



A.S.P.E.N.  
 Azienda SpA delle  
 Cantine d'Inchianich S.A.S. di Bari



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
 ASSICURAZIONE DI CREDITO, ASSISTENZA E GARANZIE  
 ASSICURAZIONE DI CREDITO, ASSISTENZA E GARANZIE

SARDEGNA  
 isola senza fine



Banco di Sardegna s.p.a.  
 BPER Gruppo



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

# Primavera

10<sup>a</sup> EDIZIONE

nel Marghine, Ogliastra e Baronia



CROBES E PALINES

## URZULEI

18 • 19 giugno 2016



Urzulei, tra le Blue Zone del mondo, rientra tra i paesi con più centenari della Sardegna. L'elisir di lunga vita è da ricercare nello stile di vita e nelle materie prime di eccellente qualità del territorio. La longevità è testimoniata anche dai tassi millenari del Supramonte e dalla vite selvatica millenaria. In questi luoghi è stato ritrovato uno dei bronzetti più significativi della cultura nuragica, la cosiddetta Madre dell'ucciso, attualmente esposta nel Museo Archeologico Nazionale di Cagliari. Oggi questo territorio, meravigliosamente conservato e considerato tra i più selvag-

*The small town of Urzulei is one of the world's Blue Zones and among the places with the most centenarians in Sardinia. The secret to a long life is the local lifestyle and excellent raw materials of the territory. The yews of the Supramonte mountain range and the wild vine, which can both live more than a thousand years, give testimony of this longevity. Here was found one of the most important bronze statuettes of the nuragic civilization, the so-called "Madre dell'ucciso" (literally "Mother of the one who was killed"), which is currently exposed in the Archaeological National Museum in Cagliari. Nowadays, travellers from all*

gi, viene apprezzato dai viaggiatori di tutto il mondo per i suoi canyon (quello di Gorropu è tra i più grandi d'Europa), le grotte, i rari endemismi e la biodiversità vegetale e animale. Urzulei ha preservato la sua storia, la sua cultura e le sue antiche tradizioni che rivivono durante la manifestazione Crobes e palines: abili mani trasformano l'asfodelo in cesti per contenere grano e farina, per offrire i dolci, per portare il corredo delle spose e dei bimbi. Cesti con lavorazioni semplici per la vita quotidiana o preziosi per le grandi occasioni.

*around the world admire this wonderfully preserved and exceptionally wild territory for its canyons (the Gorropu canyon is one of the largest in Europe), its caves, its rare endemic species and its animal and plant biodiversity. Urzulei has preserved its history, its culture and its ancient traditions, which are revived during the Crobes e palines event: skillful hands transform asphodel stems into baskets to transport wheat and flour, offer sweets, carry brides and children's trousseaus. These baskets can be simple for the everyday life or more elaborate for great occasions.*

## PROGRAMMA

### Sabato 18 giugno

#### Ore 9.30

Presentazione della manifestazione CROBES E PALINES, con le autorità locali e i con i canti tradizionali dei Tenores | Comune

#### Ore 10.00

Apertura delle Domos alla scoperta di tradizioni, cultura, artigianato ed enogastronomia locali | Lungo le vie del paese

Apertura Infopoint registrazione, prenotazioni per le escursioni e iscrizioni ai laboratori tematici

Laboratori tematici | Lungo le vie del paese

#### Ore 12.00

1° Concorso - Su fatòrgiu. Le maestre cestinaie provenienti dai diversi paesi, con le loro abili mani, creano oggetti secondo l'antica tradizione.

#### Ore 16.30

Processione S. Basilio | Lungo le vie del paese

#### Ore 22.00

Balli e canti | Piazza Funtana Ècia

### Domenica 19 giugno

#### Ore 10.00

Apertura delle Domos alla scoperta di tradizioni, cultura, artigianato ed enogastronomia locali | Lungo le vie del paese

Apertura Infopoint registrazione, prenotazioni per le escursioni e iscrizioni ai laboratori tematici

Laboratori tematici | Lungo le vie del paese

#### Ore 11.00

Seminario Crobès e palines. Dove l'intreccio incontra la tessitura. Asfodelo e design, nuovi orizzonti. | Piazza Lorischina

#### Ore 16.00

Concorso - Su fatòrgiu - Premiazione delle opere in concorso. | Piazza Lorischina

#### Ore 16.30

Processione S. Basilio.

