

TONARA



Il nome di Tonara, come riferisce il Casalis nel suo Dizionario Geografico, deriva molto probabilmente dai toneri, formazioni rocciose di origine calcarea che circondano l'abitato ad occidente. Fra i comuni ricadenti nella Comunità Montana "Barbagia-Mandrolisai", Tonara è quello situato a quota più elevata (si estende fra gli 860 e 1000 metri). Prendendo la strada che lo congiunge con Belvì compare improvvisamente, dopo una breve discesa, come una tipica località di montagna. Arroccato sui versanti montuosi e circondato da boschi di castagni e lecci, risale dalle valli dei fiumi S'Isca e Torrei sino a raggiungere i rilievi di Su Pranu'e Tonnai e Genna'e Grecu.

L. W. Lawrence nel suo "Mare e Sardegna" così descrive Tonara nel suo viaggio in treno da Mandas verso Sorgono.

I contadini, uomini in bianco e nero, e uomini in marrone con le brache strette sulle cosce compatte, donne in bianco e rosa, cavallini con la sella a bisacce, tutto comincia a sfilare su per la strada in salita, bellissimo, verso il lontano villaggio appollaiato nel sole: Tonara, un grosso villaggio che risplende nel sole come una Nuova Gerusalemme.

Mare e Sardegna (Lawrence, 1821)

Anche oggi in effetti il centro abitato appare in lontananza come un miraggio o qualcosa di irraggiungibile, completamente isolato dal resto del territorio, ma che improvvisamente diventa palpabile e prende forma.

Attualmente è composto da quattro rioni (Toneri, Taliseri, Arasulè e Su Planu), quartieri storici i primi tre, di recente costruzione il quarto. L'altro quartiere storico di Ilalà, ormai disabitato, si sviluppò nella zona più bassa della valle in prossimità di un ruscello che lo divideva da Taliseri.

Nel 1811, dopo una pesante carestia a cui seguirono casi di malaria, gli abitanti di Ilalà cominciarono a spostarsi nelle zone più alte che garantivano, grazie al clima più freddo, una buona protezione contro questa malattia. La malaria patologia endemica della nostra isola, viene trasmessa dalla puntura delle zanzare, insetti tipici soprattutto delle zone costiere lagunari che non amano le località con clima rigido.

Il quartiere più recente di "Su Planu" ha avuto il boom edilizio negli ultimi venti-trenta anni. E' il quartiere dei torronai che, raggiunto un certo benessere, si sono trasferiti in massa in questa zona. Essendo "Su Planu" una zona pianeggiante, consente la realizzazione di grandi caseggiati forniti di ampi magazzini e garage tanto necessari ai commercianti. Le ampie strade di questo quartiere consentono inoltre una maggiore fruibilità per i loro furgoni rispetto alle strette e anguste viuzze della parte storica.

L'economia del paese di Tonara è attualmente in buona parte basata sull'utilizzo delle risorse boschive e sul commercio del torrone e dei campanacci.

Numerose sono qui le segherie, le attività che si basano sul commercio del legname e sulla produzione artigianale e vendita ambulante e stanziale del torrone.

L'attività agro-pastorale, tipica ancor oggi delle località del circondario, a Tonara ha via via nel tempo assunto sempre minore importanza.

Dal punto di vista naturalistico il territorio del Comune di Tonara ha da sempre suscitato un certo interesse, sia per le caratteristiche del paesaggio



Tipici campanacci di Tonara

che per la varietà e particolarità della sua flora.

Il clima non sufficientemente umido della Sardegna non permette, neppure negli ambienti più freschi, la completa sostituzione delle querce sempreverdi con quelle caducifoglie. Il territorio è infatti in buona parte ricoperto da rigogliosi boschi misti di leccio e roverella, inframezzati da ampie formazioni a castagno.

Nelle zone più fredde fa la sua comparsa l'agrifoglio.

In località Monti è Susu è possibile ammirare una formazione secolare con singoli individui di notevole dimensione. Nei terreni più profondi vegetano numerosi esemplari di noci e noccioli; anch'essi contribuiscono con i loro frutti a sostenere in parte l'economia locale.

