

7 . 8 . 9 ottobre

AUTUNNO
IN BARBAGIA
2016





Aprono le *domos antigas meanesas*: le visite al paese saranno accompagnate dalla ritmica cadenza dei telai azionati dalle abili mani delle nostre donne, dal profumo delle nostre antiche pietanze e dai dolci tipici, che potranno essere degustati. I nostri pastori proporranno la preparazione del formaggio e della ricotta, che potrà essere degustata appena raccolta, così come su *casu axeddu* dal sapore inconfondibile e unico, proposto presso *Sa omo 'e su pastore*.

❖ VENERDÌ 7 OTTOBRE

ORE 16 Inaugurazione di ***Domos antigas 2016***.
- Casa Pistis

❖ SABATO 8 OTTOBRE

ORE 9:30 Aprono le *domos antigas*.

ORE 10 Preparazione de su *pani pintau*.
- Casa Paulesu

ORE 10:30 Preparazione del dolce pasquale tipico meanese su *pani 'e saba*.
- Laboratorio Puddu

ORE 11 A coere su pani. Trasporto del pane al forno per la cottura.
- Forno Nocco, via Umberto

ORE 11:30 A coere su pani. Trasporto del pane al forno per la cottura.
- Forno Carboni

ORE 11:45 Preparazione del piatto tipico meanese: *su succu*.
- Casa Manca, via Umberto I

ORE 15 Tradizionale pigiatura dell'uva.
- Casa Lai, via G. Mazzini

ORE 16:30 A poltari su strexu de sa sposa.
- Da Casa Pistis a Casa Ricci, via Roma

ORE 17:30 Preparazione del formaggio.
- Piazza Fenu

ORE 19 Su *pani 'e Coia*, riproposta della lavorazione e la cottura del pane del matrimonio preparato il giorno prima dell'evento. L'avvenimento, sarà accompagnato da canti e balli appartenenti all'antica tradizione popolare meanese.
- Piazza Fenu

❖ DOMENICA 9 OTTOBRE

Durante la manifestazione l'armonioso tintinnio delle incudini dei fabbri ferrai ci riporterà indietro nel tempo: potremo ammirare e sentire le bellezze e la musicalità della lavorazione del ferro battuto.

Guarderemo gli scalpellini del legno e della pietra dare vita a vere e proprie opere d'arte appartenenti al nostro artigianato.

ORE 9:30 Aprono le *domos antigas*.

ORE 10 Preparazione de su *pani pintau*, con successivo trasporto del pane al forno per la cottura.
- Casa Paulesu

ORE 10:30 Preparazione del dolce pasquale tipico meanese su *pani 'e saba*.
- Laboratorio Puddu

ORE 11 A coere su pani. Trasporto del pane al forno per la cottura.
- Forno Carboni

ORE 11:30 Preparazione del piatto tipico meanese: *su succu*.
- Casa Manca, via Umberto I

ORE 15 Tradizionale pigiatura dell'uva.
- Casa Lai, via G. Mazzini

ORE 15:30 Preparazione de *sa saba*.
- Casa Lai, via G. Mazzini

ORE 16:30 A poltari su strexu de sa sposa.
- Da Casa Pistis a Casa Ricci, via Roma

ORE 17 Esibizione della maschera tradizionale meanese: *sa Facciola*
- Breve percorso sulla via Roma

ORE 17:45 Il percorso delle *domos* sarà animato da canti e balli della tradizione popolare sarda.
- Itineranti per le *domos antigas*

ORE 18:30 Preparazione del formaggio.
- Piazza Fenu

DA VISITARE

- Visita guidata al sito archeologico *Nolza*.
- Servizio bus navetta con partenza dalla chiesa parrocchiale.
- Visita alla torre campanaria e alla chiesa parrocchiale di *San Bartolomeo Apostolo*.
- Mostra di filati e ricami d'epoca (particolari lavorazioni sugli antichi costumi meanesi).
- Arte tessile meanese - Casa Manca
- Casa del contadino - Casa Mattana Dessi

DOVE DORMIRE

- B.** Hotel ristorante pizzeria *Mediana Sarda* tel. 0784 64241
- Agriturismo *Le Vigne* tel. 0784 64320
- B&B *Su sonetto* tel. 0784 64571 - 347 5265316

