



# PROGRAMMA 2016 . OLLOLAI - Impara s'arte

AUTUNNO  
IN BARBAGIA



## ❖ VENERDÌ 25 NOVEMBRE

**ORE 18** Presentazione della manifestazione, apertura delle *cortes* e accoglienza espositori.

- Sala Consiliare *Signorina Leanda*, via Mazzini, 2

**ORE 18** Apertura Concorso fotografico *Ollolai Capitale*. Info su: [www.comune.ollolai.nu.it](http://www.comune.ollolai.nu.it) - Sala Consiliare *Signorina Leanda*, via Mazzini, 2

**ORE 19** Incontro per la costituzione del comitato *Distretto del Fiore sardo, prodotto del pastoralismo*.

- Sala Consiliare *Signorina Leanda*, via Mazzini, 2

## ❖ SABATO 26 E DOMENICA 27

**ORE 9** Visite guidate del centro storico del paese, delle chiese e delle fontane. A cura della *Consulta giovanile* di Ollolai.

- Infopoint, via Mazzini, 2

**ORE 10 In Cazentu**. Accensione dei fuochi al centro delle piazze.

A cura delle associazioni ambientali di Ollolai.

- Piazza Marconi, piazza Sant'Antonio

**DALLE ORE 10 ALLE 12** Circuito regionale **Nel nome del pane**.

A cura della Proloco.

- Dimostrazione della lavorazione delle *panadas*, cotte nel forno a legna - via E. D'Arborea, 1
- Dimostrazione della lavorazione del *cohone hun foza*, cotto nel forno a legna - via S. Bartolomeo, 13
- Dimostrazione della lavorazione de *su cohone pintau*, il pane delle feste - corte coro *S'ispera*, via Cavour, 6

**DALLE ORE 11 ALLE 13** **Degustare e sorseggiare per le vie di Ospitone**.

Itinerario degustativo nei cortili del centro storico dedicato all'eccellenza del *Fiore sardo* accompagnato dai vini di Sardegna, dal pane e dai dolci locali. A cura della Proloco.

- Acquisto carnet presso *Sa domo de s'iscraria*, piazza Marconi, 1

**DALLE ORE 13 ALLE 15** **S'iscraria**, lavorazione dell'asfodelo.

Creazione di cestini e *corbulas* in asfodelo secondo l'antica tradizione artigiana. A cura della Proloco. - Via S. Satta, 77

**DALLE ORE 15 ALLE 18** Circuito regionale **Nel nome del pane**.

A cura della Proloco.

- Dimostrazione della lavorazione del *cohone hun foza*, cotto nel forno a legna - via S. Bartolomeo, 13
- Dimostrazione della lavorazione delle *panadas*, cotte nel forno a legna - via E. D'Arborea, 1

**DALLE ORE 15:30 ALLE 20** **Degustare e sorseggiare per le vie di Ospitone**. Itinerario degustativo nei cortili del centro storico dedicato all'eccellenza del *Fiore sardo* accompagnato dai vini di Sardegna, dal pane e dai dolci locali. A cura della Proloco.

- Acquisto carnet presso *Sa domo de s'iscraria*, piazza Marconi, 1

**DALLE ORE 17 ALLE 19** **S'iscraria**, lavorazione dell'asfodelo.

Creazione di cestini e *corbulas* in asfodelo secondo l'antica tradizione artigiana. A cura della Proloco - via S. Satta, 77

**DALLE ORE 17 ALLE 19** Dimostrazione della lavorazione del *pane carasau* cotto nel forno a legna. Circuito regionale **Nel nome del pane**. A cura della Proloco - via Regina Fontium, 30

## ❖ SABATO 26 NOVEMBRE

**DALLE ORE 12 ALLE 13** Dimostrazione della lavorazione del *pane carasau* cotto nel forno a legna. Circuito regionale **Nel nome del pane**. A cura della Proloco - via Regina Fontium, 30

**ORE 15 S'isposa**. Vestizione del costume da sposa tradizionale. Descrizione del vestito, dei gioielli, degli amuleti e del loro significato. A cura del gruppo folk *Balladores* - via S. Satta, 79

**DALLE ORE 18 Campionato regionale de s'istrumpa in notturna**. I *gherradores* si sfidano nell'antica lotta dei pastori, conosciuta e diffusa in Sardegna sin dal periodo nuragico. Ore 18: eliminatorie. Ore 19: finali - campo coperto scolastico, via E. D'Arborea, 51

