

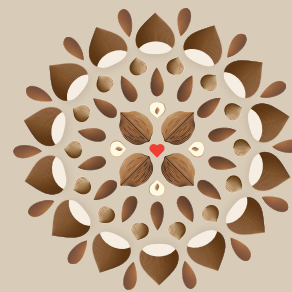
Oliena
Uliana
Credi ai tuoi occhi

www.oliena.it



MAPPA

	Cortes				Parcheggi
	Punti ristoro		Punti informativi		
	Mostre ed Esposizioni		Municipio		
	Cantine		Humbidu Leva '97		
	Murales e Gigantografie Marianne Sin-Pfälzer			Bagni	
	Tappe della "Serenada a sos Isposos"			Banca e Poste	
	Matrimonio: case degli sposi e percorso		Farmacia		
	Chiese				



PROGRAMMA

GIOVEDÌ 10 SETTEMBRE

Ore 9.30 – Sala conferenze Hotel Su Gologone
“Autunno in Barbagia, a trent’anni dalla prima edizione di Cortes Apertas. Riflessioni sul passato e prospettive per il futuro”.
Ore 17.00 – Oliena - Inaugurazione delle Mostre Collegio dei Gesuiti, **“A manu tenta giro, vagando di paese in paese”.** A seguire Pinacoteca Parrocchia Sant’Ignazio di Loyola, **“Profumo di mandorle”** Collezione Dolci Artistici, di Anna Gardu Chiesa Nostra Signora d’Itria, Via Ichnusa **“Via Crucis”** di Anna Gardu

VENERDÌ 11 SETTEMBRE

Ore 16.00 – Inaugurazione delle Cortes e apertura delle Mostre
Ore 18.00 – Piazza Aldo Moro - Oliena dà il **“Benevègnios”** agli amici di Oliana in Catalogna e presentazione del gigante “Lussugliu”, del progetto **“BCG – Su Ballu Cantau e els Gegants: voci e passi in festa” con danza Sardana e balli sardi.**
Ore 22.00 – **“Serenada a sos Isposos”** con partenza da Piazza Santa Croce

SABATO 12 SETTEMBRE

Ore 10.00 – 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 10.30 - **L’antico matrimonio olianese** con partenza dalla casa dello sposo
Ore 11.00 - **Vestizione della sposa; il padrino catalano consegna il bouquet e la poesia,** partenza del corteo nuziale con la partecipazione dei giganti - casa della sposa
Ore 12.00 **Su humbidu** – Brindisi agli sposi con dolci e vino
Ore 17.00 **“Taller de percussion por los chicos”** intrattenimento musicale per i bambini
Ore 18.00 **“Taller de sardanes”** – Lezione di ballo tradizionale catalano
Ore 19.00 – **Parata lungo le vie del centro storico dei “Geganters i grallers d’Oliana” (Catalogna); danza con spettacolo pirotecnico e animazione itinerante** lungo le vie del centro storico con la partecipazione di gruppi folk e dei tenores locali.
Ore 21.00 – **Maria Luisa Congiu in concerto** in piazza Santa Maria. A seguire si balla con la musica di DJ Panis e DJ Torra direttamente dalla Catalogna.

DOMENICA 13 SETTEMBRE

Ore 10.00 - **Riaprono le cortes.**
Ore 11.00 Parata lungo le vie del centro storico dei **“Geganters i grallers d’Oliana”.** Animazione itinerante lungo le vie del centro storico con i gruppi folk e i tenores locali; Ballo di Sardana
Ore 17.30 – Animazione itinerante con i **Battos Moros e i gruppi mini folk di Benetutti, Orotelli, Padru e Silanus**
Ore 18.30 **Spettacolo piazza Berlinguer con i gruppi mini folk di Oliena** e altri paesi della Sardegna, presenta Giuliano Marongiu. La serata proseguirà con la partecipazione delle coppie dei gruppi folk Oliena, Orgosolo, Ottana, Fonni, Meana e Sorgono

