

B

Autunno in Barbagia Amore 'e Coro

L'itinerario della tradizione. Da 23 anni con voi.

A tour in the tradition. 23 years together.

Ovodda

Ungrones de Bidda

15.16 12 | 2018



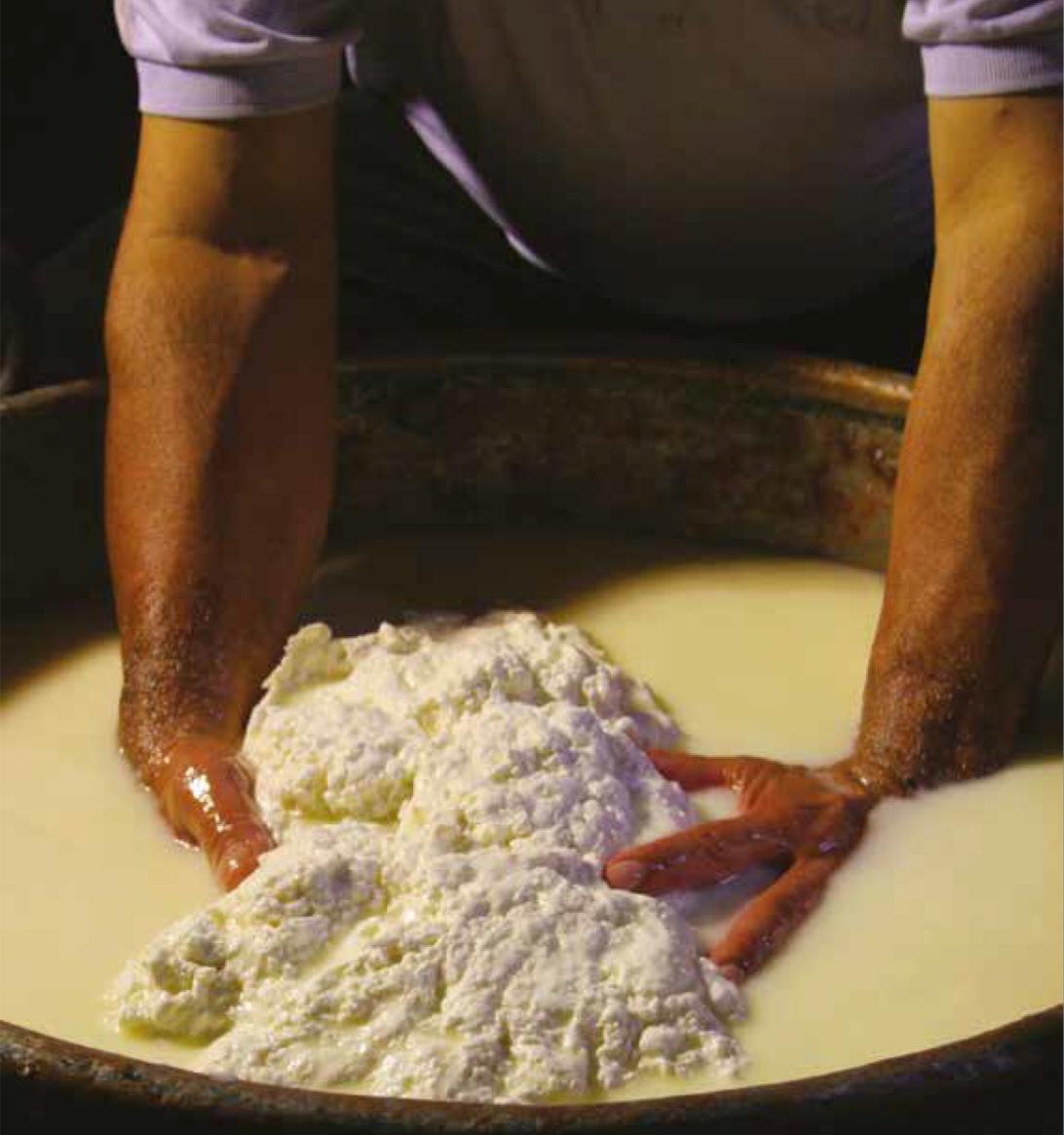
Un viaggio indimenticabile, sempre diverso, nel cuore della Sardegna: la Barbagia.

An unforgettable journey, a route which is never the same, in the heart of Sardinia: Barbagia.

