REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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

Banco di Sardegna
Gruppo BPER Banca

Il gusto antico dell'ospitalità

Autunno in Barbagia

5 Settembre - 13 Dicembre 2026



Atzara 21/22 Novembre

Atzara

In un'area circondata dai nuraghi, intorno all'anno 1000 d.C., furono erette due piccole chiese campestri denominate "Santa Maria de susu" e "Santa Maria de josso", distanti in egual misura dal punto in cui nacque l'antico paese di **Atzara**. Il territorio fu frequentato fin dall'età preistorica, come testimoniano i monumenti archeologici tra cui la Domus de Janas scavata nel granito sulle pendici della collina di Corongiu Senes, non lontano da dove fu costruito l'omonimo nuraghe. Tra morbide colline, lo sguardo si perde sulle colorate distese delle vigne che caratterizzano il paesaggio intorno al paese. Il Paesaggio di Atzara, con i suoi vigneti storici, è iscritto al Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici d'Italia del Ministero dell'Agricoltura.
Negli splendidi e storici vigneti, le varietà d'uva maggiormente coltivate sono: bovale sardo (o muristellu), cannonau e monica da cui si crea il rinomato vino Mandrolisai. Paese della luce e dei colori che ispirarono i pittori costumbristi spagnoli, e non solo, nel primo Novecento, Atzara conquista il visitatore con le sue preziose meraviglie. Nei quartieri più antichi del centro storico si possono ammirare le case in granito e trachite d'epoca medievale, alcune delle quali conservano i rilievi in stile tardo gotico, opera dei bravi artigiani locali che scolpivano la pietra. Atzara è comunemente apprezzata per il suo ambiente sereno, gioioso e per l'accoglienza dei suoi abitanti.

*In an area surrounded by nuraghi, around the year 1000 AD, two small country churches were built, called "Santa Maria de susu" and "Santa Maria de josso", equidistant from the spot where the ancient village of **Atzara** was born. The territory was inhabited as far back as prehistoric times, as shown by its archaeological monuments, including the Domus de Janas carved into the granite on the slopes of the Corongiu Senes hill, not far from the nuraghe of the same name. Among gently rolling hills, the eye is drawn across the colorful expanses of vineyards that characterize the landscape around the village. The Landscape of Atzara, with its historic vineyards, is listed in the National Register of Historic Rural Landscapes of Italy of the Ministry of Agriculture. In these beautiful and historic vineyards, the most widely cultivated grape varieties are Bovale Sardo (or Muristellu), Cannonau and Monica, from which the renowned Mandrolisai wine is made.*
A village of light and color that inspired the Spanish costumbrista painters, and not only them, in the early twentieth century, Atzara wins visitors over with its precious wonders. In the oldest neighborhoods of the old town, you can admire medieval houses built of granite and trachyte, some of which preserve late Gothic reliefs, the work of skilled local craftsmen who carved the stone. Atzara is widely appreciated for its serene and cheerful atmosphere and for the warm hospitality of its people.


Foto Archivio Aspen - M. C. Folchetti

Sabato 21 Novembre

Dalle ore 10:00
• Apertura del punto informazioni
Palazzo Civico

• **Cortes e Magasinos de Atzara**
Apertura del percorso di qualità con le esposizioni degli artigiani locali, le degustazioni dei prodotti tipici e del rinomato vino di Atzara
Centro storico

• **Museo MAMA "Antonio Ortiz-Echagüe"** - Turisti e visitatori, per tutta la giornata, potranno ammirare le splendide opere della collezione permanente. A cura della Cooperativa Progetto cultura
Museo MAMA – Antonio Ortiz-Echagüe

• **Tessere la luce, dipingere l'identità. Le icone tessili della pittura ispanico-sarda nell'installazione en plein air** – A cura della Cooperativa Progetto Cultura e di Simona Goxoi
Sa 'omo de Donn'Anna Maria

