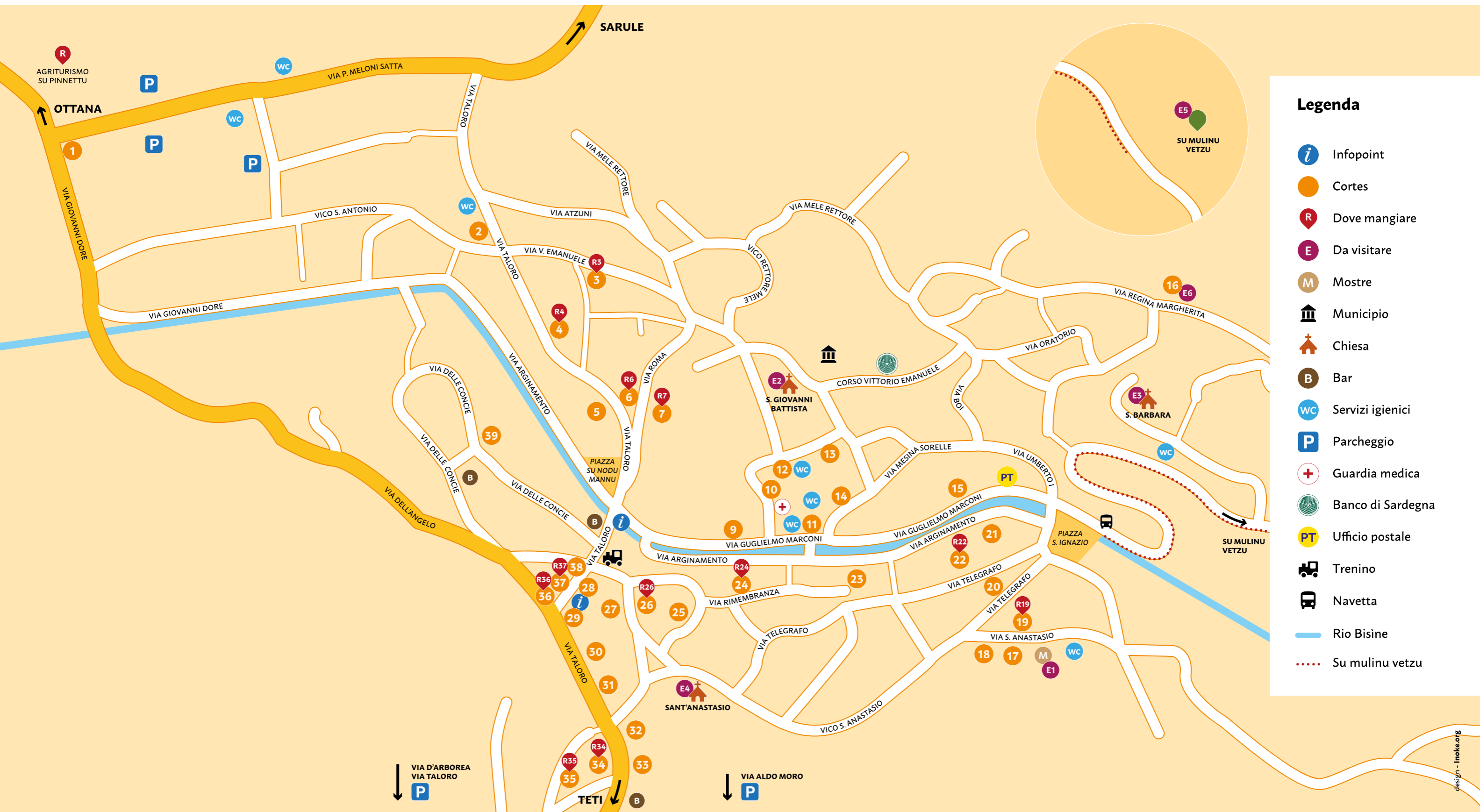


OLZAI - Arte, cultura e gastronomia nel rio Bisine

19 - 20 novembre

AUTUNNO
IN BARBAGIA
2016



Nos agatas in
Seguici su



#autunnoinbarbagia16



cuoredellasardegna.it

design - Inoke.org

❖ SABATO 19 NOVEMBRE

ORE 10 Apertura delle *cortes* nel centro storico, mostre temporanee e laboratori di lavorazione e degustazione dei prodotti tipici locali.