Lungo la strada statale 295 che porta a Belvì, dopo una lunga discesa sulla destra si trova la Foresta Demaniale di Uatzo, un complesso forestale che, oltre agli elementi classici della macchia mediterranea, comprende castagni di notevoli dimensioni, alberi di ciliegio ed una serie di fustaie a leccio inframmezzate da roverella e sughera in buone condizioni di manutenzione. La foresta di Uatzo si estende per circa 570 ettari ed interessa anche i comuni di Belvì e Sorgono.

La manutenzione del bosco favorisce una costante attività lavorativa ad un buon numero di persone. Adiacente alla casermetta dell'Ente Foreste è situata una segheria che fornisce legname di buona qualità per usi privati.

Nelle creste dei rilievi, dove la ventosità e la natura del substrato impedisce lo sviluppo degli alberi, si ritrovano le tipiche specie vegetali della gariga montana di forma prostrata o pulvinata tra cui il ginepro nano (*Juniperus nana Willd.*), l'erba barona (*Thymus herba-barona Loisel*), lo spillone di Sardegna (*Armeria sardoa Sprengel* subsp. *Sardoa*), la morisia (*Morisia monanthos (Viv.) Asch.*) e il pruno prostrato (*Prunus prostrata Labill.*).

Particolare rilievo rivestono le specie endemiche e quelle officinali che possono rappresentare un ulteriore indotto economico per l'industria turistica e per quella più strettamente erboristico-farmaceutica.

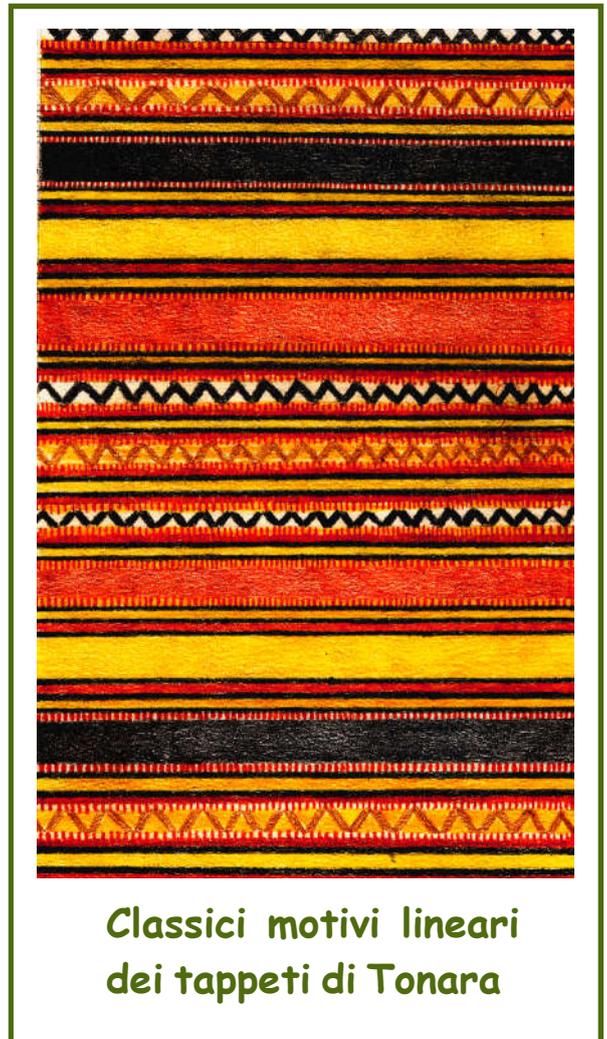
L'organizzazione di seminari, finalizzati al riconoscimento ed uso di queste specie vegetali e accompagnati da escursioni sul campo, può rappresentare un ulteriore sbocco economico per tutte le zone interne dell'isola.

