



Di particolare pregio sono i lavori in ferro battuto, quelli del legno intarsiato (cassepanche) nonché le opere in marmo e granito estratti dalle cave locali.

A questo punto non resta che venire a trovarci per rendervi conto di persona che la rinomata ospitalità sarulese, non è fantasia, ma realtà, fatta di tradizioni popolari e di sentimenti di spontanea e sincera amicizia.

Per informazioni: www.comunesarule.it

Abbiamo parlato di:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| Cooperativa Unione Pastori | Loc. Incoreo, Tel. 078476296 |
| Cooperativa Artig. N.S. di Gonare | Via Manzoni, 2 Tel. 0784769014 |
| Minicaseificio Artigianale Forma | via Lolache n° 7, tel. 078476336
www.deliziedibarbagia.com |
| Minicaseificio Sirca | tel. 3482885689 |
| Olio d'oliva | Frantoio Ledda, loc. Incoreo, Tel. 078476616
e produttori locali |
| Cooperativa Olearia | |
| Panificio Antonio Sirca | Via Giovanni XXIII, tel 078476306 |
| Panificio Michele Vera | Via Nazionale, tel. 078476062 |
| Panificio Michele Sirca | Via Nazionale Sarule |
| Panificio Franca Manca | Loc. Filiseo Sarule |
| Pasticceria sorelle Floris | Via Kennedy, tel. 078476168 |
| Pasticceria sorelle Tola | Via Cagliari, tel. 078476182 |
| Pasquala Piredda | Via Circonvallazione 1, tel. 3406806863 |

Per pernottamenti e ristorazione:

- | | |
|---|-----------------|
| Agriturismo "S'erularju" di Moro & Virdis | Tel. 078476026 |
| Hotel Ristorante "Monte Gonare" | Tel. 0784730139 |
| Bed & Breakfast "Roberta" via Gonare 17 | Tel. 078476157 |
| Ristorante Filiseo, Via P. Pirisi 1 | Tel. 078476325 |
| Ristorante da "Cannone", vic. I Nazionale | Tel. 078476075 |
| Pizzeria da Sandro, Via Monte Grappa 3 | Tel. 078476472 |

Sarule

COMUNE DI SARULE - PROVINCIA DI NUORO

Il paese di Sarule è posto al centro della Sardegna, in provincia di Nuoro, nella regione naturale denominata Barbagia di Ollolai. Piccolo centro di 2000 abitanti, Sarule è sinonimo di Tradizione, Genuinità e Ospitalità.



I nostri prodotti sono ovunque rinomati e apprezzati. Sul territorio sono stati ritrovati resti di insediamenti preistorici, a dimostrazione che la posizione amena del posto ha sempre attratto

l'uomo, le "Domus de Janas" e alcuni resti di Nuraghi sono testimoni di tali fatti. Il tutto sotto l'ala protettiva del Monte Gonare dove nell'XI sec., Gonario giudice di Torres costruì sulla cima un Santuario Mariano.

La nostra lunga tradizione agro-pastorale non poteva che portare alla produzione di formaggi, dal gusto robusto ma allo stesso tempo gentile, fatti apposta per deliziare il palato. Il latte e i suoi derivati trovano la loro migliore espressione nel caseificio della "Cooperativa Unione Pastori", che da oltre quarant'anni produce formaggi e ricotte dagli aromi inconfondibili. Il suo Pecorino Romano viene esportato negli Stati Uniti, i semicotti, le creme e le caciotte, grazie alla genuinità degli ingredienti e alle tecniche di lavorazione tradizionali, sono splendidi testimoni della loro terra e incomparabili narratori di una storia



tutta da assaporare. Altre esperienze si associano a quella della Cooperativa, con la nascita di due nuovi minicaseifici di Salvatore Forma e Michele Sirca, a conduzione familiare, dove il fattore comune resta sempre la genuinità.

Ma non si può parlare di formaggi senza citare il nostro pane, richiesto e rinomato anche oltre oceano. La “carta da musica”, ovvero il pane “Carasau” è da sempre protagonista



sulle nostre tavole, per quel suo sapore caratteristico, che esalta il gusto del cibo che accompagna. Che dire poi dei “Coccones”, altro tipo di pane, un tempo preparato solo per le festività o in occasione di eventi

importanti, ma che oggi viene fornito quotidianamente dai panifici, di Antonio Sirca e Michele Vera.

E sul pane cosa ci mettiamo? l’olio d’oliva, naturalmente ..., ineguagliabile per il suo gusto, impagabile per la sua genuinità, e non poteva essere altrimenti, visto il clima ideale, l’ambiente incontaminato e la morfologia del terreno, dove i nostri ulivi affondano le loro radici. Esso è prodotto e imbottigliato da circa cento olivicoltori locali.



Alla fine di un pranzo, ci sembra ovvio passare ai dolci. Che a Sarule sono autentici capolavori del gusto oltrechè delle forme: Marigosos, Bistoccos, Pistiddos, Casadinas, Amarettos, Aranzadas ... nomi difficili da capire per chi non conosce la lingua sarda, ma facili da ricordare una volta assaporati, data la loro bontà. Mandorle, miele, sapa, sono



solo alcuni degli ingredienti che li compongono. Le abili mani che li lavorano sono quelle delle nostre pasticciere Sorelle Floris e Sorelle Tola.

Questi sono i nostri prodotti; ora vi lasciamo all’immaginazione di gustarli. E cosa c’è di più bello che poterlo fare davanti a un caminetto acceso, soprattutto se ai vostri piedi c’è un “Tappeto Sarulese”, unico nel suo genere, imitato da tanti e mai eguagliato, vincitore di premi a Chicago, Tokjo e New York. “Sa Burra” come noi lo chiamiamo è la quintessenza dell’arte tessile; stupendo nei colori, originale nei disegni, a Sarule viene realizzato prevalentemente dalla “Cooperativa Nostra Signora de Gonare”, diretta dalla signora Lucia Mureddu, presso i locali dell’I.S.O.L.A. (Istituto Sardo Organizzazione Lavoro Artigianale), dove, oltre ai tappeti, potrete trovare anche altri prodotti dell’artigianato e visitare l’interessante “Museo del Tappeto”. È possibile reperire i nostri tappeti anche presso private abili tessitrici tra le quali merita una citazione la signora Pasquala Piredda.

