



con il patrocinio di



COMUNE DI
MONTELEONE ROCCA DORIA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



COMUNE DI ALGHERO



COMUNE DI SASSARI

Monteleone Rocca Doria

Presentazione Progetto di
Candidatura a Patrimonio
dell'Umanità UNESCO

*Associazione Socio-Culturale
Amici di Monteleone Rocca Doria
capofila progetto*

A cura di
Arch. Donatella Musu

Patrimonio Culturale

Monteleone Rocca Doria è un paese che vanta origini antichissime; ne è testimonianza l'elevato numero di nuraghi ubicati nel suo territorio e il ritrovamento di monete, di stoviglie e cisterne scavate nella roccia calcarea che testimoniano l'insediamento di diverse civiltà (nuragica, romana, cartaginese, etc.).

Attraverso la valorizzazione del suo patrimonio storico culturale ed etnografico è possibile apprezzare ancora il fascino di un misterioso passato, consentendo il ripetersi di tradizioni e saperi peculiari e rievocare in modo inequivocabile il paesaggio della memoria di un'Isola mitica.

Ricco e consistente è il suo patrimonio archeologico, enormemente valorizzato da un glorioso passato che lega la storia di questo piccolo borgo alle travagliate quanto celebri vicende del potente casato medievale dei Doria che si mescola con il fascino della magia e della leggenda, come quella che racconta che nell'agro della Rocca trovassero dimora i mitici cavalli verdi e che solo un monteleonese sia riuscito a possederne uno.

Periodo nuragico

I più significativi siti del periodo nuragico sono i nuraghi Funtana Calvia, Su Nie, Mannu (nella foto), Badde Janna.



Nella parte nord del lago, in regione Tudera, quasi sempre sommerso dalle acque del bacino dell'alto Temo, è presente il nuraghe Tanca 'e Sa Mura, attorno al quale si sviluppava un villaggio di capanne, abitato sin dal Bronzo Medio II (XVI-XIV sec. a.C.) e soprattutto in epoca punica (IV sec.a.C.)





Insediamiento punico-romano

I resti del complesso rurale in regione Tudera, documentano la presenza di una fattoria rustica che ebbe notevole importanza per lo sfruttamento delle risorse agricole dell'area e raggiunse il suo momento di maggiore frequentazione intorno al II secolo a.C., in età romana repubblicana

Epoca Medioevale

Immediatamente a nord del villaggio, i resti di due chiese di epoca medioevale, quasi contigue tra loro, circondate da un recinto di pietre sbazzate, abbandonate dalla comunità, nel XIV sec. d.C., epoca in cui era già sorto il castrum di Castel Leone (Primo nome di Monteleone Rocca Doria).

L'edificio maggiore fu verosimilmente usato per alcuni anni come luogo di culto delle truppe della coalizione sassarese-algherese-bosana che assediava Monteleone, ultimo baluardo difensivo dei Doria contro l'occupazione dell'Isola da parte degli aragonesi.



L'incastellamento

Il Monte di Tutar, per la sua particolarità orografica, che lo rendeva una fortezza naturale idonea per essere luogo favorito di insediamenti umani anche per la presenza di fontane perenni proprio sotto il ciglione roccioso, fu il sito prescelto per l'erezione del *castrum* di Monteleone, avvenuta certamente entro il 1272. Dalla roccaforte, la nobile famiglia Doria dominò per circa 3 secoli il vasto territorio del Nurcara, che si estendeva per tutte le valli e i monti dell'alto e medio corso del fiume Temo.







Castrum dei Doria

Posto su un'altura relativamente elevata (368-421 m.) ma dominante, il castello risponde ai canoni classici dell'incastellamento: un *mons desertus* sul quale dare vita a un insediamento concentrato, promuovendo un popolamento selezionato che comprendesse uomini di provata fedeltà e capaci nell'uso delle armi, ma anche maestranze qualificate nell'ambito dell'edilizia, dell'agricoltura e dell'artigianato, ricorrendo sia ad *habitatores* locali che ad elementi provenienti dagli altri territori della signoria doriaiana, così come dalla Corsica e dalla Liguria.