CORTES

1. Lavorazione ceste e cestini sardi con olivastro e canne di **Raffaele Serri**; lavorazione tutto il giorno
2. Dimostrazione del ricamo artigianale e artistico di **Carmina Tupponi** e le sue collaboratrici; lavorazione tutto il giorno
3. Laboratorio artigianale di pasta fresca e dolci, di **Andreana Carrus**
4. Rappresentazione artistica delle “Caras” maschere in cemento e di costumi in miniatura della tradizione sarda di **Roberto Serri e Maria Elena Balestrino**
5. Ciclo di lavorazione del miele e dello zafferano di **Soc. Agr. S’Ortu de sos mojos** Attività: cerca l’ape regina e riempi il tuo vasetto di miele. Dimostrazioni venerdì ore 16.00 – sabato ore 10.00 e 16.00 – domenica ore 16.00
6. Oggettistica e rasi per il costume pitturati a mano da **Antonella Fancello**. Dimostrazioni sabato ore 17.00 – domenica ore 10.30
7. Cestini fatti a mano in carta e ad uncinetto da **Basilia Porcu**
8. Degustazione e vendita vino **ZioBi**
9. Dimostrazione del ricamo artistico e tradizionale, le estrose creazioni di **Susanne Piga** e delle sue collaboratrici
10. Dimostrazione e lavorazione manuale a telaio di **Luigina Barracca**
11. La candela della sposa; segnalibro in broccato e passamaneria sarda; su camosciu e altre creazioni di **Maria Lapia**; lavorazione tutto il giorno
12. Preparazione dolci tipici, sevadas e casadinas di **Bastianina Deiana**. Dimostrazioni sabato ore 12.00 – domenica ore 11.00 e 17.30
13. Le erbe officinali e aromatiche del Supramonte, proprietà e prodotti di **Ersavole Jana di Maurizio Giobbe**. Dimostrazioni sabato ore 16.00 – domenica ore 10.00
14. Il vino, il territorio e la sua tradizione a cura della **Cantina Vignaioli**
15. Lo scialle di Oliena, il suo prezioso macramè e gli intrecci della tradizione di **Maria Assunta Loi**
16. I ricami nei capi dell’abito tradizionale di Oliena; creazioni di **Gianfranca Caccettu e Tonina Corbeddu**
17. Ricami e stampe su oggettistica ed articoli d’arredo di ispirazione tradizionale, realizzati da **Giusy Carente**
18. La tradizione dolciaria di **Gianfranca Puligheddu**. Dimostrazione della lavorazione del torrone - Sabato e domenica ore 18.00
19. I salumi tradizionali e la crema di guanciale di **Cristian Podda**
20. La tradizione e il gusto del miele artigianale dell’**Az. Apistica Reina di Tiziana Mattu**
21. Impagliatura sedie e creazione di taglieri in legno di **Venicio Carta**
22. Il cucito creativo e le borse di **Giannina Lippi**
23. La pasta fresca e il filindeu di **Tonina Biscu**. Storia del menu deleddiano
24. Pittura su tela ed esposizione delle opere di **Giovanna Manconi**

25. Le creazioni in macramè di **Tatiana Basolu**
26. Oggettistica e cucito creativo di **Annarita Serri**
27. Souvenir di Oliena ed artigianato sardo, di **Maddalena Biscu**
28. La passione per la fotografia immortala scorci della tradizione e dell’ospitalità. Di **Alessandra Piras**
29. L’olio extravergine di oliva, le diverse varietà olivicole del territorio; cosmesi naturale e creme a base di olio extravergine di oliva, **Coop. Olioliena**
30. Crucicortes” – Laboratorio di cruciverba a tema Cortes Apertas a cura della **Biblioteca Comunale di Oliena** Sabato ore 11.00 e 17.00
31. Ricami e intrecci in macramè, le piante officinali e la colorazione dei tessuti con le erbe di **Antonina Mulas**
32. Il sorbetto della tradizione: Sa Carapigna di **Rosa Porcu**
33. La produzione artigianale del miele e i prodotti a base di cera d’api di **Angelo Mureddu**
34. I liquori e gli spiriti della tradizione prodotti da **Graziano Deledda**
35. I gioielli e gli amuleti nell’arte orafa di **Tonino Fenu**.
36. Antiche tecniche di pigiatura e vinificazione. Dimostrazione sabato pomeriggio dalle ore 17.30 alle 19.00 e domenica mattina dalle ore 11.00 alle 12.30 e a cura dell’**ass. ASCOS**. Utilizzo dei visori 3D per conoscere il territorio di Oliena, operativi tutto il giorno
37. Degustazione e vendita olio d’oliva di **Sebastiano Fadda**. Degustazioni guidate su prenotazione (tel. 3923807342)
38. Lavorazione e vendita di oggetti artigianali in pelle di **Franco Corrias**
39. Esposizione e rappresentazione dei mestieri, ceramica, mosaico, gioielli e ricamo di **Maria Serci**
40. Il caffè con le mandorle di **Tonina Vacca**
41. Pittura su vetro e tessuto e gioielli con vetta di **Maria Giovanna Zola**
42. Storia tradizione e degustazione dei vini di Oliena di **Ass. ASCOS**.
43. Tour auto d’epoca, degustazione vini di **Antonio Sanna**
44. Tour panoramico in QUAD di **Antonio Zola**
45. Il profumo delle Paneddas. **Sa Panedda Pintà di Denise Scano**
46. Degustazione e vendita di Olio EVO di **Durrisola Azienda Agricola di Rachele Pinna**
47. Lavorazione e vendita di oggetti artigianali in legno di **Pietrino Porcu**
48. Gli scialli tradizionali, le vardettas e i cestini in carta di **Lidia Cucca**
49. Horo – “La bottega dei ricordi” di **Anna Gardu**
50. Lavorazioni in macramè e ceramica raku, **Graziella Boi**
51. Degustazione, produzione e vendita formaggi **Azienda F.lli Fele**
52. Produzione olio extravergine d’oliva Jumpadu di **Giuseppe Puligheddu**
53. Esposizione e stampa abbigliamento di **Alessandro Congiu**
54. I formaggi artigianali di **Pietrino Boe**
55. Le confetture e conserve artigianali di **Graziella Fele**

