



AUTUNNO in BARBAGIA

Gioielli da tramandare. Tesori da custodire
Heritage to pass on. Treasures to cherish

6 Settembre - 14 Dicembre 2025
September 6th - December 14th



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

SARDEGNA
www.sardegna-turismo.it



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



Banco di Sardegna
Gruppo BPER Banca

Mamoiada

7 • 8 • 9
Novembre



www.cuoredellasardegna.it

Seguici su | Follow us on



#autunnoinbarbagia25



- Tappas
- Artigiani
- Cantine
- Eventi

- Senza glutine
Gluten free
- Senza lattosio
Lactose free

Il prezzo dei piatti nelle Tappas
è di massimo € 4 a porzione,
il bicchiere di vino a partire da € 0,50

*Vi invitiamo a visitare e acquistare prodotti presso
gli iscritti di questo itinerario.*



Mamoiada

7 · 8 · 9 Novembre

1 **Prima colazione, caffè di nocciole e gallettine** - Annalisa Lutzù, Via Vitt.Eman.II 85/H


C3 **Degustazione vini** - Cantina Merzeoro c/o Villaggio del vino, P.zza San Sebastiano

C4 **Involentino di pane lentu con guanciale e formaggio di capra** - Cantina Tramaloni, Via Nuoro 1/D

2 **Purpuzza in pane lentu** - Az.Agricola Sae Cubeddu di Giovanni Beccoi, Via Nuoro 1/A

3 **Frittelle dolci di mirto** - Andrea Angeleddu P.zza San Sebastiano 2

4 **Polpette d'asino** - Antonio Fadda, Via Roma 6

5 **Maharrones lados in banza de purpuza** - Marianna Mele e Cristian Osini, Via Pasubio 17/A 

6 **Maharrones a poddihe** - Patrizia Moretti, Via Monte Grappa 15

7 **Culurgiones ogliastrini di Massima**- Gloria Piga, Via Tola 14/C


8 **Pane Vrrattau a sa mamujadina**- Pietrina Gungui/Mirella Mula, Via Tola 58


C22 **ViteLibera, il vino senza solfiti aggiunti - Degustazione pane e hasu**
Cantina Salvatore Ballore, Via Tola 70

9 **Sevadas/Moscato** - Marinella Salvai, Via Manno 71

10 **Pane lentu con purpuza** - Marco Canneddu - Zibbo, Via Manno 69 

C5 **Degustazione vini** - Cantina Canneddu, Via Manno 69

11 **Spianata con stracotto di manzo in rosso e salsa verde** 
Mariantonietta Melis - Eminas, Via Manno 57

12 **Riso al salto alla milanese e sugo d'arrosto**
Antonio Gallarato - **Tappa regionale Lombardia**, Via Manno 57 

C6 **Degustazione Vini** - Cantina Eminas, Via Manno 57

13 **Antichi Ricordi** - Grazia Satta, Via Manno 34

14 **Prodotti naturali per la cura della pelle**
Ermosa Natura e Bellezza - Federica Muntone, Via IV Novembre 4

15 **Degustazione Salumi artigianali** - Federica Muntone, Via IV Novembre 4


C7 **Degustazione Vini/tagliere** - Cantina Montisci/Vitzizzai, Via Manno 41

16 **Dolci Tipici Sardi** - Pasticceria Agnese Gungui, Via Manno 41

17 **Fatti fritti e caffè con mandorle** - Agnese Gungui, Via Manno 41

18 **Coccole di stoffa** - Ida Lai, Via Cilocco10 /ex Via Cairoli

19 **Panzerotti** - Luca Bindinelli, Via XX Settembre 2



20 **Dolci Tipici, cioccolatini Pintaos** - Pasticceria Cardenia, Via Garibaldi 2 

21 **Maharrones a poddihe in banza de sirvone** - Emanuela Meloni, Via Garibaldi 11

