



CENTRO DI DOCUMENTAZIONE
E LABORATORIO DIDATTICO
**PER LA PROMOZIONE DELLE RISORSE
STORICO - ARCHEOLOGICHE,
CULTURALI, AMBIENTALI E TURISTICHE**



CENTRO DI DOCUMENTAZIONE
E LABORATORIO DIDATTICO
**PER LA PROMOZIONE DELLE RISORSE
STORICO - ARCHEOLOGICHE,
CULTURALI, AMBIENTALI E TURISTICHE**

IL CENTRO DI DOCUMENTAZIONE	p.2
LA STORIA DEL PAESE	p.2
BAUNEI	p.4
SANTA MARIA NAVARRESE	p.6
BAUNEI E IL SUPRAMONTE	p.8
LE CALE E IL GOLFO DI OROSEI	p.10
BAUNEI ANTICHI MESTIERI	p.12
L'OVILE ED IL CARRO A BUOI	p.14



IL CENTRO DI DOCUMENTAZIONE

Memoria di una comunità antica

Il Centro di Documentazione del Comune di Baunei è la vetrina culturale, storica e turistica del paese. Posto al centro dell'abitato, lungo la Via Orientale Sarda, al numero 163/165, circondato dalle suggestive case in pietra e dagli stretti viottoli del centro storico, il Centro/Museo è allestito all'interno di un palazzo storico costruito in pietra secondo le tradizioni del centro montano. Al suo interno accoglie immagini, oggetti e raffigurazioni della storia, della cultura e delle tradizioni locali, in una simbiosi di vita, gioco, lavoro ed ambiente. Il Centro è suddiviso in tre livelli e nove stanze. Ogni piano ospita locali tematici nei quali il visitatore può osservare e studiare le tradizioni e la storia del luogo, oltre che ammirare le stupende immagini di un territorio incontaminato.

LA STORIA DEL PAESE

Una storia antica, un racconto di terra e pietra

Dalle rocce calcaree del Supramonte alle falesie a picco sul mare, dagli scogli che nascondono e conservano le splendide cale alle distese di bianca roccia che accolgono boschi secolari ed incontaminati, fino alle piccole pietre sapientemente lavorate dall'uomo per costruire case ed ovili. Baunei è pietra anche nel nome. Si pensa derivi dal greco "Bainos", che vuol dire "fornace" e la storia recente ci conferma come a Baunei si usasse cuocere la roccia calcarea per farne la calce, all'interno de "as forreddas" (le fornaci). Raccontare Baunei significa raccontare il suo territorio, dal passato al presente, e seguire le tracce dell'uomo sulla terra rocciosa, lungo un percorso connesso a ciò che terra e mare gli hanno offerto, dai tempi antichi fino ad oggi.

Così, questo viaggio comincia nell'epoca neolitica a cui risalgono le più antiche testimonianze della presenza dell'uomo in questo territorio, rintracciate nella grotta "de su marinaiu". La prima volta che appare il nome Baunei in modo documentato risale al 1313 nell'elenco delle ville della curatoria d'Ogliastra, Quirra, Sarrabus e Colostrai.

Il paese nei secoli successivi allargò i suoi confini con l'incorporazione dei territori dei villaggi di Osono ed Eltili, poi spopolatisi del tutto. Nel 1806 fu costituita la provincia di Nuoro. Baunei ne fece parte sino all'istituzione della Provincia dell'Ogliastra a partire dal 2005.



THE DOCUMENTATION CENTRE

Memories of an ancient community

The Documentation Centre of the Municipality of Baunei is the cultural, historical and tourist display of the village. Located in the centre of the village – at number 163/165 of Via Orientale Sarda – and surrounded by the picturesque stone houses and narrow alleys of the old town, the Centre/Museum is arranged inside a historical palace made of stone, representing a typical example of local architecture. It hosts images, objects and portrayals of local history, culture, and traditions, symbiotically connecting life, play, work, and environment. The Centre is arranged on three levels and nine rooms. Each floor hosts themed rooms where visitors can watch and study the local traditions and history, as well as admire the wonderful images of a pristine territory.

HISTORY OF THE VILLAGE

An ancient history, a tale of land and stones

From the limestone rocks of Supramonte to the sheer cliffs on the sea, from the reef hiding and preserving marvellous coves to the stretches of white rock that host century-old and pristine forests, up to the small stones skilfully worked by men to build houses and sheepfolds. Baunei has stones in its name, too. The name apparently comes from the Greek "Bainos", meaning "kiln", and history confirms that the people of Baunei used to kiln limestone to make lime, using so-called "as forreddas" (the kilns, in the local language). Telling the story of Baunei means telling the story of its territory, from past to present, and following the footsteps of men on this rocky land, along a path related to what the land and the sea have offered them, from the ancient times to present.

Thus, this journey starts in the Neolithic age with the most ancient evidence of the presence of men in this territory, found in the cave "de su marinaiu". The name Baunei appears in a documented way for the first time in 1313, in the list of villas in the district (curatoria) of Ogliastro, Quirra, Sarrabus and Colostrai.

Over the following centuries, the village extended its boundaries by annexing the territories of the villages of Osono and Eltili, which then became totally depopulated. In 1806, the province of Nuoro was established, including Baunei up to the establishment of the province of Ogliastro in 2005.

LE CENTRE DE DOCUMENTATION

Mémoire d'une communauté ancienne

Le Centre de Documentation de la Municipalité de Baunei est la vitrine culturelle, historique et touristique de la ville. Situé au centre de l'agglomération urbaine, le long de la rue Via Orientale Sarda, au numéro 163/165 et entouré des maisons pittoresques en pierre et des ruelles du centre historique, le Centre/Musée est organisé dans un palais historique bâti en pierre selon les traditions de cette ville de montagne. À l'intérieur, sont exposés images, objets et représentations de l'histoire, de la culture et des traditions locales, dans une symbiose de vie, jeu, travail et environnement. Le Centre est divisé en trois niveaux et neuf salles. À chaque étage on trouve des salles thématiques où les visiteurs peuvent observer et étudier les traditions et l'histoire de ce lieu, au-delà de l'admiration des images merveilleuses d'un territoire intact.

L'HISTOIRE DE LA VILLE

Une histoire ancienne, un récit de terre et de pierre.

Des roches calcaires du Supramonte aux falaises à pic sur la mer, des rochers qui cachent et conservent les petites baies splendides, aux étendues de roche blanche qui accueillent des bois séculaires et intacts jusqu'aux petites pierres savamment travaillées par l'homme pour construire ses maisons et bergeries. Baunei veut dire pierre aussi dans son nom, dont l'origine devrait être du grec « Bainos », qui veut dire « four », et l'histoire récente nous confirme qu'à Baunei il y avait des fours pour cuire la roche calcaire pour en faire la chaux, à l'intérieur des « as forreddas », les fours. Raconter de Baunei signifie raconter son territoire, du passé au présent, et suivre les traces de l'homme sur la terre rocheuse, dans un parcours lié à ce que la terre et la mer lui ont offert, depuis les temps anciens jusqu'à aujourd'hui.

Ce voyage commence ainsi dans l'époque néolithique à laquelle remontent les plus anciens témoignages de la présence de l'homme dans ce territoire, qui ont été retrouvés dans la grotte de « su marinaiu ». La première fois que le nom Baunei apparaît de manière documentée remonte à 1313 dans la liste des villes de la curatoria (territoire) d'Ogliastro, Quirra, Sarrabus et Colostrai.

Pendant les siècles suivants, la ville élargit ses frontières avec l'incorporation des territoires des villages d'Osono et Eltili, qui se sont entièrement dépeuplés par la suite. En 1806, la province de Nuoro fut constituée. Baunei en a fait partie jusqu'à la création de la Province de l'Ogliastro en 2005.

DAS DOKUMENTATIONSZENTRUM

Das Gedächtnis einer antiken Gemeinschaft

Das Dokumentationszentrum von Baunei ist der kulturelle, geschichtliche und touristische Schaukasten der Stadt und befindet sich im Stadtzentrum, an der Via Orientale Sarda Nr. 163/165, inmitten der malerischen Steinhäuser und engen Gassen des historischen Ortskerns. Eingerichtet wurde das Zentrum/Museum in einem historischen Steingebäude, das nach den Traditionen des Gebirgsortes errichtet wurde. Hier werden Bilder, Gegenstände und Darstellungen der Geschichte, der Kultur und der lokalen Traditionen ausgestellt, in einer Symbiose aus täglichem Leben, Spiel, Arbeit und Umwelt. Das Zentrum ist auf drei Etagen mit insgesamt neun Räumen verteilt. Auf jedem Stockwerk befinden sich thematisch ausgerichtete Räume, in denen der Besucher sich mit den Traditionen und der Geschichte des Ortes beschäftigen und die herrlichen Bilder eines noch unberührten Gebiets bewundern kann.

