

PRIMAVERA 2024

nel Cuore della Sardegna

I profumi di un'isola in festa | *Scents of a joyful island*



Sa Coua Baunesa – Sa die 'e sa festa
Le vie dei sapori e delle arti baunesi, il gusto della tradizione

Baunei

8 e 9 giugno



Baunei

Il territorio di Baunei si sviluppa lungo la fascia centro-orientale della Sardegna, nella provincia di Nuoro e, dai suoi 480 metri di altitudine, guarda all'Ogliastra lasciando spaziare lo sguardo su quello che si può definire "l'anfiteatro di montagne" su cui dominano le cime più alte del Gennargentu.

Il territorio è solcato da valli anguste e profonde, dette localmente codule, che sfociano a mare interrompendo le precipite pareti calcaree, in un paesaggio connotato da rupi, falesie e profonde gole. Si tratta di quaranta chilometri di bastioni e falesie calcaree, interrotti ogni tanto da piccole calette che rendono unico, fortemente caratteristico e di assoluto fascino il litorale aspro e selvaggio della Sardegna.

Baunei è un luogo unico, in cui si intersecano terra, mare, cultura, tradizioni, gastronomia e accoglienza. Oltre agli affascinanti itinerari naturalistici tra le montagne del Supramonte e i mari cristallini, nella visita a Baunei si possono conoscere le particolari usanze baunesi come quelle del matrimonio Sa Coua Baunesa e rimanere incantati dai sapori senza tempo della cucina ogliastrina, dalla pasta ai dolci lavorati a mano seguendo ancora oggi antiche tradizioni.

The Baunei territory is situated in central-eastern Sardinia, in the province of Nuoro. From its 480 metres of height, it overlooks Ogliastra while gazing over what can be described as the "amphitheatre of mountains", where there are the highest peaks of Gennargentu massif.

The territory is crossed by deep and narrow valleys, locally known as codule, that stretch up to the sea, interrupting the calcareous cliffs, in a landscape of rocks and deep gorges. The 40 km of bastions and calcareous cliffs are every so often interrupted by small coves that make the rugged and wild coastline of Sardinia unique and very peculiar, but nonetheless absolutely charming.

Baunei is a unique place, where land, sea, culture, customs, food and warmth meet together. In addition to nature trails among the mountains of Supramonte and crystal clear seas, while visiting Baunei tourists can also get to know the customs of this place, like the Sa Coua Baunesa wedding, and remain fascinated by the timeless flavours of the local cuisine, handmade pasta and sweets, which still follow the ancient traditions.



Foto: Comune di Baunei

Sabato 8 giugno

ore 9.30: Centro di Documentazione e punto info: Presentazione della manifestazione e de “su faurigiù (preparativi) de sa coua”.

ore 10.00: Apertura delle “case antiche”, passeggiata per le vie dei sapori e delle arti baunesi, per rivivere l’atmosfera del passato nei rioni di “Plassa ‘e clesia” e “Sant’Antoni”.

ore 10.30: Rievocazione de “sa lissia” il lavaggio dei panni delle donne baunesi presso il lavatoio comunale di Osuonu.

ore 13.00: Le vie dei sapori: degustazioni dei piatti e dei vini della tradizione locale per le vie del centro storico.

ore 17.00: ... continua la scoperta delle tradizioni e dell’arte nelle case baunesi.

ore 17.30 - 18.00:

• **“Sa Coua Baunesa”. Fasi del vecchio matrimonio baunese:**

E3 - “su mudongiu”. Un piccolo corteo composto da sole donne, “de sa banda ‘e sa femina”, si recano, con l’antico corredo nuziale, nella casa degli sposi per l’allestimento della camera da letto.

E2 - “as corbes”. Consegna de “sa corbe chin su pè” ai padrini e consegna de “as corbes” con i regali dei padrini agli sposi, poi esposte nella casa degli sposi.

E3 - “su plettongiu”. Antica usanza baunese, che consiste in una trattativa in chiave ironica tra i genitori degli sposi per acconsentire al matrimonio.

• **“Culurgiones”.** Preparazione e lavorazione della pasta fresca - **Postazione n. 30**



Foto: Comune di Baunei

- Lavorazione e preparazione del formaggio del pastore. **Postazione n. 9**

ore 19.00

- Menù della tradizione locale per le vie del centro storico.
- Canti in coro: Esibizione itinerante nelle vie delle arti e dei sapori: Tenore Su Romanzesu di Bitti, duo Emanuele Bazzoni con Roberto Fadda, Barbariciridicoli di Ottana.

ore 20.00: Menù della tradizione locale per le vie del centro storico.

