

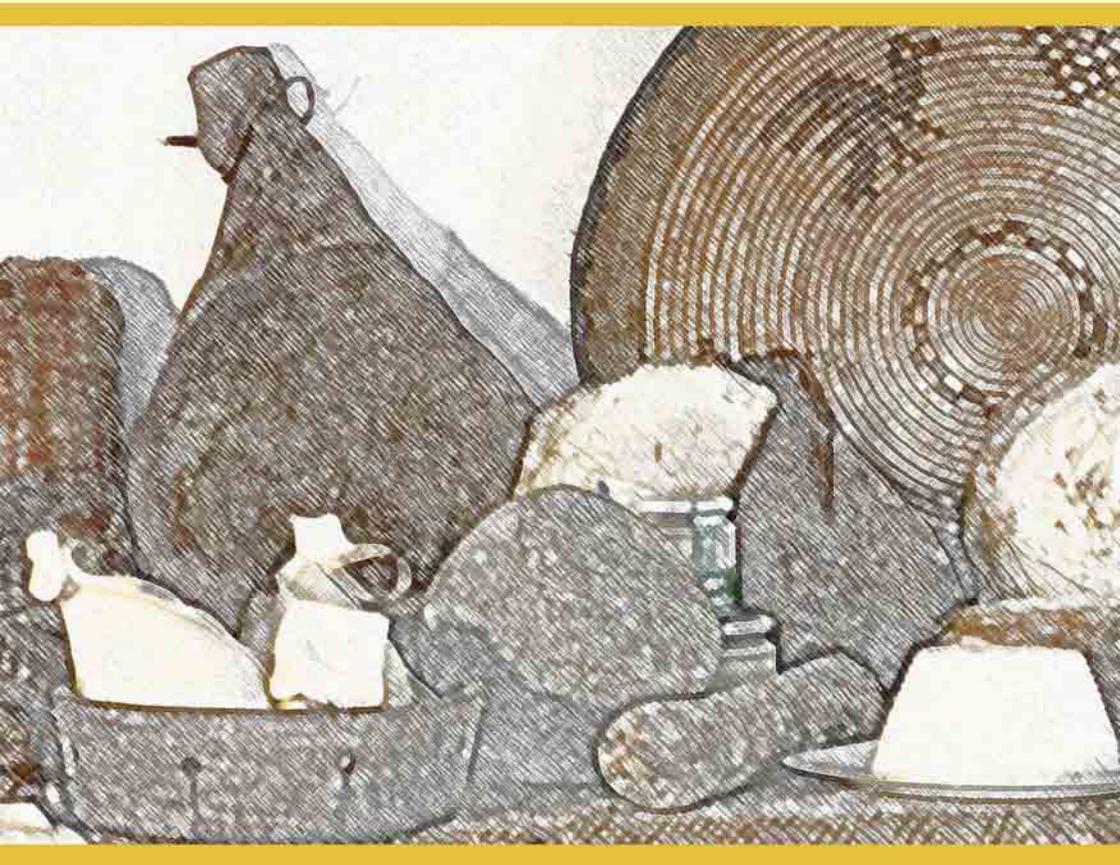


Comune di Orune



Oro di Orune

I VALORI DELLA TRADIZIONE



Centro caratteristico della provincia di Nuoro dista 25 km dal capoluogo.

È situato a circa 800 metri sul livello del mare, in una posizione da cui è possibile ammirare l'intera vallata di Marreri.