DIE GESCHICHTE DES ORTES

Eine antike Geschichte, eine Erzählung aus Stein und Erde

Vom Kalkgebirge des Supramonte zu den über dem Meer aufragenden Kliffen, die die wunderschönen "Cale", kleine, von Steinwänden umgebene Strandbuchten, verstecken, über die sich ausdehnende Flächen aus weißem Fels, die in Jahrhunderte alte, unberührte Wälder übergehen und letztendlich zu den kleinen, vom Menschen sorgfältig zu Häusern und Schafställen verarbeiteten Steinen. Baunei ist auch im Namen "aus Stein". Es wird angenommen, dass er aus dem Griechischen abgeleitet wird, aus "Bainos", was "Brennofen" bedeutet, so haben neueste Untersuchungen gezeigt, dass in Baunei das kalkhaltige Gestein in "as forreddas" (Öfen) gekocht wurde, um daraus Kalk zu gewinnen. Will man etwas über Baunei erzählen, muss man beim Territorium beginnen, von der Vergangenheit bis in die Gegenwart und dabei den Spuren des Menschen auf dem steinigem Boden folgen, über eine von dem gekennzeichneten Strecke, was Boden und Meer dem Menschen hier geboten haben, von der Antike bis heute. Die Reise beginnt im Neolithikum, auf das die ältesten Zeugen menschlicher Besiedelung in diesem Gebiet zurückgehen, die in der Grotte "de su marinaiu" entdeckt wurden. Der Name Baunei wird das erste mal schriftlich 1313 dokumentiert, in der Auflistung der Villen der „Curatoria“, von Ogliastro, Quirra, Sarrabus und Colostrai. „Curatoria“ bezeichnet ein mittelalterliches Verwaltungsgebiet auf Sardinien. In den folgenden Jahrhunderten weitete der Ort seine Grenzen aus, bis er die Dörfer Osono und Eltili umfasste, die später ganz aufgegeben wurden. 1806 wurde dann die Provinz Nuoro gegründet, zu der Baunei bis zur Einsetzung der Provinz Ogliastro 2005 gehörte.

EL CENTRO DE DOCUMENTACIÓN

Memoria de una antigua comunidad

El Centro de Documentación del Ayuntamiento de Baunei es el sitio cultural, histórico y turístico del territorio. Situado en el centro del poblado, a lo largo de la calle Oriental sarda, al número 163/165, rodeado por sugestivas casas de piedra y por estrechas veredas del casco antiguo, el Centro/Museo expone sus obras en el interior de un palacio histórico, construido en piedra según la tradición del centro montano. En su interior se encuentran imágenes, objetos y representaciones de la Historia, de la cultura y de las tradiciones locales, en una simbiosis de vida, juego, trabajo y entorno. El centro está subdividido en tres niveles y nueve salas. Cada piso hospeda locales temáticos en los que el visitante puede observar y estudiar las tradiciones y la historia del lugar, además de admirar las estupendas imágenes de un territorio incontaminado.

LA HISTORIA DEL TERRITORIO

Una historia antigua, un cuento de orígenes y piedra

De las rocas calcáreas del Supramonte a los acantilados a pico sobre el mar, de los escollos que esconden y conservan las espléndidas calas a las extensiones de blanca roca que acogen bosques seculares e incontaminados, hasta las pequeñas piedras sabiamente trabajadas por el hombre para construir casas y rediles. Baunei también es piedra en el nombre. Se piensa traiga origen del griego "Bainos", que significa "horno", y la historia reciente nos confirma como en Baunei se usara cocer la roca calcárea para obtener cal, en el interior de "as forreddas" (los hornos). Contar Baunei significa hablar del territorio, del pasado y del presente, seguir las huellas del hombre sobre la tierra rocosa, a lo largo de un recorrido que está ligado a lo que tierra y mar le han ofrecido, desde la antigüedad hasta nuestros días. Este viaje empieza en la época neolítica a la que remontan los más antiguos testimonios de la presencia del hombre en este territorio, hallados en la gruta "de su marinaiu". La primera vez que aparece el nombre Baunei de modo documentado remonta al 1313 en la lista de las villas de la curatoria (territorio) de Ogliastro, Quirra, Sarrabus y Colostrai. El poblado en los sucesivos siglos amplió sus fronteras con la incorporación de los territorios de las aldeas de Osono y Eltili, para luego despoblarse completamente. En 1806 fue fundada la provincia de Nuoro. Baunei hizo parte de esta última hasta a la institución de la Provincia del Ogliastro a partir de 2005.

BAUNEI

Il Paese di Pietra

Oggi Baunei conserva intatti il valore e la bellezza del suo abitato storico. Sorge sul costone pendente dell'altopiano carsico dal quale osserva l'ampia vallata che termina sulle spiagge del Golfo di Arbatax. La Via Orientale, che attraversa e taglia in due il paese, è un susseguirsi di bianche case di pietra. Cantoni in pietra calcarea, dello stesso colore delle montagne che sovrastano il paese, faticosamente posizionate a vista l'una sull'altra, sono la prima chiara testimonianza della storia del paese e della sua architettura tradizionale. Come la chiesa di San Nicola di Bari, patrono del paese, molto probabilmente edificata nel XVII secolo sulle rovine di una cappella che sorgeva al centro di un cimitero. La struttura originaria in stile settecentesco è stata modificata negli anni '60 con ampliamenti che hanno reso l'edificio più adatto a contenere un maggior numero di fedeli mantenendo però intatta la sua particolare bellezza.

Lungo i viottoli che si diramano, spesso ripidi, tra archi in pietra e viste mozzafiato, piccole botteghe artigiane producono tessuti, coltelli, tappeti, manufatti artigianali e particolari prodotti gastronomici, lavorando le materie prime con maestria ed esperienza, frutto di saperi antichi tramandati da generazioni. Poco più di 3.800 abitanti popolano il paese e la sua frazione di Santa Maria Navarrese. Una comunità unita nella continua riscoperta delle tradizioni, pronta ad affrontare le nuove sfide e possibilità che offre il turismo ma sempre gelosamente attenta alla tutela e al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali e paesaggistiche del proprio territorio.



BAUNEI

The Stone Village

Today, Baunei still features the beauty and value of its old centre. It stands on the sloping ridge of the karst plateau, overlooking the large valley that ends on the shores of the Arbatax Gulf. The Via Orientale, crossing and cutting the village in two, features several white houses made of stone. The districts of limestone rocks – having the same colour as the mountains towering above the village and laboriously placed one on another – are the first clear evidence of the village history and its traditional architecture. As the Church of San Nicola di Bari – patron saint of the village – which was probably built in the 17th century on the ruins of a chapel that stood in the middle of a cemetery. The original 18th century structure was modified during the 1960s, making extensions aimed to host more worshippers but still preserving its peculiar beauty.

Along the often steep lanes that run among stone arches and breathtaking views, there are small artisan shops producing fabrics, knives, carpets, hand-made artefacts and typical food products, working the raw materials with expertise and mastery, still using ancient knowledge handed down from generation to generation. The village and the hamlet of Santa Maria Navarrese feature about 3,800 inhabitants. A close community committed to constantly reviving old traditions, ready to face new challenges and the opportunities offered by tourism, but also very committed to protecting and respecting the environment and the natural and landscape resources of its territory.

BAUNEI

La Ville en Pierre

Actuellement Baunei conserve intactes la valeur et la beauté de son centre habité historique. Il se dresse sur l'arête penchée du haut plateau karstique duquel la ville observe la vallée vaste qui descend jusqu'aux plages du Golfe d'Arbatax. La Via Orientale, qui traverse et coupe en deux la ville, est une succession de maisons blanches en pierre. Les coins des bâtiments en pierre calcaire, de la même couleur des montagnes qui dominent la ville, placés péniblement l'un sur l'autre, sont le premier témoignage clair de l'histoire de la ville et de son architecture traditionnelle. Comme l'église de Saint Nicola di Bari, le patron de la ville, probablement bâtie pendant le 17^e siècle sur les ruines d'une chapelle qui se dressait au milieu d'un cimetière. La structure originale en style du dix-huitième siècle a été modifiée pendant les années 1960 avec des agrandissements grâce auxquels le bâtiment peut mieux accueillir un nombre plus important de fidèles, en maintenant cependant intacte sa beauté spéciale.