Fra le specie endemiche spiccano, fra le più rappresentative, oltre alle già

citare erba barona, lo spillone di Sardegna e la morisia, il succiamele del rovo (*Orobanche denudata Moris*), la speronella variopinta (*Delphinium pictum Willd.*), la ginestra di Corsica (*Genista corsica (Loisel.) DC.*), la ginestra dell'Etna (*Genista aetnensis (Biv.) DC.*), il giglio marino di Sardegna (*Pancratium illyricum L.*), la crespolina maggiore (*Santolina insularis (Genn. ex Fiori) Arrigoni*), la stregona di Corsica (*Stachys corsica Pers.*). Le specie officinali abbondano soprattutto in prossimità del centro abitato e nei luoghi con maggiore pressione antropica. Lungo i margini delle grandi arterie di comunicazione e le strade sterrate interne, non è difficile imbattersi in popolamenti di digitale rossa (*Digitalis purpurea L.*) e di erba di San Giovanni comune (*Hypericum perforatum L.*), ampiamente ricercate dall'industria farmaceutica rispettivamente per le proprietà cardiotoniche e nella cura di ustioni e piccole ferite. In prossimità dei corsi d'acqua sono presenti diverse specie di menta e il crescione d'acqua (*Nasturtium officinale R. Br.*), a spiccata azione digestiva e tonificante le prime, con eccellenti proprietà diuretiche la seconda. Le garighe montane sono l'habitat ideale per alcune specie aromatiche oltre che medicinali. Fra queste il perpetuino d'Italia (*Helichrysum italicum (Roth) G. Don subsp. microphyllum (Willd.) Nyman*) e la lavanda selvatica (*Lavandula stoechas L.*) meritano una più attenta considerazione e valorizzazione. L'elicriso usato tradizionalmente per bruciare le setole dei maiali e per insaporire con il suo rinomato aroma le sue carni, possiede discrete proprietà antinfiammatorie, antireumatiche e riesce utile anche per la cura della psoriasi e delle emorroidi. La lavanda, oltre al classico utilizzo come antitarmico, è un'ottima erba condimentaria se usata per insaporire le carni bianche. I suoi preparati medicinali a base oleosa, come verrà descritto in seguito, sono utili per combattere il mal di testa e le vertigini, mentre il preparato alcolico è un ottimo disinfettante.

La presenza di numerose specie vegetali con proprietà tintorie ha senz'altro contribuito allo sviluppo del comparto tessile. I classici tappeti elaborati dalle donne di Tonara caratterizzati, come quelli di Gadoni, dalla presenza sulla trama di bande colorate abbinata con buon gusto e raffinatezza, sono di ottima fattura e meriterebbero una giusta valorizzazione. Alcuni reperti datati circa un secolo, realizzati con filati tinti con specie reperibili nel territorio comunale, sono delle vere opere d'arte.

Le piante tintorie permettono di ottenere una vasta gamma di colori che si contraddistinguono per le tonalità molto calde conferite ai filati. Inframmezzata fra gli elementi della macchia bassa troviamo l'onnipresente gnidio (*Daphne gnidium L.*), utilizzato per la sua capacità di tingere i filati dal giallo al verde. Fra la vegetazione del sottobosco, abbarbicata fra gli arbusti della macchia, lungo le strette cunette o fra le siepi di fico d'india è facile trovare la robbia selvatica (*Rubia peregrina L.*), la cui parte sotterranea veniva impiegata per tingere in varie tonalità dal rosso scuro al color mattone e rosa. Lungo i bordi delle strade campestri è presente l'erba guada (*Reseda luteola L.*) la cui capacità di tingere i tessuti di un bel giallo-limone carico è conosciuta fin dall'antichità.



**Classici motivi lineari
dei tappeti di Tonara**

Altri materiali vegetali con elevate potenzialità tintorie sono il mallo delle noci e la corteccia dell'ontano, le cui piante sono facilmente reperibili fra i poderi o lungo le sponde dei corsi d'acqua.