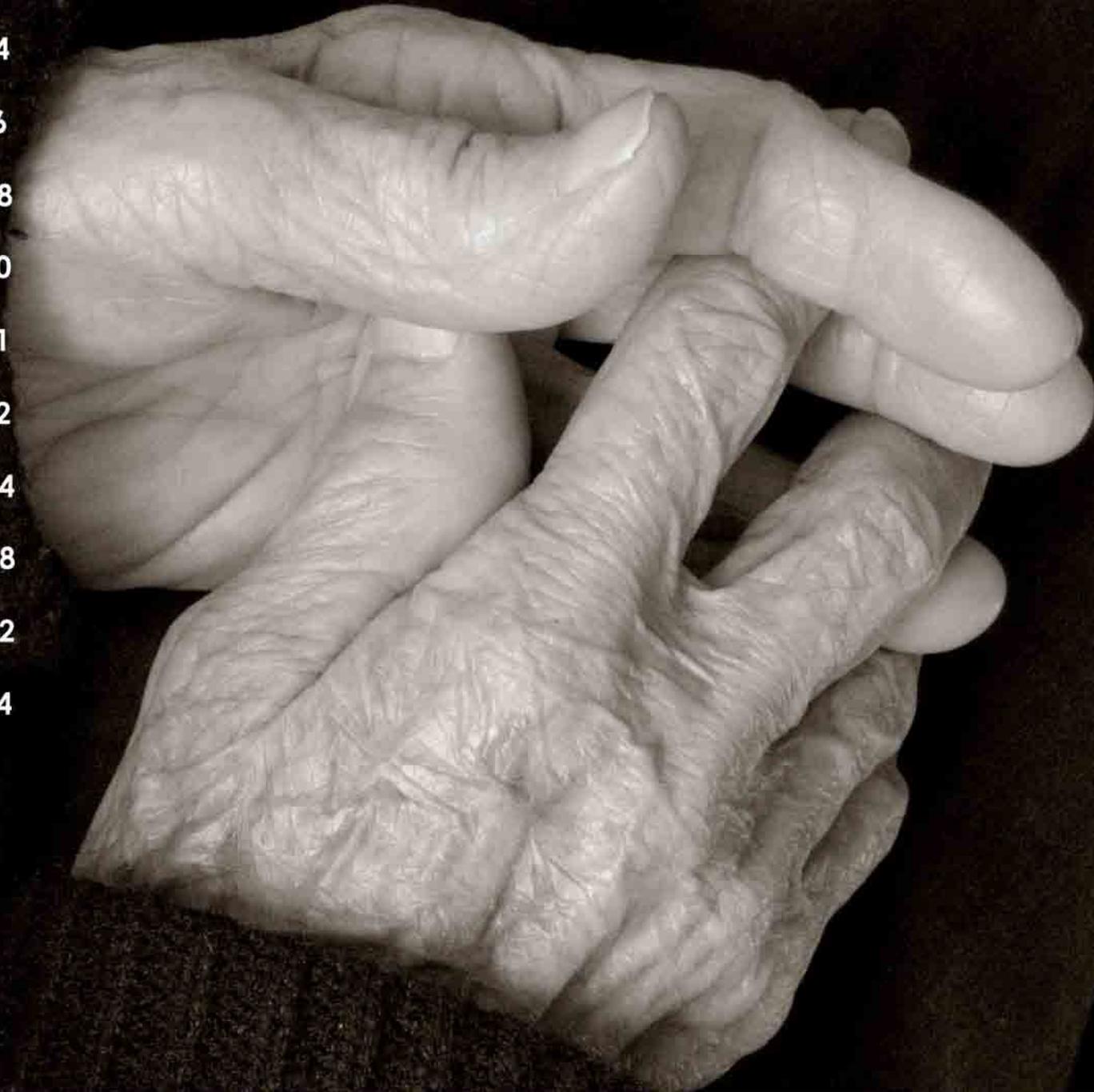
Per raggiungere il paese si percorre la S.S. 131 bis Nuoro-Olbia, uscita per Orune, si percorrono pochi chilometri per giungere al caratteristico centro barbaricino che Grazia Deledda descrisse nel suo celebre romanzo "Colombi e Sparvieri" come:

"villaggio con le sue casette rossastre fabbricate sul cocuzzolo grigio di una vetta di granito"

