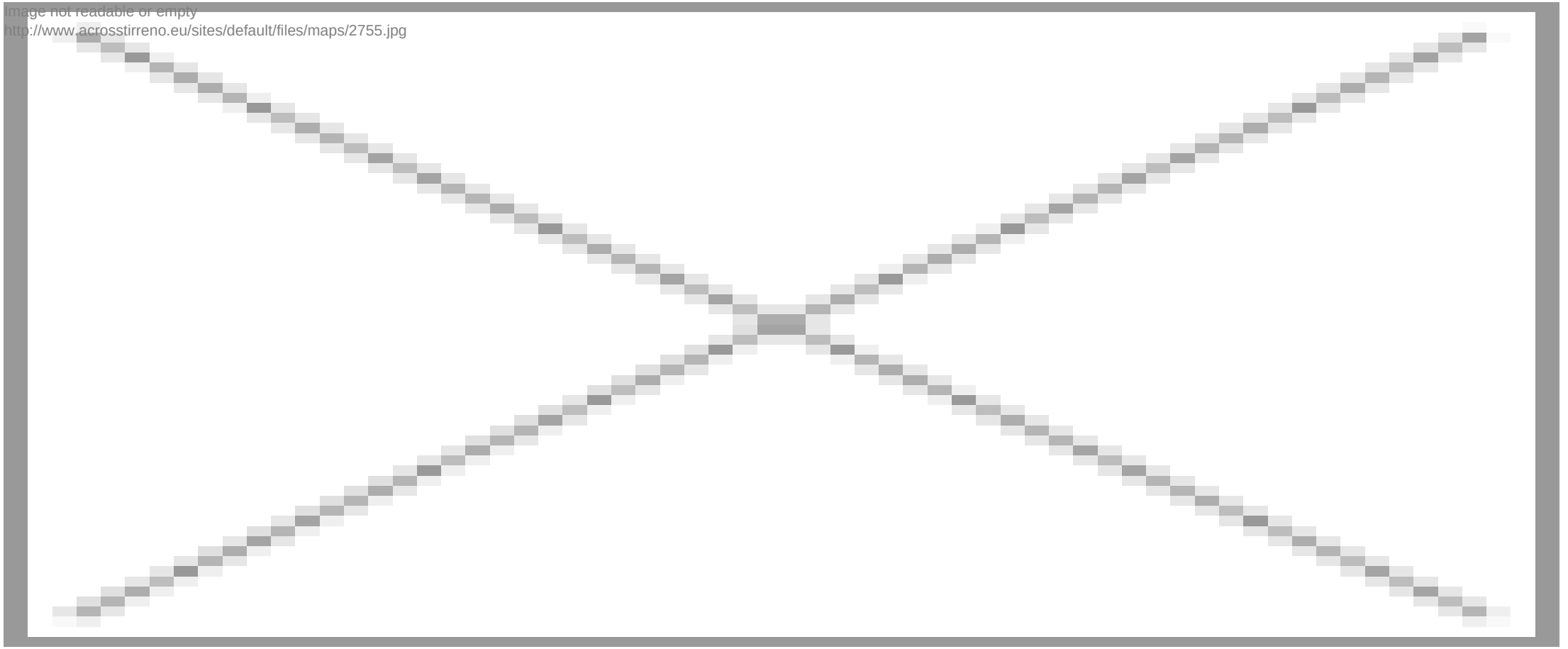
Image not readable or empty
http://www.acrosstirreno.eu/sites/default/files/maps/2755.jpg



Torralba

Torralba è un centro agricolo del territorio del Meilogu. Il paese si trova in una zona collinare circondata da vallate e dominata da due rilievi, in uno dei quali sorge la chiesa parrocchiale di San Pietro Apostolo. Il territorio ricco di sorgenti e torrenti ha facilitato la sua antropizzazione sin dai tempi più lontani. Nei secoli si sono alternate diverse culture, le prime testimonianze risalgono al Neolitico, come dimostrano le domus de janas di Su Siddadu e di Santu Jorzi e quelle di Nughedu situate sotto l'altopiano di San Pietro di Sorres. Tuttavia, il periodo di maggiore importanza per Torralba è stato sicuramente quello nuragico, nel suo territorio troviamo circa 30 nuraghi e una decina di tombe dei giganti, questa concentrazione di testimonianze archeologiche ha fatto guadagnare alla zona l'appellativo di "Valle dei Nuraghi", tra le tante la più importante è sicuramente la Reggia Nuragica di Santu Antine, il più imponente complesso nuragico di tutta la Sardegna dopo quello di Barumini. Sono numerose anche le testimonianze della colonizzazione romana, che

