



AUTUNNO IN BARBAGIA

Basteranno cinque sensi per
scoprire il cuore della Sardegna?

*Will five senses be enough
to discover the heart of Sardinia?*



OVODDA

4 . 5 . 6 novembre
November 4 . 5 . 6 | 2016

Ungrones de bidda



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
ASSESSORADU DE SU TURISMAJ, ARTESANIA E COMMERTZU
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

SARDEGNA
isola senza fine



A.S.P.E.N.

Azienda Speciale della
Camera di Commercio S.A.A. Nuoro



Banco di Sardegna
BPER Gruppo

tiscali:

OVODDA

Il passaggio ininterrotto dei popoli che hanno attraversato il territorio di Ovodda ha lasciato dietro di sé molte storie da raccontare: come quella della via oviante, via della transumanza su cui si spostavano le greggi dalle montagne alle pianure, o quella della strada romana che passava attraverso le Barbagie percorrendo il versante occidentale del Gennargentu. Le numerose *domus de janas* e i *menhir* superstiti nelle vicinanze del rio Aratu testimoniano la presenza delle civiltà autoctone che abitarono l'area nella preistoria, mentre risalgono all'età del Bronzo le quattro tombe dei giganti e circa dieci nuraghi.

Le bellezze del suo patrimonio naturalistico lo rendono la meta ideale per gli amanti dell'escursionismo che possono scegliere tra numerosi sentieri alla scoperta di oasi naturali e importanti resti archeologici rinfrescandosi, lungo il cammino, alle sorgenti e ai ruscelli che abbondano in tutta l'area.

Nell'economia locale rivestono particolare importanza i comparti pastorale e agricolo, settori prettamente tradizionali, e quello agroalimentare (formaggi, dolci e *pane carasau* – denominato localmente *pan 'e fressa*). Ugualmente rilevanti sono il comparto lapideo e quello dell'estrazione e lavorazione del sughero.

Ovodda è il luogo dei centenari. L'aria buona, il cibo sano, l'acqua pura e le sane abitudini della gente hanno assegnato al paese un primato di fama mondiale: quello della longevità.

The continuous passage of peoples in the territory of Ovodda has left behind many stories to tell: such as the one concerning the via oviante, the migratory herding way followed by the herds from the mountains to the valleys, or the one concerning the Roman street that used to cross the Barbagie following the western slope of Gennargentu mountain. Several domus de janas and menhir near the Aratu stream are proof of the presence of native civilizations that used to live there in the prehistory, while four tombs of giants and more or less ten nuraghes date back to the bronze age.

The beauties of the naturalistic heritage make this territory a perfect destination for excursions lovers, who can choose among many routes to discover natural oasis and archaeological remains while stopping to cool down at the several springs and creeks of the area.

For what concerns local economy, the traditional sectors of agriculture and farming have a main role, as well as the agricultural industry (cheese, sweets and pane carasau – locally called pan 'e fressa).

The same importance is given to the natural stone industry and to the cork extraction and manufacturing. Ovodda is the place of centenarians. The fresh and good air, the healthy food, the pure water and the healthy customs gave to this town a world fame record : the one of longevity.



Archivio Aspen | M.C. Fochetti



Archivio Aspen | R. Blotzu



Archivio Aspen | M.C. Fochetti

❖ VENERDÌ 4 NOVEMBRE

ORE 16 Inaugurazione della manifestazione. Apertura delle *cortes* con i bambini di Ovodda.

ORE 16 Laboratori manuali: **Facciamo il pane, il saper fare dei bambini**, a cura dell'Amministrazione comunale e della Pro Loco di Ovodda.
- Centro di aggregazione sociale

❖ SABATO 5 NOVEMBRE

ORE 10 Apertura delle *cortes*.

ORE 10:30 **Sas massarias de su pane. Mostra degli oggetti del pane**, a cura della Pro Loco di Ovodda.
- Centro di aggregazione sociale, casa del pane, via Taloro

ORE 11 **Si viene e si va: piccoli comuni tra spopolamento e qualità della vita**, convegno a cura dell'Amministrazione comunale di Ovodda.
- Sala consiliare.