56. Sa Bettola. Esposizione e vendita di oggetti, t-shirt e gadget ad opera di **Luigi Columbu**.
57. **Anonima Cantine**. Vendita vino Bandidu, Ego so’ granaccia e Cannonau IGT.
58. Creazione di gioielli sardi di **Maria Bastianina Maricosu**

CANTINE

Degustazione vini e visite guidate:

Cantina Oliena; Cantina Gostolai; Cantina Iolei.

MOSTRE ED ESPOSIZIONI

- M1. Collegio dei Gesuiti **A manu tenta giro, vagando di paese in paese** – Le gonne degli abiti tradizionali dei paesi di Autunno in Barbagia, a cura di Galaveras
- M2. Pinacoteca Parrocchia Sant’Ignazio di Loyola **Profumo di mandorle** Collezione Dolci Artistici, di Anna Gardu
- M3. Chiesa Nostra Signora d’Itria **Via Crucis**, opere di Anna Gardu
- M4. **La storia e le sonorità del canto a tenore** a cura di Associazione culturale Sos Hustumenes
- M5. **Nividas** Mostra di Roberto Serri; **Siamo Canne al Vento** ciclo pittorico di Vanni Rocca dedicato al capolavoro di Grazia Deledda
- M6. **Oliena 1950/1956**. Fotografie di **Marianne Sin-Pfalzer e Toni Schneiders**

PUNTI RISTORO

- AA. **Bar da Bo**. Panedda con prosciutto crudo e formaggio + acqua + vino 6 €. 🍷 🍴
- AB. **Trattoria “Santa Maria”**. Boccu al ragù o al sugo di pomodoro 13 €. Ravioli al ragù o al sugo di pomodoro 15 €. Pecora in umido 15 €. 🍷 🍴
- AC. **Bar Agenzia “Gologone”**. Boccu con sugo di carne + pecora bollita con patate + panedda + bicchiere di vino o acqua 20 €. Panini caldi con fettina all’olianese 7 €. Panini caldi con verdure grigliate o Piadine e piatti dedicati Gluten Free 7 €. 🍷 🍴
- AD. **Pasta fresca “Le Delizie”**. Sevadas fritte 5 €. Casadinas salate al forno 5 €
- AE. **Pasticceria “Dolci Idee”**. Sevadas 6 €. Casadinas 6 €. 🍷 🍴
- AF. **“La Cascina da Gesuino”**. Pane vrattau + bicchiere di vino 10 €. 🍷 🍴
- AG. **Pasta fresca Mula Rosa Anna**. Sevadas 6 €. Casadinas salate 7 €
- AH. **Dolci Sardi Puligheddu Gianfranca**. Umido + pomodori + pane + formaggio + acqua o vino 12 €. Panino con fettina all’olianese 7 €. Panino con purpuggia 6 €. Panino con umido 7 €. Pane vrattau 8 € (+ uovo 10 €). Casadina 6 €. 🍷 🍴
- AI. **Sa Horte de su Poeta**. Menù completo (antipasto, primo, secondo, contorno, dessert e bevande) 50 €. 🍷 🍴
- AJ. **Bar centrale da Ilaria**. Panino con straccetti di manzo + aggiunte 6 €. Pecorino arrosto su letto di carasau 6,50 €. 🍷 🍴
- AK. **Giarrett’s Club**. Menù completo (Gnocchetti sardi al ragù di carne, Pecora in umido, Vino e acqua) 20 €.