• **Longevitas Mandrolisai. L'autunno della longevità** - Percorso enologico di eccellenza alla scoperta dei vini della longevità del Mandrolisai. A cura del **Centro Commerciale Naturale di Atzara** e delle Aziende: Famiglia Demelas, Vitivinicola Fradiles, Cantina Pisu, La dolce vigna, Vitivinicola Manca, Vitivinicola Etzo, Vitivinicola Cadeddu, Cantina Mesanìa, Cantina Istara, Cantina del Mandrolisai, Azienda vitivinicola Istituto scolastico professionale di Sorgono e Consorzio vini Mandrolisai
Centro storico – Punti Longevitas



Foto Archivio Aspen - M. C. Folchetti

• **La filiera del Mandrolisai DOC** – Dimostrazione della distillazione delle vinacce e degustazioni. A cura dell'Associazione Coro polifonico di Atzara
Museo del Vino

• **Note di vino** – Musica dal vivo con Pierpaolo Vacca, cocktail di Andandy con i vini Fradiles, aperitivo e cena con Tonigheddu | **dalle ore 18:30**
Sa cortilla de Tzia Peppa

• **Assaggi e racconti del Mandrolisai** Visita alla Cantina La dolce vigna e degustazioni | **Cantina La dolce vigna**

• **Fainas Antigas** - Mostra del pane tipico con esposizione delle attrezzature anticamente utilizzate per la lavorazione. Dimostrazione della produzione casereccia del pane tipico di Atzara. A cura della Associazione Su coro de Gesusu | **dalle ore 10 alle ore 11 | dalle ore 16 alle ore 17**
Sa 'omo de Donn'Anna Maria

• **Pane e Saba** - Dimostrazione della preparazione del dolce tipico con degustazioni. A cura della Associazione Coro Meu | **dalle ore 11:15 alle ore 12:15 | dalle ore 16:15 alle ore 17:15**
Sa 'omo de Tzia Peppa e de Tziu Sisinni

• **Organittos** - Mostra delle armoniche appartenenti alla collezione privata di Totore Chessa. A cura di Totore Chessa e Tonino Muggianu | **Sede Avis**

• **Domos de pedra. Su bighinau antigu e Manos de oro** - Rivisitazione delle attività tipiche del borgo agro-pastorale e degli artigiani locali e territoriali, con il contributo dei bambini e degli anziani di Atzara. A cura del Centro Commerciale Naturale di Atzara e di Antonio Mele
Piazza Antonio Ortiz-Echagüe

• **Le antiche e storiche dimore atzaresi** Turisti e i visitatori potranno ammirare le più antiche dimore storiche di Atzara:

1. **Sa 'omo de Tziu Arzolu. Antica dimora del Cavalier Bartolomeo Demurtas**. A cura della Cooperativa Progetto Cultura e di Grazia Demurtas | **Centro storico**
2. **Sa 'omo de Donn'Anna Maria**, dimora storica del 1400 e **Fainas Antigas**. A cura della Cooperativa Progetto Cultura e della Associazione Su Coro 'e Gesusu
   Centro storico
3. **Sa 'omo de Tzia Peppa e Tziu Sisinni - La filiera produttiva del dolce tipico Pane 'e saba**. A cura della Associazione Coro meu | **Centro storico**

• **Tintura naturale con l'indaco** Dimostrazione dell'arte tintoria. A cura dell'Azienda Laboratorio La Robbia
ore 16:30
Laboratorio La Robbia

Durante la nottata, in diverse cortes, il buon cibo e il grande vino di Atzara e del Mandrolisai saranno accompagnati da spettacoli musicali a cura dei privati.

