



PROGRAMMA

VENERDÌ 9 SETTEMBRE

Ore 18:30 "Benevégnios" agli ospiti con Apertura della mostra in casa Calamida.

SABATO 10 SETTEMBRE

Ore 10:00 Apertura delle Cortes con esposizioni, laboratori e rappresentazioni delle faccende domestiche e lavorative di un tempo all'interno degli antichi cortili e lungo le vie del centro storico del paese.

Le massaie sfornano il pane, preparano la pasta e i dolci, mentre nelle cantine si degusta il vino. I pastori e gli artigiani sono intenti nelle loro faccende quotidiane. Le ricamatrici si adoperano nella creazione degli scialli del costume tipico olianese.

Ore 11:00 Rappresentazione del tradizionale matrimonio olianese

Ore 18:30 Viaggio attraverso le opere di Grazia Deledda, accompagnate da rappresentazioni teatrali e musicali, lungo un percorso cittadino (vedi mappa).

Ore 21:30 - Piazza Berlinguer: Presentazione del libro "La cantadora" di Vanni Lai, con interventi musicali della cantadora Milena Doppiu. Serata con musica, tenores, canti e balli tradizionali di Oliena. Presenta la serata Giuditta Sireus.

DOMENICA 11 SETTEMBRE

Ore 10:00 Apertura delle Cortes, un paese in festa che da sempre accoglie il visitatore con un'ospitalità che ha radici antiche: ricamatrici in sas carrelas, esposizioni, laboratori e rappresentazioni delle faccende domestiche e lavorative di un tempo all'interno degli antichi cortili e lungo le vie del centro storico del paese

Ore 18:30 Viaggio attraverso le opere di Grazia Deledda, accompagnate da rappresentazioni teatrali e musicali, lungo un percorso cittadino (vedi mappa).

Durante le giornate: Animazione per le Cortes con "Cantadores a chitarra sarda", tenores e gruppi folk locali!

Nell'elenco delle Cortes in corsivo le rappresentazioni ad orari particolari.

CORTES

1. Creazioni Tessili. Lavorazione al telaio, Luigina Barracca

2. ZioBi', vino di Oliena. Degustazione e vendita. Graziano Biscu.

3. Preparazione, assaggio e vendita formaggi.
• Trasformazione del latte e preparazione del formaggio. Sabato e domenica ore 11. Azienda Agricola Dule.

4. Amor Equus. Presentazione delle passeggiate a cavallo
• Dimostrazione della mascalcia (Ferratura del cavallo), sabato ore 10:30 e 17:30, domenica ore 10:30 e 17:30.

5. Dolci Sardi. Aranciata, amaretti, marigosos, gatto', Pistiddu, hasadineddas druhes. Bastianina Deiana.

6. Il Vino di Oliena, Nepente. Cantina Vignaioli.

7. Formaggio, assaggio e vendita. Maria Antonietta Salis.

8. Dolci Tipici Sardi e decorazione Gianfranca Puligheddu (Mussissu).

9. Husingios, hintoglias e tashèddas. Lavorazione della pelle. Calzoleria Corrias.

10. L'intreccio. Realizzazione dei tipici Cestini sardi Raffaele (Lino) Serri.

11. Nividas. Con le donne di Grazia. La nuova esposizione di Roberto Serri e Maria Elena Balestrino.

12. Oggettistica tradizionale in legno di Pietrino Porcu.

13. Ricamo e tessitura. Ricamo seta, ricamo filo oro e perline, tessitura al telaio. Francesca Puggioni.

14. Sa Panedda Pinta. La cottura delle "Paneddas". Denise Scano.

15. Liquori artigianali. Creme e liquori al mirto, finocchietto selvatico, zafferano. Azienda agricola Graziano Deledda.

16. Il Caffè alle mandorle. Tonina Vacca

17. Pittura su vetro e raso. Maria Giovanna Zola

18. Su Bonette. Esposizione abbigliamento sardo. Lidia Cucca.

19. Gioielli artigianali sardi di Maria Maricosu.

20. Ianas. Lavorazioni casearie e vendita formaggi e gurguggiolos (provole). • Lavorazione delle provolete sabato e domenica ore 17. Pietro Boe

21. Il vino e il Nepente di Oliena. Cantina Gostolai.

22. Esposizione e assaggio di miele e idromele. Azienda apistica Reina.

23. Salumi artigianali, esposizione e assaggio. Cristian Podda.

24. Erbe officinali e aromatiche del Supramonte - Maurizio Giobbe.

25. Manufatti del costume e piccole creazioni ispirate alla tradizione di Oliena; mandorle ed estrazione dell'olio. Daniela Tuffu.