Ovodda

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. 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. Nell'economia locale rivestono particolare importanza i comparti pastorale e agricolo, settori prettamente tradizionali, e quello agroalimentare (formaggi, dolci e pane carasau – denominato localmente pan 'e fressa). Ugualmente rilevanti sono il comparto lapideo e quello dell'estrazione e lavorazione del sughero. Ovodda è il luogo dei centenari. L'aria buona, il cibo sano, l'acqua pura e le sane abitudini della gente hanno assegnato al paese un primato di fama mondiale: quello della longevità.

The continuous passage of peoples in the territory of Ovodda has left behind many stories to tell: such as the one concerning the via oviante, the migratory herding way followed by the herds from the mountains to the valleys, or the one concerning the Roman street that used to cross the Barbagie following the western slope of Gennargentu mountain. Several domus de janas and menhir near the Aratu stream are proof of the presence of native civilizations that used to live there in the prehistory, while four tombs of giants and more or less ten nuraghes date back to the bronze age. The beauties of the naturalistic heritage make this territory a perfect destination for excursion lovers, who can choose among many routes to discover natural oasis and archaeological remains while stopping to cool down at the several springs and creeks of the area. For what concerns local economy, the traditional sectors of agriculture and farming have a main role, as well as the agricultural industry (cheese, sweets and pane carasau – locally called pan 'e fressa). The same importance is given to the natural stone industry and to the cork extraction and manufacturing. Ovodda is the place of centenarians. The fresh and good air, the healthy food, the pure water and the healthy customs gave to this town a world fame record: the one of longevity.



14 Dicembre / Venerdì

16:00 Inaugurazione della manifestazione

- **Apertura delle Cortes** con i bambini di Ovodda.
- **Laboratori manuali *Le mani in pasta***, i bambini fanno il pane, a cura dell'*Amministrazione Comunale* e della *Proloco di Ovodda*. Durante la serata la biologa nutrizionista illustrerà ai bambini le buone prassi di educazione alimentare e di sana alimentazione | *Centro di aggregazione sociale*.

15 Dicembre / Sabato

10:00 Apertura delle Cortes.

10:00 Dimostrazione della lavorazione del latte e preparazione del formaggio e della ricotta, a cura dell'*Associazione AVIS Ovodda* e dei caseifici locali | Piazza Gennargentu e nelle altre piazze del paese.

10:30 *Sas massarias de su pane* mostra degli oggetti del pane a cura della *Proloco di Ovodda* | *Centro di Aggregazione Sociale-Casa del Pane*, Via Taloro.

11:00 Inaugurazione della Comunità Alloggio per Anziani di Ovodda: benedizione e rinfresco presso la *Comunità Alloggio* in Via Tito Calia 36. La struttura rimarrà aperta per tutta la giornata a disposizione per le visite.

14:00 Dimostrazione della lavorazione del latte e preparazione del formaggio e della ricotta, a cura dell'*Associazione AVIS Ovodda* e dei caseifici locali | Piazza Gennargentu e nelle altre piazze del paese.

14:30 *Sa ^otta de su Pane* giornata di sensibilizzazione al consumo del *pane 'e fressa*. Dimostrazione di preparazione e cottura di *su pane 'e fressa* nel forno a legna e degustazione a cura dell'*Associazione Turistica Proloco di Ovodda* | *Centro di Aggregazione Sociale-Casa del Pane*, Via Taloro.

14:30 *Nusos e Gustos in sa co'ina de mannai Vacca* Dimostrazione della preparazione dei piatti tipici di Ovodda: *ravioli, gnocchi di patate, pizzudos, patata e minestra*, ecc. a cura della *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

Per tutta la giornata Balli e canti della tradizione ovoddesa accompagneranno i visitatori durante la scoperta delle *Cortes* con esibizioni itineranti lungo le vie e le piazze del centro storico, a cura dell'*Amministrazione Comunale*.

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.

16 Dicembre / Domenica

10:00 Apertura delle Cortes.

10:00 Dimostrazione della lavorazione del latte e preparazione del formaggio e della ricotta, a cura dell'*Associazione AVIS Ovodda* e dei caseifici locali | Piazza Gennargentu e nelle altre piazze del paese.

Dalle 10:00 La Comunità Alloggio per Anziani di Ovodda rimarrà aperta per tutta la giornata a disposizione per le visite.