Domenica 22 Novembre

Dalle ore 9:30
• Apertura del punto informazioni
Palazzo Civico

• **Cortes e Magasinos de Atzara** - Apertura del percorso di qualità con le esposizioni degli artigiani locali, le degustazioni dei prodotti tipici e del rinomato vino di Atzara
Centro storico

• **Museo MAMA "Antonio Ortiz-Echagüe"** - Turisti e visitatori, per tutta la giornata, potranno ammirare le splendide opere della collezione permanente. A cura della Cooperativa Progetto cultura
Museo MAMA – Antonio Ortiz-Echagüe

• **Tessere la luce, dipingere l'identità. Le icone tessili della pittura ispanico-sarda nell'installazione en plein air**. A cura della Cooperativa Progetto Cultura e di Simona Goxoi
Sa 'omo de Donn'Anna Maria

• **Longevitas Mandrolisai. L'autunno della longevità** - Percorso enologico di eccellenza alla scoperta dei vini della longevità del Mandrolisai. A cura del **Centro Commerciale Naturale di Atzara** e delle Aziende: Famiglia Demelas, Vitivinicola Fradiles, Cantina Pisu, La dolce vigna, Vitivinicola Manca, Vitivinicola Etzo, Vitivinicola Cadeddu, Cantina Mesanìa, Cantina Istara, Cantina del Mandrolisai, Azienda vitivinicola Istituto scolastico professionale di Sorgono e Consorzio vini Mandrolisai
Centro storico – Punti Longevitas



Foto Archivio Aspen - M. C. Folchetti

• **La filiera del Mandrolisai DOC** - Dimostrazione della lavorazione del vino Mandrolisai (pigiatura alla svinatura) e della distillazione delle vinacce, con degustazioni. A cura dell'Associazione Coro polifonico di Atzara | **Museo del Vino**

• **Note di vino** – aperitivo e pranzo con Tonigheddu, Andandy e Fradiles con musica dal vivo. A cura di Andandy e Vitivinicola Fradiles | **dalle ore 12:00 Sa cortilla de Tzia Peppa**

• **Assaggi e racconti del Mandrolisai** Visita alla Cantina La dolce vigna e degustazioni **Via Sant'Ignazio n. 3 e Via Vittorio Emanuele n. 65**

• **Fainas Antigas** - Mostra del pane tipico con esposizione delle attrezzature anticamente utilizzate per la lavorazione. Dimostrazione della produzione casereccia del pane tipico di Atzara. A cura della Associazione Su coro de Gesusu | **dalle ore 10 alle ore 11 | dalle ore 16 alle ore 17** Sa 'omo de Donn'Anna Maria

• **Pane e Saba** - Dimostrazione della preparazione del dolce tipico con degustazioni. A cura della Associazione Coro Meu | **dalle ore 11:15 alle ore 12:15 | dalle ore 16:15 alle ore 17:15 Sa 'omo de Tzia Peppa e de Tziu Sisinni**

• **Organittos** - Mostra delle armoniche appartenenti alla collezione privata di Totore Chessa. A cura di Totore Chessa e Tonino Muggianu | **Sede Avis**

• **Domos de pedra. Su bighinau antigu e Manos de oro** - Rivisitazione delle attività tipiche del borgo agro-pasto

rale e degli artigiani locali e territoriali, con il contributo dei bambini e degli anziani di Atzara. A cura del **Centro Commerciale Naturale di Atzara** e di Antonio Mele
Piazza Antonio Ortiz-Echagüe

• **La vestizione dell'abito tradizionale di Atzara** – Dimostrazione pubblica della vestizione dell'abito tradizionale femminile e maschile. A cura della Associazione Gruppo Folk di Atzara
ore 11:00 | **Piazza San Giorgio**

• **Le antiche e storiche dimore atzaresi** Turisti e i visitatori potranno ammirare le più antiche dimore storiche di Atzara:

1. **Sa 'omo de Tziu Arzolu. Antica dimora del Cavalier Bartolomeo Demurtas**. A cura della Cooperativa Progetto Cultura e di Grazia Demurtas | **Centro storico**
2. **Sa 'omo de Donn'Anna Maria**, dimora storica del 1400 e **Fainas Antigas**. A cura della Cooperativa Progetto Cultura e della Associazione Su Coro 'e Gesusu
   Centro storico
3. **Sa 'omo de Tzia Peppa e Tziu Sisinni - La filiera produttiva del dolce tipico Pane 'e saba**. A cura della Associazione Coro meu | **Centro storico**

• **A s'antiga** - Tradizionale sfilata di buon auspicio per il vino nuovo e per i prodotti della terra, con i bambini di Atzara e le antiche maestranze, accompagnati dai suoni delle launeddas. A cura del Centro Commerciale Naturale di Atzara e di Antonio Mele
ore 10:15 | **Centro Storico**

• **Tintura naturale con piante tintorie storiche** – Dimostrazione dell'arte tintoria. A cura dell'Azienda Laboratorio La Robbia | **ore 11:30**
Laboratorio La Robbia

• **Sant'Andria - Apertura della prima botte e assaggio del vino nuovo**. A cura del Coro polifonico di Atzara
ore 12:30 | **Museo del Vino**

• **Atros annos cun salude!** - Fuochi pirotecnici e chiusura della manifestazione con canti e balli della tradizione folkloristica sarda e lo spettacolo dei Dilliriana. A cura del Centro Commerciale Naturale di Atzara
dalle ore 18:00 | **Centro storico**

La manifestazione, in tutto il percorso, sarà animata dai suoni, dai canti e dai balli itineranti della tradizione folkloristica sarda.

Parcheggio gratuito per Camper

Per info: www.comune.atzara.nu.it

Facebook: @eventicomunediatzara

Durante la manifestazione saranno presenti gli stand dell'Azienda Speciale ASPEN, dedicati alla valorizzazione delle produzioni artigianali e agroalimentari del territorio, con dimostrazioni dal vivo a cura di artigiani e operatori locali. Sarà inoltre presente uno stand informativo dedicato alla candidatura di Sos Enattos a ospitare l'Einstein Telescope, un progetto di rilievo internazionale che coinvolge da vicino il territorio e guarda al futuro della Sardegna.

Dove mangiare | *Where to eat*

- Ristorante – Pizzeria "Al Vecchio Mulino" per prenotazioni +39 0784 65400
- Agriturismo "Su Zeminariu" per prenotazioni +39 0784 1821310
- Punto di ristoro "S'Utturinu" per prenotazioni +39 333 926 8693
- Punto di ristoro "Sa cortilla de Tzia Peppa" per prenotazioni +39 334 619 8903
- Punto di ristoro "Fratelli Mura" per prenotazioni +39 345 6042425
- Punto di ristoro "Fatu in domo" per prenotazioni +39 331 4235351
- Punto di ristoro "Zuri" per prenotazioni + 39 346 1810030
- Punto di ristoro "Sa 'omo de Tzia Rita" per prenotazioni +39 346 1509071
- Punto di ristoro "Comitato Santa Maria" per prenotazioni +39 351 5019820
- Punto di ristoro "Mangia sano" per prenotazioni + 39 333 934 4106
- Punto di ristoro "I segreti della nonna" per prenotazioni +39 345 531 0525
- Punto di ristoro "Sa domo de minnoi Loe" per prenotazioni +39 335 8441119
- Punto di ristoro "In pratza 'e Cresia" per prenotazioni +39 329 2614 501
- Punto di ristoro "Il luppolo e l'uva" per prenotazioni +39 3407424160
- Punto di ristoro "Sa 'omo de su Conte" per prenotazioni +39 333 461 3754
- Punto di ristoro "Crepes alla francese" per prenotazioni +39 379 2696908
- Punto di ristoro "Sa Leva 2009" per prenotazioni +39 371 4191133
- Punto di ristoro "Fainas Antigas" per prenotazioni +39 347 5420402
- Punto di ristoro "Coro Polifonico di Atzara" per prenotazioni +39 346 1269705