Orune, cuore pulsante della Sardegna



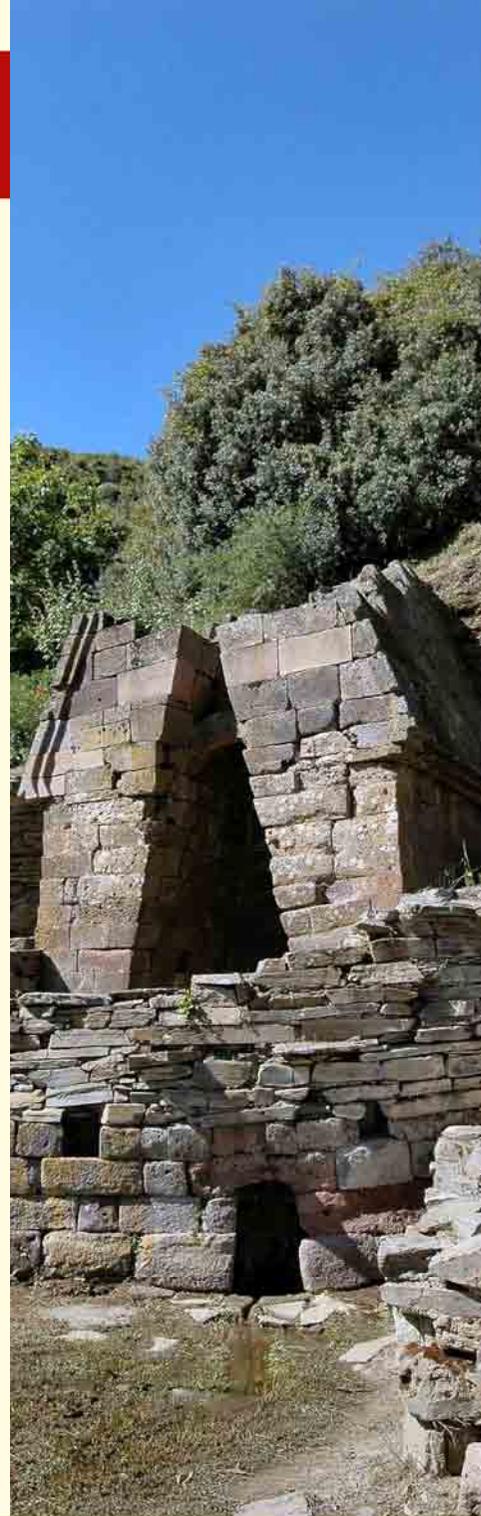
Orune: la storia	4
Orune: la tradizione	6
Orune: il pastoralismo	8
Orune: la produzione agroalimentare	10
Orune: la carta dei valori	11
Carne d'agnello	12
Formaggio	14
Pane e dolci	18
Contatti	22
Oro di Orune	24



Orune: l'Arte del saper fare bene

Orune: la storia

Orune, con circa 3.000 abitanti, è un caratteristico centro della provincia di Nuoro. Il paese dista 25 km dal capoluogo ed è situato a circa 800 metri sul livello del mare, in una posizione che, tra le punte di Cuccumache, Cuccuretetì e Sant' Andria, domina la vallata di Marreri. Il territorio si estende per circa 13.000 ettari di cui 6.500 di terre pubbliche, ricche di maestosi boschi di sughero, lecci e sorgenti, movimentato da altipiani granitici e profondi valloni. La flora e la fauna sono tipicamente mediterranee. L'attività produttiva prevalente è allevamento del bestiame. Il territorio è particolarmente ricco di vestigia archeologiche, a testimonianza della notevole presenza umana già in epoca neolitica, come dimostrano i Dolmen di Istithi non lontani dall'omonima Tomba dei Giganti, i Menhir e Sas Predas' Iftas. Ma Orune si distingue soprattutto per le fonti e i pozzi templari, disseminati nel territorio, come il Tempio a pozzo di Lorana, originariamente coperto da una cupola e la fonte templare di Su Lidone. Rivestono particolare interesse i nuraghi di Santa Lulla, Nunnale, Su Pradu, Galile, Curtu, Ederosu, Serra de Mesu, Ila, e il villaggio nuragico di Sant'Efis. L'eccellenza archeologica è costituita dal Tempio a pozzo di Su Tempiesu, unico nel suo genere. Questo risale alla fine del II millennio a.C., il periodo più importante della civiltà nuragica, ma questo luogo di culto fu frequentato sino all'Età del Ferro. Il monumento si è conservato quasi intatto perché, sin dai tempi nuragici, è stato sepolto da una frana. Fu scoperto nel 1953, ma il restauro fu ultimato solo nel 1986. Il vano del pozzo è alto in tutto 2 m. e ha un diametro di circa 60 cm.



Tra le pietre si può ancora vedere il piombo fuso, usato per creare l'impermeabilizzazione del pozzo, i quattro gradini che portano alla sorgente e che hanno carattere simbolico. Dal pozzo l'acqua defluisce in un piccolo canale, che attraversa l'atrio e arriva ad un piccolo pozzo esterno, profondo 90 cm., probabilmente destinato ai fedeli, i quali non potevano entrare all'interno del tempio.

Orune ha dato i natali ad Antonio Pigliaru che è stato fra gli intellettuali sardi più importanti del Novecento.