Suivant les ruelles qui se ramifient, souvent raides, parmi des arcs en pierre et des vues merveilleuses, de petites boutiques artisanales produisent leurs tissus, couteaux, tapis, objets artisanaux et des produits gastronomiques spéciaux, en travaillant les matières premières avec la maîtrise et l'expérience qui sont le résultat de connaissances anciennes transmises d'une génération à l'autre. La ville et son petit village de Santa Maria Navarrese ont une population de plus de 3.800 habitants : une communauté unie dans la redécouverte continue des traditions, prête à faire face aux nouveaux défis et possibilités offerts par le tourisme, mais toujours avec une attention particulière à la protection et au respect de l'environnement et des ressources naturelles et paysagères de son territoire.

BAUNEI

Die steinerne Stadt

Baunei bewahrt heute noch den Wert und die Schönheit seines geschichtlichen Ortskerns. Die Stadt steht auf den Hängen der Karst-Hochebene, von der aus man das breite Tal überblicken kann, das bis zu den Stränden des Golfs von Arbatax reicht. An der Via Orientale, die durch den Ort führt und ihn zweiteilt, stehen die weißen Steinhäuser eins nach dem anderen. „Cantoni“, Winkelsteine aus Kalkstein, in derselben Farbe der den Ort umgebenden Berge, mühsam aufeinandergestapelt, sind die ersten deutlichen Zeugen der Geschichte des Ortes und seiner traditionellen Architektur. Wie die Kirche von San Nicola di Bari, des Schutzpatrons des Ortes, die höchstwahrscheinlich im 17. Jahrhundert auf den Ruinen einer Kapelle errichtet wurde, die mitten in einem Friedhof stand. Die Originalstruktur im Stil des 18. Jahrhunderts wurde in den Sechziger Jahren verändert, um mehr Raum für die Gläubigen zu finden, wovon ihre besondere Schönheit aber unberührt geblieben ist.

Längs der häufig steilen Gassen, die sich vorbei an atemberaubenden Panoramen zwischen den Steinbögen durchschlängeln, stehen kleine Werkstätten, in denen Stoffe, Messer, Teppiche, andere Handwerks- und Lebensmittelprodukte hergestellt und verkauft werden. Hier werden Rohstoffe mit meisterhaftem Geschick und Erfahrung verarbeitet, das Ergebnis über Generationen hinweg vererbten Wissens. Wenig mehr als 3.800 Einwohner bevölkern den Ort und das Viertel Santa Maria Navarrese. Eine durch die ständige Neuentdeckung der Traditionen verbundene Gemeinschaft, die bereit ist die neuen Herausforderungen und Chancen anzunehmen, die der Tourismus bietet, aber auch sorgsam darauf bedacht, Umwelt, natürliche Ressourcen und Landschaft ihres Gebiets zu schützen.

BAUNEI

El Pueblo de Piedra

Hoy Baunei conserva intacto el valor y la belleza de su poblado histórico. Surge sobre la cresta inclinada del altiplano cársico desde el que se observa el amplio valle que acaba sobre las playas del Golfo de Arbatax. La calle Oriental, que atraviesa y corta en dos el poblado, es un subseguirse de blancas casas de piedra. Rincones de piedra calcárea, del mismo color de las montañas que dominan el pueblo y fatigosamente colocadas a vista una sobre otra, son el primer claro testimonio de la historia del pueblo y de su arquitectura tradicional. Como la iglesia de San Nicola de Bari, patrón de la ciudad, muy probablemente construida en el siglo XVII sobre las ruinas de una capilla que existía en el centro de un cementerio. La estructura originaria en estilo dieciochesco ha sido modificada en los años 60 con ampliaciones que han permitido que el edificio sea apto a contener un mayor número de fieles, pero manteniendo intacta su particular belleza.

A lo largo de las veredas que se ramifican empinadas, entre arcos de piedra y panoramas impresionantes, pequeños talleres artesanos producen tejidos, cuchillos, alfombras, manufacturados artesanales y particulares productos gastronómicos, trabajando las materias primas con maestría y experiencia, fruto de saberes antiguos transmitidos a lo largo de generaciones. Algo más de 3.800 habitantes pueblan el territorio y su aldea de Santa Maria Navarrese. Una comunidad unida en el continuo redescubrimiento de las tradiciones, capacitada para afrontar los nuevos desafíos y posibilidades que ofrece el turismo, pero al mismo tiempo celosamente cuidados de la tutela y del respeto del medio ambiente y de los recursos naturales y paisajísticos del propio territorio.

SANTA MARIA NAVARRESE

Una perla del presente, tra storia e leggenda

Nella storia delle genti Sarde, il mare e la costa, rappresentavano aree pericolose, indifese e spesso insalubri. Così, questa perla incastonata in una verde vallata ricca di olivi, olivastri, carrubi e di una folta macchia mediterranea, per secoli, è stata frequentata dai baunesi solo in occasione della festa di Santa Maria, il 15 Agosto, e non divenne mai dimora stabile, fino al dopoguerra.

La frazione prende il nome dalla Chiesa fatta edificare nel 1052 dalla Principessa di Navarra, figlia del Re Garcia Sanchez V, probabilmente scacciata o fuggita dalla corte paterna che volle ringraziare la Madonna per essere scampata ad un naufragio nei pressi dei temutissimi "Monti Insani", ora Monte Santo. Storia e leggenda si annodano nelle diverse versioni popolari che ricamano sui motivi della fuga e sui particolari del naufragio, fino a far ripartire la principessa ed il suo seguito verso la penisola del Sinis.

Oggi Santa Maria Navarrese è centro turistico costiero tra i più amati e conosciuti in Ogliastra e in Sardegna. Approdo e porta d'accesso alla costa di Baunei, 40 chilometri di costa tra i più belli d'Italia, Santa Maria Navarrese con il suo porticciolo turistico è un gioiello incastonato nella montagna che lo sovrasta imponente.



SANTA MARIA NAVARRESE

*A pearl of the present,
between history and legend*

In the history of Sardinian population, the sea and the shores used to represent dangerous, unprotected and often unhealthy areas. Thus, for many centuries, this pearl set in a green valley rich in olive trees, oleasters, carob trees, and a lush Mediterranean maquis, has been populated by the people of Baunei only during the Saint Mary's festival – on 15th August – and never became a regular settlement until after WWII.

The hamlet was named after the Church built in 1052 by the Princess of Navarra, daughter of King Garcia Sanchez V; she was probably banished or escaped from her father's court and wanted to thank the Madonna for surviving a shipwreck near the dreadful "Monti Isani", now known as Monte Santo. History and legend intertwine in the various popular versions of this story, embroidering on the reasons for her escape and on the details of the shipwreck, up to saying that the princess and her followers set off towards the Sinis peninsula.

Today, Santa Maria Navarrese is one of the most appreciated and well-known coastal tourist destinations of Baunei, featuring a 40-km coast that is considered among the most beautiful coastal landscapes in Italy. With its small marina, Santa Maria Navarrese is a gem set in the mountain that imposingly towers above it.

SANTA MARIA NAVARRESE

Une perle du présent, entre l'histoire et la légende

Dans l'histoire des gens de Sardaigne, la mer et la côte représentaient des zones dangereuses, sans défense et souvent insalubres. Ainsi cette perle enchâssée dans une vallée verte d'oliviers, olivâtres, caroubiers et une garrigue touffue, n'a été fréquentée pendant des siècles par les habitants de Baunei qu'à l'occasion de la fête de Sainte Marie, le 15 août, et le village n'était jamais habité de manière stable jusqu'à la période après la deuxième guerre mondiale.

Il prend le nom de l'Église bâtie en 1052 par la Princesse de Navarre, fille du Roi Garcia Sanchez V qui fut probablement chassée ou qui s'enfuit de la cour de son père et qui voulut remercier la Sainte Vierge pour avoir évité un naufrage pas loin des redoutables « Monti Insani » (les monts risqués) qui s'appellent maintenant Monte Santo (le mont saint). L'histoire et la légende s'emmêlent dans les différentes versions populaires qui brodent sur les raisons de la fuite et les détails du naufrage jusqu'à faire même repartir la princesse et sa suite vers la péninsule du Sinis.

Santa Maria Navarrese est devenue actuellement un centre touristique côtier parmi le plus appréciés et connus en Ogliastra et en Sardaigne. Santa Maria Navarrese est un abordage et une porte d'accès à la côte de Baunei, 40 kilomètres de côte parmi les plus beaux en Italie ; avec son petit port touristique, le village est un bijou enchâssé dans la montagne qui le domine.