22 **Zuppa di ceci con pancetta**, - Raffaele Mele, Via Garibaldi 13

23 **Fregula con guanciale, funghi e erbe selvatiche** - Francesco Canu, Via XX Settembre 12

C8 **Degustazione vini**- Cantina Mussennore, Via XX Settembre 18


24 **Lenticchie con finocchietti selvatici** - Simone Crisponi, Via Sardegna 25  

25 **Castagne arrosto** - Nanni Cadinu, Via Sardegna 7 /vico Lolloveddu

26 **Spezzatino e polpette d'asino con pane lentu** - Associazione Turistica Pro Loco,
Via Sardegna - Sede Pro Loco

27 **Sa sevada de hasu e limone (anche senza glutine)** - Mariantonia Gungui, Via Sardegna 3 

28 **Pancetta alla piastra con pane lentu con o senza cipolle in agrodolce** - Gianni Ladu

28 **Patate fritte** - Maria Luisa Beccone, Via Manno 4 

29 **Birra Artigianale** - Pub Agricolo, Via Manno 1

C9 **Degustazione vini** - Cantina Pub Agricolo, Via Manno 1

30 **Maschere Tradizionali e artigianato artistico** - Dario Ballore, Via Galilei 27

31 **Vitella alla brace** - Marco Melas, Via Galilei 16

32 **Castagne arrosto** - Stefano Mula, Piazzetta del donatore

33 **Porchetta di Ariccia Tappa regionale Lazio**- Francesco Cardenia, C.so Vitt.Eman.III

34 **Gattò di Mandorle, gallettinass e caffè di mandorle** - Peppanna Mele,C.so Vitt.Eman. III 91

35 **Pane fratau** - Carmela Ladu, C.so Vitt.Eman. III 87

C10 **Degustazione vini fermi, spumanti e taglieri** - Sonora Vinae, C.so Vitt.Eman.III 85

36 **Su hasu a orrostu 'in pane lentu**- Mirko Piu, Vico Corso Vitt. Eman. III 75

37 **Maschere, lavori in legno e lavori femminili** - Antonello Congiu e Rosanna Lai
Vico Corso Vitt. Eman. III

C2 **Degustazione vino, olio, grappe** - Cantina Stefano Dessolis, C.so Vitt.Eman.III 73

38 **Fatti fritti, aranzada, caffè con le mandorle, mele cotogne** - Patrizia Buzzi
C.so Vitt. Eman. III

39 **Polpette di trota fritte** - Giannella Manconi, Via Manno 17

40 **Ceramica artistica Domus de janas di Anita Deiana** - Via Cesare Battisti

40 **Filigrana e corallo di Angela Sanna** - Via Cesare Battisti

41 **Pane lentu con purpuza** - Nicolas Gungui, Via Cesare Battisti 7/A

42 **Involcini di Pane lentu con lingua aromatizzata con erbe selvatiche**, Pasquale Bonamici
Via Sassari 7/Via IV Novembre

43 **Pasticceria tradizionale casadine dolci e salate** - Pasta Pintà di Pina Galante, via Sassari n.8



44 **Frittelle alla piastra guarnite con composta di frutta** Sandro Puggioni, Via Sassari 2


44 **Uova con tartufo** - Sandro Puggioni, Via Sassari 2


45 **Sevadas con miele o zucchero e cannonau** - Da Maddalena e Graziella, Via Cesare Battisti 16

46 **Culurgiones di nonna Rosa** - Mario Mula, Via De Amicis 5

47 **Grappe, creme, liquori e caffè con mandorle** -Luciano Mula, Via Padre Marchesi 19

48 **Polpette di ceci e pancetta con salsa allo yougurt** - Giovanna Debuggias, Via Padre Marchesi  

49 **Sa panedda in mele e pane lentu anche senza lattosio** - Da Giovanna, Via Padre Marchesi 

