



B

Autunno in Barbagia

Segui la tua Passione.
Scopri la Tradizione.

*Follow your Passion.
Discover the Tradition.*



OVODDA

Ungrones de Bidda

16. 17 Novembre / November 2019



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 excursions 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.

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

OVODDA

Info Comune di Ovodda

Via Sassari 4

T.+39 078454023

F.+39 078454475

Email info@comune.ovodda.nu.it

Associazione

Turistica Pro Loco Ovodda

Via Sassari 1

Punti informazioni

lungo l'itinerario delle 'Cortes'

dei *caseifici locali* | Piazza Gennargentu.

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

Ore 15:00 | *"Su ballu 'e sa vartza"*. A cura della *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spano, in *"Sa prazza 'e Muntorroi"*.

Ore 18:30 | Esibizione del gruppo *"In giro per canzoni"* composto dal trio *Giuseppe Muggianu, Pierpaolo Vacca e Fabio Calzia* | Piazza Gennargentu.

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*.

•*"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"*.

Venerdì 15 novembre

Ore 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 *Pro Loco di Ovodda* | Centro di aggregazione sociale.

Sabato 16 Novembre

Ore 10:00 | Apertura delle *'Cortes'* lungo le vie del paese.

•Dimostrazione della lavorazione del latte e della preparazione del formaggio e della ricotta. A cura dell'*Associazione Avis di Ovodda* e dei *caseifici locali* | Piazza Gennargentu.

Dalle ore 10:00 alle 12:00 | Preparazione e degustazione dei dolci tipici di Ovodda *"Sas Fruttinas"* | Comunità Alloggio per Anziani di Ovodda, Via Tito Calia 36. La struttura rimarrà aperta per tutta la giornata a disposizione per le visite.

Dalle ore 10:00 | *"Nusos e Gustos in sa co^ina de Mannai Vacca"* - *"Sas massaias amani^ande po su mand'^u"* | A cura della *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

Ore 10:30 | *"La casa del pastore"*: esposizione a cura dell'*Associazione Avis di Ovodda* | Via Trento.

Ore 11:00 | Apertura della mostra e presentazione documenti *"Le donne ovoddesi e il pagamento dei diritti feudali nel 1515"*, a cura del genealogista *Raffaele Cau*, dell'esperto di storia locale *Enzo Liborio Vacca* e del *Sindaco di Ovodda Cristina Sedda*.

Ore 14:00 | Dimostrazione della lavorazione del latte e della preparazione del formaggio e della ricotta. A cura dell'*Associazione Avis di Ovodda* e

Domenica 17 novembre

Ore 10:00 | Apertura delle *'Cortes'* lungo le vie del paese.

•Dimostrazione della lavorazione del latte e della preparazione del formaggio e della ricotta. A cura dell'*Associazione Avis di Ovodda* e dei *caseifici locali* | Piazza Gennargentu.

Dalle ore 10:00 alle 12:00 | Preparazione e degustazione dei dolci tipici di Ovodda *"Sas Fruttinas"* | Comunità Alloggio per Anziani di Ovodda, Via Tito Calia 36. La struttura rimarrà aperta per tutta la giornata a disposizione per le visite.

Dalle ore 10:00 | *"Nusos e Gustos in sa co^ina de Mannai Vacca"* - *"Sas massaias amani^ande po su mand'^u"*. A cura della *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

Ore 10:30 | *"La casa del pastore"*: esposizione a cura dell'*Associazione Avis di Ovodda* | Via Trento.

•*"Sa ^otta de su Pane"*: giornata di sensibilizzazione al consumo del *"pane 'e fressa"*. Dimostrazione di preparazione e cottura de *"su pane 'e fressa"* nel forno a legna e degustazione a cura dell'*Associazione Turistica Pro Loco di Ovodda* | Centro di Aggregazione sociale - Casa del Pane Via Taloro.