10:00 Esposizione degli antichi paramenti sacri, a cura della *Parrocchia San Giorgio Martire di Ovodda* e organizzazione della pesca | Piazza Parrocchia, *Salone Parrocchiale*.

10:00 *Hainas de domo - Mi hatzo duas ispolas e mi las co'ò in horru anzenu* Dimostrazione della preparazione e cottura nel forno a legna delle spianate tipiche, a cura della *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

10:30 *Sas massarias de su pane* mostra degli oggetti del pane a cura della *Proloco di Ovodda* | *Centro di Aggregazione Sociale-Casa del Pane*, Via Taloro.

10:30 *Sa ^otta de su Pane* Giornata di sensibilizzazione al consumo del *pane 'e fressa*. Dimostrazione di preparazione e cottura di *su pane 'e fressa* nel forno a legna e degustazione a cura dell'*Associazione Turistica Proloco di Ovodda* | *Centro di Aggregazione Sociale-Casa del Pane*, Via Taloro.

14:00 Dimostrazione della lavorazione del latte e preparazione del formaggio e della ricotta, a cura dell'*Associazione AVIS Ovodda* e dei caseifici locali | Piazza Gennargentu e nelle altre piazze del paese.

14:30 *Nusos e Gustos in sa co'ina de mannai Vacca* Dimostrazione della preparazione dei piatti tipici di Ovodda: *ravioli, gnocchi di patate, pizzudos, patata e minestra*, ecc. a cura della *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

Per tutta la giornata Balli e canti della tradizione ovoddesa accompagneranno i visitatori durante la scoperta delle *Cortes* con esibizioni itineranti lungo le vie e le piazze del centro storico, a cura dell'*Amministrazione Comunale*. Esibizioni di *Sotziu de Ballu Orohole* di Ovodda, del *Coro Polifonico Zente Sarda* di Ovodda e dell'organettista *Pierpaolo Vacca* accompagnato dalle coppie in costume.

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*.

Da visitare

- **Mostra dei Centenari e Mostra Mercoledì delle Ceneri**, a cura dell'*Associazione Turistica Proloco di Ovodda* | *Centro di Aggregazione Sociale*, Via Taloro.
- **Dimostrazione della macinazione del grano**, a cura dell'*Amministrazione Comunale* | *Antico Mulino*, Via Dettori.
- **Esposizione di 17 anni di disegni dell'estemporanea di pittura**, a cura dell'*Associazione Culturale S'Arzola* | Via Dettori.
- **Dimostrazione della lavorazione del latte e preparazione del formaggio e della ricotta**, a cura dell'*Associazione AVIS Ovodda e dei caseifici locali* | Piazza Gennargentu e nelle altre piazze del paese.
- **Comunità Alloggio per Anziani di Ovodda** La struttura rimarrà aperta a disposizione per le visite | Via Calia.
- **Riproduzione del Presepe in costume sardo**, a cura di *Annarella Mattu* | Via Mannu.
- **Sa 'otta de su Pane** Giornata di sensibilizzazione al consumo del *pane 'e fressa*. Dimostrazione di preparazione e cottura del pane nel forno a legna e degustazione a cura dell'*Associazione Turistica Proloco di Ovodda* | *Centro di Aggregazione Sociale*, Via Taloro.
- **Esposizione degli antichi paramenti sacri**, a cura della *Parrocchia San Giorgio Martire di Ovodda* | *Piazza Parrocchia, Salone Parrocchiale*.
- **Costumi e Tradizioni Ovoddesi** Mostra di costume tradizionale ovoddesi. **Mostra fotografica** a cura di *Su Sotziu de ballu Orohole* | Via Vittorio Emanuele.
- **Museo della scuola** ed esposizioni di libri antichi e rari donati al *Comune di Ovodda*, a cura dell'*Amministrazione Comunale* | Via Roma.
- **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 Spanu.
- **L'autunno si colora** con le opere floreali di *Vittorio Mura* | Via Vittorio Emanuele.
- **Mostra itinerante Il popolo di bronzo** Ricostruzione a dimensione reale di bronzi, abiti e utensili dei bronzetti nuragici, dell'artista *Angela Demonstis*, a cura dell'*Amministrazione Comunale* | *Comune, piano primo*.
- **Lungo il circuito delle Cortes saranno posizionate le sagome del presepe**, a cura di *Annarella*

Mattu di Ovodda.

• **Ricordi del passato** | Loc. *Sa Terrarba di Toni Soru*.