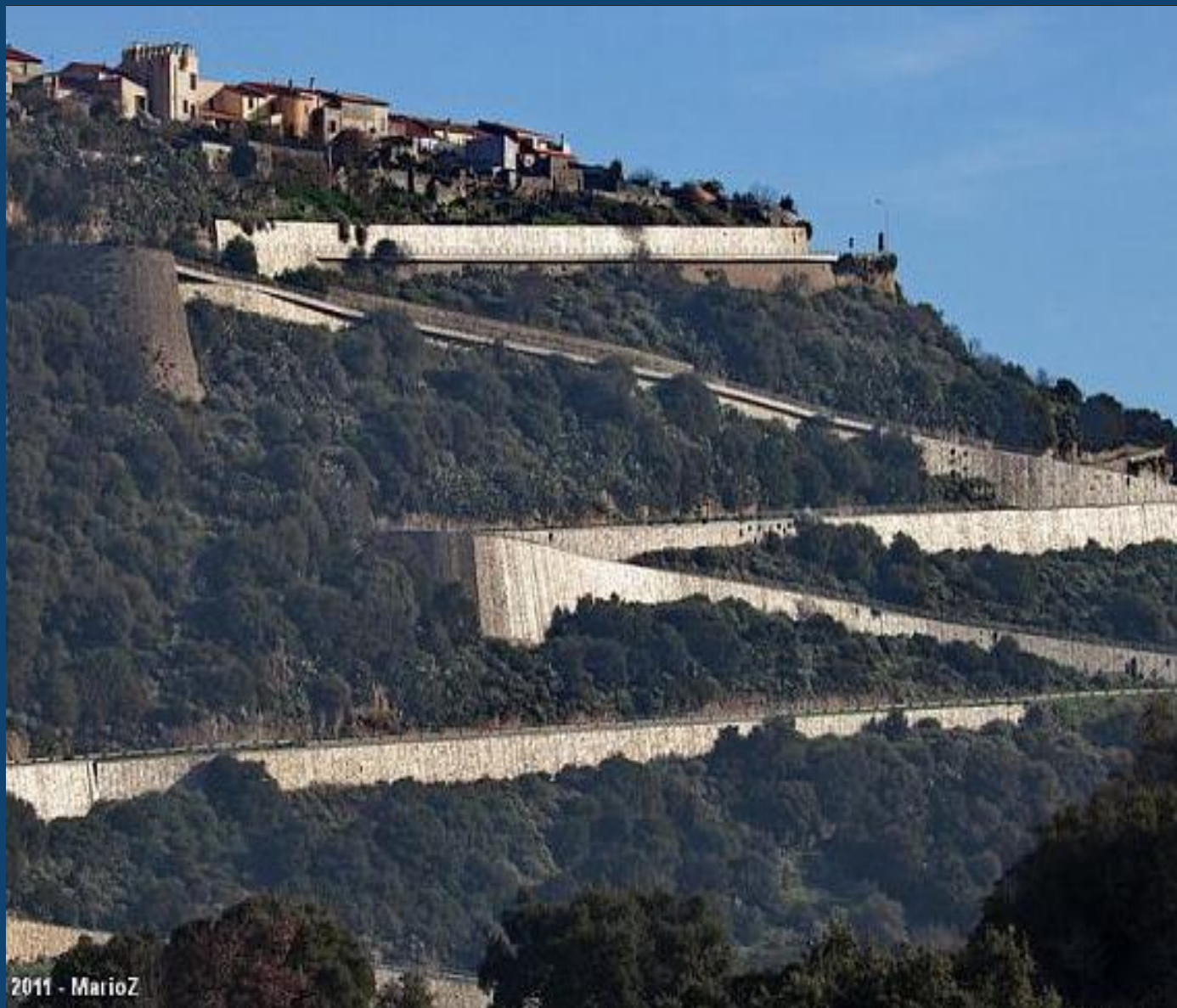
Il *Castrum*, realizzato lungo il versante meridionale del monte, che ancora nel medioevo veniva chiamato Tutar, era difeso naturalmente lungo il versante settentrionale grazie ai bruschi salti di quota che ancora oggi ne caratterizzano il paesaggio.

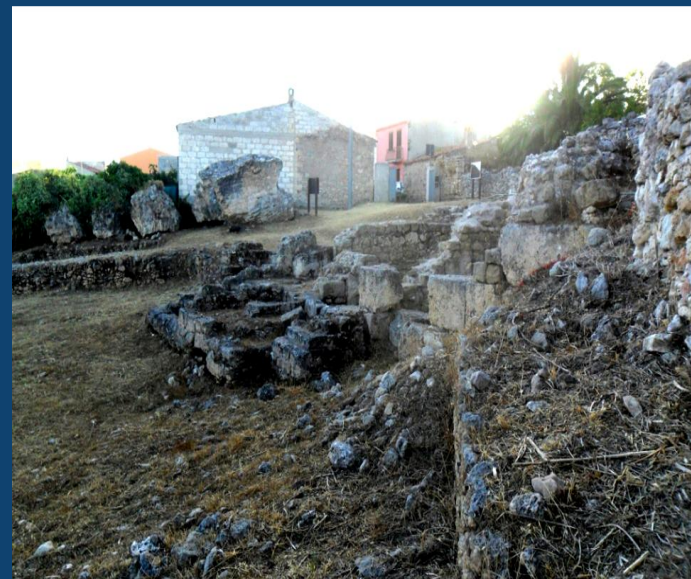
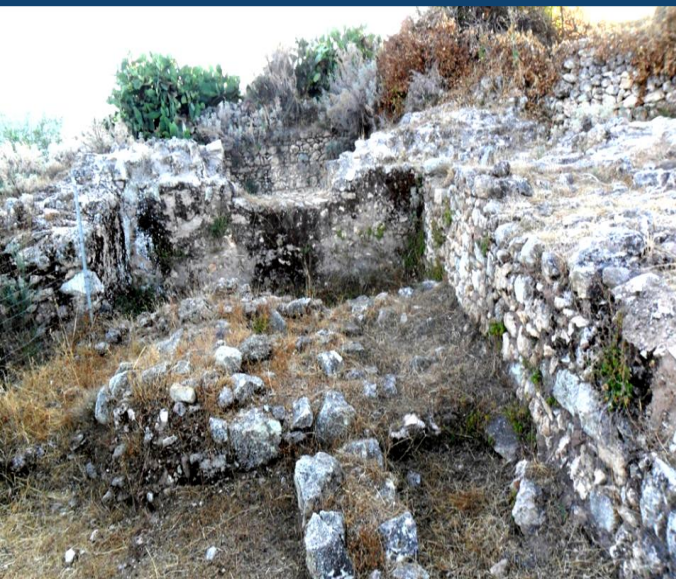
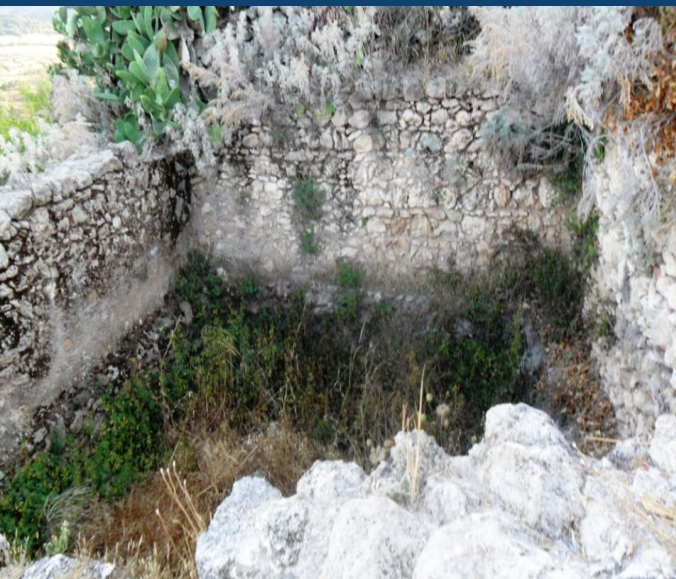
Il *Castrum* comprendeva una parte nobile localizzata nell'estremità orientale, in cui sorgevano il *paltium* dei Doria e gli ambienti destinati ad ospitare l'entourage dei signori e le guarnigioni. quindi, in direzione est, non sappiamo se separato da una fascia di rispetto, il borgo, protetto, insieme alle strutture del palazzo, da una cinta muraria munita di 10-11 torri, a sezione circolare, di avvistamento e riparo per il corpo di guardia, e dotata di due porte localizzate esattamente agli estremi della fortificazione: nella parte sud-occidentale, la *Porta de Sant'Antoni* e, in quella sud-orientale, la *Porta Fontana*. Le due porte di accesso erano controllate da due torri a pianta quadrangolare e permettevano l'accesso nei due versanti est e ovest.

