

Meana Sardo

11/12 ottobre 2014

B

Autunno in Barbagia

Sabato 11 Ottobre

Ore 9:30 Cerimonia di apertura della manifestazione; Inaugurazione dello stand dedicato ai Prodotti tipici dell'economia Meanese (lo stand accoglie una rassegna di prodotti che rappresentano le nostre principali attività economiche - formaggi, vini, dolci, pasta e pane, ecc.).

Ore 10:00 Preparazione del pane tipico " Su Pani Pintau".

Preparazione del dolce pasquale tipico meanese "Su Pani 'e Saba".

Ore 11:00 "A coere su pani" (trasporto del pane al forno per la cottura).

Ore 11:15 Preparazione del piatto tipico meanese "Su Succu".

Ore 11:45 "A coere su pani 'e saba" (trasporto de "Su Pani 'e Saba" al forno per la cottura).

Ore 15:00 Dall'uva al vino (rappresentazione della lavorazione delle uve).

Ore 16:30 A poltari su stregiu (tradizionale trasporto del corredo della sposa, alla casa degli sposi).

Ore 18:00 Preparazione del formaggio.

Ore 19:00 Su pani 'e coia (riproposta della lavorazione e cottura del pane che si preparava il giorno prima del matrimonio - l'evento sarà animato da canti e balli della tradizione popolare meanese).

Domenica 12 Ottobre

Ore 9:30 Aprono le "Domos Antigas"

Ore 10:00 Preparazione del pane tipico " Su Pani Pintau".

Preparazione del dolce pasquale tipico meanese " Su Pani 'e Saba".

Ore 11:00 "A coere su pani" (trasporto del pane al forno per la cottura).

Ore 11:15 Preparazione del piatto tipico meanese "Su Succu".

Ore 11:45 "A coere su pani 'e saba" (trasporto de "Su Pani 'e Saba" al forno per la cottura).

Ore 15:00 Dall'uva al vino (rappresentazione della lavorazione delle uve).

Ore 15:30 Preparazione de "Sa Saba".

Ore 16:30 A poltari su stregiu (tradizionale trasporto del corredo della sposa, alla casa degli sposi).

Ore 17:00 Il percorso delle Domos sarà animato dai canti tradizionali e balli della tradizione popolare sarda.

Ore 18:00 Preparazione del formaggio.

Ore 18:30 Proiezione dei filmati.

Da visitare

Casa Mattana Dessi - antica struttura con arredo tipico di famiglia contadina.

Casa Manca - antica struttura dedicata all'arte della tessitura.

Casa del Pastore - antica struttura dedicata alle attività del pastore.

Visita guidata al sito archeologico Nolza - La visita guidata è assicurata da un servizio di bus navetta con partenza dall'area prospiciente la chiesa Parrocchiale.

Visita e dimostrazione della "preparazione della calce" presso i Forni siti all'interno della Foresta Ortuabis. La visita guidata è assicurata da un servizio di bus navetta con partenza dall'area prospiciente la chiesa Parrocchiale.

Visita alla torre campanaria ed alla chiesa parrocchiale di **San Bartolomeo Apostolo**.

Scorci di Vita quotidiana e mostra del costume
meanese.

Mostra fotografica - significativa rassegna di fotografie
d'epoca ritraenti persone della nostra comunità e
scorci del nostro paese.

Arte del pane, dimostrazione de "Su Pani Pintau".

Dove dormire

Hotel ristorante pizzeria "Mediana Sarda"

tel. 0784 64241.

Bed and breakfast " Su Sonetto"

tel. 0784 64571, cell. 347 5265316.

Dove mangiare

Hotel ristorante pizzeria "Mediana Sarda"

tel. 0784 64241.

Ristorante pizzeria "Albachiara" loc. Lasarà

tel. 0784 648008, cell. 335 7458034.

Trattoria Antichi Sapori tel. 0784 64711.

Vari punti ristoro allestiti nelle vie del paese.

Info

Associazione Turistica **PROLOCO MEANA SARDO**

C.so Giovanni Mura Agus sn

cell. 338 9884388.

mail: proloco.meanasardo@tiscali.it





Saturday 11 October

9:30 am Opening ceremony of the event; Inauguration of the stand dedicated to typical Meana products (the stand provides an overview of products which represent our main economic activities (cheese, wine, cakes/biscuits, pasta and bread, etc.).

10:00 am Bread-making demonstration of the local bread "Su Pani Pintau". Demonstration of making the typical Meana Easter cake "Su Pani 'e Saba".