#### Ore 22.00

Balli e canti. Chiusura della manifestazione | Piazza Funtana Ècia  
Durante le due giornate sarà possibile visitare e sperimentare alcune attività tradizionali

## Laboratori Artigiani

Lavorazione dei cestini in asfodelo; Lavorazione e esposizione di tappeti e arazzi; Fasi della lavorazione e confezionamento del costume sardo di Urzulei; Lavorazione "de as arrosoas"; processo di produzione delle saponette artigianali alle essenze naturali; lavorazione del legno; i giochi antichi: gli anziani del paese spiegano e costruiscono gli antichi giochi amati dai bambini di ogni tempo.

## I Laboratori Enogastronomici

Filiera del latte - produzione di formaggi, ricotta, fruhe, Il miele- Dimostrazione con arnietta didattica, Culurgiones - processo di produzione; Sa domu 'e forru - fasi della produzione del piggiulu àrridu (pane carasau) e piggiulu modde (spianata con patate); Preparazione dei dolci tipici.

Fatu de 'as domos - casa per casa per assaporare la nostra cucina: culurgiones, casadinas, figargiu a trattau, macarones de' ungra, piggiulu modde, piggiulu arriu, petha orrostu, petta erbè a buddiu chi patata, petha è sirbone a cassola, casu, menestru 'e frue, tippulas de' casu, dolci tipici e tante altre specialità.

## Urzulei in Mostra

Itinerario dei murali Memòria e Identidade (le foto della memoria) | Lungo le vie del paese.

Alla scoperta del territorio, della storia e delle tradizioni attraverso mostre fotografiche e proiezioni

Domos de 'os sòcios: Sòciu sa murra 'Roberto Mulas', GASAU, CEAS, Gruppo Folk, Il Veliero, Ass. Ippica, PAVS, Polisportiva, Azione Cattolica, Oratorio San Filippo Neri.

Visite guidate alla scoperta del Supramonte di Urzulei, da prenotare presso l'infopoint

Escursione al Canyon Gorropu, il più profondo d'Europa (durata: intera giornata)

Tour in fuoristrada nel Supramonte di Urzulei con visita al tasso millenario di Sa Sedda de 'as Bacas, a sa Fischina de 'Urthaddala e alla tomba dei Giganti di S'Arena (Durata: circa 4 ore)

Visita al villaggio nuragico de Or Muralis e tour de 'os Barracos (durata: circa 3 ore)

Visita alla vitis sylvestris millenaria in località Abiladesti, monumento unico nel suo genere grazie alla sua longevità (durata: circa 3 ore)

Tour de 'os Barracos de sa Sedda de 'as Bacas sino a Cucutos, belvedere sul Canyon Gorropu. (durata: circa 4 ore)

Escursioni e guide escursionistiche, contatti:

Società Chintula - Tel. +39.3285748917 ; +39.3288976563  
www.gorropu.info chintula@gorropu.info  
Società Gorropu, tel.3474233650/3338507157 www.gorropu.com

## PROGRAM

### Saturday 18th June

9:30 a.m.

Opening of the CROBES EPALINES event, with the local authorities and traditional songs by Tenores | Under Town hall

10:00 a.m.

Opening of the Domos to discover the local traditions, culture, handicraft, wine and food | Along the town streets

Opening of the information booth: registration, booking of the excursions and signing up for the thematic workshops

Thematic workshops | Along the town streets

12:00 a.m.

1st contest - Su fatòrgiu. Basket weavers from various towns use their skillful hands to create objects according to ancient traditions.

4:30 p.m.

S. Basilio Procession | Along the town streets

10:00 p.m.

Songs and dances | Piazza Funtana èica

Sunday June 19th

10:00 a.m.

Opening of the Domos to discover the local traditions, culture, handicraft, wine and food | Along the town streets

Opening of the information booth: registration, booking of the excursions and signing up for the thematic workshops

Thematic workshops | Along the town streets

11:00 a.m.

Crobes and pallines Seminar. Where binding meets weaving. Asphodel and design, new horizons. | Piazza Lorischina

4:00 p.m.

Contest - Su fatòrgiu - Award ceremony of the competing works. | Piazza Lorischina

4:30 p.m.

S. Basilio Procession.

10:00 p.m.

Songs and dances. Closing of the event | Piazza Funtana èica

During the two days it will be possible to discover and try some traditional activities

### Artisan Laboratories

Manufacturing of asphodel baskets; Manufacturing and exhibition of carpets and tapestry; Manufacturing and packaging phases of the Sardinian costumes from Urzulei; Manufacturing of "de as arrosos"; Production process of handmade soap bars with natural essences; woodworking; ancient games: the elderly of the town explain and build the old games loved by children of every age.