La tintura con le specie vegetali o altri elementi del mondo naturale con l'avvento dei coloranti di sintesi è stata completamente abbandonata. I prodotti di sintesi, senz'altro più versatili, permettono agli artigiani un notevole risparmio di tempo eliminando tutta quella serie di passaggi che in passato dovevano essere eseguiti per la preparazione della soluzione colorante. Il vantaggio di un costo più basso rispetto ad un colorante di origine naturale ha ulteriormente invogliato gli artigiani del colore ad abbandonare completamente i metodi tradizionali. I risultati qualitativi non sono certamente paragonabili! I coloranti di sintesi appaiono spenti, freddi e troppo intensi; i materiali utilizzati per la loro preparazione sono altamente tossici e quindi nocivi per la salute. La differenza qualitativa con un manufatto

realizzato e tinto con sostanze naturali è notevole.

Il colore e la brillantezza dei colori e dei materiali naturali, conferendo un sostanziale valore aggiunto ad un manufatto artigianale in termini di qualità e bellezza, ne giustificano pienamente il prezzo più elevato.

Tonara e i torronai



Lavorazione tradizionale del torrone

Quando si pensa al paese di Tonara automaticamente ci viene in mente il torrone. Il mito del torrone legato al paese di Tonara è talmente radicato nella popolazione che nell'immaginario collettivo si tende a pensare che per i tonaresi il commercio ambulante sia sempre stato l'attività economica principale del paese, dimenticando il passato legato alla pastorizia e all'agricoltura. Su questo tema non mancano anche alcune esasperazioni.

Qualcuno con un eccesso di campanilismo, nel tentativo di trovare delle prove che giustifichino il passato commerciale dei tonaresi, fa riferimento

all'influenza esercitata da una fantomatica comunità di genovesi-ebrei ed altri forestieri, in esilio a Tonara in un imprecisato periodo storico.

Analizzando le testimonianze del Casalis relative al censimento delle attività produttive presenti nel paese manca qualsiasi riferimento all'industria del torrone.

Degli alberi fruttiferi la specie più comune è il castagno e vedendosi lunghissimi tratti dove questi piani fanno foltissimo bosco..... Lungo i fiumi e i ruscelli trovansi in gran numero i noci. Nelle vigne si coltivano i nocciuoli, i ciliegi, i peri, i susini, i peschi, i meli di diverse varietà..... Il bestiame manso numera gioghi 80, cavalli 170, maiali 216, Il bestiame rude consiste in pecore 14.000, capre 7.000, vacche 1.250, porci 1.600.....

Sono in Tonara e nelle sue regioni molti alveari, che danno un profitto notevole a' proprietari. Il numero può stimarsi di circa 2000..... Abbiamo notato tutti gli articoli che i tonaresi mettono in commercio, castagne, noci ed altre frutta, tavole e travicelli, tessuti, prodotti pastorali, formaggi, capi vivi, pelli, cuoi e lane, miele e cera;.....

Dizionario geografico della Sardegna (Casalis, 1833-56)

Ma non è molto semplice individuare i processi che nel passato hanno favorito lo sviluppo del commercio ambulante. Qualcuno individuò questo fenomeno con il fallimento dell'attività agro-pastorale ma il tutto appare molto semplicistico e sbrigativo.

Certamente la costruzione della ferrovia Cagliari-Sorgono verso la fine del secolo scorso, favorendo contatti più stretti con lavoratori provenienti dal continente (soprattutto toscani), ha contribuito, con la conoscenza di nuovi prodotti, alla trasformazione dell'economia del paese. La crisi del comparto agro-pastorale, una certa predisposizione al rischio verso nuove attività e la conoscenza, attraverso le transumanze, di zone più agiate economicamente dove poter agevolmente smerciare i loro nuovi prodotti hanno completato l'opera di trasformazione.

Va ai tonaresi il merito di aver saputo approfittare, nel momento giusto, di



La presenza di una fiorente attività di apicoltura (2000 alveari secondo il Casalis) ha senz'altro contribuito allo sviluppo dell'industria del torrone.

una situazione favorevole per lo sviluppo di un nuovo tipo di commercio in un periodo di crisi profonda del comparto agro-pastorale. Non si può dire altrettanto per i paesi adiacenti che, dimostrandosi piuttosto intransigenti verso i processi innovativi, rimasero più legati alle attività tradizionali o intrapresero il processo di cambiamento con un certo ritardo quando il mercato mostrava già segni di saturazione.