11:00 am "A coere su pani" (taking the bread to the oven for baking).

11:15 am Demonstration of how to make the typical Meana pasta dish "Su Succu".

11:45 am "A coere su pani e saba" (taking the "Su Pani 'e Saba" to the oven for baking).

3:00 pm From grapes to wine (presentation of how grapes are processed).

4:30 pm A poltari su stregiu (traditional transportation of the bride's dowry to the bridal couple's home).

6:0 pm Cheese-making.

7:00 pm Su pani 'e coia (showing the bread-making and baking done the day before the wedding - the event will be accompanied by traditional popular Meanese songs and dances).

Sunday 12 October

9:30 am The "Domos Antigas" (old homes) open

10:00 am Bread-making demonstration of the local bread "Su Pani Pintau". Demonstration of making the typical Meanese Easter cake "Su Pani 'e Saba".

11:00 am "A coere su pani" (taking the bread to the oven for baking).

11:15 am Demonstration of how to make the typical

Meanese pasta dish "Su Succu".

11:45 am "A coere su pani 'e saba" (taking the "Su Pani 'e Saba" to the oven for baking).

3:00 pm From grapes to wine (presentation of how grapes are processed).

3:30 pm Making "Sa Saba".

4:30 pm A poltari su stregiu (traditional transportation of the bride's dowry to the bridal couple's home).

5:00 pm The tour of the Domos (homes) will be livened up by traditional Sardinian folk songs and dances.

6:00 pm Cheese-making.

6:30 pm Film show.

To visit

Casa Mattana Dessi - old building with typical rural family furnishings.

Casa Manca - old building dedicated to weaving.

Casa del Pastore - old building dedicated to pastoral activities.

Guided tour of the archaeological site Nolza. A shuttle bus is available for the guided tour and leaves from the area in front of the parish church.

Tour with demonstration of the "preparazione della calce" (preparation of lime) at the kilns located in the Foresta Ortuabis. A shuttle bus is available for the guided tour and leaves from the area in front of the parish church.

Visit to the bell tower and the parish church of **San Bartolomeo Apostolo.**

Glimpses of everyday life and exhibition of the Meanese local costume.

Photographic exhibition - significant collection of old photographs showing persons from our community and views of our village.

Bread-making, demonstration of “Su Pani Pintau”.

Where to stay

Hotel ristorante pizzeria “Mediana Sarda”

tel. 0784 64241.

Bed and breakfast “ Su Sonetto”

tel. 0784 64571, mobile 347 5265316.

Where to eat

Hotel ristorante pizzeria “Mediana Sarda”

tel. 0784 64241.

Ristorante pizzeria “Albachiara” Lasarà district

tel. 0784 648008, mobile 335 7458034.

Trattoria Antichi Sapori tel. 0784 64711.

Various refreshment stations are set up in the village streets.

