



*Il viaggio nel Cuore della Sardegna*  
The journey into the Heart of Sardinia

# Primavera

10<sup>a</sup> EDIZIONE

nel Marghine, Ogliastra e Baronia  
dal 16 aprile al 26 giugno 2016 • From 16 april to 26 june 2016



# ILBONO

14 • 15 maggio 2016



## LEGENDA

- i** Info point
- 🍴** I piatti della tradizione
- +** Chiesa San Giov. Battista
- E** Eventi ed Esposizioni
- M** Museo "Sa Domu e is ducusu"



## i INFO POINT

Via Roma e Via Nazionale

## E EVENTI ED ESPOSIZIONI

**E1** Esposizioni di pani, a cura dell'Antico Forno | Piazza Fontana

**E2** Esposizione prodotti artigianali, costumi antichi, ricami e lavori all'uncinetto. Esposizione di fotografie delle squadre degli anni '70, mostra fotografica della maratona dei nuraghi, a cura dell'Associazione Scerì | Sa Omu e is Ducusu

**E3** Dall'orditura al prodotto finto, a cura della Proloco Ilbono | Sa Omu e is Ducusu

**E4** Battesimo della sella, toatura della pecora, lavorazione della zironia, laboratorio del pane, a cura dell'Associazione Ippica | Piazza A. Lussu

**E5** Esposizione e vendita dei prodotti tipici come pistoccu, culurgiones, sebadas e pardule, a cura di Cospat | Via Crispi

**E6** Vendita di prodotti tipici, a cura di Incungiasu | Via Umberto

**E7** Esposizione dei liquori e dei vini, a cura di Nando Piroddi "Tarè Liquori" | Via Crispi

**E8** Esposizione di olio, tisane, patate arrosto, a cura di Paolo Demuru - Oleificio | Piazza Fontana

**E9** Esposizione materiali informativi e promozionali del Rally d'Ogliastra, a cura del Porto Cervo Racing | Via Principe Amedeo

**E10** Ogliastra informa | Via Principe Amedeo

## 🍴 PUNTI RISTORO

**R1** Panini con purpuzza e verdure grigliate, acqua e vino | Sa Omu e is Ducusu

**R2** Malloredos tradizionali con il sugo di pecora e pecorino, pistocheddu frigiu, acqua e vino | Via Crispi

**R3** Pecora arrosto, salsiccia arrosto, anguli e cibudda, formaggi vari, pane, vino e acqua | Piazza A. Lussu

**R4** Tris di formaggi, casu ascedu, salumi vari, porchetto e pecora, acqua e vino, dolce e digestivo, a cura di Nando Piroddi "Tarè Liquori" | Via Crispi

**R5** Orrubioloso, Moddisosu con patate, Anguli de cibudda, dolci secchi, amaretti e bianchini, a cura di Iole Piroddi | Piazza Fontana

**R6** Culurgiones, bisacine ai funghi misti e ai funghi porcini, seadas e bibite, a cura di Ambra Marongiu - Pasta fresca Ciliscia | Piazza Fontana

**R7** Pistoccu con varie tipologie di olio, Scerì, Nueli e Tedili, a cura di Paolo Demuru - Oleificio | Piazza Fontana

**R8** Pane e conciu, margherite, mustaccioli, bianchini, fatti fritti e dolcetti al limone, a cura di Loredana Ibba | Piazza dei caduti