



# AUTUNNO IN BARBAGIA

DAL 1 SETTEMBRE AL 17 DICEMBRE 2017

# B

## Ovodda

*Ungrones de bidda*

16.17 dicembre



A.S.P.E.K.

Unione Produttori  
Società Produttori del latte



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO REGIONALE DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

**SARDEGNA**  
endless island



Banco di Sardegna  
BPER Gruppo



TISCALI



Il passaggio ininterrotto dei popoli che hanno attraversato il territorio di Ovodda ha lasciato dietro di sé molte storie da raccontare: come quella della via oviante, via della transumanza su cui si spostavano le greggi dalle montagne alle pianure, o quella della strada romana che passava attraverso le Barbagie percorrendo il versante occidentale del Gennargentu. Le numerose domus de Janas e i menhir superstiti nelle vicinanze del rio Aratu testimoniano la presenza delle civiltà autoctone che abitarono l'area nella preistoria, mentre risalgono all'età del Bronzo le quattro tombe dei giganti e circa dieci nuraghi. I suoi territori, che rientrano nel Parco Nazionale del Gennargentu, spaziano dai rilievi meridionali alle valli formate dai fiumi Tino (a ovest), Taloro (a nord) e Aratu (a est).

Le bellezze del suo patrimonio naturalistico lo rendono la meta ideale per gli amanti dell'escursionismo che possono scegliere tra numerosi sentieri alla scoperta di oasi naturali e importanti resti archeologici rinfrescandosi, lungo il cammino, alle sorgenti e ai ruscelli che abbondano in tutta l'area. Un paesaggio incantato si offre al visitatore che intraprende la scalata alla vetta di Bruncu Muncinale (1266 m) vicino al confine con Desulo: dal manto verde dei boschi di latifoglie che ricoprono gran parte del territorio alle foreste di lecci, castagni e roverelle tra cui crescono i tipici arbusti della macchia mediterranea. La natura incontaminata e la bontà del clima sono tra i fattori che hanno contribuito alla felice denominazione di "paese dei centenari" per il numero di anziani che hanno superato i cento anni o che si apprestano a compierli.



*The steady transit of people crossing the territory of Ovodda has left behind many stories to tell: such as Via Oviante's, transhumance route where flocks moved from the mountains to the plains, or that of the Roman road passing through the regions of Barbagia and covering the western side of Gennargentu massif. Numerous domus de Janas and the surviving menhirs surrounding the Aratu stream prove the prehistoric settlement in this area of native communities, while the four tombs of giants and about ten nuraghi date back to the Bronze Age. Its territories, included in the Gennargentu National Park, stretch from the southern mountains to valleys formed by the rivers Tino (west side), Taloro (north side) and Aratu (east side).*

*The beauty of its nature heritage makes it the ideal destination for hiking lovers, who can choose among many paths to discover natural oases and important archaeological ruins while taking a break along the route enjoying the water of many springs and streams present in abundance throughout the area. Visitors climbing to the top of Bruncu Muncinale (1266 m. high), set near the border with Desulo, will stare at an enchanting landscape: from the green mantle of the broad-leaved woods covering most of the territory to the forests of holm oaks, chestnuts and roverella oaks, where the typical shrubs related to the Mediterranean maquis grow. Unspoilt nature and a propitious climate are among the factors which contributed to the appropriate denomination of "centenarians' town", because of the number of elderly people being close to or over 100 years old.*



## Venerdì 15 dicembre

**Ore 16.00** – Inaugurazione della manifestazione Apertura delle cortes con i bambini di Ovodda. Laboratori manuali: "Facciamo il pane", il saper fare dei bambini, a cura dell'Amministrazione Comunale e della Pro Loco di Ovodda, presso il Centro di Aggregazione Sociale

## Sabato 16 dicembre

**Ore 10.00** – Apertura delle cortes

**Ore 10.00** – Dimostrazione della trasformazione del latte e della preparazione del formaggio, a cura dell'Associazione AVIS Ovodda e dei caseifici locali, presso Piazza Gennargentu