Alla fine del XIV sec., in concomitanza con la caduta di Alghero nelle mani della Corona D'Aragona, il castello di Monteleone raggiunge il culmine della sua importanza strategica, come centro di potere militare della signoria territoriale dei Doria. È in questo preciso momento che il castello viene ingrandito e rafforzato.

La costruzione della torre di Porta Fontana, di altezza considerevole, rispondendo ad aumentate esigenze di inespugnabilità della rocca, che riveste il ruolo di residenza-resistenza della blasonata famiglia genovese, ed è fondamentale nella nuova organizzazione del sistema difensivo perché permette di avere una visuale preferenziale della valle sottostante e, soprattutto, consente una comunicazione immediata con la roccaforte di Bonu Ighinu.

A sinistra della Torre, proprio antistante il palazzo Doria, si trovava una piazza d'armi, mentre, alla sua destra, sorgeva uno degli accessi alla rocca e al borgo: lo stretto sentiero scavato nella roccia che si inerpica sul pendio, raggiungendo la sommità, è convogliato in un passaggio obbligato tra la torre unita al castello da un grosso muro e una seconda struttura muraria, ancora riconoscibili.

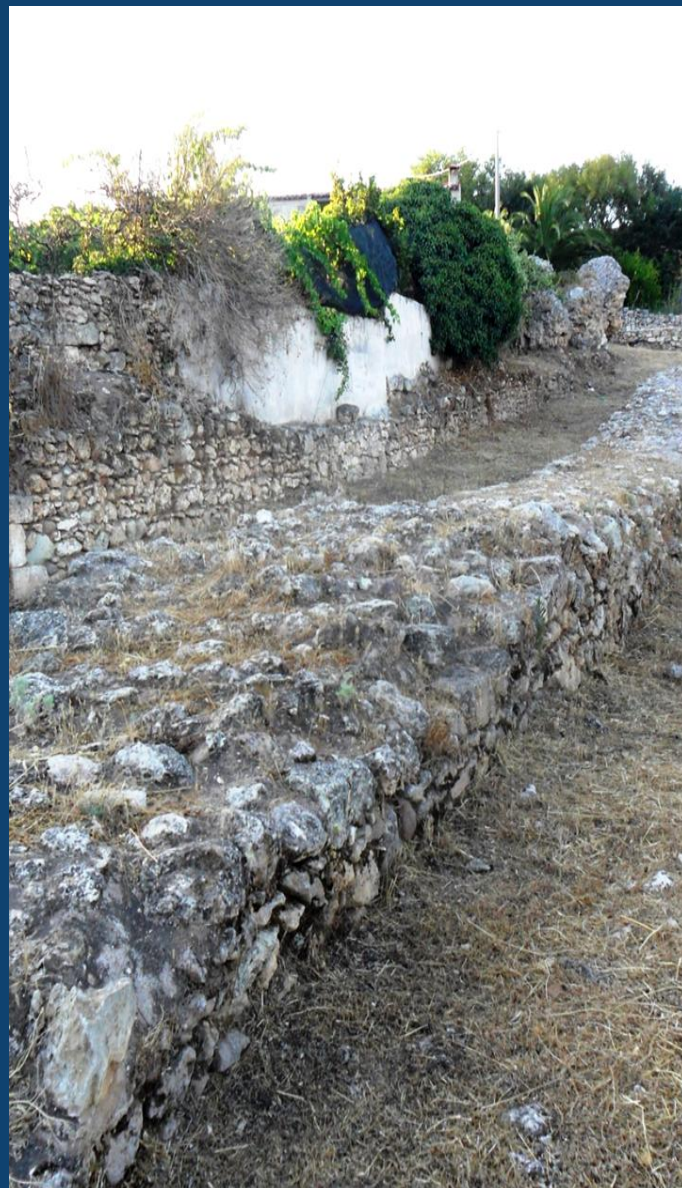






La “Torre Bianca” e la “Torre de sa Porta de Sant’Antoni”

La Torre Bianca, una delle 10-11 torri di avvistamento a base circolare, e la Torre de sa porta de Sant’Antoni, una delle due torri difensive a base quadrangolare che controllavano le porte di accesso al borgo fortificato dei Doria





Il Palatium

I resti del Palazzo dei Doria all'interno della roccaforte: l'edificio sembra costituito da due ambienti regolari, contigui tra loro e comunicanti.

La parte superiore ospitava, verosimilmente, il piano nobile dell'edificio, destinato alla residenza del signore.