Monumenti naturali

Se si percorre la strada che dall'abitato di Tonara porta al passo Tascusì, dopo pochi chilometri, in località Bau de Carru, a circa 1000 metri di quota, si può osservare, sul ciglio sinistro della strada in prossimità di una scarpata, un magnifico esemplare di castagno plurisecolare. La sua altezza è di circa 15 metri e la circonferenza a 130 cm dal suolo raggiunge quasi i 5 metri.

Mostra chiari segni di sofferenza; le sue precarie condizioni di salute dovrebbero spingere l'amministrazione locale ad avviare un'azione di tutela e valorizzazione.

Un altro castagno plurisecolare si può osservare in località Calàvrighe; in località Monti 'e Susu, nei versanti più freschi, protetti dall'ombra di punta Muggianeddu, si trova una suggestiva formazione secolare di agrifoglio.



Specie vegetali



Aglio

Asfodelo

Assenzio arbustivo

Canna comune

Castagno

Ciliegio

Crescione d'acqua

Digitale rossa

Elicriso

Ferula comune

Finocchio selvatico

Gnidio

Lavanda selvatica

Lentisco

Malva selvatica

Menta selvatica

Noce

Ombelico di Venere

Orzo

Parietaria

Quercia

Ravanello selvatico

Robbia

Romice

Rosa canina

Salsapariglia

Sambuco nero

Saponaria

Sedanina d'acqua

Timo erba barona



Aglione selvatico

Allium sp. pl.



Numerose sono le specie vegetali spontanee che, se sottoposte ad un energico sfregamento, emanano un caratteristico profumo di aglio.

Il genere *Allium* è infatti uno dei raggruppamenti vegetali più numerosi e complessi. Le caratteristiche strutturali, morfologiche e cromatiche non sempre permettono di distinguere con facilità le varie specie.

Da queste piante bulbose ad ampia diffusione nel territorio la popolazione ha sempre saputo trarre notevoli benefici.

Nella tradizione popolare della nostra regione le due specie selvatiche più conosciute ed utilizzate risultano essere l'aglio pelosetto (*Allium subhirsutum* L.) e l'aglio triquetto (*Allium triquetrum* L.).

Il primo, il pelosetto, strettamente legato ad ambienti aridi, è tipico degli incolti, delle garighe, dei pascoli degradati, nonché dei bordi delle strade.

Il suo scapo liscio, a sezione cilindrica, è avvolto nella porzione inferiore dalle guaine fogliari. La porzione libera delle foglie, allungate e pendenti, può presentare lungo il margine dei peli rivolti verso il basso.

I fiori bianco candidi sono riuniti in una tipica infiorescenza a forma di ombrella posizionata alla sommità dello stelo. I semi, scuri e angolosi, sono racchiusi in tipiche capsule.

Durante il periodo primaverile colonizza stabilmente i margini delle cunette conferendo un tocco niveo di cromaticità.

L'aglio triquetro invece predilige località ombrose, umide e terreni più sciolti. Lo ritroviamo nel sottobosco in prossimità delle sorgenti e sotto i grossi arbusti o alberi.

Lo scapo florale diritto o leggermente pendente ha una caratteristica sezione triangolare (da cui il nome). Le foglie inferiori, piuttosto tenaci ed allungate, sovrastano lo scapo, le superiori, più brevi ed arcuate, hanno un aspetto più tenero. I fiori penduli a forma di campana, riuniti in ombrella terminale, presentano sei tepali bianchi solcati da una nervatura longitudinale più scura disposta in posizione centrale. I frutti sono delle capsule con numerosi semi angolosi neri.

L'aglio selvatico veniva raccolto ed utilizzato a scopo alimentare già durante il neolitico. La lettura di numerosi reperti archeologici ne testimonia l'impiego a livello terapeutico fin dagli albori della civiltà.

Presso alcune popolazioni, grazie alle sue molteplici proprietà medicinali, gli venivano attribuite vere e proprie virtù magiche.

La medicina ufficiale riconosce ai bulbi proprietà antinfiammatorie, depurative, antireumatiche, antiartritiche e soprattutto un'azione vasodilatatrice a livello di arteriole e capillari.

