di giovani organizzerà per Voi giochi divertenti e gare sportive, intrattenimenti scherzosi e spettacoli notturni; animerà' insomma il Vostro soggiorno al villaggio, ma lo farà in modo discreto e mai condizionante, lasciando ad ognuno la libertà di vivere la vacanza secondo la propria naturale inclinazione. Dopo il tramonto la vita al Rasciada Club continua con gli spettacoli a disposizione degli ospiti. **Ristorante** Il ristorante a buffet è sicuramente il piatto forte del Villaggio: abili chef prepareranno ogni giorno piatti prelibati, di cui molti a base di pesce esaltando, con piacevoli coreografie, i profumi della cucina italiana. Appuntamenti settimanali con la tradizione sarda, pasta fresca di ogni genere, dolci appetitosi prodotti artigianalmente e spaghettoni a mezzanotte completano il panorama

gastronomico del villaggio. Il vino e l'acqua ai pasti sono compresi. **La Spiaggia** Durante la vostra vacanza potrete rilassarvi presso l'esclusiva spiaggia del villaggio, dotata di sdrai e ombrelloni, praticare il windsurf, fare gite in barca. Il mare cristallino dai fondali caraibici costituisce un vero e proprio paradiso per gli appassionati di immersioni (prenotabili su richiesta del cliente). **Miniclub Youngclub e Ristorante** Personale qualificato saprà occuparsi degli ospiti più giovani, per i quali esiste anche una piscina a loro riservata, lasciando i genitori nel totale e più completo relax. Lo staff di animazione si prenderà cura degli ospiti più giovani suddivisi in gruppi per fasce d'età (Miniclub dai 4 ai 6 anni, Youngclub dai 6 ai 12 anni), nell'attrezzata area riservata dove si svolgeranno ricchi programmi di intrattenimento e tanti sports. E per concludere un Ristorante esclusivo per bambini e ragazzi dai 4 anni con piatti preparati appositamente per loro e tanto divertimento! **Attività Sportive** Il club dispone di campo di calcetto, bocce, campo da volleyball, pallacanestro, palestra, pingpong, tiro con l'arco, canoa, tennis, ginnastica, danza, aerobica e spuntini notturni.

**Agriturismo nuccia satta** - Via Gramsci 3 - Tel. Fisso: 079 476019 - Cell: 347 9789075 - TERGU (SS) - dista 4.53 Km da CASTELSARDO

**Sa tanca noa (Agriturismo)** - località sa tanca noa, 1 - Tel. Fisso: 079 476182 - Cell: 320 2345203 - TERGU (SS) - dista 5.25 Km da CASTELSARDO

**Ruspina (Agriturismo)** - SP 17 NULVI - TERGU - Cell: 340 5839385 - Cell: 348 8616874 - NULVI (SS) - dista 10.08 Km da CASTELSARDO.



### **Info Turistiche ...**

**Pro Loco:** tel. 079471506, ore 17-20

**Ufficio stampa del Comune:** tel. 079478409

### **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Camperweb – Comune di Castelsardo – Agriturismi.it – Campeggi-Sardegna .