DOVE MANGIARE

- A.** Ristorante pizzeria *Albachiaira*, loc. *Lasarà* tel. 0784 648008 - 335 7458034
- B.** Hotel ristorante pizzeria *Mediana Sarda* tel. 0784 64241
- C.** Central Pub
- D.** Trattoria *Antichi Sapori*, tel. 0784 64711
- R.** Pizzeria *Central Pub* tel. 349 3194567 - 345 9317541
- R.** *Starlight* tel. 328 5691545
- R.** Panini, pane carasau, vini e formaggi: di Roberto Demurtas
- R.** Volontari senza frontiere
- R.** Punto ristoro Ciccio ristoro
- R.** Biru'e Curriri
- R.** Punto ristoro di Lucio Sanna
- R.** Su castagneri: torroni, dolciumi, caldarroste, di Sebastiano Peddio
- R.** Bar Hypnotic Café
- R.** Punto ristoro di Marco Chighini
- Punti ristoro allestiti nelle vie del paese.*

CORTES

- 1. Prodotti artigianali del settore dolciario e torrone:** di Germina Puddu.
- 2. Arte sarda in vetrina:** Marinella Demurtas.
- 3. Artigianato sardo:** Roberto Demurtas.
- 4.**
 - **Sa carapigna:** Francesco Floris
 - **Miele e prodotti dell'alveare:** Tonino Piga
 - **Azienda agricola Il Noce:** Giovanni Battista Asaro
- 5.**
 - **Artigianato locale:** Piero Floris
 - **Dolci, caschettes:** Dolciaria Arangino
 - **Casizolu biologico:** Federica Corrias
- 6.**
 - **Strumenti musicali:** Sergio Balia
 - **Capitales de trigu:** di Maria Grazia Sanna
- 7.**
 - **Le ceramiche artistiche:** ceramiche e sculture - Raffaele Cau
 - **Gioielli in argento e sughero:** Silvia Lai
 - **Coltelli, filigrana, utensili per la lavorazione dei dolci:** di Giovanni Manca
- 8. Bottega del falegname:** Efsio Muggianu.
- 9. Dolci sardi:** di Raimonda Fulghesu.
- 10.**
 - **Azienda agricola:** di Marco Marcialis
 - **Michidee:** idee di feltro, carta e stoffa, di Michela Serra
 - **Miele:** di William Argiolas
- 11. Grappe, creme e liquori:** di Franca Bacci.
- 12. Torroni:** Sergio Agus.
- 13. Il calzolaio:** Luciano Pes.
- 14. Saloncino parrocchiale**
- 15. Dolci tipici:** di Assunta Mura.
- 16. Esposizione quadri:** di Maria Antonia Porru.
- 17. L'antico monastero:** noci, nocciole e formaggi, di Salvatore Demuru.
- 18.**
 - **Su coccu:** Lella Meloni
 - **Torrone e dolciumi:** di Sebastiano Pranteddu
 - **Pani 'e saba:** Caterina Marras
 - **Vino Giuseppe Sanna**
 - **Zafferano di Sardegna:** di Sergio Bassu
- 19.**
 - **Borse in orbace e tessuti sardi:** di Antonella Vacca
 - **Gioielli e artigianato sardo:** di Ilaria Orgiu
- 20. Su freore:** di Giovanna Corrigan.
- 21. Panificio:** Sanna Sebastiano.
- 22. Le caldarroste:** di Giovanni Zedda.
- 23.**
 - **Foto su tela, quadro con orologio:** Fabio Lampis
 - **Bonsai:** di Claudia Pistidda
- 24. Dolci tipici:** Sebastiano Sanna.
- 25.**
 - **Cestini artigianali:** di Luciana Salaris
 - **Fioriere in legno, creazioni in pelle e legno:** di Salvatore Atzori
 - **Sculture, maschere e bastoni in legno:** di Giuseppe Corongiu