ORE 14:30 **Sa 'otta de su pane**: giornata di sensibilizzazione al consumo del *pane 'e fressa*. Dimostrazione della preparazione e della cottura del pane nel forno a legna e degustazione. A cura dell'associazione turistica Pro Loco di Ovodda.
- Centro di aggregazione sociale, casa del pane, via Taloro

DURANTE IL POMERIGGIO Esibizione di allievi organettisti e musiche itineranti, a cura della scuola civica di musica *Unione comuni Barbagia*.

- Lungo le vie del paese

PER TUTTA LA GIORNATA **Arti e mestieri nel cuore del centro storico**: gli artigiani ovoddesi daranno prova della loro abilità con le lavorazioni dei prodotti tipici locali, come il Fiore Sardo DOP, il sughero, il granito, le pelli, il cuoio, i costumi tradizionali, le *launeddas*, i dolci tipici e il *pane 'e fressa*.

- Lungo le vie del paese

ORE 21 Cortometraggio **Aligi Sassu e la Sardegna**, scritto e prodotto da Alejandro Macchi e Demetrio Loricchio, con il contributo della R.A.S.

- Auditorium comunale

❖ DOMENICA 6 NOVEMBRE

ORE 10 Apertura delle *cortes*.

ORE 10 **Lezioni di scrittura medievale**, a cura della dott.ssa Fiorella Garofalo.
- Via Roma

ORE 10:30 **Sas Massarias de su pane. Mostra degli oggetti del pane** a cura della Pro Loco di Ovodda.
- Centro di aggregazione sociale, casa del pane, via Taloro

ORE 10:30 **Sa 'otta de su pane**: giornata di sensibilizzazione al consumo del *pane 'e fressa*. Dimostrazione della preparazione e della cottura del pane nel forno a legna e degustazione. A cura dell'associazione turistica Pro Loco di Ovodda.
- Centro di aggregazione sociale, casa del pane, via Taloro

PER TUTTA LA GIORNATA **Arti e mestieri nel cuore del centro storico**: esposizione delle lavorazioni artigianali di sughero, granito, pelli e cuoio, costumi tradizionali, *launeddas*, prodotti tipici locali, Fiore Sardo DOP, dolci tipici e *pane 'e fressa*.
- Lungo le vie del paese

DURANTE LA GIORNATA Esibizione di allievi organettisti e musiche itineranti, a cura della scuola civica di musica *Unione comuni Barbagia*.
- Lungo le vie del paese

ORE 16 Balli e canti della tradizione ovoddesa accompagneranno i visitatori durante la scoperta delle *cortes*: gruppo folk e minifolk **Oleri**, gruppo **Sotziu de ballu Orohole e sos minores de Orohole**, Coro Polifonico **Zente Sarda**.

L'amministrazione comunale ringrazia gli espositori, le associazioni e la popolazione per la loro preziosa collaborazione. Comune di Ovodda, associazione turistica

Pro Loco, centro commerciale naturale,
C.P.A. (Caccia, Pesca e Ambiente).

DA VISITARE

• **Mostra dei centenari** e **Mostra mercoledì delle Ceneri**, a cura dell'associazione turistica Pro Loco di Ovodda.

- Punto informazioni, via V. Emanuele

• **Dimostrazione della macinazione del grano**, a cura dell'amministrazione comunale.
- Antico Mulino, via Dettori

• Riproduzione del **Presepe in costume sardo**, a cura di Annarella Mattu.
- Via G. Mannu

• **Sa 'otta de su pane**: giornata di sensibilizzazione al consumo del *pane 'e fressa*. Dimostrazione della preparazione e della cottura del pane nel forno a legna e degustazione. A cura dell'associazione turistica Pro Loco di Ovodda.
- Centro di aggregazione sociale, via Taloro

• **Mostra fotografica e presentazione calendario 2017**, a cura de *su Sotziu de ballu Orohole*.
- Via V. Emanuele

• **Mostra del libro antico. Viaggio nella storia del libro a stampa dal 1500 al 1900**, a cura dell'Amministrazione comunale, coop. CSB.
- Via Roma

• **Nusus e Gustos in sa co'ina de mannai Vacca** e **Sar brias de su bi'inau**, a cura della compagnia teatrale Barberi.
- Via Spanu

