

Tiana, a 600 m (s.l.m.), immersa in una ampia vallata a "y" coperta dilecci e querce secolari solcata da corsi d'acqua. I visitatori del "gran tour" dell'800 la definirono come luogo di delizie, un paradiso terrestre, il giardino islamico del corano.

Venite a visitarci

Sorgenti incontaminate; profumi inebrianti, vivande invitanti e vini superbi; bella e comoda, la strada statale 128 la percorre tutta; altrettanto belle le diramazioni con panorama sulle colorite falde dei nostri tetti e comignoli fumanti.

Amate l'archeologia?

Facilmente raggiungibili i *Forredos de Mancosu*, le notissime *domus de Janas* scavate nella roccia.

Preferite l'archeologia industriale?

Ecco l'unica **gualchiera**, originale, ancora funzionante in Europa! Il bel mulino, vero, incluso. Ne ammirerete, con le guide sul posto, i meccanismi, ne udirete i ritmici battiti, ne valuterete potenza ed efficienza a un tempo e i loro motori idraulici, perenni e funzionanti. Quanto al resto le sorprese, di solito, non le riveliamo; le scoprirete da voi!

❖ VENERDÌ 11 NOVEMBRE

ORE 17:30 Apertura *cortes*, laboratori e mostre.

❖ SABATO 12 NOVEMBRE

ORE 9 Apertura *cortes*, laboratori e mostre.

DALLE 10 ALLE 18

Rappresentazioni attività creative

Museo di archeologia industriale **Le vie dell'acqua** lungo il Rio Torrei.
- Località Gusabu.

In sa crachera de Franzisku Bellu: visita guidata con dimostrazione della follatura dell'orbace.

In su mòlinu 'e Pera Bellu e in **Su mòlinu de su Monzu** *Le vie del mugnaio*, dimostrazione dell'arte e della tecnica della macina del grano.

La filiera della lana di pecora: fasi dimostrative della lavatura della lana, della cardatura, della pettinatura, della filatura

e orditura tradizionale. La filiera della lana tinta: fasi dimostrative dell'arte della tintura della lana con erbe e piante locali.

DALLE 10:30 ALLE 18

Itinerario dell'arte e della storia, lungo le vie e le *cortes* all'interno del centro storico, alla riscoperta degli antichi mestieri.

Rappresentazioni attività creative

Sa 'omo 'e su forru' In su corzu'e Prunisheddu: a cura delle panificatrici locali. Le fasi della preparazione e cottura *de su pane fresca* e *de is pizzuda e' gherda*.

DALLE ORE 15 Esibizione del *Coro Sant'Elena* e fisarmonicisti locali, lungo le *cortes*, nei laboratori e nelle mostre.
- Centro storico

❖ DOMENICA 13 NOVEMBRE

ORE 9 Apertura *cortes*, laboratori e mostre.

DALLE ORE 10 ALLE 12 **Gara Culinaria Piatti tipici**

Tianesi tra tutti i punti ristoro della manifestazione, i piatti saranno valutati dalla giuria tecnica e istituzionale, presieduta dallo chef Luigi Pomata.
- Centro storico

DALLE ORE 12 **Cooking-show**, rivisitazione dei piatti tipici della tradizione tizianese a cura dello Chef Luigi Pomata.

DALLE ORE 10 ALLE 17 **I Murales**, estemporanea di pittura.

DALLE 10 ALLE 18

Rappresentazioni attività creative

Museo di archeologia industriale **Le vie dell'acqua** lungo il Rio Torrei.
- Località Gusabu.

In sa crachera de Franzisku Bellu: visita guidata con dimostrazione della follatura dell'orbace.

In su mòlinu 'e Pera Bellu e in **Su mòlinu de su Monzu** *Le vie del mugnaio*, dimostrazione dell'arte e della tecnica della macina del grano.

La filiera della lana di pecora: fasi dimostrative della lavatura della lana, della cardatura, della pettinatura, della filatura e orditura tradizionale. La filiera della lana tinta: fasi dimostrative dell'arte della tintura della lana con erbe e piante locali.

DALLE ORE 15 Esibizione, lungo le *cortes*,

nei laboratori e nelle mostre, del gruppo folk *San Leone Magno* accompagnato da una rappresentanza di gruppi folk da tutta la Sardegna e dai fisarmonicisti locali.

- Centro storico

SABATO E DOMENICA DALLE ORE 9 ALLE 18

Servizio navetta con guida per il Museo di archeologia industriale *Le vie dell'acqua* per la visita degli opifici *Sa Crachera* e *Su mòlinu de su Monzu* lungo il corso del Rio Torrei: partenza e ritorno innanzi al Centro Informazioni turistiche, in via Nazionale.

DA VISITARE

E8. In sa 'omo de tzia Antioga: ceramiche artistiche di Edoardo Manueddu.

E12. In sa 'omo de tzia Antioga: tintura della lana con prodotti vegetali di Alessandro Nonnoi.

E21. In sa 'omo de tzia Antioga: settacci artigianali, cassapanche e cestini di Roberto Sanna.

E26. In sa 'omo de tzia Tomasina: quadri d'autore di Antonio Moro.

E28. In sa 'omo de tzia Antioga: produzione tessuti di orbace di Franca Carta.

E36. In sa 'omo de tzia Antioga: lavori in marmo e pietre con dimostrazione dal vivo, di Miriam Schirru.

E42. In sa 'omo de Zuanni Austinu Zedda: mostra fotografica *Costume tipico Tianese*, a cura della cooperativa *Janas*.

E48. In sa 'omo de tzia Tomasina: mostra del giocattolo antico di Lino Noli.

E49. Locale polivalente comunale: presepi in sughero e legno.