SANTA MARIA NAVARRESE

*Eine Perle der Gegenwart,
zwischen Geschichte und Legende*

In der Geschichte der Sarden sind Meer und Küste stets gefährlich, unverteidigt und häufig ungesund gewesen. Deshalb wurde diese von einem grünen, mit Oliven- und Johanniskrotbäumen und einer dichten Mittelmeervegetation bestandenen Tal eingefasste Perle jahrhundertlang nur anlässlich der Festlichkeiten der Santa Maria am 15. August von den Bewohnern Bauneis besucht und bis zur Nachkriegszeit nie ständig bewohnt.

Das Viertel bekam seinen Namen durch die 1052 von der Prinzessin von Navarra, der Tochter von König Garcia Sanchez V, erbauten Kirche; wahrscheinlich floh die Prinzessin vom väterlichen Hof oder wurde fortgejagt, jedenfalls wollte sie der Madonna dafür danken einen Schiffbruch in der Nähe der gefürchteten "Monti Insani", heute „Monte Santo“, überlebt zu haben. Geschichte und Legende verflochten sich zu verschiedenen volkstümlichen Versionen, die frei Gründe der Flucht und Details des Schiffbruches erfinden, eine will es, dass Prinzessin und Gefolge weiter zur Halbinsel von Sinis reisten.

Heute ist Santa Maria Navarrese eines der beliebtesten und bekanntesten Küstenzentren für den Tourismus in Ogliastra und ganz Sardinien. Anlegeplatz und Zugangstor zur Küste von Baunei – ein 40 Kilometer langer Küstenstreifen, der zu den schönsten Italiens gehört. Santa Maria Navarrese ist mit dem dazugehörigen Freizeithafen ein Juwel, das von dem umstehenden Gebirge eingefasst wird.

SANTA MARIA NAVARRESE

Una perla del presente, entre historia y leyenda

En la historia de las poblaciones sardas, el mar y la costa a menudo representaron áreas peligrosas, indefensas y a menudo insalubres. Así esta perla engastada en un verde valle, rico en olivos, acebuches, algarrobos y una espesa flora mediterránea, por siglos ha sido frecuentada por los nativos de Baunei sólo en ocasión de la fiesta de Santa Maria, el 15 de agosto, y nunca fue morada estable, hasta la posguerra.

La Aldea toma el nombre de la Iglesia hecha edificar en el 1052 por petición de la Princesa de Navarra, hija del Rey Garcia Sánchez V, que probablemente había huido o había sido expulsada de la corte paterna y que quiso dar gracias a la Virgen por haberse salvado en un naufragio en las cercanías de los temidos "Monti Insani", actualmente Monte Santo. Historia y leyenda se enlazan en las muchas versiones populares que se tejen sobre los motivos de la fuga y sobre los detalles del naufragio, hasta que la princesa y su séquito toman rumbo hacia la península del Sinis.

Hoy en día, Santa Maria Navarrese es un centro turístico costero entre los más solicitados y conocidos en Ogliastra y en Cerdeña. Arribada y puerta de acceso a la costa de Baunei, con 40 kilómetros de costa entre los más hermosos de Italia, Santa Maria Navarrese con su dársena turística es una joya engastada en la imponente montaña que la domina.

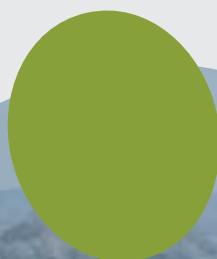
BAUNEI E IL SUPRAMONTE

Guardi sotto e ... vedi il mare

Non esiste altro luogo in Sardegna dove si può passeggiare lungo sentieri di pietra osservando il mare a pochi metri di distanza e dall'alto, lungo valloni e strapiombi mozzafiato. Il colore dominante è il verde ombroso dei folti boschi di leccio e ginepro che lentamente sfuma verso una tonalità raggianti, più luminosa, tipica dei boschi di ontano e bagolaro che ricoprono le valli in prossimità del mare. Un mare azzurro e verde, di colori intensi, fa da sfondo al bianco delle Montagne carsiche del Supramonte.

Un paesaggio che disorienta, che confonde, aspro e selvaggio nei suoi sentieri tortuosi, percorsi da mufloni e cinghiali e sorvolati da aquile reali e falchi pellegrini che osservano dall'alto il volteggiare del gabbiano corso sulle spiagge nascoste. La montagna sfuma nella pianura ed il mare compare all'improvviso tra le strette gole disegnate da antichi corsi d'acqua. Dal punto di vista paesaggistico e naturalistico, il territorio è caratterizzato dalle sue valli carsiche, dall'altopiano basaltico di Golgo con "Su Sterru", la voragine più profonda d'Europa (sprofonda verticalmente per 270 metri nel sottosuolo), e dall'altopiano carsico di "Margine".

Il colore dominante è sempre il bianco delle rocce calcaree che sfuma nel grigio luminoso delle falesie bagnate dal mare. Quasi in mezzo ad un altopiano basaltico si erge la chiesa di San Pietro di Golgo, bianca anch'essa, e circondata da "us istaulus", le casupole che accolgono le famiglie del paese nei giorni di festa.



BAUNEI E THE SUPRAMONTE

Look down and... you'll see the sea

There is no other place in Sardinia where you can walk along stone paths while looking down to the sea at a very short distance, going along breathtaking gorges and cliffs. The main colour is the shady green of the thick holm-oak and juniper groves, gradually toning down to a brighter shade that is typical of the alder and nettle-tree groves that populate the valleys near the sea. A vivid green and blue sea is the backdrop for the white karst mountains of the Supramonte range.

A bewildering and puzzling landscape; harsh and wild, with its winding paths populated by wild boars and mouflons and overflowed by golden eagles and peregrine falcons, watching Audouin's gulls circling above the hidden beaches. The mountain slopes down to the plain and the sea suddenly appears between the narrow gorges created by ancient waterways. From a landscape and naturalistic point of view, The territory is characterized by its karst valleys, the Golgo basaltic plateau with "Su Sterru" – the deepest pit in Europe, going 270 metres underground – and the karst plateau of "Margine".

The main colour is limestone rocks white, toning down to the bright grey of the sea-washed cliffs. Almost in the middle of a basaltic plateau stands the Church of San Pietro di Golgo, which is also white and surrounded by "us istaulus", the small huts that host local families during the holidays.

BAUNEI ET LE SUPRAMONTE

On regarde en bas et... on voit la mer

Il n'y a pas un autre endroit en Sardaigne où l'on peut se promener dans des sentiers de pierre et regarder la mer à quelques mètres de distance et d'en haut, suivant des ravins et des falaises en surplomb merveilleux. La couleur dominante est le vert ombragé des bois touffus de chêne vert et genévrier qui nuance doucement vers une tonalité rayonnante, plus lumineuse, typique des forêts d'aulne et micocoulier qui recouvrent les vallées à proximité de la mer. La mer bleue et verte est le fond du blanc des Montagnes karstiques du Supramonte.

Ce paysage désorienté, confond, âpre et sauvage dans ses sentiers tortueux, parcourus par les mouflons et les sangliers, et survolé par les aigles royaux et les faucons pèlerins qui observent d'en haut le vol tournoyant du goéland d'Audouin sur les plages cachées. La montagne nuance dans la plaine et la mer apparaît soudainement entre les gorges étroites façonnées par des cours d'eau anciens. Du point de vue du paysage et l'environnement naturel, le territoire est caractérisé par ses vallées karstiques, le haut plateau basaltique de Golgo avec « Su Sterru », le gouffre le plus profond de l'Europe qui descend en précipice verticalement pour 270 mètres dans le sous-sol, et du haut plateau karstique de « Margine ».

La couleur dominante est toujours le blanc des roches calcaires, qui nuance dans le gris lumineux des falaises marines. Presque au milieu d'un haut plateau basaltique, se dresse l'église de Saint Pietro di Golgo, blanche elle aussi, qui est entourée de « us istaulus », les masures qui accueillent les familles du village pendant les jours de fête.

BAUNEI UND DIE SUPRAMONTE

Ein Blick nach unten... auf das Meer

In ganz Sardinien gibt es keinen anderen Ort, an dem man von Steinpfaden aus auf das nur wenige Meter entfernte Meer blicken kann, auf lange Täler und atemberaubende Kliffs. Hier dominiert das schattige Grün der dichten Wälder aus Steineiche und Wacholderbüschen, das dann langsam in die strahlendere, für Erlen- und Bagolaro- oder Zürgelbaum-Wälder typische Tönung übergeht, in nah am Meer liegenden Tälern. Das hellblaue und grüne Meer, bietet mit seinen intensiven Farben einen schönen Hintergrund für das Weiß des Karstgesteins der Supramonte.