DALLE ORE 10 **Su mulinu vetzu**, tecniche di molitura del grano senatore Capelli e dell'orzo coltivato nei campi di Olzai.
- Antico mulino idraulico nel rio Bisine

DALLE ORE 10 **Preparazione e degustazione di dolci tipici** nell'antica cucina della casa museo del pittore e incisore Carmelo Floris. Mostra di una selezione di incisioni della Pinacoteca comunale: **Olzai sotto la neve** di Enrico Piras.
- Casa Museo Carmelo Floris

DALLE ORE 10 **Raccontami la tua Impresa - Storie di creatività, identità e innovazione.**
Video sui percorsi imprenditoriali di 21 aziende iscritte alla Camera di Commercio di Nuoro. Progetto ideato e realizzato da *L'Isola delle Storie* per e in collaborazione con la Camera di Commercio di Nuoro.
- Casa padronale della famiglia Cardia Mesina

DALLE ORE 10 **Sa domo'e su sotziu**: lavorazione dell'asfodelo ed esposizione di manufatti della tradizione contadina.
- Nella storica sede della Società Mutuo Soccorso Bestiame Agrario.

ORE 16 Presentazione raccolta di poesie di Costantino Piras **Su Caminu 'e sos ammentos**, a cura dell'associazione volontari Croce Azzurra.
- Chiesa Santa Barbara

ORE 17 Presentazione del calendario artistico 2017 dei maestri dell'arte incisoria isolana, curato dalla Fondazione Onlus Gabriele Bacchiddu di Sassari.
- Casa Museo Carmelo Floris
Animazione musicale nell'itinerario delle *cortes*.

❖ DOMENICA 20 NOVEMBRE

ORE 9 Apertura delle *cortes*, esposizioni, mostre e laboratori.

ORE 16 Animazione canora curata dal Coro Polifonico di Olzai.
- Chiese e Casa Museo Carmelo Floris

Animazione musicale nell'itinerario delle *cortes*; esibizione dei gruppi musicali:
Molly's Chamber - Coro polifonico di Olzai; Allievi della Scuola Civica di Musica dell'unione dei comuni della Barbagia.

SERVIZI TURISTICI

Punto accoglienza e informazioni, curato dai volontari dell'associazione Croce Azzurra Olzai e capolinea del *Trenino delle Cortes*, per un mini tour nel centro storico del paese curato dall'associazione turistica Pro Loco Bisine Olzai.
- Piazza *Su Nodu Mannu*

Servizio navette per il trasporto dei visitatori sino all'antico mulino idraulico nel rio Bisine (partenze ogni 15 minuti).
- Piazza Sant'Ignazio

DOVE DORMIRE

B&B *I limoni* di Barbara Azuni.
Tel. 0784 55290 - 349 0089472
- via Cavour, 10

DOVE MANGIARE

R. *Su Pinnettu* della società Agritur Olzai di S. Bussu e c. Tel. 340 3678 113 - 368 3655 668
- località *Badu 'e Carru*

R. Punti ristoro dislocati nel percorso della manifestazione. (R3 - R4 - R6 - R7 - R8 - R19 - R22 R24 - R26 - R34 - R35 - R36 - R37)
Paninoteca e bibite: punto di ristoro ambulante di Maria Giovanna Sechi.
Tel. 340 2517161
- piazza *Su Nodu Mannu*

DA VISITARE

E1. **Casa museo Carmelo Floris**: lavorazione e degustazione dolci tipici di Olzai.

E2. **Chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista** (XVII sec.): visita guidata a cura della Pro Loco.

E3. **Chiesa di Santa Barbara**: visita guidata al Retablo della Pestilenza (XV sec.), a cura della Pro loco.