**ORE 24 Ballamus in cortes**. Serata danzante a cura della Proloco.

- Sala da ballo Proloco, via Taloro, 55

## ❖ DOMENICA 27 NOVEMBRE

**ORE 12 S'isposa**. Vestizione del costume da sposa tradizionale. Descrizione del vestito, dei gioielli, degli amuleti e del loro significato. A cura del gruppo folk *Balladores* - via S. Satta, 79

**ORE 15 A ballu tundu**. Musica e balli in piazza con il gruppo *Sos Oriundos* - piazza Marconi

**DALLE ORE 16 ALLE 17:30** Dimostrazione della lavorazione de *su cohone pintau*, il pane delle feste. Circuito regionale **Nel nome del pane**. A cura della Proloco. - Corte coro *S'ispera*, via Cavour, 6

## ESPOSIZIONI, MOSTRE ED EVENTI SABATO E DOMENICA DALLE ORE 9 ALLE 20

• Mostra storica **S'iscraria**, antichi manufatti in asfodelo.

A cura della Proloco - *Sa domo de s'iscraria*, piazza Marconi

• Esposizione di costumi e maschere tradizionali.

A cura del gruppo folk *Balladores* - via S. Satta, 79

• **S'accabadora**. Installazione sull'antica figura de *s'accabadora*.

A cura del gruppo folk *Balladores* - via S. Satta, 79

• Esposizione di oggetti e paramenti storici sacri. A cura dell'ACR.

- Ex asilo parrocchiale, via Repubblica

• **Flora e fauna della Sardegna**. Mostra a cura dell'ente Fo.Re.S.T.A.S.

- Saloncino parrocchiale, piazza Marconi

• Esposizione a cura di *Eco 3R*. Ditta specializzata nella disinfezione e nel restauro di beni archivistici e librari.

- Via Barbagia, 61

• **Come eravamo**. La storia, i mestieri e i volti di Ollolai attraverso la proiezione di foto e video. A cura del Comune di Ollolai.

- Chiesa di Sant'Antonio

• **Viviamo il centro storico**. Gli alunni colorano e ravvivano il centro storico del paese con i colorati costumi tradizionali, con suoni e balli. A cura delle scuole medie di Ollolai e dell'Istituto Comprensivo di Gavoi.

## ESCURSIONI

• Passeggiata a piedi a San Basilio: un'immersione nel patrimonio storico, archeologico, culturale e naturalistico. Percorso guidato di circa due ore a cura dei soci del *CAI*. Sabato ore 9:30. Incontro in piazza Marconi.

• Servizio navetta Ollolai - San Basilio. Giro turistico guidato del Parco di San Basilio. Partenza da via Riu Mannu (biglietteria presso *Bar Ristorante Azzurra*). Dalle ore 10 ogni 30 minuti. A cura dell'associazione *Barbagia Rally*.

• Inaugurazione della prova di arrampicata e discesa in teleferica nel Parco di San Basilio. Domenica dalle ore 10 alle ore 13.

A cura di Corrado Conca.

## DOVE MANGIARE

• Ristorante *I Tre Nuraghi* - via San Basilio, 106.

Tel. 0784 51361 - 333 2669 718

• Bar ristorante pizzeria *Azzurra* - via Riu Mannu. Tel. 0784 51452

• Agriturismo *Sa Serra* - loc. Sa Serra. Tel. 338 1557 235

• Agriturismo *Palai* - loc. Motzo. Tel. 392 3500 529 - 338 1582 784

• Bar pizzeria *Mazzette* - via Mazzini. Tel. 0784 51035 - 339 3905 110

• *L'altro Bar* - via Mazzini. Tel. 338 9392 859

• *Bar Centrale* - piazza Marconi. Tel. 346 5703 325

• *Bar 500* - piazza Marconi. Tel. 349 6895 139

## DOVE DORMIRE

• Agriturismo *Palai*, camere con bagno - loc. Motzo.

Tel. 392 3500 529 - 338 1582 784

• Albergo ristorante *Gusana* dei fratelli Ladu - loc. Gusana-Gavoi.

