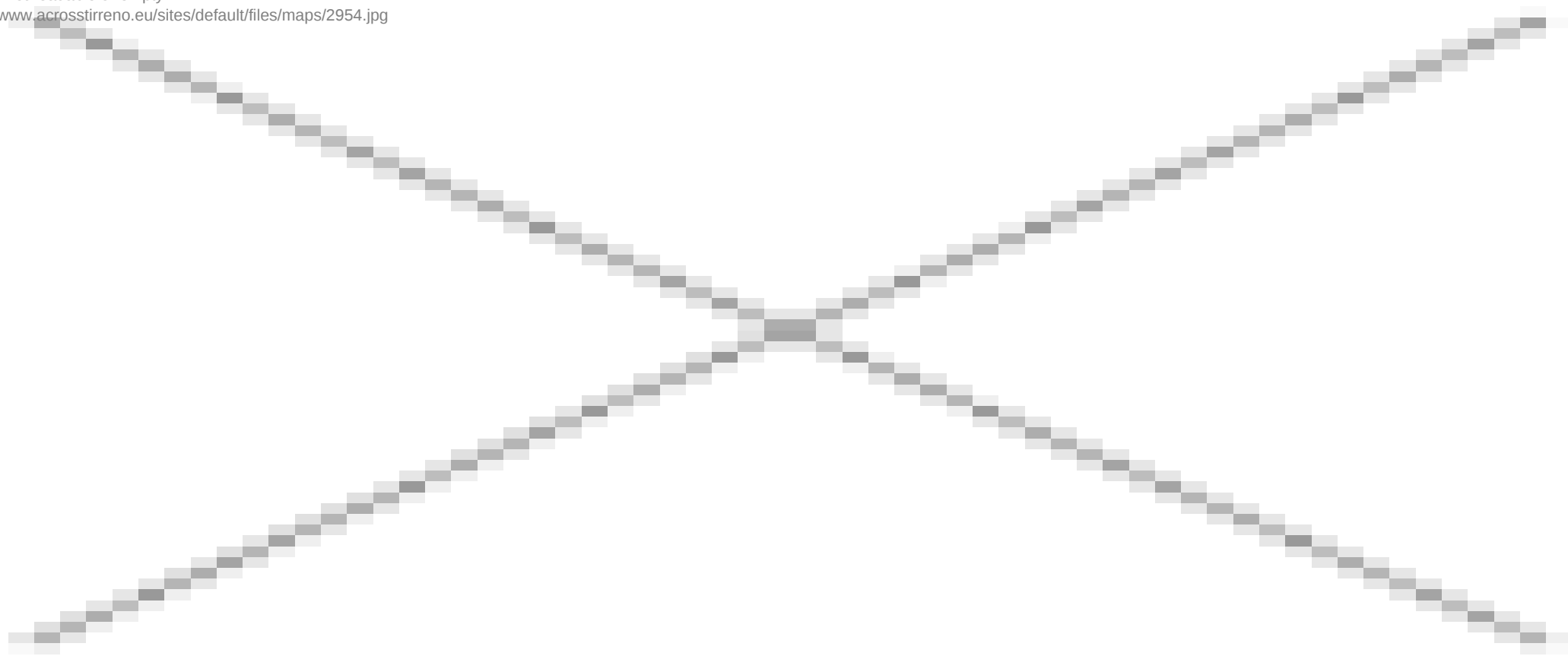




Dolianova

Dolianova è una cittadina nel cuore del Parteolla. La nascita del nome ha origini incerte ed alcuni studiosi ne attribuiscono il significato al periodo nuragico, ma senz'altro la teoria più accreditata porta a un'origine latina: Pars Olea, nome con cui i romani avrebbero chiamato il Parteolla, per porre l'accento sulla diffusa coltura dell'olivo d'oliva. Dolianova nacque intorno al 1905, dall'unificazione degli antichi villaggi di San Pantaleo e Sicci San Biagio. Tuttavia, nelle sue campagne sono presenti numerosi insediamenti archeologici che sanciscono una presenza umana nella zona in tempi ancora più remoti. Probabilmente la parte montuosa offriva molte possibilità di caccia e migliori sostegni per difendersi da eventuali attacchi. Si possono ricordare numerosi insediamenti, come "Sa dom' 'e s'orcu", "Mitza salamu" e "Sa dom' 'e s'ossu".

Il paese si contraddistingue per le sue case campidanesi nel centro storico e per una architettura molto semplice tipica dei paesi del Campidano di Cagliari. Di sicuro interesse per il visitatore vi è la chiesa di San Pantaleo; costruita in tre diversi periodi, tra la seconda metà del XII e la fine del XIII secolo, fonde e armonizza lo stile pisano del primo a un misto di romanico e gotico del secondo con gli influssi islamici del terzo. Inoltre si ricorda Dolianova per i suoi vini Nuragus, Nascus, Moscato e Malvasia e per la sua cantina sociale. Inoltre nei diversi caseifici si produce una tipica crema di formaggio piccante. Da segnalare la festa del patrono San Pantaleo, che nei suoi 15 giorni di festa unisce diverse cerimonie sacre a eventi civili di sicuro interesse.

[Dolianova, la cattedrale di San Pantaleo](#)

Image not readable or empty
http://www.acrosstirreno.eu/sites/default/files/turismo/digital_159674_0.jpg