Ordinario di Dottrina dello stato all'Università di Sassari, è stato l'autore di numerose opere, testimonianza del suo pensiero, e del il suo impegno culturale. Il suo libro più famoso, "LA VENDETTA BARBARICINA come ordinamento giuridico", è insieme ad altri scritti un testo fondamentale per la conoscenza del più drammatico dei nodi storici della "questione sarda".

Orune: la tradizione

« E' un paese antico e chiuso, dove permangono, forse più che in ogni altro, gli usi, le abitudini, i costumi, le tradizioni popolari più lontane, e l'intelligenza e il valore di una vita tanto più energica quanto più limitata, piena di capacità espressiva, di potenza individuale e di solitudine. Il vento soffiava nelle stradette vuote, i monti curvavano i dorsi neri sotto il cielo notturno. Dal municipio uscì una donna dai capelli grigi avvolta in uno scialle da contadina: era il sindaco di Orune". ». Con tali parole lo scrittore Carlo Levi restituisce intense impressioni su questo affascinante e misterioso centro del Nuorese nel suo libro intitolato "Tutto il Miele è finito", pubblicato nel 1964.

Il territorio è una vera e propria rappresentazione di luoghi e figure che si intrecciano e attraverso cui si scopre la tradizione che diventa rivisitazione del mito. Orune, come del resto tutti i paesi dell'interno, possiede la propria lingua, il proprio costume, ma soprattutto custodisce ancora quell'etnos in cui si conservano inalterati i segni forti delle civiltà di popoli che vi hanno abitato o che soltanto vi sono passati. Stanziamenti o passaggi, che oggi comunicano segni indelebili, pur nelle diverse sfaccettature, parlano di un destino che ha come principio dominante la terra, il mondo barbaricino, la tradizione, i canti e le danze, il recitativo poetico di una appartenenza profonda. Ad Orune è molto rinomata l'attività artigianale della lavorazione del sughero, tessitura di tappeti e confezione del costume tradizionale. L'abbigliamento tradizionale propone abiti di velluto ed elaborate calzature cucite a mano. Essenziale ma comunque colorato è il costume maschile. Molto bello quello femminile con il corpetto di panno ricamato con colori vivaci e la gonna ugualmente di panno rosso ricamato, il grembiule di raso nero con ricamo in rilievo.

Il paese è noto anche per la sua sopraffina tradizione gastronomica: formaggio tipico accompagnato da pane carasau, carne arrosto di porchetto, agnello e capretto, bollito di carne di pecora con patate e cipolle, pasta fatta in casa: Maccarrones de unu Poddiche, Maccarrones Lados e de Arittu, Su Pane Frattadu, insaccati vari confezionati in casa, e succulenti dolci tipici quali Casadinas, Montecadas, Cupulettas, Papassinos, Guelfos, Amarettos e S' Aranzada.

Il 3 febbraio le strade del paese ospitano la festa di Santu Biasu, il primo lunedì di agosto la festa di Su Cossolu e l'ultima domenica di agosto la festa di Su Carmini. Di notevole vivacità il rito di Sas animas, i cui protagonisti sono i bambini che si recano di casa in casa domandando frutti e dolci di stagione.



Orune: il pastoralismo

*"Orune tantos seculos fundadu
in d'una arta collina fazza a bentu,
in d'uno puntu de terrinu elevadu,
paret unu secundu Gennargentu..."*

"Faccia al vento", ci dice il canto, quasi un inno al paese. Al vento altri popoli oppongono i mulini, perché il vento lavora per loro: gli orunesi gli oppongono la fronte. "Parare fronte", in sardo, vuol dire fronteggiare, raccogliere la sfida. E resistere, senza tregua, a condizioni avverse. Il carattere rude apparentemente aggressivo, oltre che connotato culturale, storico e quasi "genetico", è forgiato dal duro lavoro, dalle condizioni avverse in cui questo si svolge.



"Il pastore vive tra due termini oppositivi, campu e vidda, campagna e paese: su questa direttrice ovile-paese prendono forma i miti e la coscienza della sua visione di vita, il suo essere economico, sociale, culturale. Su campu si dispone sull'asse terra-animale-strumenti da lavoro, sa vidda su quello casa-famiglia-oggetti: due strutture fisiche e sociali differenti ma complementari.