Nella nostra regione "su porru" (nome dialettale dell'aglio selvatico), ingrediente indispensabile per numerosi alimenti, trovava larga applicazione come pianta medicinale per la cura di numerosi disturbi.

Ad Aritzo l'aglio comune (*Allium sativum* L.) veniva utilizzato per le sue proprietà vermifughe e come ipotensivo. Un suo spicchio ben schiacciato e immerso in un bicchiere di vino, posto a "serenare" per una notte, veniva consumato a digiuno la mattina successiva.

A Belvì lo stesso medicamento, preparato utilizzando una metodica molto simile, veniva invece impiegato solo per le sue proprietà vermifughe.

Sempre a Belvì la cipolla (*Allium cepa* L.) trovava largo impiego nella cura delle infezioni. Una sua foglia, dalla forma decisamente concava, riempita di



Le spesse tuniche della cipolla addizionate con qualche goccia d'olio venivano utilizzate per curare i foruncoli e le infezioni a carattere purulento.

A Tonara venivano sfruttate le proprietà condimentarie del bulbo e dello scapo dell'aglio selvatico per la preparazione di ottime minestre e frittelle.

Attualmente l'aglio selvatico sta sempre più perdendo d'importanza venendo sostituito dalle specie coltivate, decisamente più aromatiche, più ricche in principi attivi, di dimensioni maggiori e conseguentemente di più facile utilizzo.

olio caldo, messa a contatto con la parte infetta favoriva la fuoriuscita del pus.

Ad Atzara invece la buccia della cipolla scaldata con dell'olio e disposta direttamente sui foruncoli ne facilitava la loro risoluzione.

Nella cura dei grossi foruncoli detti "guronos" si preferiva invece scaldare solamente una spessa porzione del bulbo, aggiungendo qualche goccia di olio freddo nella sua concavità prima dell'applicazione sulla parte interessata.

Asfodelo mediterraneo
Asphodelus microcarpus Salzm. et Viv.



L'asfodelo è una pianta che caratterizza buona parte del paesaggio della Sardegna. Al di là della sua bella infiorescenza a pannocchia, caratterizzata da bellissimi fiori bianchi con nervature centrali verdi-rossastre, la presenza di questa pianta è una chiara manifestazione di degrado ambientale. Le vaste estensioni di asfodelo sono infatti la risultante di un eccessivo sfruttamento del territorio da parte dell'uomo attraverso i ripetuti incendi e l'eccessivo pascolamento. Gli incendi, determinando la mineralizzazione della sostanza organica, favoriscono la crescita delle specie erbacee appetibili per il bestiame. L'elevata pressione di pascolamento, denudando il terreno ed impoverendolo delle specie più pabulari, favorisce l'azione erosiva degli agenti atmosferici e le entità vegetali di scarso valore pastorale.

L'asfodelo poco gradito dal bestiame, fornito di tipici organi sotterranei di riserva, è capace di vegetare in terreni estremamente degradati, radicando nelle concavità e nei piccoli anfratti rocciosi ove sia disponibile un minimo di substrato nutritivo. In situazioni di eccessivo sfruttamento del territorio da parte dell'attività pastorale trova quindi condizioni particolarmente vantaggiose per la sua propagazione.

La presenza dell'asfodelo è dunque il preludio di un processo di desertificazione che va sempre più prendendo consistenza nella nostra terra. Quante volte ci siamo imbattuti in folte distese di asfodelo che con lo svettare dello scapo danno l'impressione di un cimitero. La vegetazione sembra comunicarci lo stato di salute del territorio!

Ma l'asfodelo non è esclusivamente sinonimo di desolazione.

Nella nostra isola ha da sempre avuto una grande importanza in vari ambiti legati all'uso della componente vegetale.

Nella medicina popolare si utilizzavano le foglie e le radici tuberizzate per curare le lesioni superficiali. Le radici tagliate e riscaldate venivano impiegate anche per curare i geloni e applicate sui calli ne facilitavano la loro risoluzione.