26. S'Ortu 'e sos Mojos. Miele e zafferano. • Fasi di lavorazione del miele: sabato ore 16 e domenica ore 10 • Tintura dei filati con lo zafferano, sabato ore 11 e domenica ore 11 • Preparazione de s'aranciada domenica ore 17.

27. Sas paneddas. Cottura e vendita delle spianate olianesi. Francesco Porcu.

28. Frittura dei vuvusones, sevadas e gelato di pompia e mirto. Confetture e marmellate, tisane, sott'olio. Agriturismo Camisadu

29. Sa Carapigna. Lavorazione dell'antico Sorbetto.

30. Borse, cestini e bertuleddas. Pasquina Solinas.

31. Lavorazione della filigrana. Orafo Nino Fenu.

32. I giochi di un tempo per i bambini. Ciu Lulleddu.

33. Su Recramu. Ricamo con filo di seta e canottiglia oro e argento. Realizzazione delle frange (triccia) del fazzoletto tipico con la tecnica del macramè. Carmina Tupponi

34. Pasta e pasta fresca. Presentazione dei prodotti Pastificio Marengos. • Preparazione pasta tradizionale a mano sabato ore 10 e ore 16.30, domenica ore 10.

35. Su Mulinu 'e s'oggiu. Olio EVO. Olivicoltori Oliena.

36. Foto ricordo con stampa istantanea tra le pagine del tempo. Alessarda.

37. Degustazione del vino Nepente. Produzione, degustazione, vendita del Nepente. Visite in cantina. Mostra "Luoghi e personaggi di Oliena nei racconti di Grazia Deledda". Cantina Oliena.

INFORMAZIONI E MAPPA WWW.CORTESAPERTAS.IT

Presidio Turistico Galaveras
Tel. 0784 286078 - galaveras.olienna@gmail.com

Comune di Oliena - www.comune.olienna.nu.it

La numerazione delle cortes è puramente indicativa. La visita può cominciare da una corte qualsiasi.

Vie d'accesso per i pulman da via Nuoro, via Galiani, via Kennedy; scarico/carico in via Nuoro incrocio via Kennedy o via Kennedy incrocio via Sant'Anna e parcheggio pullman in zona PIP

ASO Associazione Soccorso Olianese.
0784 285600 / 345
2311793 / 334 7126662



La propria partecipazione alla manifestazione è volontaria, come è strettamente volontaria e facoltativa ogni azione compiuta durante lo svolgimento delle attività. L'amministrazione Comunale e l'organizzazione declinano ogni responsabilità per danni a persone o cose durante la manifestazione.

ITINERARI

● **Marianne Sin-Pfältzer.** Percorso fotografico nel centro storico di Oliena.

● **Murales.** Percorso cittadino alla scoperta dei Murales di Oliena.

MOSTRE ED ESPOSIZIONI

M1 S'INCONTRU - Oliena negli scatti di due maestri della fotografia. **Toni Schneiders Marianne Sin-Pfältzer. (Ilisso, Nuoro).** Presso Casa Calamida.

M2 Oliena in Grazia Deledda. Immagini e parole, mostra bibliografica nell'ambito di Itinerari Deleddiani 2.0 | **Sala Esposizioni Biblioteca "M. Ciusa Romagna".** Proiezione di un estratto del filmato "Scenari sardi" di Gianni Olla e Antonello Zanda, con sequenze dei film deleddiani girati in Sardegna, in collaborazione con **Centro Servizi Culturali della Società Umanitaria - Cineteca Sarda.**

M3 Innesti Urbani 2023 DAE PREDAS NOSTRAS. I forni della calce. Oliena Centro.