### Wine&Food Laboratories

Milk production chain - production of cheese, ricotta, frihe; Honey - demonstration with didactic hive; Culurgiones - production process; Sa domu 'e forru - stages of production of piggiolu àntdu (carasau bread) and piggiolu modde (spanata bread with potatoes);

### Preparation of typical sweets.

Fatu de 'as domos - from house to house in order to taste our cuisine: culurgiones, casadinas, ficargiu a trattau, macarones de' ungra, piggiolu modde, piggiolu àntdu, petha orrostu, petha erbè a buiddu chi patata, petha è sirbone a cassola, casu, menestru 'e frue, tippiulas de' casu, typical sweets and many other specialities.

### Urzulei Exhibitions

Memòria e Identidade (memory photographs) Murals Itinerary | Along the town streets.

Discovering the territory, its history and traditions through photographic exhibitions and projections

Domos de 'as sòcios: Sòciu sa murra 'Roberto Mulias', GASAU, CEAS, Gruppo Folk, Il Veliero, Ass. Ippica, PAVS, Polisportiva, Azione Cattolica, Oratorio San Filippo Neri.

Guided visits for discovering the Urzulei Supramonte, on booking at the Infopoint

Excursion to the Gorropu Canyon, the deepest in Europe (duration: whole day)

Off-road Tour at the Urzulei Supramonte, with visit to the millennial yew of Sa Sedda de 'as Bacas, to sa Pischina de Urthàddala and to the grave of S'Arena Giants (Duration: about 4 hours)

Visit to the Or Murales nuragic village and tour of 'os Barracos (duration: about 3 hours)

Visit to the millennial vitys sylvestris in Abiladesti, a unique monument for its longevity (duration: about 3 hours)

Tour of 'os Barracos de Sa Sedda de 'as Bacas up to Cucutos, overlooking the Gorropu Canyon. (duration: about 4 hours)

EXCURSIONS AND HIKING GUIDES, contact:

Chintula Association - Tel. +39.3285748917 ; +39.3288976563

www.gorropu.info chintula@gorropu.info

Gorropu Association, tel.347.4233650/333.8507157 www.gorropu.com

## SCATTA LA PRIMAVERA!

Partecipa al concorso fotografico su

[www.cuoredellasardegna.it](http://www.cuoredellasardegna.it)

Condividi con noi i tuoi momenti più belli a Urzulei con #hashtag

#PRIMAVERA2016URZULEI



Foto vincitrice Photocostest 2015  
Autore: Federico Ermilio Todde

Per maggiori informazioni su "dove mangiare e dove dormire" si rinvia alla cartina disponibile all'Infopoint o al sito [www.cuoredellasardegna.it](http://www.cuoredellasardegna.it)

La manifestazione è organizzata in collaborazione della Pro Loco di Urzulei e la compagnia di caccia 'Os Mammuccones'.

Comune di Urzulei - Tel. 0782 648023 [comuneurzulei.gov.it](mailto:comuneurzulei.gov.it) [www.visiturzulei.com](http://www.visiturzulei.com)  
INFOPOINT - Tel: +39 345 4605551 [proloco.orthulle@gmail.com](mailto:proloco.orthulle@gmail.com)



**GIRASOLE**

16.17 aprile



**LOCERI**

24-25 aprile

**LODÈ**

30 aprile - 1 maggio



**BOSA**

7.8 maggio

**ILBONO**

14.15 maggio



**TRIEI**

14.15 maggio

**POSADA**

21.22 maggio



**SINDIA**

21.22 maggio

**LOTZORAI**

28.29 maggio



**MACOMER**

28.29 maggio

**SINISCOLA**

28.29 maggio



**BAUNEI**

4.5 giugno

**LEI**

4.5 giugno



**OSINI**

4.5 giugno

**ARBATAX**

11.12 giugno



**BARI SARDO**

18.19 giugno

**BORTIGALI**

18.19 giugno



**URZULEI**

18.19 giugno

**BIRORI**

25.26 giugno



**LANUSEI**

25.26 giugno

# Primavera

nel Marghine, Ogliastra e Baronia

**Dal 16 aprile al 26 giugno 2016**  
**20 Paesi da scoprire in Primavera**

*From 16 april to 26 june 2016*  
*Spring 2016 - Discover 20 Fascinating Villages*



**SCATTA LA PRIMAVERA!**  
Partecipa al concorso fotografico su  
[www.cuoredellasardegna.it](http://www.cuoredellasardegna.it)