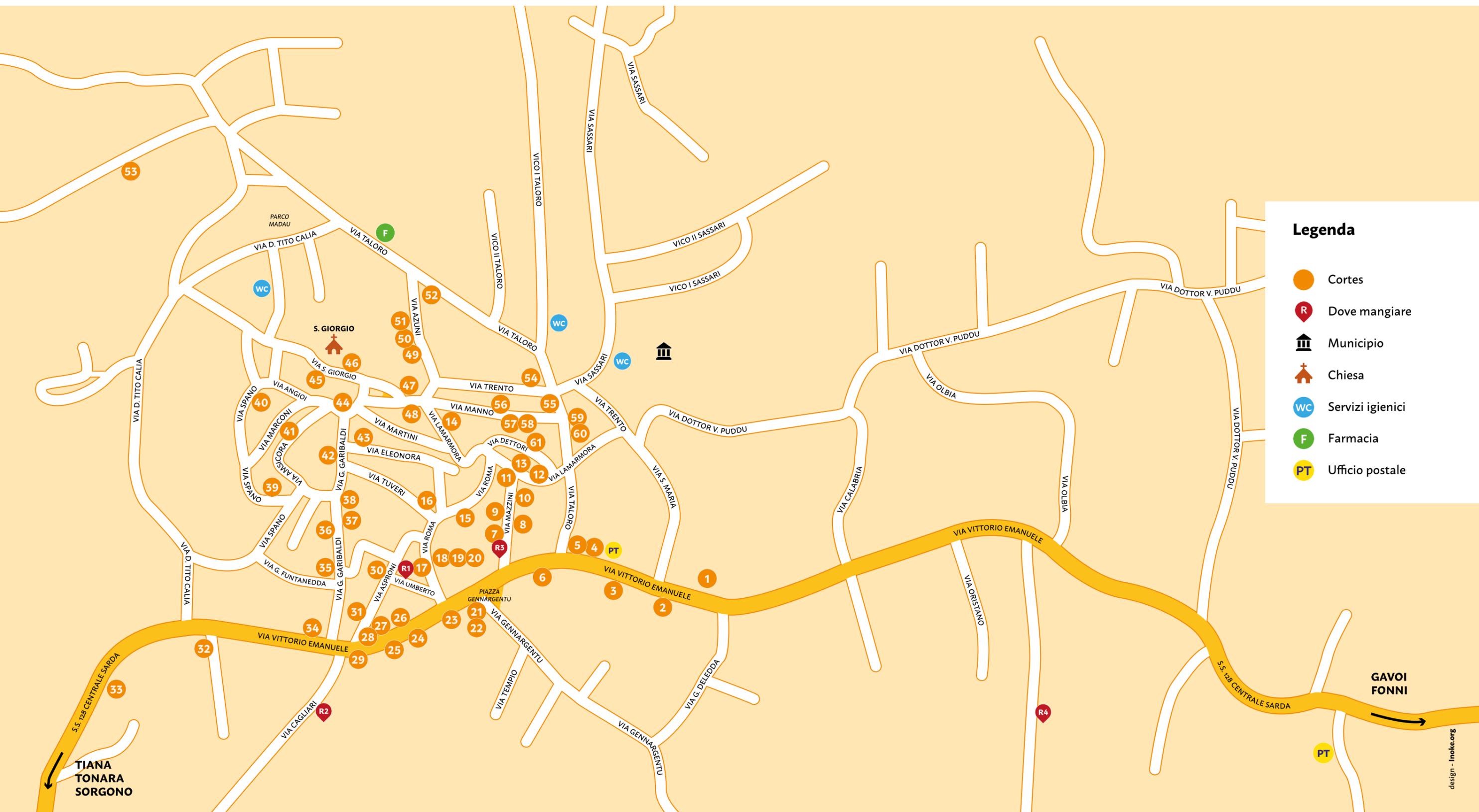


# OVODDA - Ungrones de bidda

4 . 5 . 6 novembre

AUTUNNO  
IN BARBAGIA  
2016



### Legenda

- Cortes
- Dove mangiare
- Municipio
- Chiesa
- Servizi igienici
- Farmacia
- Ufficio postale



SARDEGNA  
isola senza fine



tiscali:

Nos agatas in  
Seguici su



cuoredellasardegna.it

design - Inoke.org

## ❖ 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 **Convegno. Si viene e si va: piccoli comuni tra spopolamento e qualità della vita**, 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 di preparazione e 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 di preparazione e 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 15 Balli e canti della tradizione ovoddesi 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**.

## MOSTRE

**M. Mostra fotografica sulla costruzione delle dighe e delle centrali sul Taloro**: a cura di Enel Produzione e dell'amministrazione comunale di Ovodda.

- Comune, via Sassari

**M. Sa 'otta de su pane**: casa del pane - *Sas massarias de su pane*.

- Centro di aggregazione sociale, via Taloro

**M. Dimostrazione della macinazione del grano**, a cura dell'amministrazione comunale.

- Antico Mulino, via Dettori

**M. Mostra del libro antico. Viaggio nella storia del libro a stampa dal 1500 al 1900**, a cura dell'amministrazione comunale, coop. CSB.

