

❖ 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 - 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

- Pasta fresca**. Lavorare la pasta fresca e imparare a fare *sos culurzones* e *sas savadas* - via Riu Mannu, 19
- Formaggio**. Lavorare il latte e imparare a fare il formaggio *Fiore sardo* e i prodotti caseari della tradizione barbaricina - via Taloro, 18
- Cestini**. Lavorare l'asfodelo e imparare l'arte dell'intreccio e de *s'iscrariu* - via S. Satta, 77
- 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
- Istrumpa**. Prendere lezioni di *istrumpa* e imparare le tecniche della lotta sarda - campo coperto scolastico, via E. D'Arborea, 51

DA VISITARE

- Museo S'iscraria** - piazza Marconi.
- Chiesa parrocchiale S. Michele Arcangelo** - piazza Marconi.
- Crocifisso ligneo di Franco Bussu
- Coro ligneo 1794
- Pala d'altare di Carmelo Floris
- Installazione sull'antica figura de s'accabadora** - via S. Satta, 79
- Chiesetta di Sant'Antonio** - piazza Sant'Antonio.
- Statua Sant'Antonio Abate
- Statua Sant'Antonio di Padova
- Statua Santa Susanna
- 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

- Degustazione pane, formaggi, dolci, vini della cantina *Fradiles* di Atzara - via Sebastiano Satta, 43
- Degustazione pane, formaggi, dolci, vini della cantina *Sedilesu* di Mamoiada - via San Bartolomeo, 6/A
- Degustazione pane, formaggi, dolci, vini della cantina *Cherchi* di Usini - via San Sebastiano, 14
- Degustazione pane, formaggi, dolci, vini della cantina *Tondini* di Calangianus - via Cavour, 6 e 8

PUNTI RISTORO

- Piazza Marconi, 17
- Caldarroste, formaggi, salumi, prodotti tipici
- Composizioni floreali di Bussu Angelo
- Piazza Marconi, 4
- Savadas* di Ollolai, Associazione Barbagia Rally
- WC uso pubblico
- Bar 500*: panini con porchetta, formaggio, primi piatti con patata urria - piazza Marconi, 12 e 12/A
- Patate fritte, panini con *purpuzza* e fettine, vendita formaggio, Associazione culturale Divergenze - piazza Marconi
- Primi piatti e bevande (acqua, vino e birra), Associazione *Sa Murra* - via Riu Mannu, 17
- 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)
- Bar Mazzette*: gnocchetti fatti in casa al ragù, patatine fritte e pizzette - via Mazzini, 9
- Ravioli e gnocchetti, Associazione culturale Divergenze - via Mazzini, 12
- Patate fritte di Ollolai, Associazione Proloco - via Barbagia, 30
- Bocconcini di patate filanti al Fiore sardo (patate di Ollolai), pane fratau, vino, birra alla spina artigianale, Associazione Barbagia Rock - via Barbagia, 61
- 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
- Pasta al ragù, bibite in lattina e in bottiglia (vino, birra, acqua), Associazione Proloco - via Sant'Antonio, 16
- Pane e *panadas imbutias* con salumi nostrani e crema di formaggio, Cooperativa Sa Sabea - via Sant'Antonio, 22
- Via Sant'Antonio, 29
- Spianate farcite con formaggio *e/o* con *purpuza*, Associazione Barbagia Rally
- WC uso pubblico
- Spiedini di pecora alla brace, spianate, vino, acqua, Associazione Proloco - via San Bartolomeo, 6/A
- 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
- Primi piatti, patate, ricotta secca, formaggio, vino. Associazione Uomo Cavallo - via Sebastiano Satta, 56
- Associazione Barbagia Rally - via Sebastiano Satta, 44
- Panini, carne e patate
- Baby Nursery
- Associazione Proloco - via Tola, 15
- Frittelle tipiche: *gathas*
- WC uso pubblico
- Savadas*, spianate e dolci tipici, Associazione Proloco - via Lamarmora, 27
- Associazione Uomo Cavallo - via Lamarmora, 25
- Pane con formaggio fuso
- WC uso pubblico
- Gatzas* tipiche di Sarule, variamente farcite di Mastio Mariangela - via Sebastiano Satta, 7
- Panini con *purpuza* e crema di formaggio, frittelle, *gathas*, vino e acqua, Cooperativa *Sa Sabea* - piazza Regina Fontium, 39 e 41
- Somministrazione e vendita salumi, formaggi, *savadas*, ravioli, dolci, vino, birra e acqua. Associazione *Sa Murra* - viale Repubblica, 8
- 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