• **L'autunno si colora** con le opere floreali di Vittorio Mura.
- Via V. Emanuele

• **La strada dei bambini felici** e **Coloriamo il paese**: a cura della consulta giovanile e dell'Amministrazione comunale.
- Via Dettori

• **Mostra fotografica sulla costruzione delle dighe e delle centrali sul Taloro**: a cura di ENEL Produzione e dell'Amministrazione comunale.
- Comune, primo piano

• **Ricordi del passato**, di Toni Soru.
- Loc. Sa Terrarba

DOVE MANGIARE

• Agriturismo *Perughe* di Gianni Soddu.
Tel. 347 5240724 - 340 2766795
- loc. Perughe

• Agriturismo *Badu 'e Honne* di Alessandro Vacca.
Tel. 0784 54103 - 347 2543116 - 347 2545272
- loc. Badu 'e Honne

• Pizzeria *Da Solianu* di Stefano Soru.
Tel. 0784 54284 - 347 5285286
- via V. Emanuele

• Trattoria *Da Pippo* di C&M Servizi.
Tel. 389 9598200
- via Umberto, 6

DOVE DORMIRE

• B&B *Sos Mazzones* di Antonio Maccioni.
Tel. 349 7577843
- via Olbia, 20

• B&B *Sos Mazzones* di Giovanni Maccioni.
Tel. 349 713939964 - 0784 54446
- via Olbia, 20

• B&B *S'Attoviu* di Renzo Puddu.
Tel. 380 1457322 - 320 0665394
- via V. Emanuele, 116

• Agriturismo *Perughe* di Gianni Soddu.
Tel. 347 5240724 - 340 2766795
- loc. Perughe

• Agriturismo *Badu 'e Honne* di Alessandro Vacca.
Tel. 0784 54103 - 347 2543116 - 347 2545272
- loc. Badu 'e Honne

INFORMAZIONI

Comune di Ovodda, via Sassari, 4 - tel. 0784 54023
info@comune.ovodda.nu.it

Associazione turistica Pro Loco Ovodda,
via Sassari, 1 - tel. 338 2560851



❖ FRIDAY NOVEMBER 4

4 PM Opening of the event. Opening of the cortes with the children from Ovodda.

4 PM Manual workshops: **Facciamo il pane, il saper fare dei bambini**, organized by the town administration and the Pro Loco of Ovodda.
- Social centre

❖ SATURDAY NOVEMBER 5

10 AM Opening of the cortes.

10:30 AM **Sas massarias de su pane. Bread objects exhibition**, organized by the Pro Loco of Ovodda.

- Social centre, house of the bread, via Taloro

11 AM **Si viene e si va: piccoli comuni tra spopolamento e qualità della vita**, convention organized by the town administration of Ovodda.
- Council room.

2:30 PM **Sa 'otta de su pane**, awareness day for the consumption of *pane 'e fressa*. Demonstration of how to prepare and bake the bread in the wood-oven and tasting. Organized by the touristic association Pro Loco of Ovodda.
- Social centre, house of the bread, via Taloro

DURING THE AFTERNOON Performance of *organetto* apprentices and touring music performances, organized by the civic school

of music *Unione comuni Barbagia*.

- Along the village streets

ALL DAY LONG *Arti e mestieri nel cuore del centro storico*: the craftsmen from Ovodda will give proof of their abilities in making traditional local products, such as Fiore Sardo DOP cheese, cork, granite, leathers, traditional costumes, *launeddas*, typical sweets and *pane 'e fressa*.
- Along the village streets

9 PM Short film **Aligi Sassu e la Sardegna**, created by Alejandro Macchi and Demetrio Loricchio, with the contribution of R.A.S.
- Town hall Auditorium

❖ SUNDAY NOVEMBER 6

10 AM Opening of the cortes.

10 AM **Medieval writing lessons**, by Fiorella Garofalo.
- Via Roma

10:30 AM **Sas Massarias de su pane. Bread objects exhibition**, organized by the Pro Loco of Ovodda.