• **“Sas massarias de su pane”**: mostra degli oggetti del pane a cura della *Pro Loco di Ovodda* | Centro di Aggregazione sociale – Casa del Pane, Via Taloro.

Ore 14:00 | **Dimostrazione della lavorazione del latte e della preparazione del formaggio e della ricotta**. A cura dell'*Associazione Avis di Ovodda* e dei *caseifici locali* | Piazza Gennargentu.

Ore 15:00 | **“Su ballu ‘e sa vartzza”**. A cura della *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spano, in “*Sa prazza ‘e Muntorroi*”.

Per tutta la giornata | **Balli e canti della tradizione ovoddesse** 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*, con *“Su Sotziu de ballu Orohole”* di Ovodda accompagnato dall'organetto di *Giovanni Mattu*, il coro polifonico *“Zente Sarda”* di Ovodda, il Gruppo Folk *“Oleri”* di Ovodda accompagnato dall'organetto di *Filippo Sedda* e *Pier Paolo Vacca* di Ovodda, *Tenores di Ovodda*.

• **“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

• **“I libri sui cognomi e gli studi genealogici in Sardegna dal 1700 ai giorni nostri”**, mostra. A cura del *Dott. Raffaele Cau* | Sala consiliare, via Sassari.

• **“Mostra dei Centenari”** e **“Mostra Mercoledì delle Ceneri”** a cura dell'*Associazione Turistica Proloco di Ovodda* | Centro di Aggregazione sociale, via Taloro.

• **“Sa ‘otta de su Pane”**: giornata di sensibilizzazione al consumo del *“pane ‘e fressa”*. Dimostrazione di preparazione e cottura de *“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.

• **“Antu pesso - Indovina il peso”** a cura della *Polisportiva di Ovodda* | Via Taloro - *Sa Hortilla de Zecco*.

• **“La casa del pastore”**: esposizione a cura dell'*Associazione Avis di Ovodda* e mostra fotografica a cura di *Alessandra Lai (breme)* | Via Trento.

• **Dimostrazione della macinazione del grano** a cura dell'*Amministrazione Comunale* | Antico Mulino, 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.

• **“Mostra della scuola”** a cura dell'*Amministrazione Comunale* – **“Pesca un Libro”** a cura dei *bambini della biblioteca* | Via Roma.

• **Esposizione dell'erbario ovoddesse** a cura dei *bambini della biblioteca* in collaborazione con *“S’Ufizziu Limba Sarda”* | 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’o in horru anzenu”** a cura della *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

• **Mostra paramenti sacri e pesca di beneficenza** a cura della *parrocchia San Giorgio Martire* | Salone parrocchiale, via San Giorgio.

• **Comunità Alloggio per Anziani di Ovodda**: la struttura rimarrà aperta a disposizione per le visite | Via Tito Calia.

• **“La moda nella tradizione popolare ovoddesse”**, a cura de *“Su Sotziu de ballu Orohole”*, in collaborazione con l'*Istituto Etnografico della Sardegna* | Piazza Gennargentu.

• **“L'autunno si colora”** con le opere floreali di *Vittorio Mura* | Via Vittorio Emanuele.

• **Lungo il circuito delle ‘Cortes’ saranno posizionate le sagome del presepe** a cura di *Annarella Mattu di Ovodda*.

• **“Ricordi del passato”** | Località *“Sa Terrarba”* di Toni Soru.





© Archivio Aspen / Eikon

Friday, 15th November

4^{pm} | Inauguration of the event.

Opening of the 'Cortes' with the children of Ovodda. Hands-on workshops for children *"Le mani in pasta: i bambini fanno il pane"*. On the initiative of the *municipal authorities* and the *Pro Loco association of Ovodda* | Centro di aggregazione sociale.

Saturday, 16th November

10^{am} | Opening of the 'Cortes' along the streets of the village.

- Demo of the processing milk and preparing cheese and 'ricotta'. Organized by the *Associazione Avis Ovodda* and the *local dairies* | Piazza Gennargentu.