stimolò la spiccata vocazione agricola del territorio. In età giudicale Torralba faceva parte della curatoria di Cabu Abbas nella diocesi di Torres; dopo la conquista aragonese divenne sede di marchesato. Le prime testimonianze relative al centro abitato risalgono però al periodo medievale come dimostra la cartografia più antica secondo la quale il paese si trovava nei pressi della Via Turresa e nelle vicinanze dell'antica città di Sorra. L'abitato risale al XII secolo e si formò nei pressi della chiesa di Santa Maria della quale non esiste più alcuna traccia. Le sue origini medievali sono testimoniate anche da alcune costruzioni presenti nel centro storico; accanto alle case si trovano i tradizionali sedili in pietra, "pezzas" e delle graziose fontanelle. Le antiche viuzze sono pavimentate in pietra.

Torralba è famoso per la presenza della Reggia Nuragica di Santu Antine, una delle più importanti del Mediterraneo occidentale, un'imponente costruzione megalitica, alta circa 17 metri, che domina l'intera Valle dei Nuraghi. Il monumento è una vera e propria fortezza-castello, comprende una torre centrale a tre piani, la parte più antica del nuraghe, attorno alla quale troviamo un bastione di forma triangolare con tre torri. Attorno alla reggia si trovano i resti di un villaggio nuragico che fu frequentato anche in età romana. Oggi il complesso archeologico accoglie il Museo della Valle dei Nuraghi del Logudoro-Meilogu che raccoglie i vari reperti della Reggia e della Valle dei Nuraghi, ospita mostre e una sezione etnografica che conserva oggetti dell'artigianato e della cultura locale. L'antico abitato di Torralba sorgeva nei pressi della chiesa di Santa Maria, oggi questa chiesa non esiste più, ma nelle immediate vicinanze nel 1615 fu edificata, in stile gotico rinascimentale, la nuova chiesa parrocchiale di San Pietro Apostolo. La chiesa è in pietra calcarea, all'interno conserva un altare ligneo con le statue di San Pietro, San Giuseppe e San Sebastiano, un fonte battesimale in pietra calcarea e un'ancona del Settecento che unisce due tavole di un artista sardo del Cinquecento. La chiesa di Nostra Signora di Cabu Abbas, edificata in stile romanico-pisano tra il XII e il XIII secolo, si trova nella strada per il nuraghe di Sant'Antine. L'edificio è costruito con conci di calcare bianco esternamente, all'interno, invece, è stata usata la pietra trachitica. Nella facciata, al centro del timpano si può ammirare una strana scultura antropomorfa che raffigura, probabilmente, una divinità paleocristiana. Torralba conserva testimonianze di un passato antichissimo e anche i suoi piatti tipici conservano un sapore antico, in particolare non si può non assaggiare il pane di Torralba, la famosa "fresa" o "pane carasau" spesso preparato con farina scura, sa fresa niedda, cotto nel forno a legna fino a quando non viene tagliato in due parti per poi essere rimesso nel forno per diventare "biscottato". Il "pane untinadu" viene preparato per l'Epifania: sul pane viene fatto gocciolare il grasso delle salsicce fino a quando non assorbe tutto il gusto della carne. Per quanto riguarda i dolci ricordiamo le "mantogadas", intrecci di farina e strutto conditi con sciroppo di zucchero e limone; le "casadinas" con ripieno di formaggio acido, prezzemolo e uva passa, e "sa gozzula de s'ou", intreccio di pasta di semola o di uva passa con al centro un uovo intero.

Torralba, nuraghe di Santu Antine

Image not readable or empty
http://www.acrosstirreno.eu/sites/default/files/turismo/digital_185130_0.jpg