**Ore 10.30** – "Sas massarias de su pane", mostra degli oggetti del pane. Sa 'otta de su pane": giornata di sensibilizzazione al consumo de "su pane 'e fressa": "Maunire su pane", a cura dell'Associazione Turistica Proloco di Ovodda, presso il Centro di Aggregazione Sociale - Casa del Pane in Via Taloro

**Ore 11.00** – Convegno "Gastas antigas - La biodiversità come risorsa del territorio", a cura dell'Amministrazione Comunale e dell'Agenzia Laore e dell'Associazione "Gastas Antigas" di Ovodda, presso la Sala Consiliare

**Ore 12.00** – "Dalla terra al piatto: la biodiversità in cucina", con lo chef Pier Carlo Ferraris. Creazione di piatti con ingredienti tipici del territorio e con le biodiversità, presso il Centro di Aggregazione Sociale

**Ore 14.00** – Dimostrazione della trasformazione del latte e della preparazione del formaggio, a cura dell'Associazione AVIS Ovodda e dei caseifici locali, presso Piazza Gennargentu

**Ore 14.30** – "Sa 'otta de su pane": giornata di sensibilizzazione al consumo de "su pane 'e fressa". Dimostrazione sulla preparazione e sulla cottura nel forno a legna e degustazione a cura dell'Associazione Turistica Proloco di Ovodda, presso il Centro di Aggregazione Sociale - Casa del Pane in Via Taloro

**Ore 15.30** – "Il Presepe Vivente": i bambini della scuola elementare di Ovodda ricostruiscono la nascita di Gesù attraverso la rappresentazione di usi e costumi locali, presso Piazza San Giorgio

**Ore 18.30** – "Altre voci dal Natale": recital poetico-musicale ideato e interpretato da Gisella Vacca con Nicola Meloni al piano e Pierpaolo Vacca all'organetto. Evento a cura dell'Associazione Culturale S'Arzola, presso Piazza Parrocchia Balli e canti della tradizione ovoddese accompagneranno i visitatori durante la scoperta delle Cortes con esibizioni itineranti lungo le vie e le piazze del centro storico, a cura del Gruppo Folk e Mini-Folk "Oleri" accompagnati all'organetto da Pierpaolo Vacca

**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, del granito, dei costumi tradizionali, dei dolci tipici e del "pane 'e fressa"

## Domenica 17 dicembre

**Ore 10.00** – Apertura delle cortes

**Ore 10.00** – Dimostrazione della trasformazione del latte e della preparazione del formaggio, a cura dell'Associazione AVIS Ovodda e dei caseifici locali, presso Piazza Gennargentu

**Dalle ore 10.00** – Per tutta la giornata, lungo le

vie del paese, esibizione di allievi organettisti e musiche itineranti, a cura della Scuola Civica di Musica - Unione Comuni Barbagia

**Ore 10.30** – "Sas massarias de su pane", mostra degli oggetti del pane e de "sa 'otta de su pane" a cura della Pro Loco di Ovodda, presso il Centro di Aggregazione Sociale - Casa del Pane in Via Taloro

**Ore 11.00** – Balli e canti della tradizione ovoddese accompagneranno i visitatori durante la scoperta delle Cortes con esibizioni itineranti lungo le vie e le piazze del centro storico, a cura del Gruppo Folk e Mini-Folk "Oleri", accompagnati all'organetto da Pierpaolo Vacca.

**Ore 14.30** – "Sa 'otta de su pane": giornata di sensibilizzazione al consumo de "su pane 'e fressa". Dimostrazione sulla preparazione e sulla cottura de "su pane longu" nel forno a legna e degustazione a cura dell'Associazione Turistica Proloco di Ovodda, presso il Centro di Aggregazione Sociale - Casa del Pane in Via Taloro

**Ore 15.00** – "Il Presepe Vivente": i bambini della scuola elementare di Ovodda ricostruiscono la nascita di Gesù attraverso la rappresentazione di usi e costumi locali, presso Piazza San Giorgio

**Ore 16.00** – "Isola in festa" - Sfilata dei costumi tradizionali della Sardegna con le coppie in costume di oltre 50 paesi dell'Isola e "ballu tundu" finale. Evento di musica e spettacolo, condotto da Giuliano Marongiu e Roberto Tangianu, trasmesso in diretta su Sardegna Live. Con la partecipazione dei musicisti Peppino Bande e Carlo Crisponi.