From 10^{am} to 12^{pm} | Preparing and tasting the typical sweets of Ovodda *"Sas Fruttinas"* | *Comunità Alloggio per Anziani Ovodda*, via Tito Calia 36. The structure can be visited all day long.

Starting from 10^{am} | *"Nusus e Gustos in sa co'ina de Mannai Vacca"* - *"Sas massaiasamani andepo su mand'au"*. On the initiative of *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

10:30^{am} | *"La casa del pastore"*: exposition on the initiative of the *Associazione Avis Ovodda* | Via Trento.

11^{am} | Opening of the exhibit and presentation of the documents *"Le donne ovoddesi e il pagamento dei diritti feudali nel 1515"* on the initiative of the genealogist *Raffaele Cau*, the expert of local history *Enzo Liborio Vacca* and the mayor of

Ovodda Cristina Sedda.

2^{pm} | Demo of processing milk and preparing cheese and 'ricotta'. Organized by the *Associazione Avis Ovodda* and the *local dairies* | Piazza Gennargentu.

2:30^{pm} | *"Sa ^otta de su Pane"*: *"pane'e fressa"-eating awareness day"*. Demo of preparing and baking *"su pane'e fressa"* in the wood oven and taste. On the initiative of *Associazione Turistica Proloco Ovodda* | Centro di Aggregazione sociale - Casa del Pane Via Taloro.

3^{pm} | *"Su ballu'e sa vartza"*. On the initiative of *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spano, in *"Sa prazza'e Muntorroi"*.

6:30^{pm} | Performance of the band *"In giro per canzoni"* (*Giuseppe Muggianu, Pierpaolo Vacca* and *Fabio Calzia*) | Piazza Gennargentu.

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 making typical local products, such as *Fiore Sardo DOP*, granite, traditional costumes, typical sweets and *"pane'e fressa"*.

Sunday, 17th November

10^{am} | Opening of the 'Cortes' along the streets of the village.

- Demo of the processing milk and preparing cheese and 'ricotta'. Organized by the *Associazione Avis Ovodda* and the *local dairies* | Piazza Gennargentu.

From 10^{am} to 12^{pm} | Preparing and tasting the typical sweets of Ovodda *"Sas Fruttinas"* | *Comunità Alloggio per Anziani Ovodda*, via Tito Calia 36. The structure can be visited all day long.

Starting from 10^{am} | *"Nusus e Gustos in sa co'ina de Mannai Vacca"* - *"Sas massaiasamani andepo su mand'au"*. On the initiative of *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spanu.

10:30^{am} | *"La casa del pastore"*: exposition on the initiative of the *Associazione Avis Ovodda* | Via Trento.

- *"Sa ^otta de su Pane"*: *"pane'e fressa"-eating awareness day"*. Demo of preparing and baking

“*su pane’e fressa*” in the wood oven and taste. On the initiative of *Associazione Turistica Pro loco Ovodda* | Centro di Aggregazione sociale - Casa del Pane Via Taloro.

• **“Sas massarias de su pane”**: exhibit on the ‘objects for the bread’ organized by *Pro Loco Ovodda* | Centro di Aggregazione sociale – Casa del Pane, Via Taloro.

2^{pm} | **Demo of processing milk and preparing cheese and ‘ricotta’**. Organized by the *Associazione Avis Ovodda* and the *local dairies* | Piazza Gennargentu.

3^{pm} | **“Su ballu’e sa vartza”**. On the initiative of *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spano, in “*Sa prazza’e Muntorri*”.

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*, also featuring “*Su Sotziu de ballu Orohole*” and the accordion player *Giovanni Mattu*, the choir “*Zente Sarda*”, the folk group “*Oleri*” with the accordion of *Filippo Sedda* and *Pier Paolo Vacca*, and the ‘*Tenores*’ from Ovodda.

