

Accoglienza e punto informazioni

7 Piazza Su Nodu Mannu, con la collaborazione dei volontari della Croce Azzurra Olzai

Cortes

- 1** **Sa 'orte de ziu Ovidio**, Via Arginamento:
- Vendita panini e bevande;
- Esposizione costumi e maschere tradizionali;
- Sculture in legno, stampe e dipinti, a cura di G. Morisano e Fabio Lai;
- 12** **Sa Cu'ina de Aldo Pala**, Piazza Su Nodu Mannu:
- Punto ristoro: piatti tipici;
- 3** **Su magasinu de Sos Satta**, Via Taloro:
- Pane, patate e vini di Aldo Pala;
- 14** **Sa 'orte de zia Maria Grassia**, Via Taloro:
- Punto ristoro: piatti tipici di Vincenzo Soro;
- 5** **Sa domo 'e su Sotziu**, piazza Sant'Antonio:
- Lavorazione ed esposizione lavori in asfodelo di M. Barbara Meloni;
- Maschere tradizionali e costumi olzaesi, a cura della Pro loco;
- Ricami a mano di Elisa Sias;
- Presentazione romanzo "il mercante del mare" di Giuseppe Niffoj;
- Gioielli in sughero e borse realizzate con tessuti di riciclo di A. Carta;
- Opere in argento, corallo ed ossidiana di Efsio Aramu;
- Prodotti agroalimentari di Giovanni Loddo.
- 16** **Sa Domo de Sa 'arrera**, Corso Vittorio Emanuele:
- Punto ristoro: piatti tipici di associazione culturale sos de sa Murra;
- 17** **Sa domo de zia Nitedda**, via Roma:
- Punto ristoro: pane vrattau e petza sarzà di Giulia Saccu;
- 8** **Sa domo de zia Pietrina**, via Marconi:
- Bigiotteria "Su Coccu", oggettistica varia di Maria Elena Meloni;
- 9** **Su mulinu du tziu Bachis**, via Marconi:
- Molitura del grano Capelli;
- 10** **Sa 'orte des sos Dore**, via Cavour:
- Zafferano, aceto e grano Capelli dell'azienda agricola "Tallae'ore";
- 11** **Teatro Mesina**, via sorelle Mesina:
- Esposizione prodotti artigianali;
- 12** **Associazione vincenziana**, via Marconi:
- Pesca miracolosa;
- 13** **Sa butte'a de ziu Davide Mattu**, Via G. Marconi:
- Oggettistica e bigiotteria di Stefania Satta;
- 14** **Sa domo de Tziu Sarvadore**, Via Marconi:
- Rompicapi in ferro e legno, gioielli sardi e lardo al mirto di Ghiani, Loi, Dettori;
- Sapone artigianale, lavori di cucito ed uncinetto di Maria Nieddu;
- 15** **Sa domo de tziu Innassi Chisu**, Via Marconi:
- Dolci, liquori, confetture, sapa di fico d'india di Carmina Cheri;
- Dolci senza glutine e culurgiones di Giovanna Catte;