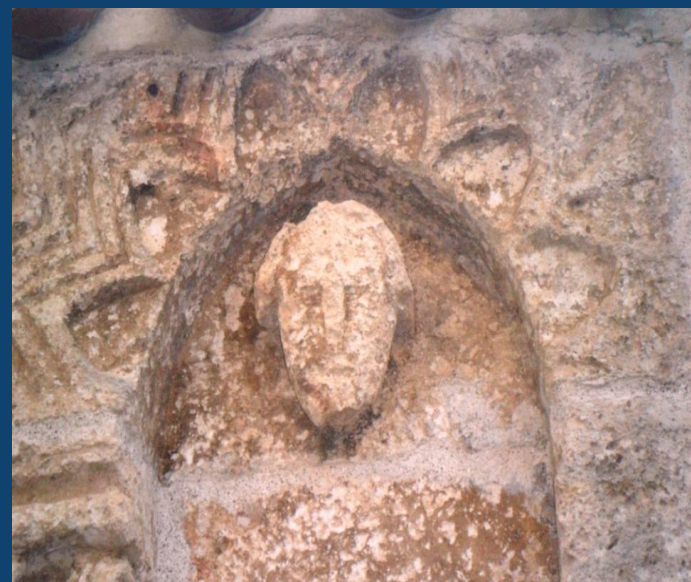
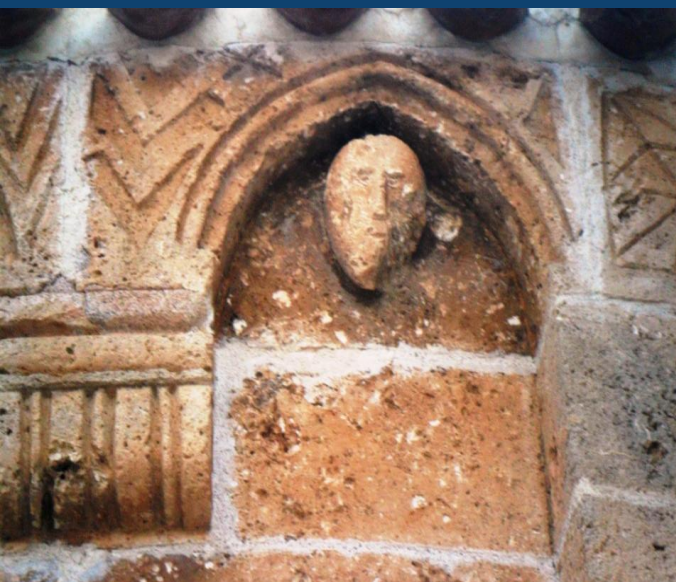
Chiesa di Santo Stefano

Era l'edificio religioso più importante dove si svolgevano, oltre che le funzioni religiose, anche importanti riunioni politiche e fu uno dei pochi edifici che non venne raso al suolo dopo la conquista di Monteleone da parte degli aragonesi nel 1436











Chiesa di sant'Antonio Abate

Situata fuori dal borgo, nella periferia settentrionale, era la chiesa maggiormente utilizzata dai contadini e dagli abitanti del castello appartenenti alle classi sociali meno agiate.

Attribuita alla prima metà del XII sec., quindi di epoca precedente alle fortificazioni, anche se mancano testimonianze documentarie certe, potrebbe essere messa in relazione con l'omonimo ospedale di Prè a Genova.



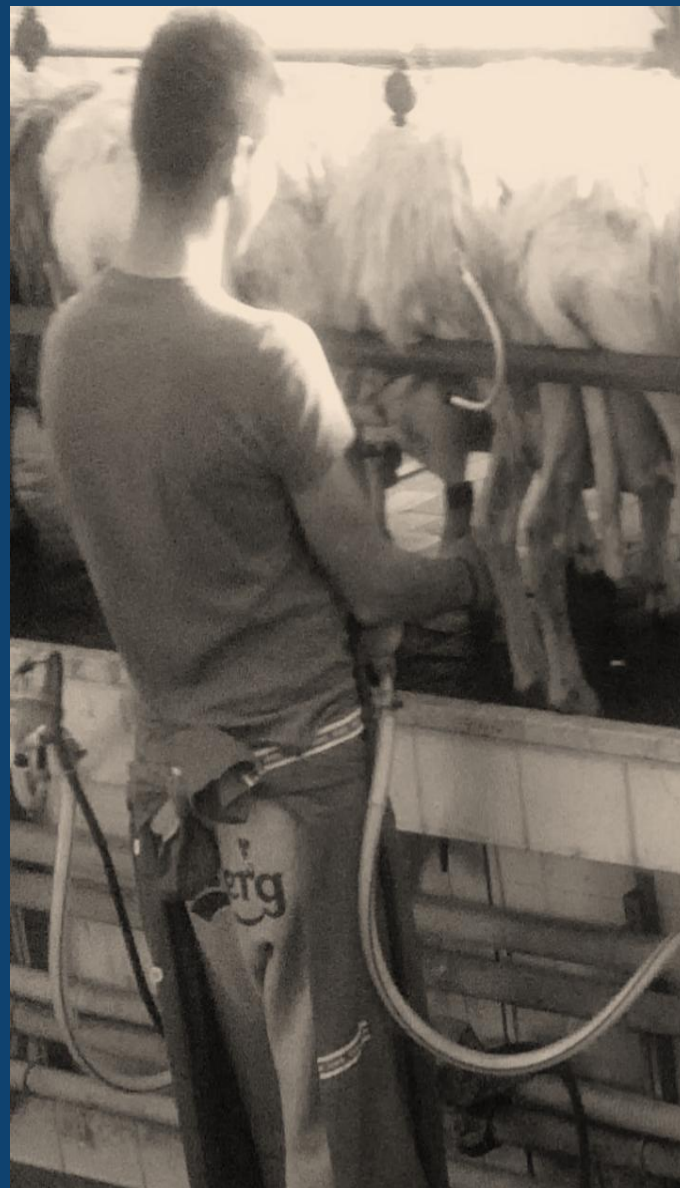
Chiesa di Santa Maria di Curo

Già attestata nel XII sec. d.C.,
appartenente al convento benedettino
di Santa Maria, sito in località Curo
nei pressi della necropoli prenuragica di
Pottu Còdinu. D

Della struttura romanica rimane il
prospetto nord in conci ben squadriati e
disposti secondo filari diseguali







Tradizioni, arti, mestieri eccezionalmente esemplificativi dell'insediamento umano nel contesto locale

La continuità dell'opera degli abitanti di Monteleone Rocca Doria nel tempo, legata al rispetto di una particolare cultura locale e dell'ambiente naturale di riferimento ci tramanda segni materiali, abilità umane e significati simbolici di più attività, esemplificative di una specifica interazione umana con il proprio contesto ambientale, che meritano di essere tutelate e valorizzate, specialmente di fronte alla condizione di vulnerabilità a cui sono esposte per l'impatto dovuto ai fenomeni sociali e demografici in atto, che rischiano di produrre un cambiamento irreversibile nel contesto stesso.