- Ex municipio, via Roma

**M. Mostra fotografica e presentazione calendario 2017**, a cura dell'associazione culturale *Sotziu de ballu Orohole*.

- Via V. Emanuele

**M. Riproduzione del Presepe in costume sardo**, a cura di Annarella Mattu.

- Via G. Mannu

**M. Nusos e Gustos in sa co'ina de mannai Vacca e Sar Brias de su Bi'inau**, a cura della compagnia teatrale Barberi.

- Via Spanu

**M. L'autunno si colora** con le opere floreali di Vittorio Mura.

- Via V. Emanuele

**M. La strada dei bambini felici e Coloriamo il paese**: a cura della consulta giovanile e dell'amministrazione comunale.

- Via Dettori

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

- Punto informazioni, via V. Emanuele

**M. Ricordi del passato**, di Toni Soru.

- Loc. Sa Terrarba

## PUNTI RISTORO

**R1. Trattoria Da Pippo** di C&M Servizi. Tel: 389 9598200  
- Via Umberto, 6

**R2. Agriturismo Perughe** di Gianni Soddu.

Tel: 347 5240724 - 340 2766795 - Loc. Perughe

**R3. Pizzeria Da Solianu** di Stefano Soru.

Tel: 0784 54284 - 347 5285286 - Via V. Emanuele

**R4. Agriturismo Badu 'e Honne** di Alessandro Vacca.

Tel: 0784 54103 - 347 2543116 - 347 2545272

- Loc. Badu 'e Honne

## 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

## CORTES

1.

• **Manufatti in granito**: Marras Graniti.

• **Formaggi e salsicce**: Pierpaolo Satta.

2.

• **Gioielli sardi e bigiotteria creativa** - creazioni varie personalizzate con dediche e passamanerie: Giuliana Usai.

• **Artigianato sardo**: Fabio Salvatore Marcis.

• **Coltelleria arresoias**: Elia Porcu.

3. **Torrone, campanacci e pellame**: ditta *Da Diego* di Sebastiano Garau.

4. **Dolci tipici ovoddesi, marmellata biologica**: Graziella Marongiu.

5. **Casizzolu**: Giuseppe Marongiu.

6.

• **Torrone e dolciumi**: Antonello Andrea Figus.

• **Carapigna**: Francesco Floris.

7. **Salsicce e formaggi locali**: Giuseppe Sedda.

8. **Ortaggi**: Giuseppe Marongiu.

9.

• **Flowers** - addobbi floreali di Mura Vittorio.

• **Miniature artistiche in porcellana, abiti e maschere tradizionali fatte a mano**: Elisabetta Corona.

• **Tappeti, tendaggi, arazzi e lampade**: Giovanni Mariotti.

• **Bigiotteria e lavori in maglia**: Claudia Moi.

10.

• **Formaggi e prodotti tipici**: ditta Marco e Enrico Cuga.

• **Funghi caldoncello freschi, sott'olio ed essiccati; creme di formaggio**: ditta *Sa Pranarza* di Gian Franca Mereu.

11.

• **Mostra di opere d'arte in legno, pietra e ceramica ispirate alla tradizione sarda**: Raffaele Cau.

• **Salumi e formaggi sardi**: Luca Deidda.

12. **Ghathas**: ditta 4M di Mariangela Mastio.

13.

• **Pane 'e fressa**: panificio *Santu Predu* di Gian Simone Bua.

• **Realizzazione scarpe tradizionali e oggetti in pelle**: Gianbastiano Cuga.

14. **Mostra di pittura**: Luigino Cucciu.

15. **Pane carasau**: panificio F. Soru di Fabio & Carlo Soru.

16.

• **Formaggio Fiore Sardo DOP**: ditta Silvio Vacca.

• **Miele biologico certificato, mieleardente**: ditta *Apicoltura Barbagia* di Antonia Puddu.

17.

• **Abiti sardi tradizionali**: Piera Soru.

• **Ricami, lavori artistici artigianali**: Pamela Vacca.

18.

• **Pasta di produzione propria**: ditta *Pasta fresca* di Margherita Vacca.

• **Formaggi**: Gianni Soddu.

19. **Lavori artigianali di cucito e bigiotteria**: Giovanna Pinna.

20.

• **Disegni** di Lorenzo Vacca.

• **Creazioni artistiche**: Valentina Garau.

21.

• **Formaggi, ricotta, azzau di pecora**: caseificio artigianale Alessandro Marongiu.

• **Ispolas, pane di semola, pane integrale**: panificio Domenico Vacca.

22.

• **Torrone e gattò, frutta secca**: Antonio Maxia.

• **Patate fritte e churros di barbagia**: Rinaldo Arangiu.

• **Castagne, noci, noccioline e caldarroste**: Franco Valerio Frau.

23.

• **Monili fatti a mano e gioielli**: Franca Savio.

• **Liquori artigianali**: Silvana Filippini.

24.