Eine verwirrende Landschaft, in der man sich verlieren kann, rau und wild, mit gewundenen, von Mufflons und Wildschweinen gezogenen Pfaden, über die Königsadler und Wanderfalken kreisen, die von oben den Flug der korsischen Möwe über den versteckten Stränden beobachten. Das Gebirge geht langsam in Ebene über und das Meer erscheint plötzlich zwischen den von antiken Wasserläufen gezogenen Schluchten. Landschaft und Natur sind in diesem Gebiet von den Karsttälern gezeichnet, von der Basalthochebene von Golgo mit "Su Sterru", dem tiefsten Erdloch Europas (es reicht vertikal über 270 Meter in den Boden), und von der Karsthochebene von "Margine".

Überall dominiert das Weiß des Kalkgesteins, das in das leuchtende Grau der vom Meer benetzten Kliffe übergeht. Praktisch inmitten einer Basalthochebene steht die ebenfalls weiße Kirche San Pietro di Golgo, umgeben von "us istaulus", den Hütten, in denen sich die Familien des Ortes während der Festtage aufhalten.

BAUNEI Y EL SUPRAMONTE

Miras hacia abajo y... ves el mar

No existe otro lugar en Cerdeña donde se puede pasear a lo largo de senderos de piedra observando el mar a pocos metros de distancia y desde lo alto, a lo largo de valles y precipicios que dejan sin aliento. El color que domina es el verde sombreado por los espesos bosques de encinas y enebro que lentamente se matizan en una tonalidad radiante, más luminosa, típica de los bosques de alisos y almezos que cubren los valles en proximidad del mar. Un mar azul y verde, de colores intensos que hace de marco al blanco de las Montañas cársicas del Supramonte.

Un paisaje que desorienta, que confunde, áspero y salvaje en sus senderos tortuosos, recorridos por muflones y jabalíes, águilas reales y halcones peregrinos que sobrevuelan y observan desde lo alto el revolotear de la gaviota corsa sobre las playas escondidas. La montaña degrada en la llanura y el mar aparece de repente entre las estrechas cañadas dibujadas por antiguos cursos de agua. Desde un punto de vista paisajístico y naturalista, el territorio se caracteriza por sus valles cársicos, por su altiplano basáltico de Golgo con "Su Sterru", el abismo más profundo de Europa, (que precipita verticalmente por 270 metros en el subsuelo), y por del altiplano cársico de "Margine".

El color predominante siempre es el blanco de las rocas calcáreas, que degrada en el gris luminoso de los acantilados lamidos por el mar. Casi en medio a un altiplano basáltico, se erige la iglesia de San Pietro di Golgo, blanca y circundada por "us istaulus", las casitas que acogen las familias del pueblo durante los días de fiesta.

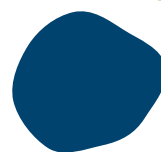
LE CALE E IL GOLFO DI OROSEI

L'azzurro silenzio di una natura incontaminata

Quasi inaccessibili via terra, se non con lunghe passeggiate tra canyon scolpiti in costoni rocciosi, alti fino a centinaia di metri e ammantati da fitte foreste, la gran parte delle cale si raggiunge via mare. La natura si è sbizzarrita e si diverte a sbalordire l'uomo con scenari irreali che provocano sensazioni contrastanti, in sequenza alternata, tali da esaltare la paura e, subito dopo, glorificare lo stupore.

Partendo dal Golfo di Santa Maria Navarrese per arrivare a Cala Luna è un susseguirsi di alte rocce calcaree che formano una costa strapiombante su acque profonde nella quale si scoprono grotte e codule (canyon) che arrivano fino al mare aprendosi in stupende cale di sabbia bianchissima. Si parte da Pedra Longa, con un lungo ed appuntito scoglio l'Agugliastra, monumento naturale sardo che si erge maestoso sul mare. A nord le falesie di Punta Giradili e Monte Ginnirco incombono maestose sulle scarpate di Forrola e di Loppodine, accompagnando lo sguardo incredulo fino alla Grotta dei Colombi. Dopo Capo di Monte Santo quasi inaccessibile dal mare tranne che in due piccoli approdi troviamo Portu Pedrosu e Portu Quau.

Cala Goloritzè è un monumento naturale per la sua bellezza e l'integrità ambientale, oltre che per lo splendido arco sul mare e la maestosa Aguglia Punta Caroddi, un monolite calcareo sveltante sulla baia. La spiaggia dei gabbiani è una baia caratterizzata da bianchissimi sassolini e accompagna lo sguardo fino a Spuligidene (Cala Mariolu), un'insenatura immersa nella profumata e verdissima macchia mediterranea. La costa del Bue Marino termina a nord con Cala Biriola, una piccola baia impreziosita da un archetto di arenaria. Portu Sisine, unico approdo della costa, è una splendida cala punto di confluenza e arrivo delle codule e dei baccus che partono da Genna Selole e da Margine. Infine Cala Luna, sovrastata da alte bianche rocce calcaree e circondata da oleandri, è da molti ritenuta la spiaggia più bella del Golfo di Orosei. Qui, un caratteristico laghetto d'acqua dolce, alimentato da un ruscello che giunge dalla Codula, è separato dal mare da una duna di sabbia dorata.



THE COVES AND THE OROSEI GULF

The silent blue of a pristine nature

Almost inaccessible by land – unless going for long walks between canyon carved in rocky ridges, hundreds of metres high and covered by thick forests – most of the coves can be reached by sea. Nature went to great lengths to amaze people with incredible landscapes that give mixed feelings, causing fear at first and then exalting amazement.

Starting from the Gulf of Santa Maria Navarrese to reach Cala Luna, there is a series of high limestone rocks that create a overhanging coast on deep water, with caves and canyons that get to the sea by opening up into marvellous coves with pure white sand. Start from Pedra Longa, with a long and sharp rock called Agugliastra, a Sardinian natural monument imposingly standing on the sea. To the north, the cliffs of Punta Giradili and Monte Ginnirco solemnly overlook the slopes of Forrola and Loppodine, leading the bewildered gaze to the Grotta dei Colombi [Doves' Grotto]. After Capo di Monte Santo – nearly inaccessible by sea apart from two small berths – we find Portu Pedrosu and Portu Quau.

Cala Goloritzè is a natural monument for its beauty and environmental purity, as well as for its magnificent arch on the sea and the imposing Aguglia Punta Caroddi, a limestone monolith towering over the bay. The gulls' beach is a bay featuring extremely white shingle, leading the gaze to Spuligidene (Cala Mariolu), an inlet covered by the extremely perfumed and green Mediterranean maquis. The Bue Marino (Sea Ox) coast ends up north with Cala Biriola, a small bay enhanced by a small sandstone arch. Portu Sisine, the only landing place on this coast, is a fabulous cove where all the codule and baccus (water streams) originating from Genna Selole and Margine meet and flow into the sea. Finally, Cala Luna, overlooked by high limestone rocks and surrounded by oleanders, is generally considered the finest beach in the Gulf of Orosei. Here, a golden sand dune separates a picturesque fresh-water lake – fed by a stream coming from a canyon – from the sea.

LES PETITES BAIES ET LE GOLFE D'OROSEI

Le silence bleu d'une nature intacte

On peut avoir accès à la plupart des petites baies de la mer, car elles sont presque inaccessibles de la terre, sauf après de longues promenades dans les canyons gravés en côtes rocheuses, jusqu'à des centaines de mètres de haut et couverts par des forêts touffues. La nature s'est amusée à stupéfier l'homme avec des décors irréels qui provoquent des sensations contrastantes, en séquence alternée, et qui exaltent la peur et, tout de suite après, glorifient la stupeur.

Partant du Golfe de Santa Maria Navarrese pour arriver à Cala Luna, on voit une succession de hautes roches calcaires qui forment une côte en surplomb sur la mer profonde, où l'on découvre des grottes et codule (canyons) qui arrivent jusqu'à la mer, s'ouvrant dans de petites baies splendides de sable blanc. On part de Pedra Longa, avec son rocher long et pointu, l'Agugliastra, un monument naturel sarde qui se dresse majestueux sur la mer. Au nord les falaises de Punta Giradili et Monte Ginnirco s'élèvent majestueuses sur les talus de Forrola et de Loppodine, accompagnant le regard incrédule jusqu'à la Grotte des Pigeons. Tout de suite après, Capo Monte Santo presque inaccessible de la mer sauf deux petits abordages, on trouve Portu Pedrosu et Portu Quau.