- Social centre, house of the bread, via Taloro

10:30 AM **Sa 'otta de su pane**, awareness day for the consumption of *pane 'e fressa*. Demonstration of how to prepare and bake the bread in the wood-oven and tasting. Organized by the



Archivio Comune di Ovodda

touristic association Pro Loco of Ovodda.
- Social centre, house of the bread, via Taloro

ALL DAY LONG *Arti e mestieri nel cuore del centro storico*: exhibition of traditional handmade local products, such as Fiore Sardo DOP cheese, cork, granite, leathers, traditional costumes, *launeddas*, typical sweets and *pane 'e fressa*.
- Along the village streets

DURING THE DAY Performance of *organetto* apprentices and touring music performances, organized by the civic school of music *Unione comuni Barbagia*.
- Along the village streets

4 PM Ovodda traditional dances and song will accompany visitors during the discovery of the

cortes: folk and mini-folk group **Oleri**, group **Sotziu de ballu Orohole** e **sos minores de Orohole**, polyphonic choir **Zente Sarda**.

The town administration thanks the exhibitors, the associations and the residents for their precious cooperation. Comune di Ovodda, touristic association Pro Loco, centro commerciale naturale, C.P.A. (Caccia, Pesca e Ambiente).

WHAT TO VISIT

Mostra dei centenari and **Mostra mercoledì delle Ceneri**, organized by the touristic association Pro Loco of Ovodda.

- Information point, via V. Emanuele

Demonstration of wheat milling, organized by the town administration.

- Old Mill, via Dettori

Representation of the **Nativity scene in Sardinian costume**, by Annarella Mattu.

- Via G. Mannu

Sa 'otta de su pane, awareness day for the consumption of *pane 'e fressa*. Demonstration of how to prepare and bake the bread in the wood-oven and tasting. Organized by the touristic association Pro Loco of Ovodda.

- Social centre, house of the bread, via Taloro

Photography exhibition and presentation of 2017 calendar, by *su Sotziu de ballu Orohole*.

- Via V. Emanuele

Old books exhibition: Viaggio nella storia del libro a stampa dal 1500 al 1900, organized by the town administration, coop. CSB.

- Via Roma

Nusus e gustos in sa co'ina de mannai Vacca and **Sar brias de su bi'inau**, performance by the acting company Barberi.

- Via Spanu

L'autunno si colora - flower creations by Vittorio Mura.

- Via V. Emanuele

La strada dei bambini felici and **Coloriamo il paese**: organized by the youth council and the town administration.

- Via Dettori

Photography exhibition on the construction of dykes and stations on the Taloro:

organized by ENEL Produzione and the town administration.

- Town Hall, first floor

Ricordi del passato, by Toni Soru.

- Loc. Sa Terrarba

WHERE TO EAT

Agriturismo Perughe by Gianni Soddu.

Phone +39 347 5240724 - +39 340 2766795

- loc. Perughe

Agriturismo Badu 'e Honne by Alessandro Vacca.

Phone +39 0784 54103 - +39 347 2543116 -

+39 347 2545272 - loc. Badu 'e Honne

Pizzeria Da Solianu by Stefano Soru.

Phone +39 0784 54284 - +39 347 5285286

- via V. Emanuele

Trattoria Da Pippo by C&M Servizi.

Phone +39 389 9598200 - via Umberto, 6

WHERE TO SLEEP

B&B Sos Mazzones by Antonio Maccioni.

Phone +39 349 7577843 - via Olbia, 20

B&B Sos Mazzones by Giovanni Maccioni.

Phone +39 349 713939964 - +39 0784 54446

- via Olbia, 20

B&B S'Attoviu by Renzo Puddu.

Phone +39 380 1457322 - +39 320 0665394

- via V. Emanuele, 116

Agriturismo Perughe by Gianni Soddu.

Phone +39 347 5240724 - +39 340 2766795

- loc. Perughe

Agriturismo Badu 'e Honne by Alessandro Vacca.