Bachisio Bandinu "Pastoralismo in Sardegna"

Fino a qualche decennio fa i pastori praticavano la pastorizia transumante: il freddo inverno non avrebbe consentito alle greggi di trovare nutrimento a sufficienza, per cui era necessario spostarsi dai monti verso la Nurra, Chilivani e Ozieri. Alzarsi ogni mattina prima del sole. Guidare al buio fino all'ovile. Contare le pecore: una due tre quattro... I gesti dei pastori sono uguali nei giorni, come quelli di tanti altri mestieri. A differenza di altri mestieri, sono diversi nelle stagioni. E molto più che in altri mestieri, sono uguali nei secoli. Questo è un lavoro ingrato, che in cambio della fatica non restituisce né soldi né fama. Culla e scenario degli spostamenti delle greggi, durante il pascolo e durante la transumanza, sono i paesaggi collinari e montani, le vallate e i boschi secolari. L'ambiente incontaminato è, infatti, l'elemento caratterizzante le produzioni agroalimentari del territorio di Orune. Le carni, i formaggi, e in generale le produzioni legate all'allevamento, devono la loro eccellenza allo stretto legame che intercorre tra il lavoro nei campi, il pascolo, improntati a metodi e rituali antichi, e il contesto naturale in cui si svolgono.

Orune: i prodotti agroalimentari

I prodotti agroalimentari - nello specifico il formaggio, i dolci, il pane e la carne d'agnello, rappresentano, ad Orune il fiore all'occhiello fra le produzioni locali.

L'Amministrazione comunale orunese - allo scopo di avviare la messa a valore delle produzioni e la loro immissione nel mercato - ha commissionato l'elaborazione di un sistema di valorizzazione ed identificazione dei prodotti agroalimentari - che portano i "segni distintivi" dei luoghi di produzione e della cultura e tradizione locale.

Gli strumenti individuati e attivati per la valorizzazione dei suddetti prodotti sono: la Carta dei Valori finalizzata alla standardizzazione quantitativa e qualitativa delle produzioni e il logo "Oro di Orune" per consentire la facile riconoscibilità e individuazione dei prodotti agroalimentari.

La Carta dei Valori è una sorta di decalogo - di regole e valori di produzione e di comportamento - condiviso e osservato dai soggetti che scelgono di aderirvi. In definitiva altro non è che un patto fra produttori che volontariamente si vincolano alle medesime responsabilità circa la qualità dei prodotti e dei processi di produzione.

L'adesione volontaria del produttore alla Carta dei Valori comporta quale vantaggio la possibilità di utilizzare - a garanzia della qualità delle produzioni - il logo "Oro di Orune".



Comune di Orune

Carta dei Valori delle Produzioni Agroalimentari di Orune

Tipicità: i sottoscrittori riconoscono il legame tra le loro produzioni e il territorio di Orune.

Unicità: i sottoscrittori sostengono l'unicità dei propri prodotti e li considerano non imitabili al di fuori del territorio orunese.

Patrimonio: i sottoscrittori considerano le produzioni agroalimentari come una delle principali ricchezze del territorio di Orune, da salvaguardare e valorizzare.

Cultura agropastorale: i sottoscrittori riconoscono le radici e il legame della comunità orunese con la cultura agropastorale e intendono adoperarsi per rivitalizzarla e sostenerla.

Tradizione: i sottoscrittori riconoscono e si impegnano a mantenere intatte le metodologie di trasformazione tradizionali delle materie prime in prodotti agroalimentari.

Qualità: i sottoscrittori si impegnano ad utilizzare per i propri prodotti solo materie prime di alta e riconoscibile qualità.

Rispetto per l'ambiente: i sottoscrittori si impegnano a salvaguardare e tutelare le caratteristiche del proprio territorio in quanto elemento determinante per la unicità e qualità delle produzioni agroalimentari.