E4. **Chiesa di Sant'Anastasio**: visita guidata al Retablo della Sacra Famiglia (XV sec.), a cura della Pro Loco.

E5. **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.

E6. **Sa domo de dottor Frantziscu Dore**, nel rione di *Drovenoro*, con visite guidate curate da Lorenzo Dore.

MOSTRE

M. Mostra temporanea **Olzai sotto la neve**, a cura di Enrico Piras.
- Casa Museo Carmelo Floris

CORTES

1. Antichi Sapori - via Avv. G. Dore
Vendita ravioli, seadas e dolci di Gianfranca Daga.

2. Sa domo 'e su Sotziu - piazza Sant'Antonio
- Lavorazione ed esposizione lavori in asfodelo di Maria Barbara Meloni.
- Maschere tradizionali e costumi olzaesi, a cura della Pro loco.
- Prodotti agroalimentari di Giovanni Loddo.
- Ricami a mano di Elisa Sias.
- Lavorazione della terracotta, di Domenico Deiana.
- L'arte del cucito, di Anna Bussu.
- Lavori in legno di Santo Puddu.

3. Sa Domo de Sa 'arrera - corso V. Emanuele
Punto ristoro: piatti tipici dell'associazione culturale *Sos de sa Murra*.

4. Sa Domo de tzia Bua - via Taloro
Punto ristoro: *seadas* e zeppole di Monica e Dorotea.

5. Su magasinu de Sos Satta - via Taloro
- Maschere di Ottana di Gonario Denti.
- Frutta di stagione di Tonino Paba.

6. Sa 'orte de tzia Maria Grassia - Via Taloro
Punto ristoro: piatti tipici di Vincenzo Soro.

7. Sa domo de su Notariu - via Roma
- Punto ristoro a cura dei ragazzi della leva '99.
- Rimedi e cosmesi naturale di Alice Casula.
- Artigianato sardo di Maria Rosa Piga.
- Funghi cardoncello di *Sa Pranarza*.

9. Sa domo de zia Pietrina - via Marconi
- Gioielli sardi *Su coccu* di Maria Elena Meloni.
- Cestini e oggetti di carta di Flore e Casule.

10. Su mulinu du tziu Bachis - via Maestro di Olzai
Molitura del grano Capelli.

11. Istituto Mesina - via Marconi
- Laboratorio sul riciclo e installazione *É ora*, a cura di Marilena Pitturru.
- *Anomalye* articoli di design, di Giorgia Luppi.

12. Sa domo de sa posada - via Cavour.
- Creazioni in ceramica di Maria Cinzia Mele.
- Maschere in legno, ceramica e corno di Francesco Locci.
- Quadri, dipinti e creazioni su legno di Annalisa Daga e Antonio Moro.

13. Casa Mesina - via Canonico Fancello
- *Raccontami la tua impresa - Storia di creatività, identità e innovazione*: video sui percorsi imprenditoriali di 21 aziende iscritte alla C.C.I.AA di Nuoro.
- Esposizione prodotti artigianali.

14. Teatro Mesina - via Sorelle Mesina
Esposizione prodotti artigianali.

15. Sa domo de tziu Innassi Chisu - via Marconi
- Punto Ristoro: *seadas* di Carmina Cheri.
- Dolci, liquori, confetture, sapa di fico d'india di Salvatore Maggiolu.
- Artigianato sardo di Caterina Acquas.

16. Sa domo de dottor Frantziscu Dore
- via Regina Margherita

17. Antica dimora Sa domo de zia Rosa
- via Sant'Anastasio, 28
- Formaggi pecorini a caglio vegetale del caseificio artigianale *Erkiles* di Francesco e Giovanni Agostino Curreli.
- Coltelli artigianali di Pietro Cossu.

18. Sa Domo de Tziu Franziscu Carta
- via Sant'Anastasio
- Dimostrazione della lavorazione dell'asfodelo ed esposizione di Giovanna Porchi.
- Lavorazione artistica di antiche tegole di Franca Ladu.

