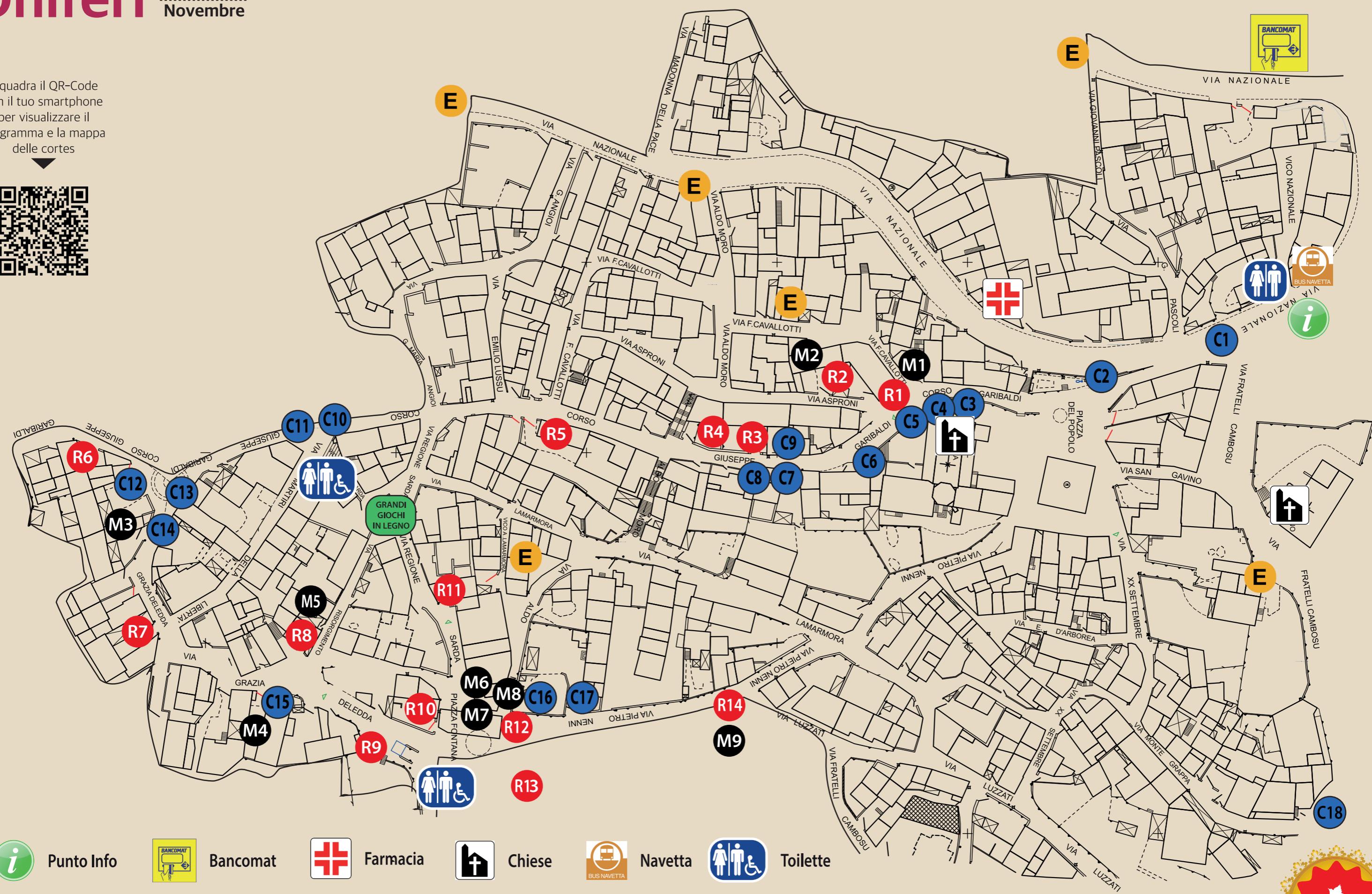


Oniferi

29 · 30
Novembre

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



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

6 Settembre - 14 Dicembre 2025

September 6th - December 14th

CORTES

- C1 : Vendita miele e prodotti dell'alveare
- C2 : Banco di torrone, dolciumi e frutta secca
- C3 : Vendita formaggi e patate
- C4 : Borse, zainetti in pelle e tessuto sardo, runner e oggetti vari della tradizione sarda;
- C5 : Abbigliamento con simboli sardi, gioielli sardi;
- C6 : Banco di torrone noci, nocciole, castagna e preparazione caldarroste;
- C7 : intreccio palme e grano;
- C8 : Esposizione e vendita di prodotti tessili made in Sardinia fatti a mano;
- C9 : Esposizione tegole antiche;
- C10: Esposizione e vendita di gioielli sardi realizzati con tappi di sughero e impreziositi da metalli;
- C11: Ardesie e articoli in legno e sughero decorati con motivi sardi - Realizzazione sul posto con pirografo;
- C12: Manufatti realizzati dai soci in tessuto, legno e metallo;
- C13: Esposizione e vendita di borse, marsupi, zaini e simili in tessuti sardi;
- C14: Creme artigianali di frutta secca prodotte in loco con una macina elettrica a pietra;
- C15: Esposizione materiale apistico, saponi naturalicon oli vegetali, balsami labbra alla cera d'api, unguenti e candele
- C16: Creazione di oggetti in legno per bambini con tecnica del taglio laser;
- C17: Vendita tappeti sardi e bigiotteria;
- C18: Oggettistica, souvenir e abbigliamento con simboli dell'archeologia sarda.

PUNTI RISTORO

- R1 : Pasticceria Brau_Dolci tipici sardi, sevadas, catzas salias e fatti fritti. (Corso Garibaldi n. 6/A)