IL SINDACO



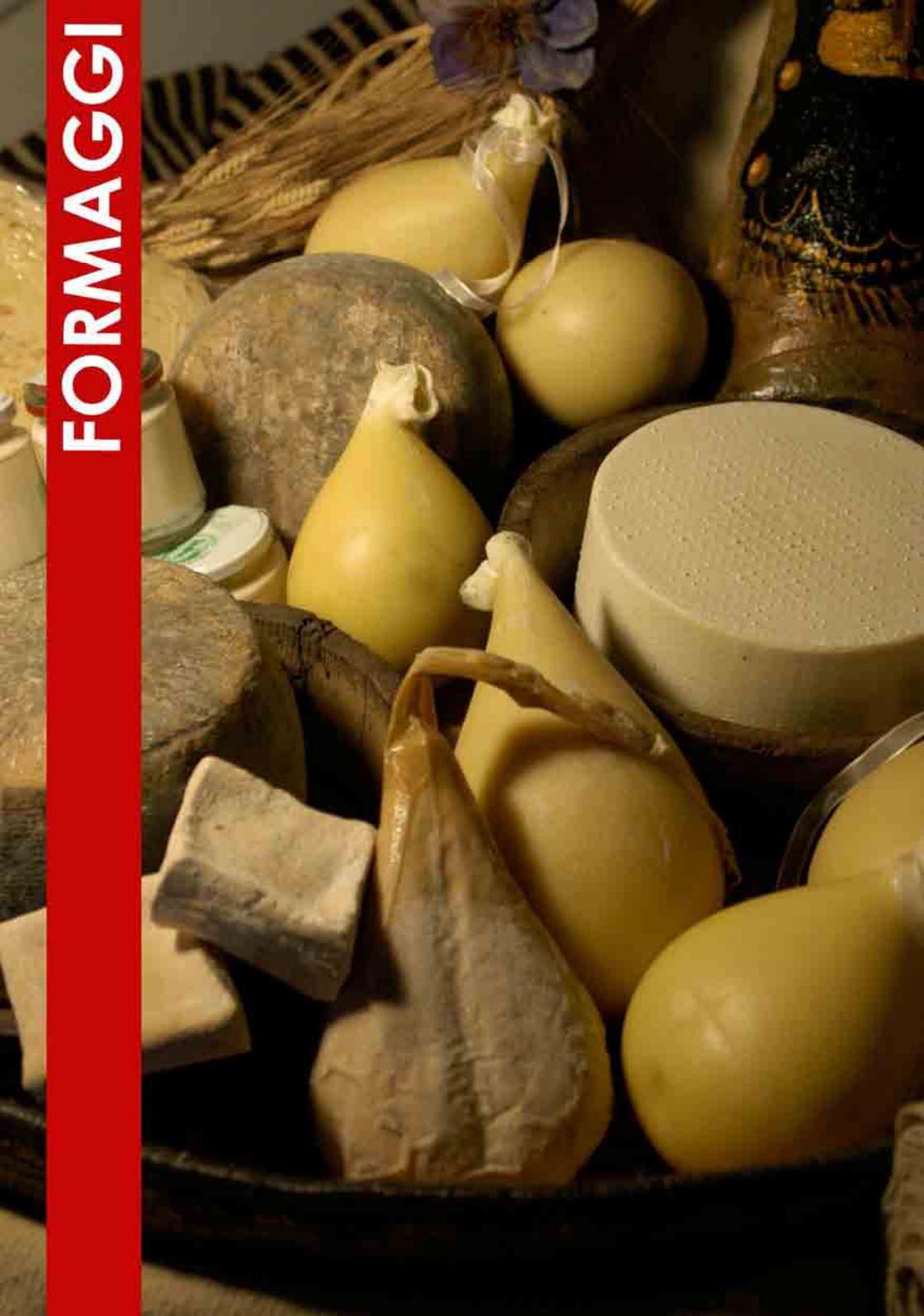
La carne d'agnello

L'agnello è una carne bianca ricca di proteine ad alto valore biologico e di sali minerali. L'elevata tollerabilità e digeribilità e il sapore particolare ne fanno una gradevole alternativa di gusto alla carne tradizionale.

Gli agnelli orunesi sono allevati allo stato brado in un ambiente del tutto naturale.

Pascolano in ampi spazi esposti al sole e ai venti e si nutrono del latte materno e di essenze spontanee presenti nel territorio.