Cala Goloritzè est un monument naturel pour sa beauté et l'intégrité du milieu, outre à l'arc magnifique sur la mer et la majestueuse Aiguille Punta Caroddi, un monolithe calcaire qui se dresse sur la baie. La plage des goélands est une baie caractérisée par des gravillons blancs, qui accompagne le regard jusqu'à Spuligidene (Cala Mariolu), une anse immergée dans le maquis parfumé et vert. La côte du Bue Marino se termine au nord avec Cala Biriola, une petite baie enrichie par un petit arc de grès. Portu Sisine, un abordage unique de la côte, est une splendide petite baie et le point de confluence et arrivée des codule et des baccus qui partent de Genna Selole et de Margine. Enfin, Cala Luna est dominée par de hautes roches calcaires blanches, entourée par les oléandres, et considérée comme la plus belle plage du Golfe d'Orosei. Un petit lac caractéristique d'eau douce, qui est alimenté par un ruisseau qui vient de la Codula, est séparé de la mer par une dune de sable doré.

DIE "CALE" UND DER GOLF VON OROSEI

Die blaue Stille einer unberührten Natur

Vom Festland her praktisch unerreichbar, wenn nicht über lange Wanderungen über in die Steinrippen gehauene, bis zu hundert Meter hohe, in dichte Wälder gehüllte Canyons, gelangt man zum Großteil der Cale nur über den Meeresweg. Die Natur hat sich hier ausgetobt und erfreut sich daran den Menschen mit unreal erscheinenden Szenerien zu verblüffen, die nacheinander widersprüchliche Gefühle hervorrufen, mal bekommt man fast Angst, um unmittelbar danach die Verwunderung verherrlicht zu sehen.

Vom „Golfo di Santa Maria Navarrese“ aus erreicht man Cala Luna, hohe Kalkfelsen bilden Abhänge über tiefem Wasser, aus der Küste öffnen sich Grotten und „Codule“ (eine Art Canyon) zum Meer hin, auf wunderschöne Strandbuchten mit strahlend weißem Sand. Los geht's in Pedra Longa mit der langen, sich zuspitzenden Klippe Agugliastra, einem sardischen Naturdenkmal, das sich majestätisch über dem Meer erhebt. Im Norden hängen die Kliffs von Punta Giradili und Monte Ginnirco majestätisch über die Eskarpen von Forrola und Loppodine, der Blick kann fast ungläubig bis zur „Grotta dei Colombi“, der Grotte der Turteltauben, weiterschweifen. Nach dem auch über das Meer fast unerreichbaren Capo di Monte Santo, hier gibt es nur zwei kleine Anlagestellen, erreichen wir Portu Pedrosu und Portu Quau.

Cala Goloritzè gilt über den wunderschönen Bogen über das Meer und den majestätischen Aguglia Punta Caroddi, ein über die Baia emporragender Kalkmonolith, hinaus auch wegen ihrer Schönheit und natürlichen Unversehrtheit als Naturmonument. Der „Möwen-Strand“ liegt in einer Baia mit strahlend weißen Steinchen und führt den Blick bis zur Spuligidene (Cala Mariolu), einer Einbuchtung, die mitten in der duftenden und grünen Mittelmeer-Macchia liegt. Die Küste des „Bue Marino“ endet im Norden mit der Cala Biriola, einer kleinen Bucht, die durch einen Sandsteinbogen verschönt wird. Bei Portu Sisine, der einzigen Anlegestelle an dieser Küste, laufen die „Codule“ und „Baccus“ (Geländeformationen) zusammen, die von Genna Selole und Margine ausgehen. Zuletzt der von hohen weißen Kalksteinen umstandene und von Oleander umringte Cala Luna, den viele für den schönsten Strand des Golfo di Orosei halten. Hier trennt nur eine Sanddüne einen Süßwassersee, der durch einen von der Codula kommenden Bach gespeist wird, vom Meer.

LAS CALAS Y EL GOLFO DE OROSEI

El silencioso azul de una naturaleza incontaminada

Gran parte de las calas, casi inaccesibles por tierra a menos que se decida hacer largos paseos entre cañones esculpidos entre crestas rocosas que se elevan por centenares de metros y están cubiertos por espesas selvas, se alcanza sólo por mar. La naturaleza se deleita y se divierte en asombrar al hombre con escenarios irreales que provocan sensaciones contrastantes, en secuencia alternada, tales de exaltar el miedo y seguidamente glorificar con el asombro.

Saliendo del Golfo de Santa Maria Navarrese para llegar a Cala Luna es un subseguir de altas rocas calcáreas que forman una costa que se desploma en aguas profundas, en el que se descubren grutas y cañones que llegan hasta el mar abriéndose en estupendas calas de arena blanca. Se sale de Pedra Longa, un largo y puntiagudo escollo el Agugliastra, monumento natural sardo que se erige majestuoso sobre el mar. A Norte, el acantilado de Punta Giradili y Monte Ginnirco incumben majestuosos sobre las escarpaduras de Forrola y Loppodine, acompañando la mirada incrédula hasta la Gruta dei Colombi (gruta de palomas). Después de Capo de Monte Santo, casi inaccesible a través del mar excepto que en dos pequeñas arribadas, encontramos Portu Pedrosu y Portu Quau.

Cala Goloritzè es un monumento natural por su belleza e integridad medio ambiental, además del espléndido arco sobre el mar y de la majestuosa Aguglia Punta Caroddi, un monolite calcáreo que se recorta sobre la bahía. La playa de las gaviotas es una bahía caracterizada por blancos guijarros que acompañan la mirada hasta Spuligidene (Cala Mariolu), una caleta inmersa en la perfumada y verde flora mediterránea. La costa del Bue Marino acaba a Norte con Cala Biriola, una pequeña bahía valorizada por un pequeño arco de arenisca. Portu Sisine, único atraque de la costa, es una espléndida cala y punto de confluencia y llegada de los codule y los baccus que salen de Genna Selole y de Margine. Por fin Cala Luna, dominada por altas, blancas rocas calcáreas y rodeada por adelfas, es considerada por muchos la playa más bonita del Golfo de Orosei. Aquí encontramos un característico lago de agua dulce, alimentado por un arroyo que llega de la Codula, separado del mar por una duna de arena dorada.

BAUNEI ANTICHI MESTIERI

Saperi antichi, sapori genuini, tra presente e passato

Tessuti, tappeti ed abiti ma anche ceramiche e preziosi che assieme ai coltelli e metalli rappresentano solo una parte delle produzioni dell'artigianato locale. Tutto rigorosamente lavorato a mano utilizzando materie prime del luogo, come i tessuti di orbace e le tinture naturali, materiali non sempre ricchi, ma sicuramente impreziositi dall'arte e dal sapere delle abili mani che li producono.

Frutti della tradizione e del ricco bagaglio di saperi che donne e uomini di Baunei tramandano di padre in figlio. Saperi che si mischiano a sapori, anch'essi antichi e genuinamente prodotti da una terra non sempre generosa. Abili mani hanno conservato fino ad oggi il gusto dei prodotti di una volta, custodendone ricette e dosaggi seguendo gesti e rituali del passato. Così "su cunfettu" è ancora oggi il dolce tipico baunese offerto per tradizione in occasione dei matrimoni.

L'impasto di miele, mandorle e scorza d'arancia grattugiata viene tagliato a fette e servito su foglie d'arancio che ne esaltano il sapore e la qualità.

Il pane è di certo la pietanza che racconta e custodisce storie di vita e sacrificio. "Su Pistoccu", il pane tipico ogliastrino, è un pane secco che veniva consegnato ai pastori nelle loro lunghe assenze da casa potendo essere conservato a lungo. Ancor più povero è il pane di ghiande.

Le ghiande venivano pestate con "sa saccadda de pistare orgiu" (sacchetto di pelo di capra) e bollite in "su lappiolu de arramene", una caldaia in rame, con grande quantità di acqua, assorbita poi dall'argilla "torco" e della cenere che veniva versata a fine cottura. Il composto raffreddato andava a formare delle pagnotte. La terra, il più umile degli ingredienti, per una pietanza tanto povera quanto ricca di storia e cultura.



ANCIENT CRAFTS OF BAUNEI

Ancient knowledge, natural tastes, between present and past

Fabrics, carpets, and clothes, but also ceramics and jewels as well as knives and metals: these are just some of the local artisan products. Everything is strictly hand-made using local raw materials, such as the orbace fabrics (local hand-woven woollen fabric) and natural dyes; not always precious materials, but definitely enhanced by the craft and knowledge of the skilful hands that make them.

The results of tradition and rich knowledge handed down from generation to generation by the men and women of Baunei. Knowledge that combines with tastes, which are also ancient and naturally produced from a land that is not always generous. Skilful hands have preserved the taste of ancient products, guarding recipes and amounts and following ancient rites and gestures. Thus, "su cunfettu" is still the typical local sweet traditionally offered for weddings. The cake is made with honey, almonds and grated orange peel; it is sliced and served on orange leaves, which enhance its taste and quality.