- R2 : Sa corte de zia Puppa_Panini caldi con carne di bovino. (via Aspronni n. 6)
- R3 : Sa corte de Bovore, Panini con purpuzza e formaggio arrosto (anche senza glutine), maiale in umido e patate fritte , bibite (corso Garibaldi n 14)
- R4 : Sa corte 'e sas Crepes: Crepes, bevande calde e vino (corso Garibaldi n14A)
- R5 : Sa cuppa : Panini con stufato di vitello, spezzatino di vitello, pane, patate fritte, bibite e birra anche per celiaci (corso Garibaldi 29A)
- R6 : Sa corte de Torero : Capra in umido con pane lento, pane lento con formaggio di capra fuso, catzas tipiche di Oniferi, caldarroste - Vendita formaggio di capra, bibite e digestivi. (corso Garibaldi n 51)
- R7 : Fattoria di zio Tobia : panini con fettina di manzo e/o purpuzza, patate fritte e bevande. (via Grazia Deledda n 8)
- R8 : Sas vichinas de Punzone_Pane lento con purpuzza, patate fritte, sevadas e bibite. (via Grazia Deledda n 13)
- R9 : Eurospina_Caldarroste e bevande. (via Grazia Deledda n 3)
- R10 : Da Pietrino_Pane lento con purpuzza e bibite. (piazza Fontana n 5)
- R11 : Sa domo de Babbai Fois_Patate fritte, polpette di bovino (fritte o al sugo), malloreddos al sugo, bibite(via Regione Sarda n 7)
- R12 : Agripiras_Patate chips fritte, polpette di bovino fritte, fritte di zucchine, spianata con purpuzza, spianata con pecorino arrosto, bibite - Vendita formaggio pecorino stagionato e semi stagionato. (piazza su cantaru - sopra lavatoio)
- R13 : La dimora dei cavalli_Taglieri di salumi e formaggi, sevadas, culurgiones dolci, castagne arrosto e bibite. (piazza Fontana lotto 1)
- R14 : Soro Michela_Spianate con formaggio vaccino fuso e vendita panedda. (via Pietro Nenni n 17)