Centro di Documentazione della Panificazione Tradizionale

Espone gli esemplari di Pane Rituale che meglio raccolgono in se la tradizione sarda, in generale, e Monteleonese, in particolare, rappresentata dal pane degli sposi, detto "zichi ladu in iscadda", arricchito con infiniti decori dal significato più o meno simbolico come i chicchi di grano, che rappresentano l'abbondanza, o le colombe, che fanno riferimento alla purezza della sposa.





Sa Cozzula de s'ou è un altro pane artistico tipico della tradizione pasquale Monteleonese caratterizzato dalla presenza di un uovo come decorazione.

Anticamente veniva donato ai bambini in alternativa all'uovo di Pasqua.



La panificazione tradizione

Attrezzi a trazione animale

Strumenti utilizzati per la lavorazione del grano, come il mulino a mano, il setaccio, il torchio, ecc.

La produzione dei forastri

Forastri sono i panifici che si fanno in casa, come il pane di casa, il pane di campagna, ecc.

I luoghi di lavoro nella casa tradizionale

Le cucine tradizionali sono luoghi di lavoro e di socializzazione, dove si preparano i panifici e si conversa.

Panc: fondamento della vita

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.



Donna che raccoglie grano in un campo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

Il pane è un alimento fondamentale per la vita, che ha accompagnato l'uomo in ogni epoca e in ogni luogo.

da un manico in legno e un fascio d'erba locale (scobile), e con su furone. Una volta tolti dal forno, i pani venivano sistemati in su canistreddu e ricoperti d'un telo bianco.

b) zicchi

Spianata rotonda, un pane piatto e dorato di circa mezzo centimetro di spessore, morbido e senza mollica, di carattere stagionale (lo si faceva in primavera e in autunno), che richiedeva una minore quantità di acqua rispetto all'ammoldolu. Si lavorava col mattarello (canistreddu) sul tavolo, in tre fasi lavorative e con l'apporto di tre persone, delle quali una stendeva l'impasto (faghene su mole), una seconda lo lavorava (faghene in canistreddu) e l'ultima procedeva a dargli la forma (faghene su forma). La lievitazione durava sei sette ore.

Al termine di questi passaggi lo si metteva nel letto a canistreddu, con la legna accatastata su di un lato, lasciando lo spazio, mai uno sopra l'altro, per far lievitare il pane.



(canistreddu), avvolto con dei panni. La lunghezza variava, a seconda della destinazione d'uso.

c) Fresinu

Pane estivo di forma rettangolare e allungata e di colore dorato. Si lavorava inizialmente con le mani, non col mattarello, che è stato introdotto recentemente allo scopo di accelerare i tempi di lavorazione.

Corrispondente del pizzotto d'oro, era ottenuto da su chivvatu (Marinello integrale), e prevedeva due fasi di cottura. Si metteva nel forno come le focacce, dopo essere stato punto con una forchetta speciale, forse allo scopo di favorire l'aumento di volume. Appena tolto dal forno lo si ripuliva dalla brace e lo si apriva in due metà con un coltello normale, per poi reintrodurlo nel forno un po' scemato, per la biscottatura. La sua lavorazione durava un paio d'ore.

d) Su diu elo su semmiliu

Pane estivo di campagna, bianco e bello. Era una sorta di pasta dura alla quale si dava la forma allungata, dalla lunghezza variabile, in due metà, da un'ora. Una volta lievitato, si incideva la pasta con il segno della croce e lo si sistemava in un canestro. Poi lo si apriva con



un foruncione, appena tolto dal forno. Presentava delle forme elaborate e fantasiose, con decorazioni applicate e impresse con il dito su dischi, la stella (su rodighiu) e i colubini (su colubinu o su moccinu).

Il pane d'oro

Su pizzotto

Si confezionava dallo stesso impasto realizzato per il pane di formaggio, mescolato al formaggio d'oro. Era un pane stagionale e scrocante che veniva realizzato nei mesi estivi e consumato prevalentemente dai contadini durante la mietitura del grano, precedentemente ammollato nell'acqua.

Il pane di mala (trigumolu)

Particolarmente diffuso, lo si mangiava spesso durante il lavoro dei campi, con una mano l'acqua, nell'altro il pane di granone. Il giorno dedicato all'uccisione del maiale lo si cucinava fatto nello strutto.