• **“Arti e Mestieri nel cuore del centro storico”**: the artisans from Ovodda will show their skills in making typical local products, such as *Fiore Sardo DOP*, granite, traditional costumes, typical sweets and “*pane’e fressa*”.

Sites to visit

• **“I libri sui cognomi e gli studi genealogici in Sardegna dal 1700 ai giorni nostri”** Exhibit by *Raffaele Cau* | Sala consiliare, via Sassari.

• **“Mostra dei Centenari”** and **“Mostra Mercoledì delle Ceneri”**, exhibits on the initiative of *Associazione Turistica Pro Loco Ovodda* | Centro di Aggregazione sociale, via Taloro.

• **“Sa ‘otta de su Pane”**: “*pane’e fressa*”- eating awareness day. Demo of preparing and baking “*su pane’e fressa*” in the wood oven and taste. On the initiative of *Associazione Turistica Pro Loco Ovodda* | Centro di Aggregazione sociale - Casa del Pane Via Taloro.

• **“Antupesso - Indovina il peso”** on the initiative of *Polisportiva Ovodda* | Via Taloro - Sa *Hortilla de Zecco*.

• **“La casa del pastore”**: exposition on the initiative of *Associazione Avis Ovodda* and photography exhibit on the initiative of *Alessandra Lai (breme)* | Via Trento.

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

• **Demo of processing milk and preparing cheese and ‘ricotta’**, organized by the *Associazione AVIS Ovodda* and the *local dairies* | Piazza Gennargentu.

• **“Mostra della scuola”** on the initiative of the *municipal authorities* – **“Pesca un Libro”**, event organized by the *children of the public library* | Via Roma.

• **Exposition of the herbarium ‘ovodesse’**, organized by the *children of the public library* in cooperation with “*S’Ufitziu Limba Sarda*” | Via Roma.

• **“Nusos e Gustos in sa co’ina de Mannai Vacca”** - **“SarBrias de su Bi’inau”** - **“Hainas de domo- Mi hatzoduasispolas e mi lasco’o in horruanzenu”** on the initiative of *Compagnia Teatrale Barberi* | Via Spano.

• **Exhibit of vestments and charity raffle** organized by the *parish church of San Giorgio Martire* | Salone parrocchiale, via San Giorgio.

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

• **“La moda nella tradizione popolare ovoddese”**, on the initiative of “*Su Sotziu de ballu Orohole*” in cooperation with *Istituto Etnografico della Sardegna* | Piazza Gennargentu.

• **“L’autunno si colora”** floral works of *Vittorio Mura* | Via Vittorio Emanuele.

• **Placing of profiles of the nativity scene** along the route of the ‘*Cortes*’ by *Annarella Mattu*.

• **“Ricordi del passato”**: memories of the past | Loc. “*Sa Terrarba*” of Toni Soru.

Dove mangiare e dormire

Where to eat and sleep

• **Perughe Agriturismo di Gianni Soddu** | Ex Cinema, Via Cagliari. T.+39 3475240724 / T.+39 3402766795.

• **Badu ‘e Honne Agriturismo di Alessandro Vacca** | Loc. *Badu ‘e Honne*. T.+39 078454103 / T.+39 3472543116 / T.+39 3472545272.

• **Da Solianu Pizzeria di Stefano Soru** | Via Vittorio Emanuele. T.+39 078454284 / T.+39 3475285286.

• **Da Pippo Trattoria** | Via Umberto 6. T.+39 3899598200.

• **Punto Zero Bar Pizzeria di Francesca Marongiu e Mariano Loddo** | Via Vittorio Emanuele 114. T.+39 078454155.

• **“Sos Mazzones” B&B di Antonio Maccioni** | Via Olbia 20. T.+39 3497577843.

• **“Sos Mazzones” B&B di Giovanni Maccioni** – Via Olbia 20 – T.+39 3497139964 / T.+39 078454446.

• **“S’Attoviu” B&B di Renzo Puddu**. Via Vittorio Emanuele 116. T.+39 3801457322 / T.+39 3200665394.