Tel. 0784 53000

• B&B *Su Vraile* - via S. Bartolomeo, 9. Tel. 347 5074 908 - 349 0551 683

• B&B *Sant'Antonio* - via Lamarmora, 12. Tel. 329 7939 597

## CORSI

**C1. Pasta fresca**. Lavorare la pasta fresca e imparare a fare *sos culurzones* e *sas savadas* - via Riu Mannu, 19

**C2. Formaggio**. Lavorare il latte e imparare a fare il formaggio *Fiore sardo* e i prodotti caseari della tradizione barbaricina - via Taloro, 18

**C3. Cestini**. Lavorare l'asfodelo e imparare l'arte dell'intreccio e de *s'iscrariu* - via S. Satta, 77

**C4. Pane carasau**. Lavorare l'impasto e imparare a fare il pane carasau nelle varianti de *su pane ine* e de *su pane longu* - via Regina Fontium, 30

**C5. Istrumpa**. Prendere lezioni di *istrumpa* e imparare le tecniche della lotta sarda - campo coperto scolastico, via E. D'Arborea, 51

## DA VISITARE

**E1. Museo S'iscraria** - piazza Marconi.

**E2. Chiesa parrocchiale S. Michele Arcangelo** - piazza Marconi.

• Crocifisso ligneo di Franco Bussu

• Coro ligneo 1794

• Pala d'altare di carmelo floris

**E3. Installazione sull'antica figura de s'accabadora** - via S. Satta, 79

**E4. Chiesetta di Sant'Antonio** - piazza Sant'Antonio.

• Statua Sant'Antonio Abate

• Statua Sant'Antonio di Padova

• Statua Santa Susanna

**E5. Localita' San Basilio** - Ollolai.

• Crocifisso marmoreo di Ollolai posato il 26/08/2012

• Chiesetta campestre San Basilio

• Scavi archeologici

• Parco San Basilio

## DEGUSTARE E SORSEGGIARE SULLE VIE DI OSPITONE

**D1**. Degustazione pane, formaggi, dolci, vini della cantina *Fradiles* di Atzara - via Sebastiano Satta, 43

**D2**. Degustazione pane, formaggi, dolci, vini della cantina *Sedilesu* di Mamoiada - via San Bartolomeo, 6/A

**D3**. Degustazione pane, formaggi, dolci, vini della cantina *Cherchi* di Usini - via San Sebastiano, 14

**D4**. Degustazione pane, formaggi, dolci, vini della cantina *Tondini* di Calangianus - via Cavour, 6 e 8

## PUNTI RISTORO

**R1**. - Piazza Marconi, 17

• Caldarroste, formaggi, salumi, prodotti tipici

• Composizioni floreali di Bussu Angelo

**R2**. Piazza Marconi, 4

• *Savadas* di Ollolai, Associazione Barbagia Rally

• WC uso pubblico

**R3**. *Bar 500*: panini con porchetta, formaggio, primi piatti con patata urria - piazza Marconi, 12 e 12/A

**R4**. Patate fritte, panini con *purpuzza* e fettine, vendita formaggio, Associazione culturale Divergenze - piazza Marconi

**R5**. Primi piatti e bevande (acqua, vino e birra), Associazione

*Sa Murra* - via Riu Mannu, 17

**R6**. Via Mazzini, 6

Associazione Barbagia Rally

• Patatine fritte, formaggio fresco, bibite

• Rappresentazione de *Sa butèha antiha*

• Vendita patate

Associazione *Sa Murra*

• Frittelle (uova, farina, latte, zucchine e cipolle)

**R7**. *Bar Mazzette*: gnocchetti fatti in casa al ragù, patatine fritte e pizzette - via Mazzini, 9

**R8**. Ravioli e gnocchetti, Associazione culturale Divergenze

- via Mazzini, 12

**R9**. Patate fritte di Ollolai, Associazione Proloco

- via Barbagia, 30

**R10**. Bocconcini di patate filanti al Fiore sardo (patate di Ollolai),

pane fratau, vino, birra alla spina artigianale, Associazione

Barbagia Rock - via Barbagia, 61

**R11**. Via Cavour, 6 e 8. Associazione Coro Ispera

• Cioccolata anche senza glutine o senza lattosio.

• Pane modde con *purpuza* e formaggio cotto

• Piadine senza glutine

• Caldarroste

• WC uso pubblico

**R12**. Pasta al ragù, bibite in lattina e in bottiglia (vino, birra,

acqua), Associazione Proloco - via Sant'Antonio, 16

**R13**. Pane e *panadas imbutias* con salumi nostrani e crema

di formaggio, Cooperativa Sa Sabea - via Sant'Antonio, 22

**R14**. Via Sant'Antonio, 29

• Spianate farcite con formaggio *e/o* con *purpuza*, Associazione

Barbagia Rally

• WC uso pubblico

**R15**. Spiedini di pecora alla brace, spianate, vino, acqua,

Associazione Proloco - via San Bartolomeo, 6/A

**R16**. Associazione Proloco - via San Bartolomeo, 13

• Pane modde con *purpuza* e funghi, patata *hun lardu*, birra, vino e acqua.