50 **Petali di patate** - Andrea Meloni, C.so Vitt.Eman. III 40 

51 **Hamburger d'asino** - Mariano Sanna, Vico C.so Vitt.Eman.III 44

C11 **Degustazione vini** - Cantina Melis, Vico C.so Vitt.Eman. III 44

52 **Patatine fritte/panini** - Matteo Congiu, C.so Vitt.Eman. III 69

53 **Porchetta con pane lentu** - Francesco Mula, Via Manno 9/A


54 **Polpette d'asino (anche senza glutine)** - Giada Mula, Via Manno 9/A 

55 **Hanisteddas de patata prenas de grassia 'e Deus (anche senza glutine)** 
Un Angelo tra i capelli ONLUS, Via Galilei 5

C12 **Degustazione cannonau/moscato sfuso e panedde**
Cantina Lepore di Salvatore Dessolis, Via Galilei 7/A

56 **Ravioli di ricotta e spinaci** - Valeria Canu, Via Galilei 4

57 **Sa Hasadina salia** - Patrizia Imprugas, Via Galilei 2

58 **La polenta con sugo di cinghiale** - Lorenzo Dessolis e Carlo Cadinu C.so Vitt.Eman.III 47 

59 **Pane lentu con purpuza** -Luca Gungui, C.so Vitt.Eman.III 21

C13 **Pane lentu con guanciale pecorino e gocce di sapa** - Cantina Gungui, C. Vitt.Eman.III 21

60 **Arrosticini di pecora** - Hilary Gungui, C.so Vitt. Eman. III 38



61 **Polpette di pecora (anche senza glutine)** - Juan Pirinu, C.so Vitt. Eman. III 34 


C14 **Assaggio di pane lentu con prosciutti e formaggi**
Cantina Pasquale Bonamici, C.so Vitt.Eman. III 13

62 **Involcini croccanti di provola e guanciale** - Maddalena Moro, C.so Vitt.Eman.III 11

63 **Polpette di zucchine**- Laura Osini, Via Cairoli 5

C15 **Degustazione vini/tagliere** - Cantina Boeli di Mattia Muggittu, Via Cairoli 5

64 **Hamburger di capra con pane artigianle anche gluten free e senza lattosio**  
Roberto Congiu, Via Cairoli 3

65 **Straccetti di vitella con pane lentu (anche senza glutine)** - Serena Melis, Via Manzoni 4 

66 **Spianata fritta con sugo, armidda e panedda** - Karol Murinu, P.zza Europa 7

67 **Sa Sevada de hasu e limone** - Assunta Dessi, P.zza Europa 9

68 **Hamburger di pecora** - Yuri Osini, P.zza Europa 18

69 **Formaggio arrosto con pane lentu** - Andrea Pisu, Via Vitt. Eman. II 9

70 **Pistoccheddos, vov, limoncello, gallettine, crema di limone**
Maria Carmela Congiu e Mariagiovanna Melis, Via Vitt.Eman. II 52

C16 **Degustazione vini** - Cantina Francesco Cadinu, Via Vitt.Eman.II 37

71 **Panedda arrosto con pane lentu** - Gianluca Lutzù, Via Vitt.Eman. II

72 **Parmigiana di melanzane con pane lentu e Vin Brulé di mele cotogne**
Sandra Dessolis, Via Vitt.Eman.II 41

C23 **Polpette di maiale** - Cantina 'Esole, Via Vitt.Eman.II 41

C17 **Degustazione vini** - Cantina Sedilesu, Via Vitt.Eman.II/ Cantina Sedilesu


C18 **Degustazione vini** - Cantina «Sa Ozzisina» di Roberto Cadinu, c/o Villaggio del vino

C19 **Degustazione vini** - Cantina Antonio Mele, Via Peppino Mereu 2

C20 **Degustazione vini/tagliere** - Vigne Muzanu, Via Buonarrotti 8

C21 **Degustazione vini/tagliere** - Cantina Crisponi, via Berlinguer 17

C24 **Degustazione vini/tagliere** - Az. Vitivinicola Grassa, c/o Villaggio del vino