Dove dormire | *Accomodation*

- AGRITURISMO "SU ZEMINARIU" Loc. Su Zeminariu s/n, 08030 Atzara Tel: 0784 1821310
- HOLIDAY MANDROLISAI D.O.C. - Via Montebello 13, 08030 Atzara Tel: +39 324880855
- CASA LA ROBBIA - Via Sant'Antonio 6, 08030 Atzara - Tel: +39 338 2773369
- B&B LA RONDINE – Vico Parrocchia 2, 08030 Atzara – Tel: +39 333 9708708
- AFFITTACAMERE DOMO MAMATZIA ROOMS – Via Roma 2, 08030 Atzara Tel: +39 340 6205731 +39 366 5319797
- AGRITURISMO "SU CRECCU" - Loc. Prochile 'e Campu, 08036 Ortueri Tel: 0784/66510
- HOTEL RIST. PIZ. "SA FUNTANA" - Via Brigata Sassari, 46, 08036 Ortueri Tel: 0784/66349
- HOTEL "VILLA FIORITA" - Viale Europa, 2, 08038 Sorgono - Tel:0784 60129

- BED & BREAKFAST "PIETRO E GRAZIELLA" - Via Emilia 6, 08038 Sorgono Tel: 0784 60581 | +39 348 7761190
- AGRITURISMO "PRANU" - Loc. Sa Tanca 'e Luisu – 08038 Sorgono Tel. +39 347 0003988
- B&B S'APOSENTU – Via Sulis – 08031 Aritzo – Tel: +39 347 9947496
- B&B "S'ALASI" Corso IV Novembre 26 08038 SorgonoTel. +39 347 8239868 | +39 340 9445793
- SA LUMENARIA - Viale Stazione 5 – 08038 - Sorgono - Tel. +39 349 6205182
- B&B I MENHIR - Località San Mauro – 08038 - Sorgono - Tel. +39 340 2498732
- B&B SA MARIOLA - Corso IV Novembre 15 – 08038 - Sorgono Tel. +39 346 6725734
- B&B MINU' - Via De Gasperi 11 – 08038 - Sorgono - Tel. +39 348 6095838
- B&B QUARANTESIMO PARALLELO Vico II Amsicora n. 2 08038 Sorgono Tel: +39 340 4020462
- AFFITTACAMERE VESTA Via Nicolò Zucca Via Medau n.6 08038 Sorgono Tel. +39 347 4652186
- APPARTAMENTO 46 GRADINI Via Fratelli Costa n. 6 08038 Sorgono Tel. +39 340 3787068
- AFFITTACAMERE CUCCUMIAO - Via Azuni 8 – 08038 - Sorgono - Tel. +39 334 7295020
- B&B DOMUS PRIMA - SS128 Km 104 – 08038 - Sorgono - Tel. +39 392 5085071
- B&B MADAU - Via V. Emanuele 40 09086 Samugheo Tel. +39 3488337559 -+393922564070
- LE CEMENTINE. AFFITTI BREVI – Via Azuni – 08038 – Sorgono – Tel. +39 3488013132
- B&B DI BITTU EMANUELA - Via della Pace 11 – 09086 - Samugheo – Tel. +39 3488154063
- B&B "DILLIRI" Via V. Emanuele 09086 Samugheo Tel. 0783649008 +39 3462100772 - +39 3483326350
- B&B DI SADERI MARIANNA – Via Vittorio Alfieri n. 7 – 09086 - Samugheo – Tel. 078364020
- B&B DI STARA CATERINA – Via G. Garibaldi, 38 – 09086 - Samugheo – Tel. 078364758
- B&B LE QUERCE – Via Vitt. Emanuele – 09086 - Samugheo – Tel: + 39 3298954033
- AGRITURISMO DA LINO Via V. Emanuele, 162 09086 Samugheo Tel. 078364790 + 39 3332080438
- AGRITURISMO IS DOMOS ANTIGAS loc. Travi, SP71 09086 Samugheo Tel. 078364552 - +39 3407747048
- AGRITURISMO SU PINNAZZU loc. Travi, SP71 09086 Samugheo Tel. 078364339 –+39 289475486
- SA BURRA – Via Umberto I n. 3 – Gadoni – Tel: +39 347 8114079
- B&B MUGGIANEDDU – Via Monsignor Tore n. 26 – 08039 Tonara – Tel: +39 320 6237388
- ANTICA POTECARIA – Via XX Settembre n. 70 -08039 Tonara – Tel: +39 327 6365463
- LA BAITA – Via Bigna e Mariccu n. 4 – 08031 – Aritzo – Tel: +39 3271277738
- CASA ZACCHEDDU – Via G. Mura Agus n. 8 – Meana Sardo – Tel: +39 3387089642
- HOTEL L'EDERA – Via Roma n. 40 – 08030 Belvì – 0784 629898
- SA JINTA – Via Lamarmora – 08030 Belvì - +39 339 8141642
- B&B PITZ'E PRANU – Via De Gasperi – 08030 Belvì +39 331 3615719