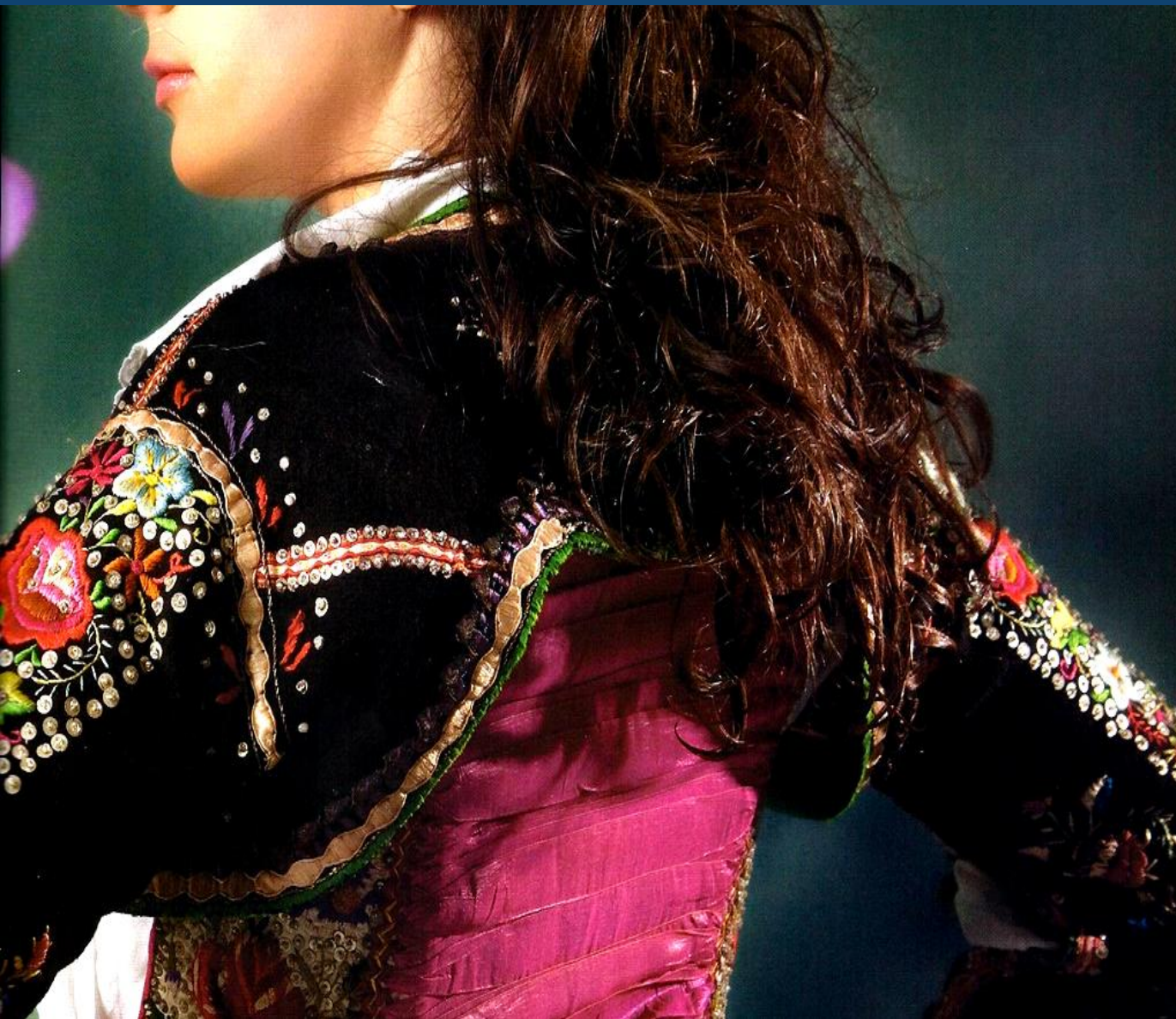


La tradizione del pane, a Moteleone Rocca Doria, è arricchita dalla presenza di molti altri pani tipici come: "su moddizzolu", "su simolinu", "su zichi", "su pistoccu", "sa covazza", "su chivalzu", "sa cozzula" e "s'elda", oltre che dalla produzione di pasta fatta in casa e dolci tipici: papassini, amaretti, gallettine, anicini, biscotti, ciambelline, etc. le cui ricette vengono tramandate di generazione in generazione.









Il tipico Abito da Sposa

Le donne Montelesanesi, maestre nell'arte del ricamo, della filatura ma, anche, della tintura naturale dei filati e dei tessuti necessari al confezionamento dell'Abito da Sposa tipico, lo personalizzavano con cura e raffinatezza con motivi floreali policromi in filo di seta, paillettes, fettucce in cotone, nastri. Il Velo, in pizzo di tulle di cotone ecrù, è ricamato a punto catenella ravvicinato eseguito ad ago. Per riprodurre il ricamo dal modello disegnato su carta, il tulle viene appuntato con precisione sulla carta modello e pazientemente eseguito a mano. Di forma rettangolare veniva indossato posandolo sul capo con i lembi liberi







Medicina Popolare

A Monteleone Rocca Doria si incontrano il passato millenario della tradizione erboristica della Sardegna e il presente dei discendenti rimasti che proseguono con tenacia le antiche ricette conosciute da sempre dalla **Medicina Popolare Monteleonese**.





L'intreccio

Le corbule sono delle vere e proprie opere d'arte che nella vita quotidiana fungevano da contenitori, indispensabili per i diversi usi e per le diverse operazioni di accumulo e di trasformazione degli alimenti



L'arte della Liuteria

A Monteleone Rocca Doria esiste un tipo di chitarra sarda con una particolare forma della cassa e proprie caratteristiche sia nelle decorazioni che nel battipenna intagliato. Un'arte sapiente e difficile tramandata di generazione in generazione grazie ad uno spirito tipico locale particolarmente predisposto all'ospitalità e alla condivisione fraterna del tempo libero e delle feste, e all'usanza di omaggiare questi momenti con il tradizionale canto sardo a chitarra.





Archeologia industriale

Il materiale litico, consistente di blocchi di tufo calcareo, veniva estratto nelle cave già in antico, addirittura in epoca romana, ma acquisisce il carattere industriale nel XX sec. quando, nella parte più elevata del monte, al di sopra dell'abitato si inizia a scavare in modo veramente intensivo per rifornire di materiale litico da costruzione, non solo i cantieri locali ma tutto il territorio regionale, lasciando sul monte segni indelebili sotto molteplici aspetti. Da questa grave ferita, infatti, oggi riceviamo in regalo uno tra quelli che sono gli scorci di paesaggio più suggestivi verso il lago, inoltre, le aree e le attrezzature di particolare rilevanza storica per l'archeologia industriale attinente alla tradizione costruttiva della pietra naturale da cava,, oggi sconosciuta alle nuove generazioni, attendono qui nel luogo dove ebbero ampio impiego nuove possibilità per raccontare altri aspetti peculiari della vita e il lavoro a Monteleone Rocca Doria.









Attività agro-silvo- pastorale

Monteleone presenta un paesaggio fortemente contrassegnato dall'attività agro-silvo-pastorale. che ne ha retto l'economia locale per molti secoli, e ne conserva l'integrità, soprattutto grazie all'attività zootecnica e pascoliva. di ovini, bovini, suini, equini ed avicoli.