A livello tintorio sono note le sue proprietà nel conferire a filati e tessuti una calda colorazione gialla. Recidendo una radice tuberizzata possiamo assistere ad una repentina azione di viraggio di colore nella sua porzione interna che, nel giro di poco tempo, assumerà una colorazione giallastra.

Nella cultura popolare l'elevata considerazione di cui gode l'asfodelo è legata soprattutto al suo largo utilizzo nell'arte della cestineria.

In diverse località della Sardegna erano conosciute le caratteristiche di duttilità e resistenza delle fibre dello scapo e dei rami che ne consentivano l'impiego nella realizzazione di contenitori di ottima fattura.

Ci trovavamo a Teti verso le 4 del pomeriggio di una tipica giornata estiva particolarmente calda, con una temperatura che si aggirava intorno ai 40°C.

In mattinata alcune persone ci avevano indicato una nonnetta di 96 anni che, nonostante la sua non più tenera età, si prodigava ancora nella realizzazione di cestini utilizzando i rami dell'asfodelo.

Eravamo tanto incuriositi che non perdemmo l'occasione di scambiare due chiacchiere con questa "ragazzotta".

Non volevamo però piombare in casa sua senza preavviso. Con una certa discrezione cercammo di tastare la sua disponibilità con un primo contatto telefonico.

-Tornerà a casa verso le sei, mia madre è ancora in campagna, sta raccogliendo fascine col marito, non penso comunque che si trattenga più di tanto, al massimo sarà di ritorno fra un'ora - ci rispose la figlia.

Avere sulla soglia dei cento anni ancora la forza di andare a lavorare nei campi è veramente ammirevole e grandioso. Certo questa è la terra degli ultracentenari, ma la vita sempre attiva, al di là dell'aria sana di montagna, contribuisce in maniera determinante alla loro longevità.

La figlia ci fece accomodare gentilmente nella sala da pranzo, ci offrì un bicchiere d'acqua per alleviare la sete per poi presentarci ai genitori.

Lei minuta con una faccia stanca ma fresca, gli occhi vispi con un sorriso dolce e tenero, stava seduta su un divano. Accanto il marito, anche lui all'incirca della stessa età, spossato dalla fatica ma sereno. Chi l'avrebbe mai detto di poterci trovare di fronte una persona di 96 anni, ancora lucidissima che raccontava con disinvoltura in sardo, oltre che in chiaro e corretto italiano, alcune vicende della sua lunga vita? I suoi cestini raffinati ed eleganti erano perfetti dal punto di vista lavorativo, i punti ben disposti ed allineati ne garantivano la solidità.

La lavorazione dell'asfodelo, lunga e laboriosa, necessitava di una certa dimestichezza e precisione.

La raccolta dell'asfodelo veniva fatta in primavera. Dapprima si procedeva all'eliminazione delle foglie e al recupero dello scapo centrale e dei rami secondari.

Lo scapo e i rametti venivano tagliati a strisce e successivamente esposti alla diretta azione dei raggi solari sino alla completa essiccazione. In seguito venivano ammorbiditi immergendoli in un bagno d'acqua.



Tipico cestino realizzato utilizzando rami e foglie di asfodelo.

I rami più sottili e flessibili, utilizzati per l'allestimento del midollo, "su meduddu" (l'intelaiatura del cestino), avevano la funzione di sostenere le strisce ricavate dallo scapo che, con precisi giochi d'intreccio, decoravano, valorizzavano e completavano l'opera.

Nella cultura popolare, a seconda delle dimensioni, esistevano tre tipologie di cestini: "sa canistedda" il più piccolo, "sa carrita" l'intermedio e "su cherritu" il più grande.

Questi venivano normalmente utilizzati per contenere vettovaglie fresche tipo ravioli o pasta, ma potevano assolvere anche funzioni legate ad una certa ritualità.

La "canistedda" veniva usata durante il fidanzamento dalla madre del futuro sposo per portare i gioielli a casa della fidanzata.

Durante il matrimonio questi cestini, adornati con fiori e grano, avevano la funzione di contenere il corredo che veniva portato in processione dai parenti nella casa dei futuri coniugi.