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

SARDEGNA
www.sardegnaturismo.it

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

Banco di Sardegna
Gruppo BPER Banca

Oniferi

29 · 30
Novembre

SABATO 29 NOVEMBRE

- Ore 10:00 - Inaugurazione e apertura delle cortes, esposizioni ed eventi nel centro storico;
- Ore 10:30 - Dimostrazione (M1) della decorazione del dolce tipico su "Bistuccu Ingappau", in Corso Garibaldi n. 6/A presso pasticceria Brau;
- Ore 11:00 - Dimostrazione (M9) della preparazione del formaggio a pasta filata di latte vaccino "Sa Panedda" (provola) in via Pietro Nenni 17;
- Ore 11:30 - Dimostrazione (M3) e lavorazione di creme artigianali con frutta secca prodotte in loco con una macina elettrica a pietra presso la piazzetta in Corso Garibaldi n. 50;
- Ore 12:30 - Dimostrazione (M4) della preparazione de "su sapone anticu" in via Grazia Deledda 16;
- Ore 14:30 - Dimostrazione (M6) ferratura del cavallo in Piazza Su Cantaru; in Corso Garibaldi n. 6/A presso pasticceria Brau;
- Ore 15:00 - Dimostrazione (M2) della lavorazione del pane carasau in Via Aspronni n. 8;
- Ore 15:30 - Vestizione dell'abito tradizionale (M5) in via Grazia Deledda n. 13;
- Ore 16:30 - Dimostrazione (M7) "ammollo" e lavaggio panni con "LESSIVA" nell'antico lavatoio, su "prancionzu" antico con ferro a brace in Piazza Su Cantaru;
- Ore 18:00 - Apertura Onifestival con la rassegna di canto a tenore e musica polifonica con la partecipazione del Tenore "San Gavino" di Oniferi, Tenore "S. Eleno" di Dorgali, Tenore "S'Affuente" di Ottana, Tenore "Consonu Santu Juanne" di Thiesi e il Coro "Boghes de Cheremule" in Piazza Su Cantaru.

Durante le giornate di SABATO E DOMENICA

- Visite guidate ai più importanti siti archeologici del territorio (Nuraghe Ola e Sas Concas), partenza Via Nazionale fronte infopoint;
- Passeggiata a cavallo in Piazza su Cantaru;
- Ape tour per le vie del paese, partenza da Piazza Su Cantaru (angolo Via Don Sturzo);
- Giro panoramico in fuoristrada negli angoli più suggestivi dell'agro di Oniferi, partenza Via Nazionale fronte infopoint;
- L'organettista Paolo Canu e la voce Andrea Zara animeranno la giornata con musica tradizionale per le vie del paese.
- Domenica dalle 10:30 alle 16:30 grandi giochi in legno delle tradizioni di tutto il mondo a disposizione di tutti i bambini in Via Risorgimento.

DOMENICA 30 NOVEMBRE

- Ore 10.00 - Apertura delle cortes;
- Ore 10:30 - Vestizione della vedova (M8) ed esibizione con rito apotropaico a cura del gruppo culturale "Sa Vargia" in Piazza Su Cantaru;
- Ore 11:00 - Esibizione (M8) del Gruppo Folk Sant'Anna in Piazza Su Cantaru;
- Ore 11:30 - Dimostrazione (M1) e preparazione del dolce tipico "Su Pistiddu" in Corso Garibaldi n 6 presso Pasticceria Brau;
- Ore 12:00 - Preparazione (M9) del formaggio a pasta filata di latte vaccino "Sa Panedda" (provola) in via Pietro Nenni 17;
- Ore 12:30 - Lavorazione e dimostrazione (M2) del pane carasau e del pecorino sardo in Via Aspronni n. 8;
- Ore 15:00 - Dimostrazione (M7) "ammollo" e lavaggio panni con "LESSIVA" nell'antico lavatoio a su Cantaru, su "prancionzu" antico con ferro a brace;
- Ore 15:30 - Dimostrazione (M6) bardatura del cavallo in piazza Su Cantaru;
- Ore 16:00 - Dimostrazione (M3) e lavorazione di creme artigianali con frutta secca prodotte in loco con una macina elettrica a pietra presso la piazzetta in Corso Garibaldi n. 50;
- Ore 16:30 - Dimostrazione (M4) della preparazione de "su sapone anticu" in via Grazia Deledda 16;
- Ore 17:00 - Onifestival: rassegna di Canti Logudoresi a chitarra con Emanuele Bazzoni, Franco Dessena e Roberto Murgia, alla chitarra Alessandro Carta e alla fisarmonica Alberto Caddeo in Piazza Su Cantaru;
- Ore 19:00 - Concerto Gruppo Musica Etnica "A Ballare" di Emanuele Bazzoni, Roberto Fadda e Massimo Pitzalis in Piazza Su Cantaru.

www.cuoredellasardagna.it

Seguici su | Follow us on



#autunnoinbarbagia25