Gnocchetti sardi al ragù di carne + acqua o vino 10 €. Pecora in umido + acqua o vino 10 €. Cono di pane modde e purpuggia 5 €. Patatine fritte 4 €. Birra alla spina piccola 2 €, media 4 €. Bibite 2,50 €. Acqua 0,50 l 1 €. 🍷 🍴

AL. Birra NORA. Birra artigianale 2 €

AM. Pizzeria “Su Cursu”. Boccu al sugo di carne, pecora in umido, pane, acqua e vino 25 €. Panino con fettina o purpuggia 5 € (anche d’asporto). Sevadas 5 €. 🍷 🍴

AN. Bar “Sas Concias”. Pane tipico farcito con salumi e formaggi tipici sardi e altri prodotti locali 6/7 €. 🍷 🍴

AO. Piga Giovannico – “Sas Concias”. Ravioli di formaggio + bicchiere di vino + acqua 15 €. 🍷 🍴

AP. Taste’s Road Food & Drink. Menù completo (Suppas, Casadinas salate, Maiale affumicato al mirto con pane lentu, Vuvusones, Cordedda affumicata) + vino e acqua 37 €.. Casadinas 10 €. Vuvusones 5 €. Maiale affumicato o corda 8 €. Suppas 8 €. 🍷 (su prenotazione) 🍴

AQ. Sa Carapigna. Panini con fettina 6 €. 🍷 🍴

AR. Big Bar. Boccu al sugo (con o senza carne) + bicchiere di vino + acqua 10 €. 🍷 🍴

AS. Kovo Clandestino. Menù: ravioli al sugo, porchetto arrosto, contorno, acqua 20 €. Pizze al taglio. 🍷 🍴

AT. Osteria Santa Croce. Menù completo tipico (su prenotazione) con acqua e vino inclusi 60 €. 🍷 🍴

AU. Beerbeghe. Panino con purpuggia 6 €. Panino con fettina all’olianese 6 €. Patatine fritte 4 €. Polpette fritte 5 €. Birra artigianale Nora 2 €

- AV. La Spiga Dorata**. Ravioli al sugo 9 € (da asporto). Sevadas 5 €. Casadinas salate 5 €
- AW. Da Amelia**. Spianata con purpuggia 7 €. Spianata con cassoleda 5,50 €. Fritelline di zucchine 3 €. Birra 2 €. Vino 1,50 €. 🍷
- AX. Da “Linna Pinta”**. Maialetto allo spiedo, contorno di patatine fritte servito su spianata sarda e acqua 14 €
- AY. L’Ape Pizza**. Trancio Pizza Margherita + bibita 8 €. Panino con fettina + bibita 8 €. Porzione Patatine fritte 4 €
- AZ. Bar “La Colonna”**. Spianate salumi e formaggi 7 €. Tagliere salumi tipici 12 €. Panini 5 €. Casadinas 8 €. Pizze 5 €. Tramezzini o toast 2,50 €. Patatine fritte 3 €. 🍷 🍴
- BA. Bar Ciullu**. Paneddas farcite con carne 5 €. Panini farciti con carne 4 €. 🍷 🍴
- BB. Agriturismo Camisadu**. Vuvusones 2 €. Sevadas 6 €. Casadinas 6 €. Gelato artigianale alla pompia e al mirto 3 €
- BC. Oliena in Vetrina (via M.L. King, 99)**. Tagliere di salumi e formaggi 15 €. Tagliere vegetariano con formaggi e sott’oli 17 €. 🍷 🍴
- BD. Mamarosa (Località Melathu)**. Menù completo (antipasti, primo, secondi, contorno, dessert e bevande incluse) 50 €. 🍷 🍴
- BE. Coop. S’ ENIS (Località Monte Maccione)**. Menù tipici completi a partire da 30 € (pranzo e cena). Piatti singoli a partire da 8 € (pranzo e cena). Pizze a partire da 6 € solo a cena. 🍷 🍴

Durante le giornate: Animazione per le Cortes con Cantadores, Tenores e gruppi folk locali!