Dove mangiare

Agriturismo Perughe di Soddu Gianni / Loc. Perughe. T. +39 347 52 40 724. T. +39 340 27 66 795.

Agriturismo Badu 'e Honne di Alessandro Vacca / Loc. Badu 'e Honne. T. +39 0784 54 103. T. +39 347 25 43 116. T. +39 347 25 45 272.

Pizzeria Da Solianu di Soru Stefano / Via Vittorio Emanuele. T. +39 0784 54 284. T. +39 347 52 85 286.

Trattoria Da Pippo / Via Umberto 6. T. +39 389 95 98 200.

Bar Pizzeria Punto Zero di Marongiu Francesca e Loddo Mariano / Via Vittorio Emanuele 114. / T. +39 0784 54 155. T. +39 349 38 62 781. T. +39 328 45 39 338.

Dove dormire

B&B Sos Mazzones di Maccioni Antonio / Via Olbia 20. T. +39 349 75 77 843

B&B Sos Mazzones di Maccioni Giovanni / Via Olbia 20. T. +39 349 71 39 964. T. +39 0784 54 446

B&B S'Attoviu di Renzo Puddu / Via Vittorio Emanuele 116. T. +39 380 14 57 322. T. +39 320 06 65 394

Agriturismo Perughe di Soddu Gianni / Loc. Perughe. T. +39 347 52 40 724. T. +39 340 27 66 795

Agriturismo Badu 'e Honne di Alessandro Vacca / Loc. Badu 'e Honne. T. +39 0784 54 103. T. +39 347 25 43 116. T. +39 347 25 45 272

L'*Amministrazione Comunale* ringrazia gli espositori la popolazione e tutte le associazioni ovoddesi: *Associazione Turistica Proloco, Centro Commerciale Naturale - C.P.A (Caccia, Pesca e Ambiente), Ass. Ovodda Corse, Polisportiva Ovodda, Avis Ass. Volontari San Giorgio, Compagnia Teatrale Barberi, Ass. Ippica Ovoddesi, Ass. Culturale S'Arzola, Gruppo Folk Oleri, Gruppo Folk Orohole, Coro Polifonico Zente Sarda*, che tutti insieme hanno collaborato e contribuito all'organizzazione della manifestazione.

14 December / Friday

At 4Pm Inauguration of the event

- **Opening of the Cortes** with the children of Ovodda.

• **Hands-on workshops *Le mani in pasta***, children make the bread, on the initiative of the **Municipal Authorities** and the **Proloco association of Ovodda**. During the evening, a nutritionist biologist will explain good practices of nutritional education and healthy diets to the children | **Centro di aggregazione sociale**.

15 December / Saturday

At 10Am Opening of the Cortes.

At 10Am Demo of the milk processing and the preparation of cheese and *ricotta*, organized by the **Associazione AVIS Ovodda** and the local dairies | Piazza Gennargentu and other squares.

At 10:30Am *Sas massarias de su pane* exhibit on the *objects for the bread* organized by the **Proloco association of Ovodda** | **Centro di Aggregazione Sociale-Casa del Pane**, Via Taloro.

At 11Am Inauguration of the *Comunità Alloggio per Anziani of Ovodda*: blessing and refreshment inside the **Comunità Alloggio**, Via Tito Calia 36. The structure can be visited all day long.

At 2Pm Demo of the milk processing and the preparation of cheese and *ricotta*, organized by the **Associazione AVIS Ovodda** and the local dairies | Piazza Gennargentu and other squares.

At 2:30Pm *Sa ^otta de su Pane: pane 'e fressa* - eating awareness day. Demo of the preparation of *pane 'e fressa*, baked in the wood oven; tasting organized by the **Associazione Turistica Proloco di Ovodda** | **Centro di Aggregazione Sociale-Casa del Pane**, Via Taloro.

At 2:30Pm *Nusos e Gustos in sa co^ina de mannai Vacca* Demo of the preparation of typical dishes of Ovodda: *ravioli, potato gnocchi, pizzudos, patata e minestra*, etc. organized by **Compagnia Teatrale Barberi** | Via Spanu.

Throughout the day Traditional dances and songs of Ovodda will cheer the visitors discovering the 'Cortes' with travelling performances along the streets and the squares of the old town centre, on the initiative of the municipal authorities.