Foto Archivio Comune di Atzara

Saturday, November 21

From 10 AM

• Information point opens
Palazzo Civico

• **Cortes e Magasinos de Atzara**
Opening of the quality route, with exhibitions by local artisans and tastings of typical products and of Atzara's renowned wine
Old town

• **Museo MAMA "Antonio Ortiz-Echagüe"**
Tourists and visitors can admire the splendid works of the permanent collection all day. Organized by Cooperativa Progetto Cultura
Museo MAMA – Antonio Ortiz-Echagüe

• **The textile icons of Hispanic-Sardinian painting in an open-air (en plein air) installation**– Organized by Cooperativa Progetto Cultura and Simona Goxoi
Sa 'omo de Donn'Anna Maria

• **Longevitas Mandrolisai. The Autumn of Longevity** - A wine route of excellence to discover the longevity wines of the Mandrolisai. Organized by the **Centro Commerciale Naturale di Atzara** (the local business association) and the following wineries: Famiglia Demelas, Vitivinicola Fradiles, Cantina Pisu, La dolce vigna, Vitivinicola Manca, Vitivinicola Etzo, Vitivinicola Cadeddu, Cantina Mesanìa, Cantina Istara, Cantina del Mandrolisai, the winery of the Istituto scolastico professionale di Sorgono, and the Consorzio vini Mandrolisai
Centro storico – Punti Longevitas



Foto Archivio Aspen - M. C. Folchetti

• **The Mandrolisai DOC Production Chain**– Demonstration of pomace distillation, with tastings. Organized by the Coro polifonico di Atzara Association
Wine Museum

• **Note di vino** – Live music with Pierpaolo Vacca, cocktails by Andandy made with Fradiles wines, aperitif and dinner with Tonigheddu | **from 6:30 PM**
Sa cortilla de Tzia Peppa

• **Tastings and Tales of the Mandrolisai** Visit to La dolce vigna winery and tastings | **La dolce vigna winery**

• **Fainas Antigas** - Exhibition of the traditional bread, with a display of the tools once used to make it. Demonstration of the home production of Atzara's typical bread. Organized by the Su Coro de Gesusu Association | **10 AM to 11 AM | 4 PM to 5 PM**
Sa 'omo de Donn'Anna Maria

• **Pane e Saba** - Demonstration of how the traditional sweet is prepared, with tastings. Organized by the Coro Meu Association | **11:15 AM to 12:15 PM** | **4:15 PM to 5:15 PM**
Sa 'omo de Tzia Peppa e de Tziu Sisinni

• **Organittos** - Exhibition of the accordions from the private collection of Totore Chessa. Organized by Totore Chessa and Tonino Muggianu
Avis premises