Gli allevatori, si tramandano le tecniche e i segreti delle antiche produzioni di formaggi, ricotte e salumi con quel gusto unico che ha radici antiche nella tradizione Monteleonese





















La pesca nelle acque dolci

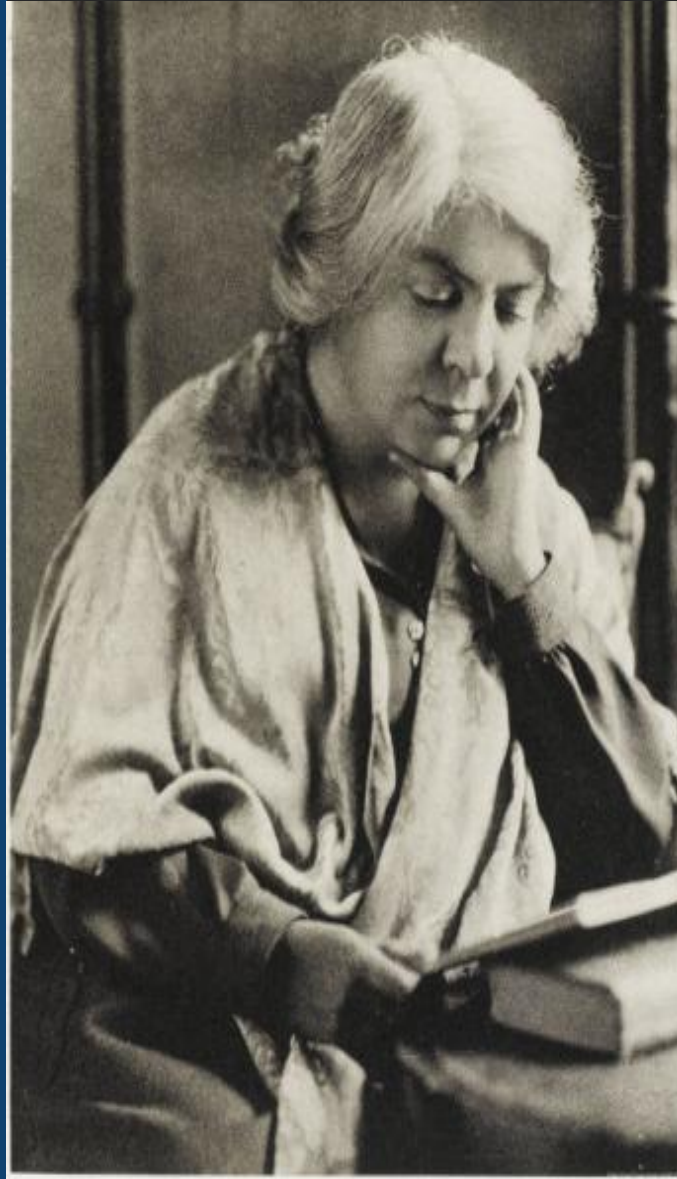
Le specie ittiche delle acque dolci presenti nel lago di Monteleone Rocca Doria, sono un risorsa culturale, oltre che naturale, che rimanda alla storica tradizione sarda della pesca nelle acque dolci. Per sfruttare gli abituali spostamenti migratori dei pesci, i pescatori in passato posizionavano dei rudimentali sbarramenti rimovibili lungo i fiumi e i canali per procurarsi le anguille.



Monteleone Rocca Doria è stato inserito all'interno del Parco Grazia Deledda, divenendo dal 2001 sede di una delle tre Porte del Parco

“...ecco ad un tratto la valle aprirsi e sulla cima a picco d’una collina simile ad un enorme cumulo di ruderi, apparire le rovine del castello...l’occhio stesso del passato guarda il panorama melanconico, roseo di sole nascente, la pianura ondulata con le macchie grigie delle sabbie e le macchie giallognole dei giuncheti, la vena verdastra del fiume, i paesetti bianchi col campanile in mezzo come il pistillo nel fiore...”

Canne al vento (G. Deledda)



Patrimonio Paesaggistico

Il piccolo borgo di Monteleone Rocca Doria, situato all'apice di un'altura immersa in un paesaggio mozzafiato tra valli e laghi, rappresenta un luogo ideale di esplicitazione del connubio Uomo-Natura.

Dal suo Belvedere e dall'area del Palazzo e della Rocca si ammira una tra le più belle e incantevoli vedute dell'Isola, in posizione centrale e di totale visibilità rispetto ai luoghi del Nurcara, risaltano la collinetta conica con in cima i ruderi del castello di Bonvehì (Mara) incombenti sul Santuario di Bonu Ighinu, le vallate di Romana, il Monte Minerva, il lago del Temo e l'abitato di Villanova Monteleone.



Le acque e le rocce

Il territorio del Comune di Monteleone che non è vasto, si raccoglie tutto intorno al lago dell'alto Temo che, con i suoi 100 milioni di mc. d'acqua, ha coperto i terreni di fondo valle, quelli più fertili, dipingendo un paesaggio caratterizzante dall'elevato valore naturalistico. Una scenario molto suggestivo e incantevole immerso nel verde che si tramuta nel corso della giornata dal blu intenso, riflesso del cielo del mattino, in un panorama rosso cangiante al tramonto.

















"Su Monte", il rilievo di tufo calcareo sul quale sorge il borgo di Monteleone, è caratterizzato anche dalla presenza di più fontane perenni proprio sotto il ciglione roccioso.