Phone +39 0784 54103 - +39 347 2543116

+39 347 2545272 - loc. Badu 'e Honne

INFORMATION

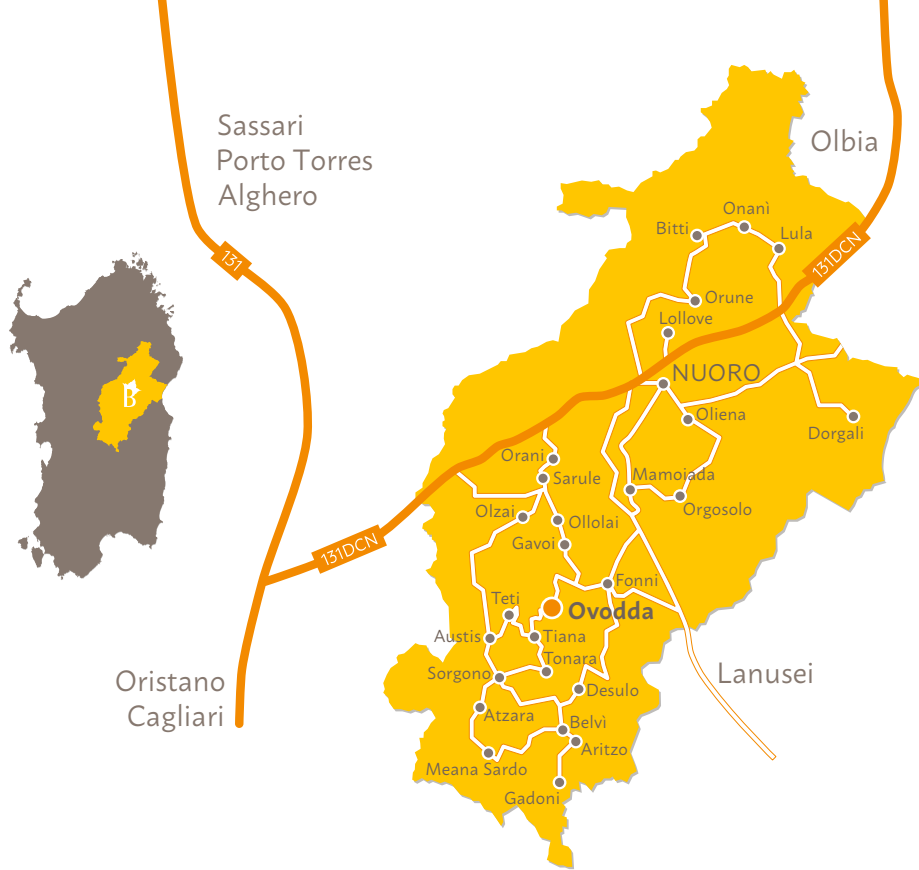
Comune di Ovodda, via Sassari, 4

phone +39 0784 54023

info@comune.ovodda.nu.it

Associazione turistica Pro Loco Ovodda,

via Sassari, 1 - phone +39 338 2560851



SETTEMBRE
SEPTEMBER

- 2 . 3 . 4 BITTI**
- 9 . 10 . 11 OLIANA**
- 16 . 17 . 18 DORGALI**
- 17 . 18 SARULE**
- 23 . 24 . 25 AUSTIS**
- 24 . 25 ORANI**
- 30 LULA**

- OTTOBRE**
OCTOBER
- 1 . 2 LULA**
- 1 . 2 TONARA**
- 7 . 8 . 9 GAVOI**
- 7 . 8 . 9 MEANA SARDO**
- 8 . 9 ONANI**
- 15 . 16 ORGOSOLO**
- 15 . 16 LOLLOVE**
- 21 . 22 . 23 SORGONO**
- 22 . 23 BELVI**
- 29 . 30 ARITZO**
- 29 . 30 . 31 DESULO**

NOVEMBRE
NOVEMBER

- 1 DESULO**
- 4 . 5 . 6 OVODDA**
- 4 . 5 . 6 MAMOIADA**
- 11 . 12 . 13 NUORO**
- 11 . 12 . 13 TIANA**
- 19 . 20 OLZAI**
- 19 . 20 ATZARA**
- 25 . 26 . 27 OLLOLAI**

DICEMBRE
DECEMBER

- 2 . 3 . 4 GADONI**
- 3 . 4 TETI**
- 8 . 9 . 10 . 11 FONNI**
- 16 . 17 . 18 ORUNE**

AUTUNNO
IN BARBAGIA

dal 2 settembre al 18 dicembre
from September the 2nd to December the 18th

2016



Seguici su | Follow us on
#autunnoinbarbagia16



► cuoredellasardegna.it