L'usanza di lasciare i contenitori in esposizione, ben in vista agli occhi di tutta la popolazione, permetteva e in un certo qual senso obbligava amici e compaesani ad osservarne il contenuto. La curiosità e l'interesse da parte della popolazione erano atti dovuti.

Dal punto di vista delle relazioni umane la mancata osservanza di questa usanza era infatti considerata dalla comunità come un atto di irriverenza nei confronti dei futuri sposi e dei loro parenti più stretti, che spesso, con senso d'orgoglio, manifestavano un certo risentimento.

Con i rami dell'asfodelo a Belvì e a Tonara venivano costruite le girandole. Preso uno stelo diritto da utilizzare come asse, nella porzione superiore venivano applicati due bastoncini legati a croce che sostenevano due dischi di cartone. La corsa e il vento imprimevano alle girandole una forte rotazione con grande gioia dei bambini.

Assenzio arbustivo *Artemisia arborescens*



Il genere *Artemisia*, della famiglia delle composite, comprende specie vegetali dal caratteristico aroma intenso e piuttosto sgradevole.

Il suo nome deriva probabilmente dal nome della dea Artemide (o Diana dea della caccia) o, secondo alcuni riferimenti letterari della regina Artemisia, che fu la prima a scoprire e divulgare le proprietà medicamentose delle piante appartenenti a questo genere.

La specie più nota, l'assenziovero (*Artemisia absintium L.*), non presente nella nostra realtà locale, fu resa celebre per il suo largo impiego nell'industria liquoristica per la preparazione di una serie di aperitivi e di un rinomato vermouth di Torino.

Liquore fortemente inebriante, decisamente tossico anche a dosi non elevate, ne fu proibita con apposite leggi la preparazione ed il consumo.

Oggi è essenzialmente utilizzato, a dosi rigorosamente controllate, per conferire un aroma amaro a determinate bibite.

A livello terapeutico ne viene sfruttata l'amarezza per la sua funzione aperitiva. Questa agisce aumentando, direttamente o per via riflessa, le secrezioni salivari e gastriche determinando lo stimolo dell'appetito.

Un decotto preparato con le sommità fiorali ha un'azione tonificante ed emolliente sulla pelle delle mani di chi, come i meccanici, svolge lavori a contatto con gli oli lubrificanti dei motori.

I pediluvi effettuati con un decotto preparato con la pianta intera e pestata dell'assenzio selvatico (*Artemisia vulgaris L.*), sono particolarmente indicati per alleviare il senso di pesantezza dei piedi affaticati.

In Sardegna la specie del genere *Artemisia* più diffusa nel territorio è l'assenzio arbustivo (*Artemisia arborescens L.*). Questo presenta un aspetto cespuglioso e densamente foglioso, con rami eretti di un caratteristico colore grigiastro e cosparsi di una folta peluria.

Le foglie grigio-cinerine, fortemente aromatiche, spesso nauseabonde, pennatosette, sono decisamente divise in stretti segmenti lievi e pendenti.

I fiori gialli, esclusivamente tubulosi, sono riuniti in tipiche infiorescenze a capolino di forma emisferica, supportate alla base da squame involucri grigio-tomentose. I frutti sono dei tipici acheni privi di pappo.

Pianta tipica di ambienti rupicoli calcarei e amante dei terreni sciolti, colonizza rapidamente le discariche e i macereti.

In alcune località della Sardegna venivano preparate "is bragioletas", un rimedio piuttosto efficace per lenire i dolori reumatici. In un piatto di ferrosmalto, detto "pratu'e fogu", ricoperto sul fondo con cenere caldissima, venivano poste a riscaldare le fronde dell'assenzio arbustivo che, successivamente avvolte in un panno, venivano applicate sulla parte dolorante.

Ad Atzara, con le foglie bollite, sempre avvolte in un panno e applicate sul petto, si curavano la polmonite e i dolori costali ed intercostali.

Ancora ad Atzara, per curare il mal di stomaco si preparavano "le ventose", foglie da ingerire dopo averle leggermente bruciacchiate alla brace.

In alternativa poteva essere somministrato un decotto che, secondo alcune testimonianze, era assai efficace anche nella cura dell'ulcera gastrica.