Throughout the day *Arti e Mestieri nel cuore del centro storico* The artisans from Ovodda will show their skills in processing **typical local products**, such as **Fiore Sardo DOP, granite, traditional costumes, typical sweets and pane 'e fressa**.

16 December / Sunday

At 10Am Opening of the Cortes.

At 10Am Demo of the milk processing and the preparation of cheese and *ricotta*, organized by

the **Associazione AVIS Ovodda** and the local dairies | Piazza Gennargentu and other squares.

Starting from 10Am The **Comunità Alloggio per Anziani of Ovodda** can be visited all day long.

At 10Am Exhibition on ancients vests, on the initiative of **Parrocchia San Giorgio Martire of Ovodda** and organisation of the charity raffle | Piazza Parrocchia, **Salone Parrocchiale**.

At 10Am *Hainas de domo - Mi hatzoduasispolas e mi lasco^o in horruanzenu* Demo of the preparation of the typical 'spianata' baked in the wood oven, organized by **Compagnia Teatrale Barberi** | Via Spanu.

At 10:30Am "*Sas massarias de su pane*": exhibit on the 'objects for the bread' organized by the **Proloco association of Ovodda** | **Centro di Aggregazione Sociale-Casa del Pane**, Via Taloro.

At 10:30Am *Sa ^otta de su Pane Pane 'e fressa-eating awareness day*. Demo of the preparation of *pane 'e fressa*, baked in the wood oven; tasting organized by the **Associazione Turistica Proloco di Ovodda** | **Centro di Aggregazione Sociale-Casa del Pane**, Via Taloro.

At 2Pm Demo of the milk processing and the preparation of cheese and *ricotta*, organized by the **Associazione AVIS Ovodda** and the local dairies | Piazza Gennargentu and other squares.

At 2:30Pm *Nusos e Gustos in sa co^ina de mannai Vacca* Demo of the preparation of typical dishes of Ovodda: *ravioli, potato gnocchi, pizzudos, patata e minestra*, etc. organized by **Compagnia Teatrale Barberi** | Via Spanu .

Throughout the day Traditional dances and songs of Ovodda will cheer the visitors discovering the **Cortes** with travelling performances along the streets and the squares of the old town centre, on the initiative of the **Municipal Authorities**. Performances of the company **Sotziu de Ballu Orohole** of Ovodda, the **Choir Zente Sarda** of Ovodda and the accordion player **Pierpaolo Vacca**, accompanied by couples dressed in the traditional costume.

Throughout the day *Arti e Mestieri nel cuore del centro storico* The artisans from Ovodda will show their skills in processing **typical local products**, such as **Fiore Sardo DOP, granite, traditional costumes, typical sweets and pane 'e fressa**.

Sites to visit

• **Mostra dei Centenari e Mostra Mercoledì delle Ceneri**, exhibits on the initiative of **Associazione Turistica Proloco di Ovodda** | **Centro di Aggrega-**

zione Sociale, Via Taloro.

• **Demo of the wheat grinding**, organized by the *municipal authorities* | *Antico Mulino*, Via Dettori.

• **Exhibition 17 anni di disegni dell'estemporanea di pittura**, organized by the *Associazione Culturale S'Arzola* | Via Dettori.

• **Demo of the milk processing and the preparation of cheese and ricotta**, organized by the *Associazione AVIS Ovodda* and the local dairies | Piazza Gennargentu and other squares.

• **Comunità Alloggio per Anziani di Ovodda**: the structure can be visited all day long | Via Calia.

• **Reproduction of the Presepe in costume sardo**, on the initiative of *Annarella Mattu* | Via Mannu.

• **Sa ^otta de su Pane: Pane 'e fressa**-eating awareness day. Demo of the preparation of *pane 'e fressa*, baked in the wood oven; tasting organized by the *Associazione Turistica Proloco di Ovodda* | *Centro di Aggregazione Sociale*, Via Taloro.

• **Exhibition on ancients vests**, on the initiative of *Parrocchia San Giorgio Martire di Ovodda* and organisation of the charity raffle | *Piazza Parrocchia, Salone Parrocchiale*.

• **Costumes and traditions of Ovodda**: exhibit on the traditional costume of Ovodda. **Photography exhibit** organized by *Su Sotziu de ballu Orohole* | Via Vittorio Emanuele.

• **Museo della scuola** and exposition of ancient, rare books donated to the *Comune di Ovodda*, on the initiative of the *municipal authorities* | Via Roma.