**Dalle ore 14.30** – Balli e canti della tradizione ovoddese accompagneranno i visitatori durante la scoperta delle Cortes con esibizioni itineranti

lungo le vie e le piazze del centro storico: Gruppo "Sotziu de ballu Orohole e sos minores de Orohole" accompagnati all'organetto da Giovanni Mattu, Coro Polifonico "Zente Sarda"

**Per tutta la giornata:** "Arti e mestieri nel cuore del centro storico" - Esposizione delle lavorazioni artigianali, del granito, dei costumi tradizionali e dei prodotti tipici locali, del Fiore Sardo DOP, dei dolci tipici e del "pane 'e fressa"

L'Amministrazione Comunale di Ovodda ringrazia gli espositori, la popolazione e tutte le associazioni ovoddesi: Associazione Turistica Pro loco - Centro Commerciale Naturale - C.P.A (Caccia, Pesca e Ambiente) - Consulta Giovani - Ass. Ovodda Corse - Polisportiva Ovodda - AVIS Ovodda - Ass. Volontari San Giorgio - Compagnia Teatrale Barberi - Ass. Ippica Ovoddesi - Ass. Culturale S'Arzola - Gruppo Folk Oleri - Gruppo Folk Orohole - Coro Polifonico Zente Sarda. Si ringraziano inoltre i ragazzi del progetto "Alternanza scuola-lavoro" del Liceo Scientifico di Sorgono e i bambini delle scuole elementari, che tutti insieme hanno collaborato e contribuito all'organizzazione della manifestazione.

#### **Da visitare:**

- Via Vittorio Emanuele | Punto informazioni Associazione Turistica Pro Loco - "Mostra dei centenari" e "Mostra del mercoledì delle ceneri", a cura dell'Associazione Turistica Pro Loco di Ovodda
- Via Dettori | Antico Mulino - Dimostrazione della macinazione del grano a cura dell'Amministrazione Comunale
- Piazza Gennargentu | Dimostrazione della trasformazione del latte e della preparazione del formaggio, a cura dell'Associazione AVIS di

Ovodda e dei caseifici locali

- Via Mannu | Riproduzione del "Presepe in costume sardo", a cura di Annarella Mattu con la collaborazione dei ragazzi del progetto "Alternanza scuola-lavoro" del Liceo Scientifico di Sorgono
- Via Taloro | Centro di Aggregazione Sociale - "Sa 'otta de su Pane": giornata di sensibilizzazione al consumo de "su pane 'e fressa". Dimostrazione sulla preparazione e sulla cottura de "su pane longu" nel forno a legna e degustazione a cura dell'Associazione Turistica Pro loco di Ovodda
- Via Vittorio Emanuele | "Mostra fotografica e presentazione del calendario 2018", a cura de Su Sotziu de ballu Orohole
- Via Roma | "Mostra del libro antico": viaggio nella storia del libro a stampa dal 1500 al 1900, a cura dell'Amministrazione Comunale e della Coop. CSB, con la collaborazione dei ragazzi del progetto "Alternanza scuola-lavoro" del Liceo Scientifico di Sorgono
- Via Spanu | "Nusus e Gustos in sa co'ina de mannai Vacca", "Sar Brias de su Bi'inau", "Hainas de domo. Mi hatzo duas ispolas e mi las co'o in horru anzenu", a cura della Compagnia Teatrale Barberi
- Via Vittorio Emanuele | "L'autunno si colora" con le opere floreali di Vittorio Mura

Lungo il circuito delle Cortes saranno posizionate le sagome del presepe a cura di Annarella Mattu di Ovodda