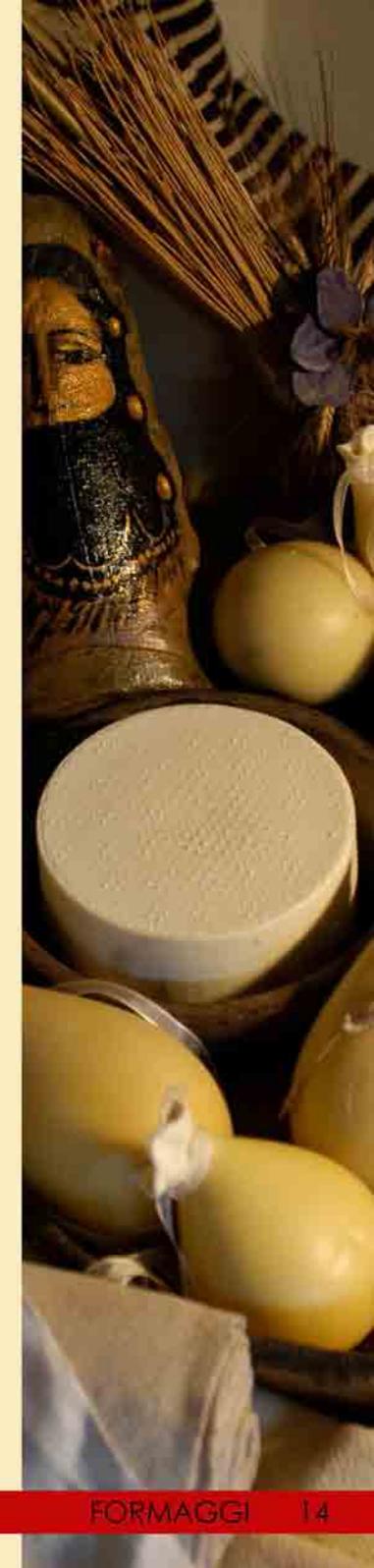


Il pecorino sardo, frutto di antico
e sapiente artigianato,
racconta la storia della
più antica civiltà europea:
quella dei pastori.

Le tradizionali metodologie di produzione - tuttora
avvolte da un velo
di sacralità e magia -
insieme alla bontà e unicità dei pascoli sono el-
ementi che
rendono eccellenti
per sapore e qualità
i formaggi pecorini ornesi.

La diversificazione tipologica
dei formaggi ornesi è
strettamente legata
ai tempi di stagionatura degli stessi.

A brevi periodi di stagionatura
fanno seguito formaggi
a pasta compatta, bianca e morbida, dal sapore
dolce e aromatico
o leggermente acidulo
con crosta liscia,
sottile di colore bianco
o paglierino tenue.





A seguito di maggiori
periodi di stagionatura,
il formaggio si presenta maturo
con pasta bianca o tendente
al paglierino,
compatta o con rada e
minuta occhiatura,
tenera,
elastica
e dal sapore poco marcato
ma pieno
e con crosta liscia,
consistente,
di colore bruno
in quello più stagionato.

Con l'ulteriore progredire
della stagionatura
il formaggio acquista
un sapore
gradevolmente piccante
ed una struttura consistente,
dura,
con qualche granulosità
che lo rende atto anche
alla grattugia.



Il Pane carasadu

Il pane carasadu è un pane a grandi sfoglie simili a sottili cialde croccanti, senza mollica, di forma discoidale, di diametro variabile fra i 15 e i 40 cm e pochi mm di spessore, dal colore dorato, odore e gusto caratteristici che ricordano il caldo profumo del grano.

Si ottiene da farine e semole di ottima qualità, fermenti naturali, sale marino alimentare e acqua potabile dechlorata. L'impasto composto da semolato rimacinato di grano duro, acqua tiepida, sale marino e fermenti naturali deve essere lavorato fino ad ottenere una pasta elastica e liscia; la lievitazione dura all'incirca mezz'ora, successivamente, dalla massa di pasta vengono ricavate delle sfoglie che devono essere poste a lievitare su teli di lino, cotone o canapa per circa due ore, la lievitazione deve essere effettuata con procedimento naturale, senza elementi che la possano accelerare o controllare.

Il disco di pane viene introdotto nel forno a temperature comprese fra i 450 e i 550 °C e si deve subito gonfiare a "palla", dopo di che viene estratto ancora caldo e immediatamente separato in due sfoglie. Queste devono essere impilate e pressate leggermente con un piano per evitare l'arricciamento dei bordi. I fogli di pane devono essere nuovamente infornati fino a quando assumano una colorazione dorata e nuovamente impilati e pressati leggermente con un piano per favorire una corretta disposizione che eviterà sbriciolamenti durante le successive fasi di confezionamento.

I dolci

Ogni festa, ogni ricorrenza, ogni evento rilevante per la comunità ha come simbolo un dolce tradizionale fatto con ingredienti genuini: farina, uova, miele e latte.

I biscottos che per forma e colorazione richiamano i savoiardi si presentano semplici e soffici. Il gusto dolcissimo conserva la fragranza del biscotto appena sfornato e il profumo delle uova fresche addolcite con lo zucchero.