- Piazza Marconi, 19
- Vendita salumi e formaggi di Bussu Michele Antonio
- Vino da tavola, vermentino di Columbu Francesco
- Oggettistica varia di Corona Stefania - piazza Marconi, 14
- Cucito creativo e ricami di Bussu Giovanna - via Riu Mannu, 14
- Dimostrazione lavorazione di pasta fresca e degustazione, Associazione Proloco - via Riu Mannu, 19
- Dolci tipici di Oristano di Orrù Stefano - via Taloro, 4
- Produzione Fiore sardo, Associazione Pastores Tenores - via Taloro, 18
- Fiori, piante, artigianato locale di Mele Gesuina - via Mazzini, 5
- Via Mazzini, 18
- Fiore sardo DOP di Bussu Maria
- Articoli in pelle e cuoio di Luca Mandras
- Via Mazzini, 18/A
- Maschere tradizionali di Ottana di Cossu Mario Luciano
- Lavorazione artistica del legno di Tola Sebastiano
- Lavori di cucito, zucche ornamentali, lavori in sughero di Mazzette Silvana - via Barbagia, 33
- Dipinti di Piras Fernando - via Barbagia, 56
- Dimostrazione lavorazione e degustazione di pane carasau e *cohone hun foza*, Associazione Proloco, circuito *In nome del pane* - via Arborea, 1
- Disinfezione materiale organico in anossia con azoto, contro tarli, tessuti e tarme di Eco-3R - via Barbagia, 61
- Piazza Sant'Antonio, 3 e 3/A
- Lardo al mirto e vini di Mario Dettori
- Zucche ornamentali, borracce e lampade di Tendas Graziano
- Cestini in asfodelo, stuoie, gioielli artigianali, intaglio legno, degustazione miele di Cottu Pasqua - via Sant'Antonio, 3
- Lavorazione artistica del legno di Daga Mario - vico Sant'Antonio, 2
- Miniature artistiche in porcellana fredda di Corona Elisabetta - via San Sebastiano, 14
- Lavorazione artistica antiche tegole con creazione paesaggi locali di Porcu Pietro - via Sant'Antonio, 22/A
- Dipinti a olio su tela di Musio Maria Fernanda - via Sant'Antonio, 29
- Costumi e maschere tradizionali, scene di vita quotidiana, Gruppo Folk *Balladores di Ollolai* - via Sebastiano Satta, 79
- Dimostrazione lavorazione cestini in asfodelo, Associazione Proloco - via Sebastiano Satta, 77
- Via Lamarmora, 24
- Dolci tipici di Ollolai, pasticceria San Basilio
- Lampade, specchi, orologi a parete di *Cieffe Arredi*, artigiano
- Patate di Ollolai
- Gioielli sardi in metallo e broccato, maschere in legno di Niola Tina - via Lamarmora, 25
- Prodotti alimentari tipici della Barbagia di Cheri Carmina - via Lamarmora, 20/B
- Via Sebastiano Satta, 31
- Bambole e maschere sarde in pasta di mais di Balestrino Maria Elena
- Olio extravergine biologico e miele di Nieddu Giovanni Maria
- Via Sebastiano Satta, 27
- Opere realizzate su pannelli in legno con fili e chiodi di Daga Annalisa
- Dipinti e creazioni su legno di Moro Antonio
- Dimostrazione lavorazione e degustazione di pane carasau, Associazione Proloco, circuito *In nome del pane* - Via Regina Fontium, 30
- Gioielli realizzati con materiali di riciclo, ricami e centrini di Bussu Lorella - via Regina Fontium, 2/B
- Dipinti su tela, legno e altro materiale di Ghisu Michele - via Sebastiano Satta, 19
- Viale Repubblica, 3
- Mostra oggetti e paramenti sacri, ACR Ollolai
- WC uso pubblico
- Campionato Nazionale de *S'istrumpa*, Associazione S'istrumpa - via Arborea, 51 c/o palestra scolastica
- Degustazione formaggio, salumi e patate di Ollolai, Associazione Barbagia Rally - via Palai, 4
- Vino cannonau biologico di Dessolis Stefano - via San Basilio, 20

STAND

- Piazza Marconi**
- Torrone e frutta secca di Maxia Antonio
 - Artigianato sardo di Peddio Mauro
 - CD, MC e DVD di musica sarda di Erriu Francesco
 - Miele di Pittalis Graziano
 - Setacci, taglieri e artigianato sardo di Sanna Roberto
 - Presepi artigianali, oggettistica di Frassu Roberto
 - Carapigna di Aritzo e prodotti del bosco Floris Francesco
 - Crocante di Aritzo di Maxia Gesuino Fausto
 - Oggettistica sarda di Aramu Luigi
 - Libri sulla Sardegna di Dolchezza Pasquale
 - Liquori artigianali di Filippini Stefania
 -
 - Gioielli sardi e oggettistica varia di Usai Giuliana
 - Gioielli sardi e oggettistica varia di Matta Doriano
 - Calzoleria e pelletteria sarda artigianale di Fadda Antonello
 -
 - Oleoliti e creme a base di cera d'api, propoli, elicriso di Caterina Pisano
 - Maschere e oggetti in sughero, dipinti, sculture in legno di Floris Umberto
 - Torrone e frutta secca di Floris Chiarangela
 - Unguenti a base di elicriso, olio di oliva, di girasole e burro di karité, di Floris Matteo