U  **Pigotta UNICEF (Onlus)**- Chiesa S.Giuseppe, P.zza Europa

 *Area mercatale, Via Trieste: Torronai, coltellina, oggettistica e bigiotteria,, miele, t-shirt*

 **Villaggio del vino**, - a cura delle Cantine, dei vignaioli e viticoltori di Mamoiada, Piazza San Sabastiano

E1 **Itinerario storico culturale “ I Passi della memoria”** a partire dalla Chiesa del Carmelo

E2 **Mostra oggetti e paramenti sacri “Tra finito e infinito”**, Chiesa Santa Croce

E3 **Lavorazione de su gattò, dolce tipico** a cura di Pasticceria Cardenia – Via Garibaldi 2
(vedi programma)

E4 **Trasformazione del latte a cura di Lorenzo Pisu** – Via Vitt- Eman.II 9 (vedi programma)

E5 **Lavorazione pasta fresca** a cura di Marianna Mele, Via Pasubio 17/A (vedi programma)

E6 **Visita al vecchio cinema di Mamoiada** a cura del Comitato Sas Tappas in Mamujada
in collaborazione con la Biblioteca Comunale di Mamoiada - vedi programma

E7 **Preparazione panzerotto** – Via XX Settembre (vedi programma)

E8 **Lavorazione de “ Sa Sevada”** dolce tipico a cura di Marinella Salvai, Via Manno 71 (vedi programma)

E9 **Gle, grandi giochi in legno** mostra/evento, c/o Centro di Aggregazione Sociale, Via Vitt. Eman. II

EV **Vestizione degli abiti tradizionali locali** a cura dell'Ass.ne Sa Mamujadina
Presso Casa Museo Angioi via XX Settembre (vedi programma)

E10 **Lavorazione della filigrana** a cura di Filigrana e Corallo di Angela Sanna,
Via Cesare Battisti (fronte chiesa N.S. di Loreto)

E10 **Laboratorio ceramica** a cura di Domus de Janas di Anita Deiana, Via Cesare Battisti
(fronte chiesa N.S. di Loreto)

E11 **Visita Casa Museo Angioi** a cura di Enrico Angioi, via XX settembre

E12 **Lavorazione maschera tradizionale** a cura di Antonello Congiu, c.so Vitt. Emanuele III

E13 **Lavorazione maschera tradizionale** a cura di Lumeras di Davide Dessolis, c.so Vitt. Emanuele III

E14 **Lavorazione maschera tradizionale** a cura di Maschere Mameli, c.so Vitt. Emanuele II

E15 **Mostra dei dolci tipici sardi** presso la saletta del Centro di Aggregazione sociale

E16 **Lavorazione delle candele artigianali** a cura di Crida, c.so Vitt. Emanuele III, n.103

E16 **Truccabimbi** a cura di Giocobimbo, c.so Vitt. Emanuele III, n.103

E17 **Esposizione arazzi** a cura dall'Atelier Gavoi di Silvana Cugusi, presso la Cantina Montisci Vitzizzai,
Via Manno, n.41

EV **Vestizione abiti tradizionali locali e esibizione fisarmonicista** (vedi programma)
a cura dell'Ass.ne Santu Cosomo e Damianu – Piazzale Chiesa di Loreto.
(in caso di pioggia Centro di Aggregazione Sociale)

EF **Intrattenimento musicale itinerante a cura dei fisarmonicisti locali**
Centro di Aggregazione Sociale, ore 17,30 Piazza Europa, ore 18,30 San Sebastiano (vedi programma)

EM **Sfilata Mamuthones e Issohadores Ass.ne Pro Loco e 'Ass.ne Atzeni** (vedi programma)
itinerario: Maschera, via Vittorio Eman. III/Museo delle Maschere Mediterranee

Inquadra il QR-Code
con il tuo smartphone
per visualizzare il
programma e la mappa
delle cortes