La fauna selvatica

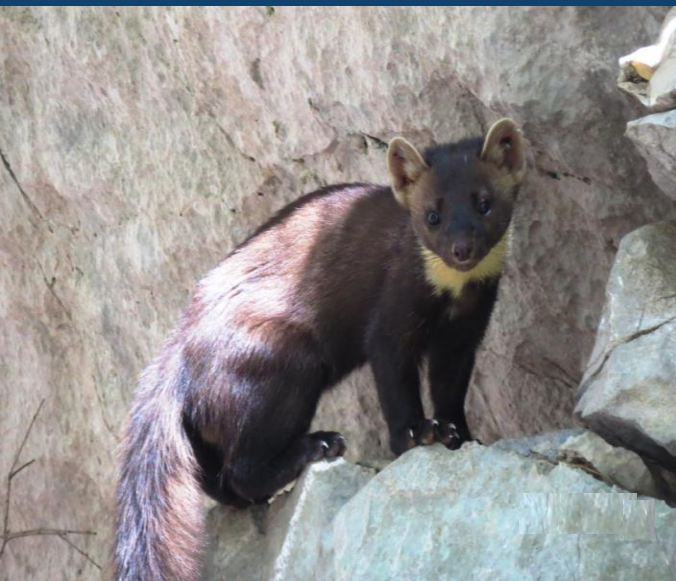
La presenza delle sorgenti perenni , dei boschi incontaminati, dei costoni rocciosi, creano l'ecosistema ideale per la vita di varie specie, tra le quali molte, endemiche, come la lepre sarda e il grifone, vero RE incontrastato dei cieli del nord-ovest della Sardegna , ma anche tartarughe di terra, ricci, martore, conigli selvatici, volpi, cinghiali, poiane, pernici sarde, falchi pellegrini, corvi reali, e molti altri ancora...











I Boschi:

oltre alla presenza ragguardevole di querce, di lecci, di sughere, il territorio è ricco di arbusti che con i loro fiori e le loro bacche profumano le valli e i rilievi per molti mesi dell'anno. Questi sono: le ginestre, le eriche, il mirto, il corbezzolo, il cisto, il lentischio, la lavanda, etc.





Il sottobosco

Il sottobosco dà vita ad un prolifero regno dei funghi nei mesi autunnali e primaverili, tra le specie eduli più apprezzabili si trovano i porcini, i finferli, i prataioli, i cardarelli, le antunne, ma l'assortimento è molto più vasto e si può esplorare tanta bellezza della natura passeggiando nei boschi tutto intorno a Monteleone

Le Orchidee Spontanee:

a Monteleone Rocca Doria sono presenti numerosi esemplari delle caratteristiche orchidee spontanee tra le quali alcune endemiche di Sardegna.

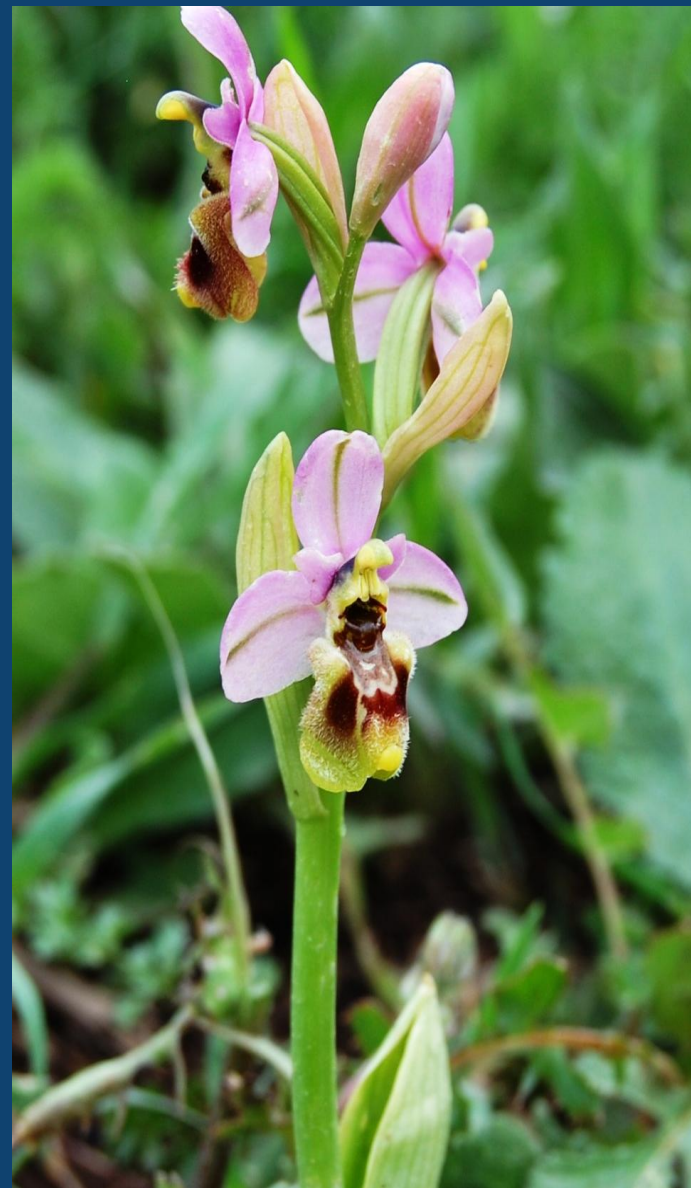
Le loro forme e i loro colori sono molto variabili e per la loro bellezza sono spesso definite "sennoricas".

Alcune molto comuni, che si incontrano frequentemente lungo le cunette stradali dove c'è ristagno d'acqua e luminosità, altre meno comuni e ben più rare, che sfuggono anche all'occhio attento per la loro minuta taglia o perché vegetanti in particolari habitat poco accessibili, ma tutte estremamente affascinanti per la bellezza delle loro forme e colori.













Patrimonio dell'umanità

La valorizzazione del patrimonio naturale e paesaggistico di un luogo che è anche colmo di cultura materiale e di storia come Monteleone Rocca Doria è una fonte inesauribile di vita e di ispirazione per l'umanità e deve appartenervi



Fine Presentazione
Progetto di Candidatura a
Patrimonio dell'Umanità UNESCO

a cura di Arch.
Donatella Musu

Vi ringraziamo
per l'attenzione
prestataci

*Associazione Socio-Culturale
Amici di Monteleone Rocca Doria
capofila progetto*



COMUNE DI
MONTELEONE ROCCA DORIA



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



COMUNE DI ALGHERO



COMUNE DI SASSARI