Via Riu Mannu

- Torrone, frutta secca, palloncini, giocattoli di Meloni Giuseppe
- Cestini sardi artigianali, tessuti sardi e coltelleria di Salaris Luciana
-
- Maschere tradizionali di Ottana di Cossu Mario Luciano
- Lavorazione artistica del legno di Tola Sebastiano
- Lavori di cucito, zucche ornamentali, lavori in sughero di Mazzette Silvana - via Barbagia, 33
- Dipinti di Piras Fernando - via Barbagia, 56
- Dimostrazione lavorazione e degustazione di pane carasau e *cohone hun foza*, Associazione Proloco, circuito *In nome del pane* - via Arborea, 1
- Disinfezione materiale organico in anossia con azoto, contro tarli, tessuti e tarme di Eco-3R - via Barbagia, 61
- Piazza Sant'Antonio, 3 e 3/A
- Lardo al mirto e vini di Mario Dettori
- Zucche ornamentali, borracce e lampade di Tendas Graziano
- Cestini in asfodelo, stuoie, gioielli artigianali, intaglio legno, degustazione miele di Cottu Pasqua - via Sant'Antonio, 3
- Lavorazione artistica del legno di Daga Mario - vico Sant'Antonio, 2
- Miniature artistiche in porcellana fredda di Corona Elisabetta - via San Sebastiano, 14
- Lavorazione artistica antiche tegole con creazione paesaggi locali di Porcu Pietro - via Sant'Antonio, 22/A
- Dipinti a olio su tela di Musio Maria Fernanda - via Sant'Antonio, 29
- Costumi e maschere tradizionali, scene di vita quotidiana, Gruppo Folk *Balladores di Ollolai* - via Sebastiano Satta, 79
- Dimostrazione lavorazione cestini in asfodelo, Associazione Proloco - via Sebastiano Satta, 77
- Via Lamarmora, 24
- Dolci tipici di Ollolai, pasticceria San Basilio
- Lampade, specchi, orologi a parete di *Cieffe Arredi*, artigiano
- Patate di Ollolai
- Gioielli sardi in metallo e broccato, maschere in legno di Niola Tina - via Lamarmora, 25
- Prodotti alimentari tipici della Barbagia di Cheri Carmina - via Lamarmora, 20/B
- Via Sebastiano Satta, 31
- Bambole e maschere sarde in pasta di mais di Balestrino Maria Elena
- Olio extravergine biologico e miele di Nieddu Giovanni Maria
- Via Sebastiano Satta, 27
- Opere realizzate su pannelli in legno con fili e chiodi di Daga Annalisa
- Dipinti e creazioni su legno di Moro Antonio
- Dimostrazione lavorazione e degustazione di pane carasau, Associazione Proloco, circuito *In nome del pane* - Via Regina Fontium, 30
- Gioielli realizzati con materiali di riciclo, ricami e centrini di Bussu Lorella - via Regina Fontium, 2/B
- Dipinti su tela, legno e altro materiale di Ghisu Michele - via Sebastiano Satta, 19
- Viale Repubblica, 3
- Mostra oggetti e paramenti sacri, ACR Ollolai
- WC uso pubblico
- Campionato Nazionale de *S'istrumpa*, Associazione S'istrumpa - via Arborea, 51 c/o palestra scolastica
- Degustazione formaggio, salumi e patate di Ollolai, Associazione Barbagia Rally - via Palai, 4
- Vino cannonau biologico di Dessolis Stefano - via San Basilio, 20

Piazza Regina Fontium

- Gioielli realizzati in pietre dure e altri metalli, ricami di Mura Romina
- Birra artigianale di Tiddia Marco
- Oggettistica in terracotta e ceramica di Deiana Domenico
- Presepi artigianali sardi, calamite sarde, amigurumi, articoli in stoffa e filato, articoli in sughero di Carta Milena

Piazza Sant'Antonio

- Torrone e frutta secca di Pilo Cinzia
- Promozione CD in sardo *Naschida di Deluigi Stefania*
- Salumi e formaggi di Ollolai, vini di Carboni Giuseppe

Viale Repubblica

- Maschere in legno, gioielli in broccato sardo e in metallo di Bella Manuela
- Tegole in terracotta e gioielli in broccato sardo di Castelli Maura
- Cestini sardi in carta riciclata di Boeddu Angela Maria
- Cavallini di canna, galline di grano e oggettistica varia di Sanna Vincenzina
- Vasellame in ceramica di Manueddu Edoardo
- Giocattoli e strumenti musicali in legno, incisioni sul posto di Lopez Luigi

Via Sardegna e via Eleonora D'Arborea

- Patate di Ollolai di Bussu Michele Antonio

Itinerante

- Torrone, frutta secca di Maxia Luigi

INFOPOINT DALLE ORE 9 ALLE 20

- Ingresso del Comune. Via Mazzini, 2. A cura della Consulta giovanile di Ollolai.
- Domo de s'iscraria*. Piazza Marconi, 2. A cura della Proloco.
- Chiesa Sant'Antonio Abate. Piazza Sant'Antonio. A cura della Consulta giovanile di Ollolai.

CONTATTI

- Tel. 0784 51051 - 0784 51052 - 345 1033433
www.comune.ollolai.nu.it - www.prolocoollolai.it
 Facebook: Comune di Ollolai - Impara s'Arte nella terra di Ospitone - Proloco Ollolai