- 26. Formaggi, provole e vino:** di Sebastiano Carta
- 27. Punto Due snc:** pasticceria di Puddu Sandro e Marina.
- 28. Vino Gunnaretrogu:** di Salvatore Marras.
- 29. Esposizione dipinti:** di Giovanna Marras.
- 30. Dolci tipici e pane:** di Sebastiana Manca.
- 31. Lavori all'uncinetto e pani 'e saba:** di Angela Carboni.
- 32. Mostra manufatti antichi meanesi. Il costume sardo**
- 33. Gioielli in argento e artigianato sardo:** di Di Bella Emanuele.
- 34. Tazeris artiginali:** di Giuseppe Peddio.
- 35. Salumi e formaggi:** di Giuseppe Demuru.
- 36. Articoli in pelle:** di Giuseppe Pirastu.
- 37. Antica Mesa Tola:** dolci tipici.
- 38. Gioielli artigianali realizzati a mano:** di Silvia Porru.
- 39. Vino Nolza e formaggi:** di Roberto Casula.
- 40. Cantine storiche Fulghesu-Chighini**
- 41.**
 - **Arte nuragica:** di Salvatorangelo Uccheddu
 - **Joias de Sardinia:** di Stefania Seu
 - **Gioielli madreperla Arento:** di Paolo Pittiu
- 43. Sapori di Barbagia:** patate fritte e dolci tradizionali di Rinaldo Arangino.
- 44. Opere in pietra:** di Walter Serrao.
- 45. Indulu. Il vino del sole:** Cantina Catzula.
- 46.**
 - **Brocche in ceramica:** di Manneddu Edoardo.
 - **Artigianato sardo, maschere, articoli in pelle e coltelli:** di Gianfranco Carcangiu
 - **Manufatti in legno:** riproduzione intaglio antico, di Massimo Catzula
- 47. Apicoltura Barbagia e liquore Mielardente:** di Antonia Puddu.
- 48. Formaggi tipici:** di M. Grazia Melosu.
- 49. Le gioie di Chiara:** di Chiara Atzeni.
- 50.**
 - **Il lago dei cigni:** origami e cestini di carta, di Nocco Luigina.
 - **Prodotti cosmetici al latte d'asina:** di Paolo Frongia.
 - **Monili da indossare ispirati alla tradizione sarda:** di M. Dolores Corongiu
- 51. Zucche ornamentali:** di Graziano Tendas.
- 52.**
 - **Ceramiche artistiche:** di Alessandra Aresu
 - **Mobili antichi:** di Bastiano Carta
- 53. Il piccolo oliveto:** di Ledda Patrizia.
- 54.**
 - **Su succu stufau e sa coccoi 'elda:** di Stefanina Rozzo.
 - **Dolci tipici:** di Giuseppina Succu.
- 55. Tessitura e ricami:** di Luigia Nocco.
- 56. Su succu, pani 'e saba e pane tradizionale:** di Luigia Nocco.
- 57.**
 - **Azienda agricola Arzolas:** antunna e miele.
 - **Sculture, maschere e bastoni in legno:** di Giuseppe Corongiu.

- 58. Caras. Volti e leggende di Sardegna:** di Roberto Serri.
- 59. Cestini sardi in carta riciclata:** di Angela Boeddu.
- 60. Armi e gioielli antichi realizzati in ossidiana del Monte Arci:** di Mario Spanu.
- 61.**
 - **Miele e derivati:** di Caterina Pisano
 - **Laboratorio orafo:** di Zedda Francesco
- 62. Azienda agricola Podda-Zedda - Vini Pareda**
- 63. L'arte del sughero:** di Giovanni Marras.
- 64.**
 - **Il mondo creativo di Bianca:** di M. Bianca Marras
 - **Cantine Demuru**
- 65. Le borse di N. Tessuti sardi:** di Giovanni Demuru.

MOSTRE

- M. Il fabbro ferraio:** lavorazione ferro battuto
- M1. Pigiatura dell'uva**
- M2. Ricami tradizionali meanesi:** Caterina Casula
- M3. A coere su pani 'e saba**
- M4.**
 - **Meana: radici e tradizioni.** Mostra fotografica a cura di Franco Marras
 - **Scorci meanesi:** di Pintas e Daniele Pisu - Biblioteca comunale
- M5.**
 - **Orbace, broccati e fili di seta. Ritorno al costume antico:** di Marina Mattana
 - **Consorzio turistico Sa perda 'e iddocca**
- M6. Casa Dessi: sa homo e su Messaxu**
- M7. Scorci di vita quotidiana**
- M8. Dimostrazione preparazione de su succu**
- M9. Cottura ed assaggio de su pani**
- M10. Scorci di vita quotidiana, sa omo 'e su pastore**
- M11. Antica cantina Ziu Ciccittu**
- M12. Mostra manufatti antichi meanesi. Il costume sardo**
- M14. Dimostrazione e preparazione de su pani pintau**
- M15. Scorci di vita quotidiana, tintura della lana:** di Nonnoi Alessandro
- M16. Mostra di pittura:** di Maria Franca Carboni
- M17. Casa Manca**