La Gupulettas dolce di pasta ripieno di mandorle e miele, di forma circolare con il bordo ondulato, simile ad un papassino, lavorato e decorato a mano.



I Cocconeddos rigorosamente fatti a mano, di forma cilindrica, simili a dei cordoncini, che poi vengono segmentati e ogni segmento di pasta viene disposto a forma di otto più o meno regolare. La semplicità e la bontà di questo dolce lo rendono immancabile nelle case degli ornesi.

I Monte cadas, dolci finissimi, molto simili alle origliettas, di fattura rigorosamente artigianale, ricordano – quanto a forma - la sezione di un insieme di cellette delle api. Vengono fritte in olio di semi e poi immerse nel miele caldo.

Il Pane Modde conosciuto anche come "pane dolce" ha forma rotonda e viene decorato mano. Rappresenta il pane speciale da sfoggiare nelle tavole bandite a festa.

I Puzzoneddos (uccellini), a base di semola, zucchero, farina 00 e lievito sono anch'essi pani speciali a cui le sapienti mani delle donne ornesi, in occasione della festa della Consolata, danno le forme per la gioia dei bambini.



COMUNE DI ORUNE

Via Remigio Gattu n°14, 08020 Orune (NU)

tel. 0784 276823 - fax. 0784 276280

CONTATTI:

ARTIGIANATO: PANE E DOLCI

Bella Giuseppe corso Repubblica
Berria Elena Consolata piazzaL. Lanfranco
Cosseddu Maria Pina via A. Chessa
Monni Grazia corso Repubblica

ZOOTECNIA: FORMAGGI E CARNE

Asproni Nicolò via San Bernardo
Baragliu Antonio via F. Dore
Baragliu Santino via A. Moro
Campana Ignazio Francesco via G. Verdi
Campana Michele via A. Chessa
Campana Nicolino via U. Foscolo
Campana Salvatorangelo via U. Foscolo
Carruale Leonardo via Rinascita
Carta Francesco via A. Chessa
Chessa Antonio via Deffenu
Chessa Gianni via Veneto
Contena Efisia via E. Lussu
Contena Giuseppe Paolo via Trieste
Cosseddu Michele via A. Chessa
Cosseddu Pietro corso Repubblica
Dui Giampiero corso Repubblica
Farina Pasquale via G. Asproni
Farina Sebastiano Mario via M. Sanna
Gattu Antonio via S. Soma

Goddi Antonio via A. Chessa
Goddi Costantino via A. Chessa
Goddi Giuseppe via Bonaria
Mangia Natalina via U. Foscolo
Mangia Vittorio via Cuccuretetti
Mangia Francesco Luigi via S. Satta
Massaiu Antonio via E. Delogu
Monni Antonio via A. Chessa
Monni Caterina piazza Monte Santu
Monni Francesca via G. Deledda
Monni Giampietro via G. Deledda
Monni Giovanni via Deffenu
Monni Melchiorre via A. Gramsci
Monni Nicolino via A. Chessa
Monni Pietro Carmelo via Matteotti
Mura Pasquale via Carducci
Musio Antonio via Toscana
Pala Carmelo via Cuccuretetti
Pira Carmelo via G. Mazzini
Pira Francesco piazza S. Satta
Podda Salvatore via A. Moro
Puggioni Simonetta via Repubblica
Puggioni Pietro via Matteotti
Sanna Evangelista corso Repubblica
Sanna Coccone Ciriaco via G. Asproni
Sanna Coccone Gianfranco via Azuni
Serra Antonello via G. Deledda
Zidda Pietro e fratelli via A. Deffenu
Zizi Giovanni corso Repubblica



Oro di Orune

I VALORI DELLA TRADIZIONE

La scelta del logo "Oro di Orune" vuole evidenziare un patrimonio prezioso, un "valore aggiunto" che forze naturali amiche, sole, aria di montagna, la natura incontaminata della Sardegna profonda, trasferiscono nei prodotti di questa terra rendendoli unici per genuinità e bontà. La declinazione grafica tende a sottolineare l'apporto della tradizione e del lavoro che ha saputo preservare e utilizzare questo patrimonio naturale: il toro simbolo di forza, fertilità, allevamento selettivo, peraltro presente nello stemma comunale; Il dolce e il formaggio tipici prodotti della tradizione agroalimentare in ogni paese sardo ma che ad Orune assumono caratteri e gusti originali.