Loc. "Sa Terrarba" di Toni Soru - Ricordi del passato

#### **Dove mangiare:**

- Agriturismo "Perughe" di Soddu Gianni, Ex

Cinema Via Cagliari, tel. 347/5240724 - 340/2766795

- Agriturismo "Badu 'e Honne" di Alessandro Vacca, Loc. Badu 'e Honne, tel. 0784/54103 - 347/2543116 - 347/2545272
- Pizzeria "Da Solianu" di Soru Stefano, Via Vittorio Emanuele, tel. 0784/54284 - 347/5285286
- Trattoria Da Pippo, Via Umberto 6, tel. 389/9598200
- Pizzeria e Snack Bar "Punto Zero" di Marongiu Francesca e Loddo Mariano, Via Vittorio Emanuele 114 - tel. 0784/54155 - 349/3862781- 328/4539338

#### **Dove dormire:**

- B&B "Sos Mazzones" di Maccioni Antonio, Via Olbia 20, tel. 349/7577843
- B&B "Sos Mazzones" di Maccioni Giovanni, Via Olbia 20, tel. 349/7139964 - 0784/54446
- B&B "S'Attoviu" di Renzo Puddu, Via Vittorio Emanuele 116, tel. 380/1457322 - 320/0665394
- Agriturismo "Perughe" di Soddu Gianni, Loc. Perughe, tel. 347/5240724 - 340/2766795
- Agriturismo "Badu 'e Honne" di Alessandro Vacca, Loc. Badu 'e Honne, tel. 0784/54103 - 347/2543116 - 347/2545272

#### **Info:**

Comune di Ovodda - Via Sassari 4, tel. 0784/54023 - fax. 0784/54475 - email: info@comune.ovodda.nu.it

Associazione Turistica Pro Loco Ovodda - Via Sassari 1, tel. 338/2560851

## Friday 15th december

**4.00 pm** – Opening ceremony

Opening of the Cortes with the children of Ovodda. Manual workshops: "Facciamo il pane" ("Let's make bread"), the children's know-how, organised by the Municipal Administration and the Pro Loco of Ovodda, at Centro di Aggregazione Sociale (Local Community Centre)

## Saturday 16th december

**10.00 am** – Opening of the Cortes

**10.00 am** – Demonstration on milk processing and cheese making, organised by Ovodda AVIS Association and the local dairies, at Piazza Gennargentu

**10.30 am** – "Sas massarias de su pane", exhibitions of bread objects organised by the Pro Loco of Ovodda, at Centro di Aggregazione Sociale (Local Community Centre) – Casa del Pane, Via Taloro

**11.00 am** – Convention "Gastas antigas - La biodiversità come risorsa del territorio" ("Gastas antigas – Biodiversity as a resource of the territory"), organised by the Municipal Administration and Laore Agency, at the Council Room

**12.00 pm** – "Dalla terra al piatto: la biodiversità in cucina" ("From the soil to the plate: biodiversity in the kitchen") with chef Pier Carlo Ferraris. Creating dishes with local ingredients and biodiversity, at Centro di Aggregazione Sociale (Local Community Centre)

**2.00 pm** – Demonstration on milk processing and cheese making, organised by Ovodda AVIS Association and the local dairies, at Piazza Gennargentu

**2.30 pm** – "Sa'otta de su pane": awareness-raising day about the consumption of "su pane 'e fressa". Demonstration on preparing and baking "su pane longu" in wood-fired oven. Tasting organised by the Pro Loco Tourism Association of Ovodda, at Centro di Aggregazione Sociale (Local Community Centre) – Casa del Pane, Via Taloro

**3.30 pm** – "Live Nativity Scene": the elementary school children of Ovodda recreate the birth of Jesus through the representation of local customs and traditions, at Piazza San Giorgio

**6.30 pm** – "Altre voci dal Natale" ("Other voices from Christmas"): poetic-musical recital conceived and interpreted by Gisella Vacca with Nicola Meloni to the piano and Pierpaolo Vacca to the accordion. Event organised by S'Arzola Cultural Association, at Piazza Parrocchia

The dancing and songs of Ovodda tradition will accompany the visitors to discovering the Cortes with travelling shows along the streets and squares of the old town centre, organised by "Oleri" Folk and Mini-Folk Group