Bread is surely the food that best represents the stories of life and sacrifice. "Su Pistoccu", the typical local bread, is a kind of dry bread that was given to shepherds when they had to stay away from home for a long time, as it could be stored for long periods. Even poorer is acorn bread. Acorns were pounded with "sa saccadda de pistare orgiu" (goat skin bag) and boiled in "su lappiolu de arramene", a copper cauldron, with a lot of water; the water was then absorbed by "torco" (clay) and ash, poured at the end of cooking. Once cooled down, this dough was moulded into loaves. Earth, the humblest of ingredients, for a very poor dish that was nonetheless rich in history and culture.

BAUNEI ANCIENS MÉTIERS

Connaissances anciennes, goûts naturels, entre présent et passé

Les tissus, tapis et vêtements, mais aussi les céramiques et bijoux, avec les couteaux et métaux, ne représentent qu'une partie des productions de l'artisanat local. Tout rigoureusement travaillé à la main, utilisant des matières premières locales, comme les tissus d'orbace et les teintures naturelles, des matériaux qui ne sont pas toujours riches, mais sûrement enrichis par l'art et les connaissances des mains adroites qui les fabriquent : les fruits de la tradition et des connaissances que les femmes et les hommes de Baunei transmettent de père en fils, des connaissances qui se mêlent aux goûts, eux aussi anciens et naturellement produits par une terre qui n'est pas toujours généreuse.

Des mains adroites ont conservé jusqu'à aujourd'hui le goût des produits d'une fois, gardant les recettes et les dosages, suivant les gestes et les rituels du passé. Ainsi « su cunfettu » est encore le gâteau typique de Baunei, offert à l'occasion des mariages selon la tradition. Le mélange de miel, amandes et écorce d'orange râpée est coupé en tranches et servi sur des feuilles d'oranger, qu'ils en exaltent le goût et la qualité.

Le pain est certainement le produit qui raconte et garde des histoires de vie et de sacrifice. « Su Pistoccu », le pain typique d'Ogliastra est un pain sec qui était remis aux bergers dans leurs longues absences de leur maison, car il pouvait être conservé pendant longtemps. Le pain de glands est encore plus pauvre. Les glands étaient hachés avec « sa saccadda de pistare orgiu » (sachet de poil de chèvre) et bouillies dans « su lappiolu de arramene », une chaudière en cuivre, avec grande quantité d'eau, absorbée par l'argile « torco » et la cendre qui était versée à la fin de la cuisson. Le mélange refroidi formait des miches. La terre, le plus pauvre des ingrédients, pour un plat pauvre mais riche en histoire et culture.

BAUNEI UND DIE ANTIKEN GEWERBE

Antikes Wissen und unverfälschter Geschmack zwischen Gegenwart und Vergangenheit

Stoffe, Teppiche und Kleidung aber auch Keramiken und Schmuck stellen zusammen mit Messern und verarbeiteten Metallen nur einen Teil der lokalen Handwerkskunst dar. Reine Handarbeit und ausschließlich vor Ort gewonnene Rohstoffe, wie der Orbace-Stoff und natürliche Färbemittel, sicher nicht immer wertvolle Materialien, die aber durch Kunst und Wissen der fähigen Hände, die sie herstellen, angereichert werden. Ergebnisse der Tradition und des Wissensschatzes, die Frauen und Männer in Baunei durch die Generationen hindurch weiterreichen.

Wissen, das sich bei den Gaumenfreuden herausschmecken lässt, auch sie althergebracht und unverfälscht, aus Produkten einer nicht gerade großzügigen Erde hergestellt. Auch hier wurde die Fähigkeit gezeigt den Geschmack der Produkte von Annodazumal bis heute aufzubewahren, Rezepte und Dosierungen wurde mit Gesten und Ritualen der Vergangenheit bewahrt. So ist "su cunfettu" auch heute noch eine für Baunei typische Süßigkeit, die traditionell bei Hochzeiten angeboten wird. Der Teig aus Honig, Mandeln und geriebener Orangenschale wird in Scheiben geschnitten und auf Orangenblättern gereicht, die Geschmack und Qualität unterstreichen.

Brot ist sicher das Nahrungsmittel, das überall Lebens- und Leidensgeschichten erzählt. "Su Pistoccu", das für die Provinz Ogliastra typische Brot, ist trocken und wurde den Hirten für ihre lange Abwesenheit von Zuhause mitgegeben, da es sich lange hält. Eine noch ärmere Brotvariante ist die aus Eicheln. Die Eicheln wurden mit dem "sa saccadda de pistare orgiu" (ein kleiner Beutel aus Ziegenfell) bearbeitet und auf dem "su lappiolu de arramene", einem Kupferkessel gekocht, in reichlich Wasser, das vom Ton, dem "torco" und der Asche, die am Ende des Kochvorgangs dazukamen, aufgenommen wurde. Die abgekühlte Mischung wurde zu kleinen Brotlaiben geformt. Erde, die ärmste aller Zutaten, für ein Gericht das zwar ärmlich aber reich an Geschichte und Kultur ist.

BAUNEI ANTIGUAS OCUPACIONES

Saberes antiguos, sabores auténticos, entre presente y pasado

Tejidos, alfombras y vestidos, pero también cerámicas y alhajas, que representan sólo una parte de las producciones de la artesanía local junto a los cuchillos y metales. Todo rigurosamente trabajado a mano, utilizando materias primas del lugar como los tejidos de lana y los tintes naturales, materiales no siempre de valor, pero indudablemente enriquecidos con arte y saber de las hábiles manos que los producen. Frutos de la tradición y el rico equipaje de saberes que mujeres y hombres de Baunei transmiten de padre en hijo. Saberes que se mezclan a sabores, también ellos antiguos y auténticamente producidos por una tierra no siempre generosa.

Hábiles manos han conservado hasta hoy el gusto de los productos de antaño, guardando recetas y dosificaciones, siguiendo gestos y rituales del pasado. Así "su cunfettu" todavía sigue siendo el postre típico baunese, ofrecido por tradición en ocasión de las bodas. El amasijo de miel, almendras y cáscara de naranja rallada se corta en rodajas y se sirve sobre hojas de naranjo, que exaltan el sabor y la calidad.

Pero el pan es seguramente la comida que cuenta y custodia historias de vida y sacrificio. "Su Pistoccu", el pan típico ogliastrino, es un pan seco que se le entregaba a los pastores en sus largas ausencias de casa, pudiendo ser conservado por mucho tiempo. Todavía más pobre es el pan de bellotas. Las bellotas se machacaban con "sa saccadda de pistare orgiu" (bolsita de pelo de cabra) y hervidas en "su lappiolu de arramene", una caldera de cobre, con gran cantidad de agua, absorbida luego por la arcilla "torco" y por la ceniza que se vertía a final de cocción. El compuesto que se obtenía se transformaba luego en panes. La tierra, el más pobre de los ingredientes, para una comida tan pobre cuanto rica en historia y cultura.

L'OVILE ED IL CARRO A BUOI

Luoghi e strumenti di una storia immersa nella natura

Le notti a Baunei sono silenziose, le giornate operose. Chi lavora questi terreni impervi conosce la fatica, ma può godere di frutti di qualità impareggiabile. Perché è questa la terra del Cannonau, coltivato nei vigneti scoscesi rubati alla montagna. È la terra dei Culurgiones e del Pistoccu (Pane tipico di forma circolare), due tra i prodotti più tipici della Sardegna. È tra queste montagne di tradizione pastorale che si producono i formaggi più genuini, il delizioso prosciutto, gli intensi e fruttati oli extravergine d'oliva. Tutto è natura, terra e pietre. Così nell'ovile, "su barraccu", i pastori di Baunei basano sulla pietra il loro rifugio. "Su barraccu" è luogo di vita e di lavoro, dove l'allevatore trascorre la notte, lavora il latte e produce il formaggio attorno a "su foggile", un cerchio al centro della stanza dove ardono gli arbusti per scaldare le notti gelide, cuocere il latte ed affumicare i formaggi. Oggi "us barraccus" sono spesso trasformati in rifugi per turisti, che possono così vivere il territorio, la cultura e la tradizione locale in modo intenso e reale.

Una terra di pastori e di contadini, che negli altipiani di Baunei e nella vallata di Santa Maria Navarrese lavoravano la terra con strumenti e mezzi antichi. Il trasporto di uomini e merci era affidato ai buoi, il giogo a cui veniva fissato il classico carro in legno. Il carretto veniva costruito dalle abili mani dei "Maistrus de carru" selezionando il legname più adatto a resistere al peso del lavoro e ai chilometri di strade sterrate e mulattiere che si diramano lungo pendii rocciosi.

