



# B



## Autunno in Barbagia

Segui la tua Passione.  
Scopri la Tradizione.

*Follow your Passion.  
Discover the Tradition.*



LOLOVE

12.13 Ottobre / October 2019





A pochi chilometri da Nuoro, nascosto da una vegetazione lussureggiante, sorge il piccolo ed affascinante borgo di Lollove, dove il visitatore è immerso in un'epoca senza tempo, sospeso in un passato romantico che resiste al trascorrere dei secoli. Il borgo di Lollove è racchiuso in una deliziosa conca bagnata da alcuni ruscelli e circondata da verdeggianti colline. Tra le vie del centro antichi ruderi pieni di fascino sono ricoperti da una vegetazione incolta che lascia intravedere i vecchi cortili intorno alle case, recintati dai muretti a secco dove venivano curati piccoli orti. I pochi abitanti che ancora popolano il paesello si dedicano all'agricoltura e, prevalentemente, all'allevamento: non distanti dalle case si possono incontrare pecore, asini, cavalli, maiali e galline. "Lollove as a esser chei s'abba 'e su mare: no as a crèschere ne apparèschere mai!" Con queste parole fu lanciata la maledizione sul borgo da allora incantato e avvolto in una suggestiva atmosfera dove regna un silenzio quasi irreale. La leggenda narra che alcune monache dell'antico monastero, forse francescane penitenti, vennero accusate di aver avuto rapporti carnali con i pastori del luogo e furono costrette a lasciare il villaggio. Allontanandosi pronunciarono la terribile condanna: 'Lollove sarai come l'acqua del mare, non crescerai né mostrerai (di crescere) mai'. La storia sembra essere divenuta realtà per il piccolo centro che ha resistito alla scomparsa grazie alla tenacia dei pochi abitanti che ancora oggi tramandano le antiche storie e i costumi locali. L'eccezionale stato di conservazione delle architetture tradizionali ha reso il paesello celebre in tutta l'isola.

*A few kilometres from Nuoro, hidden by a lush vegetation, the little and fascinating village of Lollove appears, where the visitor is absorbed in a timeless era, suspended in a romantic past which resists to the passage of centuries. The village of Lollove is nestled in a wonderful hollow, which is flowed through by some streams and surrounded by verdant hills. Among the streets of the town centre, ancient ruins full of charm are covered by wild vegetation from which it is possible to take a glimpse at the old courtyards around the houses, fenced by dry-stone walls where little vegetable gardens were cultivated. The few inhabitants who still populate the little town dedicate themselves to agriculture and mainly to livestock: not too far from the houses it is possible to meet sheep, donkeys, horses, pigs and chickens. "Lollove as a esser chei s'abba 'e su mare: no as a crèschere ne apparèschere mai!" With these words a curse was launched on the village, which from that moment remained enchanted and surrounded in a evocative atmosphere where an almost unreal silence reigns. Legend has it that some nuns of the ancient monastery, maybe some Franciscan penitents, were accused to have had carnal relations with the local shepherds and were forced to leave the village. Moving away, they pronounced the terrible sentence: 'Lollove you will be like sea water, you won't rise and you will never show (to be risen)'. The history seems to have become real for the little center, which has not vanished thanks to the tenacity of the few inhabitants who still today hand down the ancient story and the local habits. The excellent preservation status of traditional architecture has made this little town famous all over the Island.*

Coordinate 40°21'53.81"N 9°19'56.46"E  
 Altitudine 227 m s.l.m.

LOLLOVE



## Sabato 12 Ottobre

**Ore 10:00** | Apertura delle 'Cortes'.

- Apertura Casa Museo Efisio Chessa "Museo degli oggetti e dell'arte contadina".
- Apertura dell'antica Chiesa di San Biagio.
- Artigiani al Lavoro; Degustazione prodotti tipici; Cottura delle antiche paneddas presso "Sa domo de zia Franzisca (Lollovers)", "Su Ferru 'e campu" dimostrazione dell'antico metodo di cottura dei cibi presso la Corte Dessi.