**All day long:** "Arti e mestieri nel cuore del centro storico" ("Arts and crafts in the heart of the old town centre") – The artisans of Ovodda will show their expertise in preparing local products, such as PDO Fiore Sardo, granite, traditional costumes, traditional desserts and "pane 'e fressa"

## Sunday 17th december

**10.00 am** – Opening of the Cortes

**10.00 am** – Demonstration on milk processing and cheese making, organised by Ovodda AVIS Association and the local dairies, at Piazza Gennargentu

**From 10.00 am** – Throughout the day, the learner accordionists and travelling musicians will perform along the streets of the town. Organised by the Barbagia Civic School of Music – Union of the Municipalities of Barbagia

**10.30 am** – "Sas massarias de su pane", exhibitions of bread objects organised by the Pro Loco of Ovodda, at Centro di Aggregazione Sociale (Local Community Centre) – Casa del Pane, Via Taloro

**2.30 pm** – "Sa'otta de su pane": awareness-raising day about the consumption of "su pane 'e fressa". Demonstration on preparing and baking "su pane longu" in wood-fired oven. Tasting organised by the Pro Loco Tourism Association of Ovodda, at Centro di Aggregazione Sociale (Local Community Centre) – Casa del Pane, Via Taloro

**3.30 pm** – "Live Nativity Scene": the elementary school children of Ovodda recreate the birth of Jesus through the representation of local customs and traditions, at Piazza San Giorgio

Throughout the day the dancing and songs of Ovodda tradition will accompany the visitors to discovering the Cortes with travelling shows along the streets and squares of the old town centre: "Oleri" Folk and Mini-Folk Group, "Sotziu de ballu Orohole e sos minores de Orohole" Group, "Zente Sarda" Polyphonic Choir

**All day long:** "Arti e mestieri nel cuore del centro storico" ("Arts and crafts in the heart of the old town centre") – The artisans of Ovodda will show their expertise in preparing local products, such as PDO Fiore Sardo, granite, traditional costumes, traditional desserts and "pane 'e fressa"

The Municipal Administration of Ovodda thanks

the exhibitors, the inhabitants and the following local associations: Pro loco Tourism Association – Natural Shopping Centre – C.P.A. (Hunting, Fishing and Environment) – Consulta Giovani – Ovodda Corse Association – Polisportiva Ovodda – AVIS Ovodda – San Giorgio Volunteers Association – Barberi Theatre Company – Ovodda Equestrian Association – S'Arzola Cultural Association – Oleri Folk Group – Orohole Folk Group – Zente Sarda Polyphonic Choir. With special thanks to the students of "Alternanza scuola-lavoro" project of the Sorgono Scientific High School and the children of elementary schools, who all together cooperated and helped in organising the event.

#### What to visit:

- Via Vittorio Emanuele | Pro Loco Tourism Association Information Point – "Mostra dei centenari" ("Exhibition on centenarians") and "Mostra del mercoledì delle ceneri" ("Exhibition on Ash Wednesday"), by the Pro Loco Tourism Association of Ovodda
- Via Dettori | Antico Mulino (Old Mill) – Demonstration of wheat grinding organised by the Municipal Administration
- Piazza Gennargentu | Demonstration on milk processing and cheese making, organised by Ovodda AVIS Association and the local dairies
- Via Mannu | Reproduction of the Nativity Scene in Sardinian costumes, organised by Annarella Mattu in collaboration with the students of "Alternanza scuola-lavoro" project of the Sorgono Scientific High School
- Via Taloro | Centro di Aggregazione Sociale –

Awareness-raising day about the consumption of "su pane 'e fressa". Demonstration on preparing and baking "su pane longu" in wood-fired oven. Tasting organised by the Pro Loco Tourism Association of Ovodda

