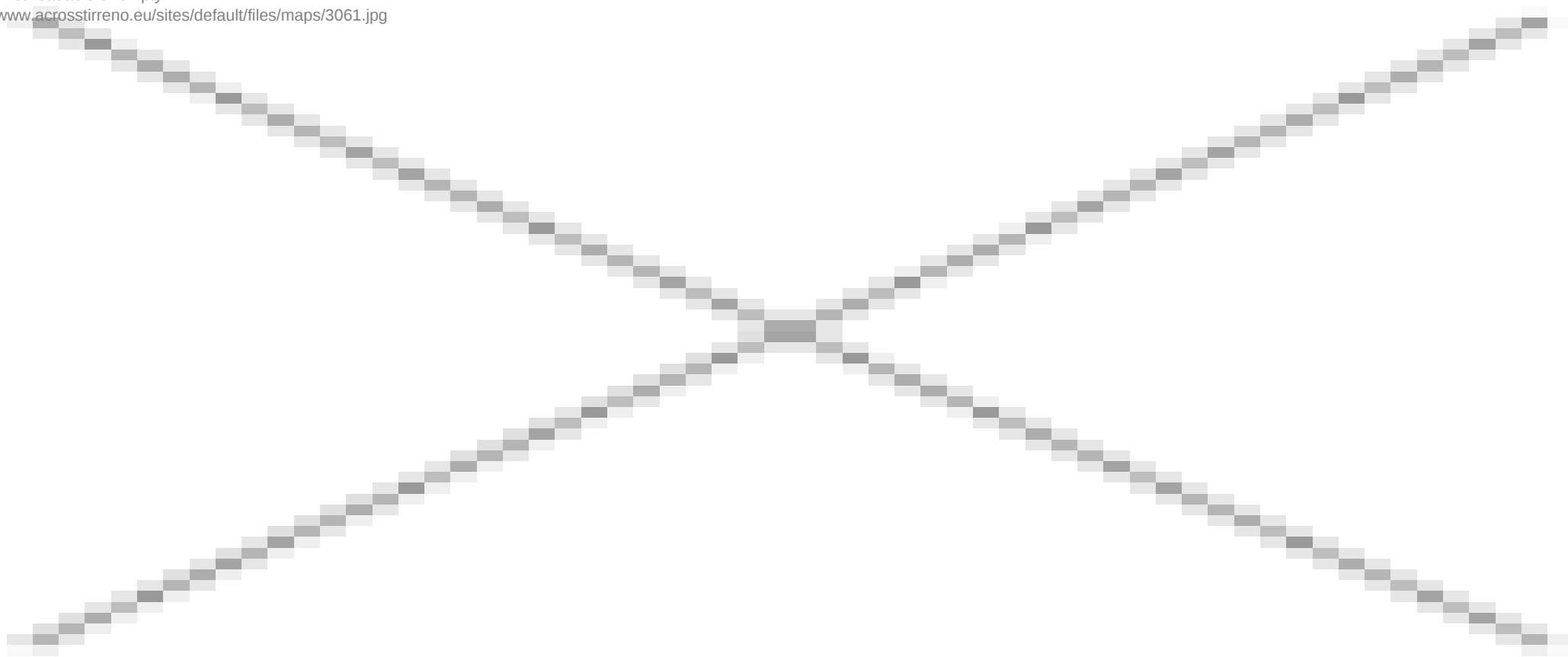




Berchidda

Berchidda sorge sulle pendici meridionali del massiccio del Limbara, nel centro geografico della Gallura montuosa. Sono state ipotizzate diverse etimologie all'origine del suo toponimo. Attestato nelle fonti medievali come Berquilla, alcuni studiosi ritengono derivi dal latino "virgilla", diminutivo di "virga", in relazione ai virgulti utilizzati per fabbricare i canestri; secondo altri, sarebbe invece da mettere in connessione col termine tedesco "Berg", che significa "montagna", con riferimento al monte **Limbara**. La presenza dell'uomo nel territorio di Berchidda è attestata fin dalla preistoria, come dimostrano numerosi monumenti, tra cui alcune necropoli a domus de janas, dolmen e nuraghi. Dell'età romana rimangono i resti di una strada e di un ponte nella località di Silvani. Inoltre, nei pressi del paese fu rinvenuto nel 1918 un tesoretto di denari repubblicani in ottimo stato di conservazione (oggi conservati al Museo Archeologico "**Sanna**" di Sassari). In età medievale Berchidda fece parte prima del giudicato di Torres e poi, dalla seconda metà del XIII secolo, di

quello di Arborea. Oggi le ripide vie del paese sono orlate da case fittamente disposte, palazzine in stile neoclassico e liberty, cui si alternano ampie ville con giardino. Dalla piazza principale si gode un panorama mozzafiato sulla vallata sottostante e sul Monte Acuto.

A 4 km dall'abitato, su una strada sterrata, si trovano i resti del castello di **Montacuto**, a 493 m d'altezza. La fortezza appartenne ad Adelasia di Torres e al marito Ubaldo Visconti poi ai Doria e ai Malaspina ed infine ai giudici di Arborea. Rimangono, in rovina, tratti di mura, resti di una torre e una cisterna. Il territorio del paese è ricco di boschi e foreste (come quello che si trova vicino al fiume Seleme) ma anche di coltivazioni: in particolare di vigneti. Qui si produce il famoso **Vermentino di Gallura** , unico vino sardo a poter vantare il marchio Docg (Denominazione d'origine controllata e garantita). Non a caso, ha sede a Berchidda il Museo del Vino – Enoteca regionale della Sardegna, che con un allestimento moderno traccia un'interessante storia della viticoltura, esponendo una serie di oggetti relativi alla lavorazione delle uve e del vino, comprese alcune vasche in granito come quelle ancora oggi usate in Gallura, molto simili a quelle rinvenute nei nuraghi. La visita assume anche una valenza didattica con l'ausilio di un sommelier virtuale interattivo, che fornisce le regole per la degustazione del vino. Tra le altre produzioni enogastronomiche tradizionali di Berchidda non si possono dimenticare i sospiri, tradizionali dolci di mandorle, che un'azienda locale produce in un'innovativa versione aromatizzata al mirto, all'arancia e al cioccolato, e la "suppa cuatta", tipico piatto gallurese a base di pane, formaggio fresco, brodo di carne e pecorino stagionato. Imperdibile è a Berchidda la manifestazione, di fama ormai internazionale, Time in Jazz. Organizzata ogni anno ad agosto dall'associazione omonima, è stata fortemente voluta e promossa da **Paolo Fresu**, musicista noto in tutto il mondo e originario proprio di Berchidda, direttore artistico della manifestazione.

[Berchidda, Museo del Vino](#)

Image not readable or empty
http://www.acrosstirreno.eu/sites/default/files/turismo/1_105_20071204160325_0.jpg

