



B

Autunno in Barbagia

Segui la tua Passione.
Scopri la Tradizione.

*Follow your Passion.
Discover the Tradition.*



ARTIZO

26.27 Ottobre / October 2019





Disteso su una vallata ai piedi delle montagne del Gennargentu, il paese di Aritzo è attorniato da paesaggi di incantevole bellezza ricchi di fresche sorgenti. L'area abbonda di boschi di noccioli e di castagni dal cui legno si producono i rinomati manufatti dell'artigianato locale che rappresenta ancora oggi un'importante attività economica. Tra le attività produttive che segnarono la storia del paese vi è quella del commercio della neve raccolta dai "niargios" e conservata nelle "domos de su nie", le "case della neve". Molti di questi pozzi erano ancora utilizzati fino alla prima metà del Novecento per la produzione del tipico dolce di Aritzo: sa Carapigna, un delicato sorbetto al limone confezionato lavorando limone, zucchero e acqua nelle apposite sorbettiere refrigerate con la neve raccolta dalle "domos de su nie". Ancora oggi questo prodotto della gastronomia locale è presente nelle sagre e nelle feste più importanti dell'Isola. Il grazioso centro storico conserva le tipiche case in scisto e fango con i lunghi balconi in legno, opera di abili artigiani locali che hanno fatto dell'intaglio una vera e propria arte. Tra le antiche abitazioni vi è l'edificio settecentesco delle vecchie carceri spagnole ed è caratterizzato da un sottopassaggio a sesto acuto chiamato "sa bovida" (la volta) da cui deriva il nome delle prigioni. All'interno vi sono le antiche celle ora utilizzate come spazi espositivi per l'allestimento di "Bruxas", una mostra dedicata alla magia e alla stregoneria, che comprende una sezione relativa all'Inquisizione in Sardegna tra XV e XVII secolo.

Lying on a valley at the foot of Gennargentu mountains, the town of Aritzo is surrounded by landscapes of fascinating beauty and rich in fresh water sources. In this area are many hazelnut and chestnut trees whose wood is used to produce the wellknown local handicrafts which represent an important economic business yet today. Among the production activities which have marked the history of this place, we mention the trade of the snow collected by the so-called "niargios" and kept in the "domus de su nie", which means the "snow houses". Many of these wells were used until the first half of the 20th century for the production of the traditional Aritzo sorbet: sa carapigna, a delicate lemon sorbet made with lemon, sugar and water in special sorbettiere which are refrigerated with the snow collected from the "domos de su nie". Still today, this product from the local gastronomy is served at the most important festivals and events of the Island. The pretty town center preserves its typical houses made of schist and mud and long wooden balconies, work of the skilled local artisans who turned carving into a real art. Among these ancient houses there is a 18th century building from the old Spanish prisons, characterized by a pointed-arch underpass called "sa bovida" (the vault) from which the prison's name comes. Inside, the ancient cells are now used as exhibition spaces during "Bruxas", a show dedicated to magic and witchcraft, which includes a section on the Inquisition period in Sardinia between 15th and 17th century.

Coordinate 39°57'23,27"N 9°11'48,33"E
 Altitudine 796 m s.l.m.
 Superficie 75,58 km²

ARITZO



49° Sagra delle castagne e delle nocciole.

Sabato 26 Ottobre

Ore 10:00 | Apertura degli *stand* dell'artigianato e agro-alimentari.

Ore 10:15 | Apertura delle mostre.

Ore 16:30 | Esibizione itinerante del coro polifonico "Bachis Sulis" di Arizzo e della fisarmonicista Nadia Del Pero.

Ore 17:00 | Distribuzione gratuita in piazza di castagne, nocciole, caldarroste e degustazione del vino novello.

Ore 22:00 | Concerto musicale in piazza con la Zucchero Tribute Band e il deeJay Geo Da Silva.



Domenica 27 Ottobre

Ore 09:00 | Apertura degli *stand* dell'artigianato e agro-alimentari.

Ore 11:00 | Sfilata ed esibizione itinerante dei gruppi folk dell'isola.

Ore 11:15 | Distribuzione gratuita in piazza di caldarroste e degustazione del vino novello.

Dalle ore 14:00 alle 19:00 | Spettacolo folk-etnico con Giuliano Marongiu e Alessandro Pili "Sindaco di Scraffingiu" | Piazza Bastione.

Ore 19:00 | Conclusione della festa e saluti istituzionali.









49th Chestnut and hazelnut Festival.

Saturday, 26th October

10^{am} | Opening of the stands of handicraft and agri-food products.

10:15^{am} | Opening of the exhibits.

4:30^{pm} | Itinerant performance of the *Choir "Bachis Sulis"* from Aritzo and accordionist Nadia Del Pero.

5^{pm} | Free taste of chestnuts, hazelnuts, roasted chestnuts and young wine.

10^{pm} | Musical concert in the square with the *"Zucchero Tribute Band"* and the Geo Da Silva deejay.



Sunday, 27th October

9^{am} | Guided excursion to the woods of "Geratzia", with its old-growth chestnut trees.

11^{am} | Parade and itinerant performance of Sardinian folk groups.

11:15^{am} | Free taste of chestnuts, hazelnuts, roasted chestnuts and young wine.

From 2^{pm} till 7^{pm} | Folk-ethnic show with *Giuliano Marongiu* and *Alessandro Pili "Sindaco di Scraffingiu"* | Piazza Bastione.

7^{pm} | Closing of the event and institutional salutes.



Settembre / September

07.08 Bitti.

14.15 Oliena.

21.22 Austis, Orani.


28.29 Dorgali, Sarule, Tonara.

Ottobre / October

05.06 Gavoi, Lula, Meana Sardo.

12.13 Lollve, Onani, Orgosolo.

19.20 Belvi, Sorgono.

 26.27 Aritzo, Ottana.

Novembre / November

01.02.03 Desulo, Mamoiada.

09.10 Nuoro, Tiana.

16.17 Atzara, Olzai, Ovodda.

23.24 Ollolai, Orotelli.

Dicembre / December

30 Nov.01 Gadoni, Oniferi, Teti.

07.08 Fonni, Ortueri.

14.15 Orune.

photoservice



Autunno in Barbagia / 07.Settembre _ 15.Dicembre 2019



A.S.P.E.N. - AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO NUORO



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSOCIAZIONI DI SU TARRAS, SERRAVALLE E CAGLIARI
ASSOCIAZIONI DI SU TARRAS, SERRAVALLE E CAGLIARI

SARDEGNA



Banco di Sardegna
BPER - Gruppo



TISCALI

visit cuoredellasardegna.it / use #autunnoinbarbagia19 