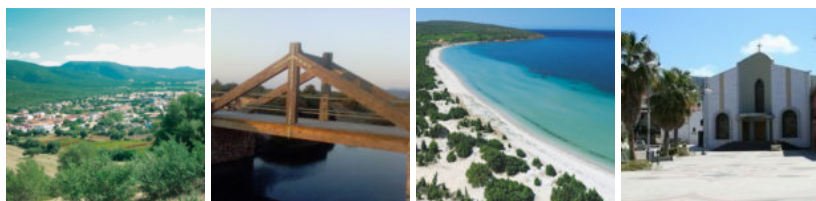


LE CITTÀ DELL'OLIO

Masainas (CI)

Masainas è un piccolo comune situato nel basso Sulcis di circa 1400 abitanti. Si trova ai piedi di una catena di colline, ricche di macchia mediterranea, che morbidamente scendono verso il mare. È possibile ammirare straordinarie spiagge, quali Sa Salina, più conosciuta come Is Solinas, una lunga costa che si unisce a quella di Porto Botte, il cui litorale, pulito e incontaminato, è formato da una striscia di finissima e bianchissima sabbia, circondata da ginepri, che tocca le limpide acque del Golfo Di Palmas. Storicamente, il paese ha origini sin dal Neolitico. In epoche successive venne popolato da nuragici, fenici e punici. In epoca Romana venne probabilmente costruita una fabbrica di utensili in terracotta, come testimoniano vari reperti ritrovati nella zona, oltre alla scoperta di vari sarcofagi. Il dettaglio particolare è che tali sepolture vennero fatte in un terreno sabbioso, per questo uniche in Sardegna. Gran parte di tali reperti è possibile ammirarla nel Museo Storico di Cagliari, che conserva un'importantissima collezione. In epoca medioevale il territorio venne abitato da monaci benedettini, che costruirono monasteri e chiese, come quella di San Giovanni Battista, la cui festa si svolge il 24 giugno, con tradizionali canti e balli.



Come raggiungere

🚗 IN AUTO

In auto: - da Cagliari si percorre la SS 293 passando per Nuxis e Piscinas e Giba fino ad arrivare a Masainas. Da Sassari si percorre la SS 131 in direzione Oristano, si prosegue poi sulla SS 293 passando poi per Vallermosa, Siliqua e Nuxis e Giba fino ad arrivare a Masainas. Da Oristano si prosegue sulla SS 293 passando poi per Vallermosa, Siliqua e Nuxis e Giba fino ad arrivare a Masainas. Da Nuoro si percorre la SS 131 in direzione Oristano, si prosegue poi sulla SS 293 passando poi per Vallermosa, Siliqua, Nuxis e Giba fino ad arrivare a Masainas.

In questa città trovi

👤 **PRODUTTORI DI OLIO: 70**

📅 **EVENTI DEDICATI ALL'OLIO: 4**

🔥 **RICETTA TIPICA CON OLIO
EVO**

Olio, carciofi crudi e bottarga