**Ore 11:30** | Premiazione "Per amore di una città".

Premio assegnato a un personaggio che con i suoi studi nel campo della letteratura e della scienza, la sua arte, la sua opera ha reso onore alla città di Nuoro: *Associazione Pro Loco e Associazione Nuoro 2000*.

## Domenica 13 Ottobre

**Ore 10:00** | Apertura delle 'Cortes'; Apertura Casa Museo Efisio Chessa "Museo degli oggetti e dell'arte contadina".

- Dimostrazione della preparazione di 'Su Filindeu'.
- Cottura delle antiche paneddas presso "Sa domo de zia Franzisca (Lollovers)".

**Dalle ore 10:00** | Artigiani al Lavoro e degustazione prodotti tipici.

**Ore 11:30** | Premiazione 'L'artigiano d'oro', a cura di *Pro loco e Associazione Nuoro 2000*.

## Entrambi i giorni

Nel salone parrocchiale

- Mostra fotografica "I paesaggi di Lollove".
- Mostra fotografica "Immagini" a cura di *Domenico Ruiu*.
- Mostra animali della fauna locale a cura di *Franco Brotza*.

**Dalle ore 10:30 alle 11:30** | "Da Toniedda": Dimostrazione e degustazione gratuita di un antico piatto di Lollove.

- Corte "Da Toniedda" - Esibizione di *Alessandro Zizi* all'organetto e *Rita Chessa* alla chitarra.





## Saturday 12<sup>th</sup>, October

**10<sup>am</sup>** | Opening of 'Cortes'.

- Opening of Casa Museo Efsio Chessa: "Museum of farmers' objects and art".
- Visit to the ancient church of San Biagio.
- Artigiani al lavoro: observing the artisans at work; Taste of typical products; Baking of ancient paneddas in "Sa domo de zia Franzisca (Lollovers)"; "Su Ferru 'e campu" the ancient food cooking method is shown | 'Corte' Dessì.

**11:30<sup>am</sup>** | Award ceremony "Per amore di una città". Award given to a personality whose studies in the fields of literature and science, and whose art and works have honoured the town of Nuoro: *Associazione Pro Loco and Associazione Nuoro 2000*.

## Sunday 13<sup>th</sup>, October

**10<sup>am</sup>** | Opening of 'Cortes'; Opening of Casa Museo Efsio Chessa: "Museum of farmers' objects and art".

- The preparation of 'Su Filindeu' is shown.
- Baking of ancient paneddas in "Sa domo de zia Franzisca (Lollovers)".

**From 10<sup>am</sup>** | "Artigiani al lavoro": observing the artisans at work and Taste of typical products.

**11:30<sup>am</sup>** | Award ceremony "L'artigiano d'oro", on the initiative of *Pro loco* and *Associazione Nuoro 2000*.

## On both days

Parish hall

- "Da Toniedda": Preparation and free taste of an ancient dish of Lollove.
- Photography exhibit "I paesaggi di Lollove".
- Photography exhibit "Immagini" on the initiative of *Domenico Ruiu*.
- Exhibit on the animals of the local fauna on the initiative of *Franco Brotza*.

**From 10:30<sup>am</sup> to 11:30<sup>am</sup>** | "DaToniedda": Free demonstration and tasting of an ancient dish from Lollove.

- Corte "Da Toniedda"- Performance of the accordion player *Alessandro Zizi* and the guitar player *Rita Chessa*.

## Dove mangiare

### Where to eat

- Tiziana Brotzu  
T. +39 3496166451
- Compagnia Mangia e Bevi  
T. +39 3384496400 / T. +39 3394661804
- "Sa cartolina" da Toniedda  
T. +39 3400773866
- Domo de Zia Franzisca (Lollovers)  
T. +39 3492882378
- Giusy Sale  
T. +39 3924645691
- ASD Glamiya e CDC Su Limbiccu  
T. +39 3403560943
- Azienda Zootecnica di Antonio Soma  
T. +39 3291764307





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, SERRANA E CAGLIARI  
ASSOCIAZIONI DEL TARRAS, ARBATAUX E CAGLIARI

SARDEGNA



Banco di Sardegna  
BPER: Gruppo



TISCALI

visit [cuoredellasardegna.it](http://cuoredellasardegna.it) / use #autunnoinbarbagia19