• **Domos de pedra. Su bighinau antigu e Manos de oro** - A look back at the typical activities of the agro-pastoral village and of local and regional artisans, with the contribution of Atzara's children and elders. Organized by the **Centro Commerciale Naturale di Atzara** and Antonio Mele
Piazza Antonio Ortiz-Echagüe

• **Atzara's ancient historic houses**
Tourists and visitors can admire the oldest historic houses of Atzara:

1. **Sa 'omo de Tziu Arzolu. Ancient home of Cavalier Bartolomeo Demurtas.** Organized by Cooperativa Progetto Cultura and Grazia Demurtas | **Old town**
2. **Sa 'omo de Donn'Anna Maria**, a historic 15th-century residence, and **Fainas Antigas**. Organized by Cooperativa Progetto Cultura and the Su Coro 'e Gesusu Association **Old town**
3. **Sa 'omo de Tzia Peppa e Tziu Sisinni. The production chain of the traditional sweet Pane 'e saba**. Organized by the Coro Meu Association | **Old town**

• **Natural Indigo Dyeing**– Demonstration of the art of dyeing. Organized by Azienda Laboratorio La Robbia
4:30 PM
Laboratorio La Robbia

Throughout the night, in several cortes, the good food and great wine of Atzara and the Mandrolisai will be accompanied by musical performances organized by private hosts.

Sunday, November 22

From 9:30 AM
• Information point opens
Palazzo Civico

• **Cortes e Magasinos de Atzara** - Opening of the quality route, with exhibitions by local artisans and tastings of typical products and of Atzara's renowned wine
Old town

• **Museo MAMA "Antonio Ortiz-Echagüe"**
Tourists and visitors can admire the splendid works of the permanent collection all day. Organized by Cooperativa Progetto Cultura
Museo MAMA – Antonio Ortiz-Echagüe

• **The textile icons of Hispanic-Sardinian painting in an open-air (en plein air) installation**– Organized by Cooperativa Progetto Cultura and Simona Goxoi
Sa 'omo de Donn'Anna Maria

• **Longevitas Mandrolisai. The Autumn of Longevity** - A wine route of excellence to discover the longevity wines of the Mandrolisai. Organized by the **Centro Commerciale Naturale di Atzara** (the local business association) and the following wineries: Famiglia Demelas, Vitivinicola Fradiles, Cantina Pisu, La dolce vigna, Vitivinicola Manca, Vitivinicola Etzo, Vitivinicola Cadeddu, Cantina Mesanìa, Cantina Istara, Cantina del Mandrolisai, the winery of the Istituto scolastico professionale di Sorgono, and the Consorzio vini Mandrolisai
Centro storico – Punti Longevitas



Foto Archivio Comune di Atzara

• **The Mandrolisai DOC Production Chain**– Demonstration of pomace distillation, with tastings. Organized by the Coro polifonico di Atzara Association
Wine Museum

• **Note di vino** – Aperitif and lunch with Tonigheddu, Andandy and Fradiles, with live music. Organized by Andandy and Vitivinicola Fradiles
from 12 PM | Sa cortilla de Tzia Peppa

• **Tastings and Tales of the Mandrolisai** Visit to La dolce vigna winery and tastings
Via Sant'Ignazio n. 3 and Via Vittorio Emanuele n. 65

• **Fainas Antigas** - Exhibition of the traditional bread, with a display of the tools once used to make it. Demonstration of the home production of Atzara's typical bread. Organized by the Su Coro de Gesusu Association | **10 AM to 11 AM | 4 PM to 5 PM**
Sa 'omo de Donn'Anna Maria

• **Pane e Saba** - Demonstration of how the traditional sweet is prepared, with tastings. Organized by the Coro Meu Association | **11:15 AM to 12:15 PM | 4:15 PM to 5:15 PM**
Sa 'omo de Tzia Peppa e de Tziu Sisinni