19. Sa domo de tzia Bebbedda Lodde
- via Sant'Anastasio
- Punto ristoro: *pane modde* farcito.
- Dimostrazione della lavorazione del *pane uresa* e *pane modde*.
- Vendita farina e *pane uresa* di grano duro Capelli.

20. Sa domo de Tzia Peppina Deu - via Telegrafo
Dolci tipici, liquori, marmellate di Patrizia Puddu.

21. Sa domo de tzia Anna - via Arginamento
- Pane e dolci tipici di Francesca Oleda.
- Vendita prodotti tipici di Andrea Pira.

22. Sa 'orte de tziu Vasili Lai - via Arginamento
Punto ristoro: panini con *pezza sarzà* di Alessandro Pes.

23. Sa domo de Peppinu Murgiolu
- via Arginamento
Opere artistiche di Nicolina Mele.

24. Sa butte'a de Franzisca Lodde
- via Arginamento, 18
Punto ristoro: *pane modde* con *pezza sarzà*, pane e dolci sardi di Francesca Loddo.

25. Sa 'orte de Peppino Loddo - via Rimembranza
- Vino di produzione di Peppino Loddo.
- Articoli di cucito, ricami e gioielli di Romina Mura.
- Coltelli sardi in corno e legno di Fabio Peracchio.
- Quadri e prodotti tipici di Sandro Marchi.

26. Sa 'orte de tzia Maria e Franzisca Carai
- via Sant'Anastasio
Punto ristoro: *seadas* e zeppole di Olzai di Gianluca Agus.

27. Sa domo de tziu Narzisu - via Sant'Anastasio
- Maschere e artigianato artistico di Dario Ballore.
- Gioielli in arte sarda e pietre dure di Caterina Pittalis.

28. Sede Pro Loco Bisine - via Taloro
- Punto informazioni.
- Mostra fotografica *Olzai si racconta*.
- Esposizione costume femminile di Olzai a cura della Pro Loco Bisine.

29. Sa domo de tzia Giovanna Nuoli - via Taloro
Prodotti tipici: *Su Pintapane*.

30. Sa domo de Teresa Piu - via Taloro
Gioielli sardi, incisione vetro e maschere di Ottana, di Tina Niola.

31. Sa domo de tziu Maureddu - via Taloro
Funghi freschi coltivati, miele e olio extravergine di oliva di Olzai, di Marco Lazzaro.

32. Sa domo de tziu Tattanu - via Sant'Anastasio
Dolci secchi, pizze, focacce e lavori fatti a mano di Giampiera Carta.

33. Sa 'orte de tziu Luisu Mele - via Taloro
Lavorazione del formaggio a cura di Graziano Curreli.

34. Sa Tricca de tzia Hurreli - via Taloro
Punto ristoro: formaggio arrosto e prosciutto di Gian Narciso Campus.

35. Sa 'orte de tziu Gosomo - vico La scaletta
Punto ristoro: *pane modde* con *pezza sarzà*, *seadas*, formaggio, vino di Marcello Moro.

36. Su magasinu de tziu Simoneddu
- via Dell'angelo
Punto ristoro: *Gathas* di Mariangela Mastio.

37. Sa domo de Battista Madeddu - via Taloro
Punto ristoro: fatti fritti, zeppole e dolci vari di Olzai, di Antonella Pisano.

38. Su Magasinu de tziu Pietro Loddo
- piazza *Su Nodu Mannu*
Formaggi e derivati dell'azienda agricola *Monte nieddu* di Bruno Falconi.

39. Sa domo de tziu Battista Mameli
- via Delle Concie
Lavori in legno, sughero, pelle e coltelli di Gian Franco Carcangiu.

INFO

Comune di Olzai

www.comune.olzai.nu.it
info@comune.olzai.nu.it
Tel. 0784 55001

Collaborazione organizzativa e informazioni turistiche

Pro Loco Bisine Olzai
proloco.olzai@tiscali.it
Tel. 346 3146374 - 0784 55074