- 16** **Sa domo de dottor Franziscu Dore**, via Regina Margherita:
- Visita guidata a cura di Lorenzo Dore;
- 17** **Sa domo de Tore Carta**, Via Telegrafo:
- Formaggi artigianali dell'azienda agricola "Agasti" dei fratelli Carta
- 18** **Antica dimora "Sa domo de zia Rosa"**, via Sant.Anastasio 28
- Formaggi artigianali a caglio vegetale del caseificio "Erkiles" di G. Agostino Curreli;
- 19** **Sa domo de Zia Peppina Deu**, Via Telegrafo:
- Dolci tipici, liquori, marmellate di Patrizia Puddu;
- 20** **Sa 'orte de tziu Nicu Lai**, via Arginamento:
- Punto ristoro: pezza sarzà di Alessandro Pes;
- 21** **Sa domo de Zia Luisa Deplanu**, via Arginamento:
- Punto ristoro: "Zippulas", dolci tipici, liquori e vari di Francesca Oleda;
- Camicie e ricami di Giannina Bussu;
- Prodotti dell'azienda agricola "Stelazze" di Pira Andrea;
- 22** **Sa butte'a de Francesca Loddo**, Via Arginamento 18:
- Punto ristoro: panne modde con salumi e pezza sarzà, pane e dolci sardi di Francesca Loddo;
- 23** **Sa 'orte de Peppino Loddo**, via Rimembranza:
- Vino di produzione di Peppino Loddo;
- Lavorazione gioielli fatti a mano di Laura Deidda;
- Coltelli sardi in corno e legno e oggettistica in corno di F. Peracchio;
- Quadri e prodotti tipici di Sandro Marchi;
- 24** **Sa 'orte de zia Maria e Franzisca Carai**, via Sant'Anastasio
- Punto ristoro: seadas e zepolle di Olzai di Gianluca Agus;
- 25** **Sa domo de tziu Narzisu**, via Sant'Anastasio;
- Esposizione maschere di Mamoiada e prodotti artigianali di D. Ballore;
- 26** **Sa domo de zia Maria Grazia Lunesu**, vico Sant'Anastasio:
- Dipinti di Olzai e bigiotteria creativa di Sebastiana Bulla;
- 27** **Sa domo de zia Simona Porchi**, via Sant'Anastasio:
- "Mielardente", liquore di miele e distillati di vinacce di Sardegna di Antonia Puddu;
- 28** **Sa 'orte de tziu Luisu Mele**, via Taloro:
- Lavorazione del formaggio e distillazione delle vinacce a cura di Cianeddu Curreli;
- 29** **Sa Tricca de zia Hurreli**, via taloro:
- Punto ristoro: formaggio arrosto e prosciutto di Gian Narciso Campus;
- 30** **Sa domo de Teresa Piu**, Via Taloro nr. 73:
- Dolci, sapa, liquori, noci, castagne
- 31** **Sa 'orte de zia Marianna Saccu**, via taloro:
- Punto ristoro: piatti tipici di Salvatore Murgia;
- 32** **Associazione s'Arzinamentu**, via Taloro:
- Dolci tipici olzaesi: sapa, cohone un sapa, papassinu e panettone;

- 33** **Sa domo de zia Zuannica**, via Taloro:
- Lavori di decoupage di Angela Negri;
- 34** **Sa domo de su pane**, via Taloro:
- Punto ristoro: pane vario, pizze, focacce, zepolle, spianate di patate, dolci, torte e oggetti di hobbistica di Stefano Piva;
- 35** **Su Magasinu de tziu Pietro Loddo**, piazza su nodu mannu:
- Formaggi e derivati della società agricola "Monte nieddu" di Bruno Falconi;
- 36** **Sede Pro loco Bisine**, piazza su Nodu Mannu:
- Mostra fotografica "Olzai si racconta"
- Esposizione costume femminile di Olzai a cura della Pro Loco Bisine;
- 37** **Sa domo de s'arreconza**, via delle concie:
- Cucito e ricamo creativo, gioielli in pietra dura e cristalli di Romina Mura

Piazza Su Nodu Mannu, di Maria Giovanna Sechi
Punto ristoro ambulante Paninoteca e bibite tel. 340.25.17.161;

Agriturismo su Pinnettu Loc. Badu e Carros, Tel 345.82.05.814

Da visitare

Casa museo Carmelo Floris:

Lavorazione e degustazione pani tipici di Olzai (pane carasau, pane modde e cogazza);

Esposizione lavori artigianali: sedia tipica di Olzai cestini di asfodelo;

Mostra temporanea "Trihinzos de preda", opere pittoriche della Pinacoteca comunale a cura dell'associazione Maimones.

Chiesa di San Giovanni Battista: Visita guidata a cura della Pro Loco;

Chiesa di Santa Barbara **Visita guidata:** retablo della pestilenza a cura della Pro loco;

Chiesa di Sant'Anastasio: Visita guidata al Retablo della Sacra Famiglia, a cura della Pro Loco;

"Su mulinu vetzu" nell'antico mulino idraulico nel rio Bisine: tecniche di molitura del grano senatore Capelli e dell'orzo coltivato nei campi di Olzai, a cura dell'associazione Barbagia Biker.

Servizio navetta per il mulino nel Rio Bisine | Partenza da piazza Sant'Ignazio

Esibizione dei gruppi musicali:

Ammentos - Falò e Cordas et Cannas - Coro polifonico di Olzai;

Allievi della scuola civica di musica dell'unione dei comuni della Barbagia con la collaborazione dei ragazzi del Servizio Civile.