- Via Vittorio Emanuele | "Photography exhibit and presentation of the 2018 calendar", organised by Su Sotziu de ballu Orohole
- Via Roma | "Ancient Book Exhibition": a journey into the history of printed books from 1500 to 1900, organised by the Municipal Administration and CSB Cooperative in collaboration with the students of "Alternanza scuola-lavoro" project from the Sorgono Scientific High School
- Via Spanu | "Nusus e Gustos in sa co'ina de mannai Vacca", "Sar Brias de su Bi'inau", "Hainas de domo. Mi hatzo duas ispolas e mi las co'o in horru anzenu", organised by Barberi Theatre Company
- Via Vittorio Emanuele | "L'autunno si colora" ("The Colours of Autumn") with the floral artworks by Vittorio Mura
- Via Dettori | "La strada dei bambini felici" ("The route of happy children") e "Coloriamo il paese" ("Let's colour the town"), by Consulta Giovanile and the Municipal Administration
- Municipal Hall, first floor | "Mostra fotografica sulla costruzione delle dighe e delle centrali sul Taloro" (Photography exhibit on the construction of dams and power stations on the Taloro river) by ENEL Produzione and the Municipal Administration

The figures of the Nativity Scene will be placed along the route of the Cortes, by Annarella

Mattu of Ovodda

"Sa Terrarba" by Toni Soru – Memories from the past

#### Where to eat:

- "Perughe" di Soddu Gianni Holiday Farm, Ex Cinema Via Cagliari, tel. 347/5240724 – 340/2766795
- "Badu 'e Honne" di Alessandro Vacca Holiday Farm, in Badu 'e Honne, tel. 0784/54103 – 347/2543116 – 347/2545272
- "Da Solianu" di Soru Stefano Pizzeria, Via Vittorio Emanuele, tel. 0784/54284 – 347/5285286
- Da Pippo Eating House, Via Umberto 6, tel. 389/9598200

#### Where to sleep:

- "Sos Mazzones" di Maccioni Antonio B&B, Via Olbia 20, tel. 349/7577843
- "Sos Mazzones" di Maccioni Giovanni B&B, Via Olbia 20, tel. 349/7139964 – 0784/54446
- "S'Attoviu" di Renzo Puddu B&B, Via Vittorio Emanuele 116, tel. 380/1457322 – 320/0665394
- "Perughe" di Soddu Gianni Holiday Farm, in Perughe, tel. 347/5240724 – 340/2766795
- "Badu 'e Honne" di Alessandro Vacca Holiday Farm, in Badu 'e Honne, tel. 0784/54103 – 347/2543116 – 347/2545272

#### Info:

Municipality of Ovodda - Via Sassari 4, tel. 0784/54023 – fax. 0784/54475 – email: info@comune.ovodda.nu.it

Pro Loco Tourism Association of Ovodda - Via Sassari 1, tel. 338/2560851



# B AUTUNNO IN BARBAGIA

Dal 1 settembre al 17 dicembre 2017

UN AFFASCINANTE VIAGGIO ATTRAVERSO 32 PAESI  
TRA SUONI, PROFUMI, SAPORI E TRADIZIONE

A FASCINATING JOURNEY THROUGH 32 COUNTRIES  
BETWEEN SOUNDS, PERFUMES, FLAVORS AND TRADITION



[www.cuoredellasardegna.it](http://www.cuoredellasardegna.it)



## Settembre

1-3-7 Bitti  
8-9-15 Oliena  
16-17 Dorgali  
23-24 Sarule  
25-24 Austis  
31-5/6-1/06 Onani  
14-5/6-1/06 Lula  
Tonara

## Ottobre

7-8 Gavoi  
7-8 Meana Sardo  
7-8 Onani  
14-15 Orgosolo  
14-15 Lollove  
21-22 S'Argonne  
21-22 Babbì  
28-29 Aritzo  
28-29 Ottana

## Novembre

1-2-3-4-5 Desulo  
11-12 Mammola  
11-12 Nuoro  
18-19 Tiana  
18-19 Oliai  
25-26 Atzara  
25-26 Ollolai  
Orotelli

## Dicembre

2-3 Gadoni  
2-3 Teti  
8-9-16 Oniferi  
8-9-16 Fonni  
16-17 Ortueri  
16-17 Orune  
Ovodda