Ancora oggi anziani artigiani del paese costruiscono Carri a buoi e gelosamente custodiscono i segreti di una lavorazione antica, legata al passato, all'uomo ed alla terra.



THE SHEEPFOLD AND THE OX-CART

Places and tools of a nature-filled history

In Baunei, the nights are quiet and the days are busy. The people who work this harsh territory know about labour, but they can also enjoy unique results. This is the land of Cannonau, grown in the steep vineyards on the mountain. It is the land of Culurgiones and Pistoccu (typical, round-shaped bread), two of the most typical products of Sardinia. On these traditionally pastoral mountains is where the best cheeses, the delicious ham, the intense and fruity extra-virgin olive oils are produced. Everything is nature, land, and stones. Thus, in the sheepfold - "su barraccu" - the shepherds of Baunei rely on stone as their shelter. "Su barraccu" is a place for living and working, where the shepherd spends the night, processes milk and makes cheese around "su foggile", a circle in the middle of the room where he lights a fire to warm up the nights, cook milk and smoke cheeses. Today, "us barraccus" are often used as hostels for tourists, so that they can experience the territory and the local culture and traditions in an intense and authentic way.

A land of shepherds and farmers who, in the Baunei plateaux and in the valley of Santa Maria Navarrese, work the land with ancient tools and methods. The transport of people and goods was performed by oxen, whose yoke was connected to the typical wooden cart. The cart was made by the skilful hands of the "Maistrus de carru", selecting the most suitable wood to endure the load of work and the kilometres of dirt roads and paths running along rocky slopes.

Today, some elder artisans in the village still make ox-carts and guard the secrets of an ancient work, related to the past, the men and the land.

LA BERGERIE ET LE CHARIOT À BŒUFS

Lieux et outils d'une histoire dans la nature

Les nuits à Baunei sont silencieuses et les journées laborieuses. Ceux qui travaillent dans ces terrains inaccessibles connaissent la fatigue, mais ils peuvent jouir de fruits dont la qualité est incomparable. C'est la terre du vin Cannonau, qui est produit dans les vignobles des terrasses arrachées à la montagne. C'est la terre des Culurgiones et du Pistoccu (pain typique en forme circulaire), deux parmi les produits les plus typiques de la Sardaigne. C'est dans ces montagnes de tradition pastorale que les fromages les plus naturels sont produits, le jambon délicieux, et l'huile extra-vierge d'olive intense et fruitée. Tout est nature, terre et pierre. Ainsi dans la bergerie, « su barraccu », les bergers de Baunei basent leur refuge sur la pierre. « Su barraccu » est le lieu de vie et de travail, où les éleveurs passent la nuit, travaillent le lait et produisent le fromage autour de « su foggile », un cercle au milieu de la chambre où ils brûlent les arbustes pour se chauffer pendant les nuits glaciales, cuire le lait et fumer les fromages. Actuellement, « us barraccus » sont souvent transformés en refuges pour les touristes, qui peuvent vivre en contact avec l'environnement, la culture et la tradition locale de manière intense et réelle.

C'est la terre de bergers et de paysans, qui travaillaient la terre avec des outils et des systèmes anciens dans les hauts plateaux de Baunei et dans la vallée de Santa Maria Navarrese. Le transport des personnes et marchandises était fait par les bœufs, au joug desquels était attelé le chariot traditionnel en bois. La charrette était construite par les mains adroites des « Maistrus de carru », qui sélectionnaient le bois approprié pour résister au poids du travail et aux kilomètres de routes de terre battue et des chemins muletiers qui se ramifient sur les pentes rocheuses.

Les artisans âgés du village construisent encore des chariots à bœufs et ils gardent jalousement les secrets de leur travail ancien, qui est lié au passé, à l'homme et à la terre.

SCHAFSTALL UND OCHSENKARREN

Orte und Gerätschaften einer durch die Natur geprägten Geschichte

Die Nächte in Baunei sind still, die Tage geschäftig. Wer diese unwegsamen Böden bearbeitet, weiß was Mühsal ist, kann sich aber auch an Produkten einer unvergleichlichen Qualität erfreuen. Das hier ist das Land des Cannonau, des typischen Weins Sardinien, der auf den dem Gebirge abgetrotzten steilen Weinbergen angebaut wird. Das Land der „Culurgiones“ (sardische Ravioli) und des Pistoccu (typisches rundes Brot), zwei Produkte, die zu den ertümlichsten Sardinien gehören. In diesem von der Hirtentradition geprägten Gebirge werden die naturreinsten Käsesorten, köstlicher Schinken, intensives und fruchtiges extranatives Olivenöl hergestellt. Hier ist alles Natur, Erde und Gestein. Im Schafstall, "su barraccu", errichten die Hirten Bauneis auf Steinen ihre Heimstatt. "Su barraccu" ist der Ort, an dem gelebt und gearbeitet wird, in dem der Züchter die Nacht verbringt, die Milch seiner Tiere verarbeitet und Käse herstellt, alles um den "su foggile" herum, einen Kreis mitten im Raum, in dem Sträucher brennen, um die eiskalten Nächte zu wärmen, die Milch zu kochen und den Käse zu räuchern. Heute werden die "us barraccus" häufig zu Unterkünften für Gäste umgebaut, die so das Territorium mit seiner Kultur und den lokalen Traditionen intensiv und direkt erleben können.

Ein Land der Hirten und Bauern, die auf den Hochebenen von Baunei und dem Tal von Santa Maria Navarrese den Boden mit antiken Gerätschaften und Instrumenten bearbeitet haben. Der Transport von Menschen und Waren wurde von Ochsen besorgt, die mit dem Joch vor den klassischen Holzkarren gespannt wurden. Der Karren wurde von den fähigen Händen der "Maistrus de carru", der Wagenmeister gebaut, die das Holz aussuchten, das dem Gewicht bei der Arbeit, auf kilometerlangen unbefestigten Straßen und Saumpfadern längs steiniger Hänge widerstehen konnte.

Auch heute noch bauen die alten Handwerker des Ortes Ochsenkarren und bewahren sorgsam die Geheimnisse einer antiken Kunst, die mit der Vergangenheit, dem Menschen und dem Boden hier verbunden ist.

EL REDIL Y EL CARRO DE BUEYES

Lugares e instrumentos de una historia inmersa en la naturaleza

Las noches en Baunei son silenciosas, durante el día se trabaja. Quien trabaja estos terrenos inaccesibles conoce la fatiga pero puede gozar de frutos de calidad incomparable. Porque es ésta la tierra del Cannonau, cultivado en las viñas escarpadas robadas a la montaña. Es la tierra de los Culurgiones y del Pistoccu (pan típico de forma circular), dos entre los productos más típicos de Cerdeña. Es en estas montañas de tradición pastoral que se producen los quesos más auténticos, el delicioso jamón, los intensos y afrutados aceites extra vírgenes de aceituna. Todo es naturaleza, tierra y piedras. Así en el redil, "su barraccu", los pastores de Baunei fundan sobre la piedra su refugio. "Su Barraccu" es un lugar de vida y trabajo, donde el pastor transcurre la noche, trabaja la leche y produce el queso alrededor de "su foggile", un círculo en el centro de la habitación, donde arden los arbustos para calentar las noches heladas, cocinar la leche y ahumar los quesos. Hoy "us barraccus" a menudo se transforman en refugio para turistas, que pueden vivir a pleno el territorio, la cultura y tradición local de manera intensa y real.

Una tierra de pastores y campesinos, que en los altiplanos de Baunei y en el valle de Santa Maria Navarrese trabajaron la tierra con instrumentos y medios antiguos. El transporte de hombres y mercancías se le confiaba a los bueyes, el yugo al que se ataba el clásico carro de madera. La carreta la construían las hábiles manos de los "Maistrus de carru" seleccionando la madera más apta a resistir el peso del trabajo y los kilómetros de caminos desmontes y los caminos de herradura que se ramifican a lo largo de pendientes rocosas.

Aún hoy en día, ancianos artesanos del pueblo construyen carros de bueyes y celosamente custodian los secretos de un arte antigua, ligada al pasado, al hombre y a la tierra.





CENTRO DI DOCUMENTAZIONE
E LABORATORIO DIDATTICO
**PER LA PROMOZIONE DELLE RISORSE
STORICO - ARCHEOLOGICHE,
CULTURALI, AMBIENTALI E TURISTICHE**



COMUNE DI BAUNEI

Provincia Ogliastra
Via S. Nicolò, 2
08040 Baunei (Og)

Tel. 0782/610.823-923
Fax: 0782/610.385

P.I. 00733770911
C.F. 82001690914

email: info@comunedibaunei.it
sito: www.museobaunei.it



UNIONE EUROPEA



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA