

SCANO MONTIFERRU

# Fondato dai punici alle falde del vulcano

Sorge sull'altipiano della Planargia ai piedi del Montiferru - Lo si vede solo quando ci si arriva - Un territorio ricco di domus de janas, tombe di giganti e oltre quaranta nuraghi

di Antiogu Cappai Cadeddu

Per il viaggiatore che, nella Sardegna Centro Occidentale, percorre verso Sud il vasto altipiano della Planargia, tutto l'orizzonte è occupato dalla massa imponente dell'antico vulcano spento del Montiferru che, dalla rispettabile altezza di 1.050 metri, domina il paesaggio circostante.

Al centro del triangolo formato dal grande cono vulcanico (il Lamarmora diceva che esso occupa una superficie paragonabile a quella dell'Etna) si vede facilmente, adagiato nella pittoresca scenografia, il paese di Cuglieri e, guardando verso sinistra, non senza qualche sforzo, si possono scorgere le case più alte di un altro paese, Scano, per il resto completamente nascosto dentro una valle nelle pendici della montagna. Questo essere nascosto ed appartato è indubbiamente una caratteristica di questo centro: da qualsiasi direzione vi si arrivi, lo si vede tutto solo quando ci si trova vicinissimi. Forse per questo spesso non viene registrato dai cartografi e, nonostante si trovi a pochi chilometri dalla Statale Occidentale Sarda, in molte cartine della Sardegna non è riportato.

Scano Montiferru (Iscanu, 380 mt s.l.m.; abitanti 1800 c.a.; variante parlata del Sardo: logudorese comune) ha origini molto antiche. La presenza umana nel territorio è testimoniata fin dalla

preistoria da "domos de janas", da "tombe di giganti" e da più di 40 nuraghi, alcuni dei quali veramente notevoli, o per la tipologia (nuraghe a corridoio "Altorriu"), o per il buono stato di conservazione ("Abbauddi", "Mazzala", "Urassala"), o per la struttura complessa ("Nurtaddo", trilobato; "Nuracale", quadrilobato). Quest'ultimo, a circa 4 km a nord dell'abitato, viene ora scavato da una squadra di archeologi, per iniziativa dell'amministrazione comunale, ed è già visitato da molti turisti.

A Nord-Est del paese, in località "Sulù" vi sono tracce di un villaggio di origine punica ma abitato forse fino in epoca medioevale poiché ne è ancora vivo il ricordo nella tradizione popolare. Lo stesso nome Scano, secondo il Canonico Spano, deriverebbe dalla lingua dei cartaginesi (scan = luogo abitato) e quindi anche il paese avrebbe origini puniche. È quasi certo, comunque, che intorno alla collina di "Turre" si trovava un "oppidum" romano.

La popolazione locale si convertì al cristianesimo fin dai primi secoli e successivamente risentì l'influsso bizantino come dimostra il culto ancora vivo di alcuni santi orientali (S. Antioco, S. Giorgio, S. Nicola).

Nel Medio Evo Scano appartenne quasi sempre al Giudicato di Torres e nel sec. XI la Chiesa

di S. Pietro di Scano con terre, armenti e servi, fu donata, dal Giudice Costantino di Torres ai monaci benedettini di Camaldoli. L'attuale chiesa parrocchiale, della fine del sec. XVIII, sorge sulle rovine di una chiesa romana e di un attiguo monastero di cui restano poche tracce. La parte più antica di questa chiesa è il campanile gotico-aragonese, probabilmente del sec. XIV.

Percorrendo le strette vie della parte più antica del paese, all'ombra delle alte case, a quattro o più piani, si possono vedere, accanto ad interessanti esempi di architettura rustica del Settecento e dell'Ottocento, diverse chiesette pittoresche affacciate su belle piazzette. Notevole tra queste la chiesa neoclassica di S. Nicola.

Fuori dall'abitato si possono fare interessanti escursioni verso alcune chiesette campestri situate in località suggestive. Una visita particolare meritano poi sia il molino ad acqua in località Luzanas, unico rimasto funzionante dei tanti che costeggiavano il vicino Riu Mannu, sia il boschetto di "Sa Roda Manna", ultimo residuo dell'antica foresta di Scano tanto vantata dal Lamarmora.

Tra tutte le chiese campestri la più notevole è quella di Sant'Antioco, a circa quattro km a nord-est. Questa, anche per l'amenità del luogo, ricchissimo di sorgenti e di boschi, è meta di



turisti e, per due volte all'anno (ad Aprile e ad Agosto), di numerosi pellegrini che vi si recano per i novenari e per le feste in onore di questo santo. La ricchezza straordinaria e l'ottima qualità delle acque di S. Antioco (San Antiogo de Las Venas, nei documenti spagnoli) permette di alimentare oltre all'acquedotto di Scano, anche quello di Macomer e di diversi paesi della provincia di Sassari.

Dalla citata località di "Luzanas" parte poi un altro importante acquedotto per la Planargia e per Bosa. Questa abbondanza inesauribile di acque, apparentemente inspiegabile con la scarsità e l'incostanza delle piogge, ha fatto nascere la strana leggenda di misteriosi canali sotterranei e sottomarini provenienti nientemeno che dai ghiacciai delle Alpi.

Comunque sia, gli scansesi che così generosamente "donano" la loro acqua, non hanno mai smesso di sperare che lo Stato o la Regione contraccambi tale "dono" con qualche iniziativa atta a risollevare le loro magre economie.

Questa ha risentito fortemente la crisi del secondo dopoguerra che, con emigrazioni in massa (Nord-Italia, Francia, Germania, Belgio, Olanda, America del Sud, Australia ecc...), ha ridotto la popolazione dai quasi 3.000 abitanti dei primi anni '60 ai 1700-1800 attuali. E pensare che

Scano ha goduto in passato di una certa rinomanza per la cerealicoltura e soprattutto per l'orticoltura con produzioni notevoli soprattutto di fagioli diventati quasi il simbolo di questo paese (Iscanu-Pisu). Ma la fama maggiore derivò per Scano, tra la fine dell'Ottocento e gli anni '50 del Novecento, dalla selezione di una razza di vigorosi buoi da lavoro ottenuti dall'incrocio di varietà locali con tori provenienti da Modica, in Sicilia. Sos boes iscanesos erano proverbiali in molti paesi della Sardegna per la loro forza e tenacia.

Oggi l'allevamento bovino, pur potendo produrre carni di ottima qualità, è penalizzato dall'importazione di carni estere ma può comunque vantare una varietà particolarmente apprezzata del formaggio "casizolu" del Montiferru. L'allevamento ovino è oggi la forma principale di sfruttamento del suolo (ottimo il pecorino, "su pilotu") ma purtroppo continua a soffrire gravemente le conseguenze disastrose dell'epidemia della "lingua blu". La coltura della vite e dell'ulivo da anch'essa prodotti ottimi anche se in quantità limitate.

Qualche nuova prospettiva sembra aprirsi per l'economia scansese nel turismo per la felice collocazione in vicinanza del mare e dei monti e, fattore non secondario, per l'ospitalità degli abitanti.

Un paese come Giba (ab. 2134, alt. 67), biancheggiante a monte della diga di Monte Pranu, nei fertili territori del Basso Sulcis irrorati da fiumi e fiumiciattoli, non può essere che un centro rurale. La produzione dei carciofi e dei pomodori è infatti abbondante e rinomata per la qualità garantita anche dalla cura con la quale viene preparato il terreno. Non mancano i cereali, i formaggi e i vini soprattutto quelli non commercializzati, facili da trovare a prezzi modici presso i produttori di livello famigliare.

Il toponimo Giba pare sia di origine araba. Si potrebbe pensare quindi a uno stanziamento saraceno del villaggio primario, sito abbastanza esposto alle incursioni barbaresche perché a poca distanza dal mare del Golfo di Palmas.

Nel Medioevo appartenne alla curatoria del Sulcis, giudicato di Cagliari. Divenne poi feudo dei Pisani e degli Aragonesi. Nel 1257 viene documentato come proprietà dei conti Donoratico della Gherardesca. Il centro, già abbastanza precario come popolazione e mezzi di sussistenza, venne abbandonato nel XVI secolo per le continue incursioni piratesche. Si ha notizia di Giba, come centro in

GIBA

## Un villaggio di origine saracena

Il paese del Basso Sulcis nel Medioevo apparteneva al Giudicato di Cagliari e poi divenne feudo dei Pisani e degli Aragonesi

di Franco Fresi

presa soltanto intorno al 1647 periodo in cui venne infeudato, con Villarios, Sant'Anna Arresi e Masainas nel marchesato di Villarios.

Il paese oggi dà segni di una lenta ma graduale ripresa legata sempre all'agricoltura. Non mancano però segni di attività cooperative e artigianali. Un certo interesse culturale sembra prendere le mosse da una riscoperta dell'inquietta storia locale legata alle incursioni di predatori di varie razze provenienti dal mare. Anche le leggende paesane sono legate alle famigerate gesta di questi predoni che scombusolarono per lunghi periodi il quieto vivere di un villaggio di onesti lavoratori. Una di

queste leggende parla della rivolta verso l'equipaggio di una nave levantina contro il quale si accanirono, in aiuto della popolazione, anche le fonti del territorio intorno al villaggio diventando saline. Il periodo migliore per visitare il paese sembra essere la primavera, soprattutto da marzo a giugno, il "tempo delle feste": la sagra di San Giuseppe a Villarios, quella di San Pietro e la festa della Madonna del Rimedio.

Ma si può aggiungere anche un altro richiamo, davvero di prim'ordine, che il paese esercita sul visitatore. Vale la pena proporlo all'attenzione di chi non lo conosce.

Se viaggiando in buona compagnia per la piana del Basso Sulcis

da settembre a ottobre, o dagli ultimi di febbraio ai primi di maggio, quando il tempo non è troppo caldo né troppo freddo, viene voglia di gustare un piatto diverso, di quelli che non si sa che esistono o che ricordano i sapori dell'infanzia, è bene fermarsi a Giba più di un giorno: e visitare "il ristorante" o anche una trattoria che per attirare l'avventore ha soltanto un sentore di cibo buono che scappa sulla strada da una porta con l'insegna dimessa. Se nel menu, anche solo orale, vengono proposti dei piatti come "is curruxionis", "su mazzamuru", pernice con lenticchie, o cinghiale al cardo selvatico, è bene farsi portare un

assaggio di tutti con una caraffa di vino della casa. Il gusto già brado del cinghiale si sposa meravigliosamente con quello campestre del cardo garantendo un sapore antico, di intimità domestica, da serata vicino al camino. "Is curruxionis", ravioli di formaggio fresco, e "su mazzamuru", pane di grano duro affogato nel brodo, con pecorino e pomodoro, richiamano altri gusti e profumi sempre legati alla sapiente cucina dei nostri antenati quando di fronte ad un piatto sapevi cosa mangiavi, senza chiedere cosa fossero i cibi succedanei. Della pernice con le lenticchie si può dire soltanto che bisogna gustarla prima di parlarne. Basti sapere che il connubio tra il nobile volatile e la terragna lenticchia si presenta come un'emozione che prende alla gola. Neppure il persico-trota, cucinato come lo preparano in uno degli agriturismi della zona Su Giganti, vicino a Sant'Anna Arresi, può reggere il confronto con questi strani piatti nati dalla saggezza culinaria di un popolo di buongustai.

Di più non si può dire: solo che di gente capace di tali sortilegi con i soli prodotti che la natura sa offrire ci si può fidare.