• **"Nusos 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'io in horru anzenu**, organized by *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

• **L'autunno si colora** floral works of *Vittorio Mura* | Via Vittorio Emanuele.

• **Touring exhibition Il popolo di bronzo** life-size recreation of weapons, clothes and tools of the bronze figures from the nuragic civilisation, by artist *Angela Demontis*, on the initiative of the *municipal authorities* | *Town hall (first floor)*.

• **Profiles of the nativity scene will be placed along the route of the Cortes**; by *Annarella Mattu* of Ovodda.

• **Memories of the past** | Loc. *Sa Terrarba* by *Toni Soru*.

Where to eat

Agriturismo Perughe Soddu Gianni / Loc. Perughe. T. +39 347 52 40 724. T. +39 340 27 66 795.

Agriturismo Badu 'e Honne Alessandro Vacca / Loc. Badu 'e Honne. T. +39 0784 54 103. T. +39 347 25 43 116. T. +39 347 25 45 272.

Pizzeria Da Solianu Soru Stefano / Via Vittorio

Emanuele. T. +39 0784 54 284. T. +39 347 52 85 286.

Trattoria Da Pippo / Via Umberto 6. T. +39 389 95 98 200.

Bar Pizzeria Punto Zero Marongiu Francesca and **Loddo Mariano**. Via Vittorio Emanuele 114. / T. +39 0784 54 155. T. +39 349 38 62 781
T. +39 328 45 39 338

Where to sleep

B&B Sos Mazzones di Maccioni Antonio / Via Olbia 20. T. +39 349 75 77 843.

B&B Sos Mazzones di Maccioni Giovanni / Via Olbia 20. T. +39 349 71 39 964. T. +39 0784 54 446

B&B S'Attoviu di Renzo Puddu / Via Vittorio Emanuele 116. T. +39 380 14 57 322. T. +39 320 06 65 394.

Agriturismo Perughe di Soddu Gianni / Loc. Perughe. T. +39 347 52 40 724. T. +39 340 27 66 795.

Agriturismo Badu 'e Honne di Alessandro Vacca / Loc. Badu 'e Honne. T. +39 0784 54 103. T. +39 347 25 43 116. T. +39 347 25 45 272.

Info

Comune di Ovodda



Via Sassari 4



+39 0784/54023



+39 0784/54475



info@comune.ovodda.nu.it

Info point

**lungo il percorso di Cortes
along the route of the Cortes**

The **municipal authorities** thank all the exhibitors, the people and the associations of Ovodda for having contributed to organise this event: Associazione Turistica Proloco - Centro Commerciale Naturale - C.P.A (Caccia, Pesca e Ambiente) - Ass. Ovodda Corse - Polisportiva Ovodda- Avis Ass. Volontari San Giorgio - Compagnia Teatrale Barberi-Ass. Ippica Ovoddese - Ass. Culturale S'Arzola - Gruppo Folk Oleri - Gruppo Folk Orohole - Coro Polifonico Zente Sarda.

Settembre / September

- Bitti 1.2
- Oliena 8.9
- Dorgali 15.16
- Sarule 15.16
- Austis 22.23
- Orani 22.23
- Lula 29.30
- Tonara 29.30

Ottobre / October

- Gavoi 6.7
- Meana Sardo 6.7
- Onani 6.7
- Lollove 13.14
- Orgosolo 13.14
- Belvi 20.21
- Sorgono 20.21
- Aritzo 27.28
- Ottana 27.28

Novembre / November

- Desulo 1.4
- Mamoiada 1.4
- Nuoro 10.11
- Tiana 10.11
- Atzara 17.18
- Olzai 17.18
- Ollolai 24.25
- Orotelli 24.25

Dicembre / December

- Gadoni 1.2
- Oniferi 1.2
- Teti 1.2
- Fonni 8.9
- Ortueri 8.9
- Orune 15.16
- Ovodda 15.16



Alghero ←

Olbia ←

Cagliari ←



Coordinate **40°05'43.23"N 9°09'37.78"E**
Altitudine **751 m s.l.m.**
Superficie **40,85 km²**

cuoredellasardegna.it

#autunnoinbarbagia18   



SARDEGNA



A.S.P.E.N.

Adesso Spettacolo S.p.A.
Camera di Commercio I.A.A. Sassari



Banco di Sardegna
BPER Gruppo



TISCALI

REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E CUMMERTZIU
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

photoservice