E53. Locale polivalente comunale: costumi sardi.

E54. Locale polivalente comunale: artigianato.

E55. In sa 'omo de tziu Efese: mostra fotografica *Gualchiere, mulini e antichi sapori d'autunno* di Alice Langiu.

E60. In su forru de tziu Efese: ricami e accessori per costumi sardi di Pamela Vacca.

PUNTI RISTORO

R1. In sa 'omo de tziu Mario Zedda: punto ristoro e prodotti agricoli di Nadia Biasetti.

R4. In sa 'omo de Ricardo Todde: panini, crepes e dolci di Natalia Zernova.

R11. In sa 'omo de Niccu Zedda: punto ristoro di Silvana Sau.

R13. In sa 'omo de Lucio Licheri: seadas, panini di Lucio Licheri.

R14. In sa 'omo de Giulio Zedda: punto ristoro dei centenari di Francesca Piras.

R22. In sa 'omo de Vittorino: panini, purpuzza, seadas e caffè alle noccioline di Giorgia Porru.

R24. In pratza de Pietro Zedda: punto ristoro e prodotti tipici locali di Pietro Zedda.

R25. In sa 'omo de Francesca: punto ristoro di Francesca Zedda.

R32. In su magasinu e su piku: punto ristoro e vendita prodotti tipici di Giuseppe Marcello.

R34. In sa 'omo de Tonino Noli: punto ristoro di Graziella Floris.

R39. In sa 'omo de tzia Maria Lai: punto ristoro e vendita frutta secca di Maria Stella Murgia.

R56. In sa 'omo de tziu Curreli: punto ristoro di Alessio Biasetti.

R57. Ristorante pizzeria Blu verde notte di Antonio Curreli.

R61. In sa crachera: punto ristoro, somministrazione prodotti porzionati, *S'ismurzu* di Maria Antonietta Zedda.

CORTES

2. In sa 'omo de tziu Mario Zedda: mielardente, apicoltura, miele e liquori di Antonia Puddu.

3. In sa 'omo de tzia Paolina: manufatti e oggettistica in legno di Fausto Todde.

4. In sa 'omo de Ricardo Todde: vendita quadri d'autore di Natalia Zernova.

5. In sa 'omo de tziu Marieddu Damma: prodotti tipici locali, esposizione di armi di Francesca Noli.

6. In sa 'omo de tziu Peppinu Carta: liquori, dolci tipici e confetture di Carmina Chieri.

7. In sa 'omo de Zuanna Loche: prodotti locali di Marinella Zedda.

9. In sa 'omo de Giulio Zedda: vino, dolci e prodotti tipici di Raimondo Curreli.

10. In sa 'omo de tzia Battistina Sanna: dolci e prodotti tipici di Emanuela Cau.

15. In sa corte de Silvana Madeddu: prodotti tipici locali, frutta secca, fagioli di Silvana Madeddu.

16. In sa 'omo de tziu Guglielmo: manufatti in legno di Salvatore Succu.

17. In sa 'omo de Giovanna Biasetti: creazioni artistiche di Nella Madeddu.

18. In sa 'omo de Tonino Noli: gioielli in pietra di Romina Mura.

19. In sa 'omo de su preide: mercatino parrocchiale di beneficenza di Anna Maria Curreli.

20. In sa 'omo de Zuanni Austinu Zedda: bigiotteria, oggetti decorativi e dolci tipici di Ilena Porcu.

23. In sa 'omo de Ulisse Piras: pane carasau e prodotti da forno di Marco Devigus.

27. In sa 'omo de tzia Elene Marzeddu: prodotti locali di Franco Frau.

29. In sa 'omo de donna Zizza: esposizione e vendita miele biologico di Umberto Floris e Caterina Pisanu.

30. In sa potecaria: cestini natalizi di Francesca Arbau.

31. In sa 'omo de tziu Guglielmo: lampade artigianali di Giovanni Marini.

33. In sa 'omo de Antoni Todde: prodotti agricoli dell'azienda agricola Cristzian Pio.

35. In su forru de is Toddese: cottura delle focacce e delle *pizzudas cun gherda*, dimostrazione e vendita di Cristzian Pio.

37. In sa 'omo de Natalino Moro: mercatino dell'antiquariato e oggettistica di Maria Pina Corrias.

38. In sa 'omo de Salvatore Biasetti: prodotti locali e zucca emiliana.

40. In sa 'omo de tzia Elene Marzeddu: vendita *pizzudas cun gherda* di Lisetta Deiana.

41. In sa 'omo de Clotilde: liquori casalinghi e frutta secca di Maria Laura Loche.

43. In sa 'omo de tzia Battistina: prodotti sottovetro di Andisa Sanna.

44. In su cortzu de prunisheddu: confetture e prodotti tipici di Maria Pili.

45. In sa 'omo de tziu Antoniccu Cadone: funghi sott'olio di Gianfranca Mereu.

46. In sa 'omo de Mario Atzeri: apicoltura, miele in vaso di Stefano Furini.

47. In sa 'omo de tzia Battistina: artigianato, monili di Franca Savio.

50. In sa 'omo de Lino Noli: lavorazione artistica delle zucche.

51. In sa 'omo de Pierpaolo Noli: vino di Giuseppe Fulgheri.

52. In su macellu: insaccati e carni di Roberto Marcello.

58. In sa 'omo de Tonino Bosca: ceramiche artistiche.

59. In sa 'omo de Tonino Bosca: quadri e bigiotteria.

62. In sa 'omo de tziu Sarbadoriccu Salis: prodotti agricoli biologici locali di Anna Maria Zedda.

INFO

Centro informazioni turistico
a cura della Cooperativa Educare Insieme.