Info

Tourist Association **PROLOCO MEANA SARDO**

C.so Giovanni Mura Agus sn

mobile: 338 9884388

e-mail: proloco.meanasardo@tiscali.it





VIA
DEL MILLE

11

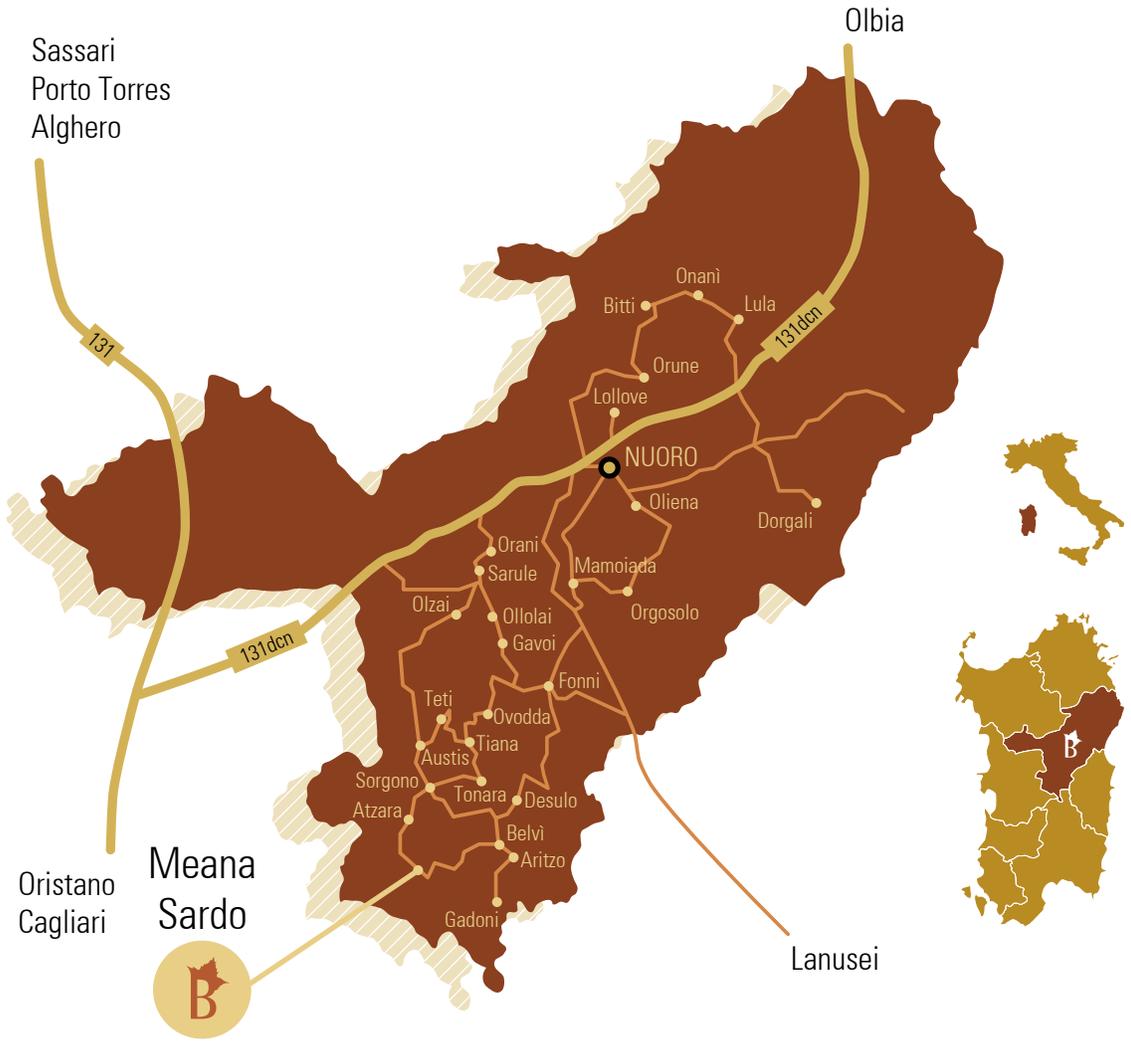


B

*Abbiamo storie per cantare,
recitare e far delle tradizioni un motivo di festa.
Ritroverete i gusti di un tempo nei formaggi più buoni e
amerete lo stile aragonese delle nostre case.*







B Autunno in Barbagia

Dal 5 settembre al 14 dicembre

28 paesi, infinite storie da vivere:
scegli uno dei tanti weekend del nostro autunno
e scopri i colori, i sapori e le tradizioni della
Sardegna, isola antica al centro del Mediterraneo.

28 towns, unlimited stories to live:
choose a weekend during our Autumn to discover
colours, tastes and traditions of Sardinia, an ancient
island in the middle of the Mediterranean Sea.



cuoredellasardegna.it

immagini: archivio ASPEN Nuoro - ph. M.C.Folchetti / R.Brotzu

stampa: Paperprint S.r.l.

soffobia | riganera

SARULE 5/6/7 Settembre	BITTI 6/7 Settembre
OLIENA 12/13/14 Settembre	DORGALI 19/20/21 Settembre
OLLOLAI 19/20/21 Settembre	AUSTIS 26/27/28 Settembre
ORANI 26/27/28 Settembre	TONARA 3/4/5 Ottobre
LULA 3/4/5 Ottobre	ONANI 10/11/12 Ottobre
GAVOI 10/11/12 Ottobre	MEANA SARDO 11/12 Ottobre
ORGOSOLO 18/19 Ottobre	BELVÌ 18/19 Ottobre
SORGONO 24/25/26 Ottobre	ARITZO 25/26 Ottobre
DESULO 31 Ottobre 1/2 Novembre	LOLLOVE 31 Ottobre 1/2 Novembre
OVODDA 7/8/9 Novembre	MAMOIADA 7/8/9 Novembre
NUORO 14/15/16 Novembre	TIANA 14/15/16 Novembre
OLZAI 21/22/23 Novembre	ATZARA 21/22/23 Novembre
TETI 28/29/30 Novembre	GADONI 5/6/7 Dicembre
FONNI 6/7/8 Dicembre	ORUNE 12/13/14 Dicembre