M4 Casa Museo "Il Cortile dei Ricordi" di Francesca Deledda. *IDENTITÀ, mostra di vita, arti e mestieri di un tempo.*

M5 "Luoghi e personaggi di Oliena nei racconti di Grazia Deledda" Mostra fotografica "Archivio Salvatore Mussone" a cura di Gonarina Porcu | Cantina Sociale.

E1 SA BETTOLA: DISGRAZIA. Irrohos, antiche imprecazioni olianesi dal '700 ad oggi. (e Arti grafiche semiartigianali)

E2 "Ma hie ada a Escher mai?!" Mostra pittorica dell'artista olianese Angelo Massaiu. Coop. S'ENIS Monte Maccione.

E3 "Arte in vetrina" Mostra itinerante attraverso le più belle vetrine di Oliena. A cura di Tommaso Medde.



Scopri Oliena:    
www.olienna.it - @visitolienna

PUNTI RISTORO

A. Macelleria C. Podda. Umido pecora con contorno di patate, pane, acqua o vino € 10, cono con polpette e patate € 6. Trippa di pecora con contorno di patate, pane, acqua o vino € 12.

B. Bar Agenzia Gologone. Maharrones a bocciu (de punzu) al sugo di maiale, pecora in cappotto, vino o acqua € 18. Panini con fettina all'olienese € 5.

C. Azienda Agricola Dule. Formaggio arrosto con pane.

D. Bar Genia di Puligheddu. Panini caldi con fettina/purpuggia. Patate fritte.

E. Deiana Bastianina. Sevadas e Hasadinas salias (formaggelle salate).

F. Bar Amelia. Spianate con Purpuggia, spianate con cassoleda. Dolci: aranciata e gatto'.

G. Pizzeria Piodade. Pizza con erbe selvatiche e spianate.

H. Sa Bettola. Vin d'Oliena e Nepente, bottiglie € 12 e € 24, al bicchiere € 2. Mostra "Disgrazia", Irrohos. Antiche imprecazioni olianesi dal '700 ad oggi.

I. Sa Horte de su Poeta. Menù deleddiano completo con 7 portate e le citazioni della Deledda.

L. Beerbeghe. Panino con fettina all'olienese o purpuggia € 6, ricotta fresca con miele € 4, patate fritte € 4, Birra artigianale Nora € 2, vino bibite, acqua, caffè. Vitello allo spiedo con pane modde € 7, formaggio pecorino arrosto con pane modde € 6.

M. Marengos. Sevada con miele, acqua o bibita € 5, Pizzada salia, acqua o bibita o birra o vino € 5.

N. Daniela Tuffu. Filindeu € 14, pecora in cappotto € 12. Casadine € 8, cordedda € 10, pane carasau e vino rosso di Oliena.

O. Camisadu. Vuvusones, sevadas, hasadinas salias.

P. Kovo clandestino. Ravioli di formaggio, pane carasau, acqua e vino € 15. Esposizione giochi di un tempo per i bambini.

Q. S'Iferru. Maiale arrosto e maiale-cinghiale in umido con contorno di verdure € 25

R. Bar Lo Zampillo. Carne d'asino: in umido o fettine.

S. Pizzeria Su Cursu. Maharrones a bocciu con sugo di carne, maiale in umido alle erbe.

T. Bar Centrale. Panini con fettina + aggiunte, da € 4, pane carasau con formaggio arrosto più miele, da € 5

U. Sa Corte. Menù completo € 50. Ravioli di formaggio, vitello arrosto, pecora al Nepente, tamati hin frughe, formaggio, olive salsicce, pane carasau e gucciau.

V. Coop. S'ENIS. Ravioli al sugo € 10, stufato di pecora alle erbe e tamati hin frughe € 12, tamati hin frughe € 3,50, 1 bicchiere di cannonau di Oliena € 2,50, pane carasau € 1,50, sevada al miele 5,50. Menu completo € 24. "Ma hie ada a Escher mai?!" Mostra pittorica dell'artista olianese Angelo Massaiu.