• **Borse artigianali in orbace e tessuti sardi**: Antonella Vacca.

• **Prodotti sott'olio, creme di verdure, marmellate**: Giovanni Battista Asaro.

25. **Dolci tipici sardi e dolciumi**: Giuseppe Murgia.

26. **La natura in barattolo**: liquori, grappe, marmellate, sottoli, patè e funghi essiccati di Franca Bacci.

27. **Coltelli tradizionali, rotelle e opere di artigianato sardo**: Giovanni Manca.

28.

• **Lardo al mirto stagionato in conca, formaggi, salumi e vini**: Dettori Mario.

• **Zucche ornamentali**: Valentino Tendas.

29.

• **Miele e prodotti dell'alveare**: Alessio Manca.

• **Liquore naturale di mandorla, farina di mandorla aromatizzata**: Maria Rosa Manca.

30. **Mostra di pittura**: Ezio Marietti.

31. **Dolci tipici di Ovodda**: Anna Logias.

32. **Cereali, frutta secca, ortaggi e olio extravergine di oliva**: Giuseppina Mura.

33. **Minax Arte Grafica** - t-shirt, gadget e stampe di Giuseppe Sedda.

34.

• **Manufatti artigianali**: Sisinnia Soddu.

• **La Robbia tinture naturali**: Accessori, arredamento e abbigliamento tinti con colori naturali.

35.

• **Bigiotteria in stile sardo opere del proprio ingegno**: Sandra El Azzouzi.

• **Oggetti in porcellana decorata a mano**: dimostrazione della decorazione Tiziana Dettori.

36.

• **Castagne e oggettistica artigianale**: Maria Pierina Puddu.

• **Lavori di cucito e cavallini di canna**: Vincenzina Sanna.

• **Cestini sardi di carta riciclata**: Angela M. Boeddu.

37. **Creme, marmellate, sapa di mosto e vino**: Giorgio Soddu.

38.

• **Costruzione Bidulassa**: Peppe Cuga.

• **Alberto Zucca** canta la tradizione sarda.

• **Gioielli in argento e ossidiana**: Efsio Aramu.

39. **Miele**: Valentino Argiolas.

40. **Esposizione quadri produzione propria**: Angelo Lai.

41. **Dolci tipici sardi**: Mario Urgeghe.

42. **Lavorazione del feltro, creazioni natalizie**:

Barbara Orlando.

43.

• **Farina di mais, grano tenero, grano duro monococco, pasta, olio, succo di mele e di agrumi**: Lorenzo Moi.

• **Prodotti tipici, formaggi**: Sandro Marchi.

• **Semola e farina di grano duro Senatore Cappelli macinate a pietra, miele**: ditta *Archimissa Apicoltura* di Federico Casciu.

44. **Artigianato sardo, sedie, campanacci, oggetti in legno**: Piero Floris.

45. **Mostra di pittura**: Pinuccio Cucciu.

46.

• **Ceste e cestini**: Silvio Pistis Torbene.

• **Riproduzioni in ceramica manufatti**: periodo pre-nuragico, nuragico, fenicio e punico di Salvatorangelo Ucheddu.

• **Tessuti per costumi sardi**: ditta Franca Carta.

47. **Salsicce e formaggi locali**: Giuseppe Sedda.

48. **Collane, orecchini, bigiotteria**: Annina Lai.

49. **Castagne, nocciole e prodotti dell'orto**:

Sisinnia Maccioni.

50. **Patate e frutta secca**: Giuseppe Pili.

51. **Capitale de trigu**: cuscini terapeutici di grano di Austis di Maria Grazia Sanna.

52. **Patate**: Giulia Curreli.

53. **Pane 'e fressa**: panificio *Santu Predu* di Gian Simone Bua.

54.

• **Gelato artigianale di pompia, marmellate biologiche, tisane, olio, vino e prodotti aziendali**: Graziella Fele.

• **Creazioni in punto croce**: Nadia Giordano.

55.

• **Patate e castagne**: Maria Pili.

• **Casizzolu**: azienda agricola *S'Ungrone*.

56. **Gioielli, lampade e accessori realizzati a mano**:

Sandra Rustichelli.

57. **Articoli di cucito e ricamo creativo gioielli in pietra dura e cristalli**: Romina Mura.

58. **Creme di frutta e creme vegetali**: Soc. *Su Casiddu* di M. Antonietta Mereu.

59. **Marroni, castagne, nocciole, noci e caldarroste**:

Giancarlo Fenu.

60.

• **Realizzazione scarpe tradizionali e oggetti in pelle**:

Gianbastiano Cuga.

• **Pane carasau**: panificio *Santu Predu* di Gian Simone Bua.

• **Creazioni e gioielli in pasta di mais**: Martina Garau.

• **L'arte del filo**: quadri realizzati su pannelli in legno con chiodi e fili di Annalisa Daga.

• **Moroarte** - dipinti e creazioni su legno: Moro Antonio.

61. **Setacci, taglieri, e articoli di artigianato sardo**:

Roberto Sanna.

## INFO

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