• Dimostrazione lavorazione e degustazione di pane carasau e *cohone hun foza*. Circuito *In nome del pane*. - via San Bartolomeo, 13

**R17**. Primi piatti, patate, ricotta secca, formaggio, vino.

Associazione Uomo Cavallo - via Sebastiano Satta, 56

**R18**. Associazione Barbagia Rally - via Sebastiano Satta, 44

• Panini, carne e patate

• Baby Nursery

**R19**. Associazione Proloco - via Tola, 15

• Frittelle tipiche: *gathas*

• WC uso pubblico

**R20**. *Savadas*, spianate e dolci tipici, Associazione Proloco

- via Lamarmora, 27

**R21**. Associazione Uomo Cavallo - via Lamarmora, 25

• Pane con formaggio fuso

• WC uso pubblico

**R22**. *Gatzas* tipiche di Sarule, variamente farcite di Mastio

Mariangela - via Sebastiano Satta, 7

**R23**. Panini con *purpuza* e crema di formaggio, frittelle, *gathas*,

vino e acqua, Cooperativa *Sa Sabea* - piazza Regina Fontium, 39 e 41

**R24**. Somministrazione e vendita salumi, formaggi, *savadas*,

ravioli, dolci, vino, birra e acqua. Associazione *Sa Murra*

- viale Repubblica, 8

**R25**. Associazione Uomo Cavallo

• Salumi, formaggi e vini

• Somministrazione panini con *purpuza*, salsiccia, pasta, pane e bibite

• Menù per celiaci

- viale Repubblica, 3, 5, 22 - via Riu Mannu, 10

**R26**. Trippa, *savadas* e formaggio. Associazione Social Sport

- viale Repubblica n.11

**R27**. *Purpuza*, patate, formaggio fuso e risotti, Associazione

Barbagia Rally - viale Repubblica n.41

**R28**. Ristorante *I Tre Nuraghi*: prodotti locali e piatti tipici

- via San Basilio, 106

## CORTES

**1**. Piazza Marconi, 19

• Vendita salumi e formaggi di Bussu Michele Antonio

• Vino da tavola, vermentino di Columbu Francesco

**2**. Oggettistica varia di Corona Stefania - piazza Marconi, 14

**3**. Cucito creativo e ricami di Bussu Giovanna - via Riu Mannu, 14

**4**. Dimostrazione lavorazione di pasta fresca e degustazione,

Associazione Proloco - via Riu Mannu, 19

**5**. Dolci tipici di Oristano di Orrù Stefano - via Taloro, 4

**6**. Produzione Fiore sardo, Associazione Pastores Tenores

- via Taloro, 18

**7**. Fiori, piante, artigianato locale di Mele Gesuina - via Mazzini, 5

**8**. Via Mazzini, 18

• Fiore sardo DOP di Bussu Maria

• Articoli in pelle e cuoio di Luca Mandras

**9**. Via Mazzini, 18/A

• Maschere tradizionali di Ottana di Cossu Mario Luciano

• Lavorazione artistica del legno di Tola Sebastiano

**10**. Lavori di cucito, zucche ornamentali, lavori in sughero

di Mazzette Silvana - via Barbagia, 33

**11**. Dipinti di Piras Fernando - via Barbagia, 56

**12**. Dimostrazione lavorazione e degustazione di pane carasau

e *cohone hun foza*, Associazione Proloco, circuito *In nome del pane*

- via Arborea, 1

**13**. Disinfezione materiale organico in anossia con azoto,

contro tarli, tessuti e tarme di Eco-3R - via Barbagia, 61

**14**. Piazza Sant'Antonio, 3 e 3/A

• Lardo al mirto e vini di Mario Dettori

• Zucche ornamentali, borracce e lampade di Tendas Graziano

**15**. Cestini in asfodelo, stuoie, gioielli artigianali, intaglio legno,

degustazione miele di Cottu Pasqua - via Sant'Antonio, 3

**16**. Lavorazione artistica del legno di Daga Mario

- vico Sant'Antonio, 2

**17**. Miniature artistiche in porcellana fredda di Corona Elisabetta

- via San Sebastiano, 14

**18**. Lavorazione artistica antiche tegole con creazione paesaggi

locali di Porcu Pietro - via Sant'Antonio, 22/A

**19**. Dipinti a olio su tela di Musio Maria Fernanda - via Sant'Antonio, 2