• **Organittos** - Exhibition of the accordions from the private collection of Totore Chessa. Organized by Totore Chessa and Tonino Muggianu
Avis premises

• **Domos de pedra. Su bighinau antigu e Manos de oro** - A look back at the typical activities of the agro-pastoral

village and of local and regional artisans, with the contribution of Atzara's children and elders. Organized by the **Centro Commerciale Naturale di Atzara** and Antonio Mele
Piazza Antonio Ortiz-Echagüe

• **Dressing in Atzara's Traditional Costume** – Public demonstration of dressing in the traditional women's and men's costume. Organized by the Gruppo Folk di Atzara Association
1 AM | **Piazza San Giorgio**

• **Atzara's ancient historic houses**
Tourists and visitors can admire the oldest historic houses of Atzara:

1. **Sa 'omo de Tziu Arzolu. Ancient home of Cavalier Bartolomeo Demurtas.** Organized by Cooperativa Progetto Cultura and Grazia Demurtas | **Old town**
2. **Sa 'omo de Donn'Anna Maria**, a historic 15th-century residence, and **Fainas Antigas**. Organized by Cooperativa Progetto Cultura and the Su Coro 'e Gesusu Association
Old town
3. **Sa 'omo de Tzia Peppa e Tziu Sisinni. The production chain of the traditional sweet Pane 'e saba**. Organized by the Coro Meu Association | **Old town**

• **A s'antiga** - Traditional good-luck parade for the new wine and the products of the land, with the children of Atzara and the old-time craftsmen, accompanied by the sound of the launeddas. Organized by the Centro Commerciale Naturale di Atzara and Antonio Mele
10:15 AM | **Old town**

• **Natural Indigo Dyeing** – Demonstration of the art of dyeing. Organized by Azienda Laboratorio La Robbia
11:30 AM
Laboratorio La Robbia

• **Sant'Andria - Opening of the first barrel and tasting of the new wine**. Organized by the Coro polifonico di Atzara | **12:30 PM** | **Wine Museum**

• **Atros annos cun salude!** - Fireworks and closing of the event with songs and dances from the Sardinian folk tradition and the Dilliriana show. Organized by the Centro Commerciale Naturale di Atzara
from 6 PM | **Old town**

Along the entire route, the event will be enlivened by the roving sounds, songs and dances of the Sardinian folk tradition.

Free parking for campers.

Info: www.comune.atzara.nu.it

Facebook: @eventicomunediatzara

During the event, the Azienda Speciale ASPEN will have stands dedicated to promoting the region's traditional craft and agri-food products, featuring live demonstrations by local artisans and operators.

There will also be an information stand dedicated to Sos Enattos candidacy to host the Einstein Telescope, a major international project closely involving the local area and looking toward the future of Sardinia.



Foto Archivio Aspen - Nora ADV

Il gusto antico dell'ospitalità

Autunno in Barbagia

5 Settembre - 13 Dicembre 2026

SETTEMBRE

5/6 **Bitti**
12/13 **Oliena**
19/20 **Sarule, Lodine**
26/27 **Austis, Dorgali, Orani**

OTTOBRE

3/4 **Lula, Meana Sardo, Orotelli, Sorgono**
10/11 **Gavoi, Lollove, Onani, Tonara**
17/18 **Belvì, Orgosolo**
24/25 **Aritzo, Olzai, Ottana**
31 e 1 Nov. **Desulo**

NOVEMBRE

31 Ott. e 1 **Desulo**
6/7/8 **Mamoiada**
7/8 **Ovodda**
14/15 **Nuoro, Tiana, Ollolai**
21/22 **Atzara**
28/29 **Gadoni, Oniferi**

DICEMBRE

6/7/8 **Fonni**
12/13 **Ortueri, Orune, Seulo**



cuoredellasardegna.it #autunnoinbarbagia26