Domenica 9 giugno

ore 10.00: Apertura del Centro di Documentazione e punto info.

ore 10.30

- **Sa Coua Baunesa:**

“sa die ‘e sa festa”. Corteo nuziale lungo il centro storico con arrivo in chiesa, accompagnati dal Gruppo Folk di Lanusei, Gruppo Folk Sant’Anna di Tortolì, dal Coro “Circannueu” di Baunei.

E4 - “s’invitu”. Tutti a casa degli sposi per gli auguri: un brindisi e degustazione dei dolci tradizionali del matrimonio.

E5 - “sa merenda ‘e sa coua”. Il pranzo nuziale con la degustazione dei piatti tradizionali del matrimonio... e mentre gli sposi ed i padrini pranzano a casa dei parenti dello sposo (“sa banda ‘e s’omine”), gli ospiti (“us istrangius”) possono degustare gli stessi piatti lungo la via dei sapori.

- Passeggiata per le vie dei sapori e delle arti baunesi: degustazione di dolci tipici.

ore 17.00: Scene di “vita quotidiana... de una ie”, di una Baunei ormai lontana nel tempo, gli anziani raccontano...



Foto: Comune di Baunei

ore 17:30: “Culurgiones”. Preparazione e lavorazione della pasta fresca

Postazione n. 30

ore 19.00:

- **Sa Coua Baunesa :** “s’ora de ur ballus”. Serata di musica, balli di gruppo, “muttetos e trallalero”.
- Canti in coro: esibizione itinerante del Tenores di Lanusei, Trio Ammentos, Duo etnico Andrea Zara e Paride Peddio.

ore 19.30: Le vie dei sapori: i piatti della tradizione locale per le vie del centro storico.

ore 20.00: ...continua la scoperta delle tradizioni e dell’arte nelle case baunesi con canti e balli di gruppo.

In entrambi i giorni

Musica e Folklore:

Nelle case allestite dal Coro femminile “Su Circannueu”, potrete assistere ad esibizioni della cultura musicale, dei canti e dei balli popolari di Baunei.

Le Vie dei Sapori:

culurgiones, orrubiolos, culurgiones de errescottu friggius, bombar de coua, pessa ‘e craba, pessa de coppieddu, formaggi, ricotta, pistoccu friggju, sippulas de curcuriga, su cunfettu, sebadas, amaretos, mustacciolos, turrone, birra artigianale, vi accompagneranno alla scoperta del gusto della tradizione locale.

Sa Coua Baunesa:

Il matrimonio baunese: tradizione e usanze locali del rito nuziale.

Dove mangiare e dove dormire:

È possibile avere tutte le informazioni sulla manifestazione e su dove dormire e mangiare attraverso gli INFO POINT Comunali (numero telefonico 3495462583 3804616989) e il sito internet <http://www.turismobaunei.eu>





Foto: Comune di Baunei

Saturday 8 june

9.30am: Documentation Center and info point:
Presentation of the event and "su faurigiu (preparations) of sa coua".

10.00am: Opening of the "ancient houses", walk through the streets of flavors and arts of Baunei, to relive the atmosphere of the past in the districts of "Plassa 'e clesia" and "Sant'Antoni".

10.30am: Re-enactment of "sa lissia" the washing of clothes by Baunesi women at the municipal washhouse of Osuonu.

1.00pm: The streets of flavours: tastings of traditional local dishes and wines along the streets of the old village.

5.00pm: ... the discovery of traditions and art in the houses of Baunei continues.

5.30pm - 6.00pm:

• **"Sa Coua Baunesa". Phases of the old marriage ceremony of Baunei:**
E3 - "su mudongiu".

A small procession made up of only women, "de sa banda 'e sa femina", goes, with the ancient wedding trousseau, to the bride and groom's house to set up the bedroom.

E2 - "as corbes". Delivery of "sa corbe chin su pè" to the godparents and delivery of "as corbes" with the godparents' gifts to the newlyweds, then displayed in the bride and groom's house.

E3 - "su plettongiu". Ancient custom of Baunei, consisting of an ironic negotiation between the parents of the bride and groom to consent to the marriage.

• "Culurgiones". Preparation and processing of fresh pasta - [Postazione n. 30](#)



• Processing and preparation of shepherd's cheese. [Postazione n. 9](#)

7.00pm:

- Traditional local menu in the streets of the old village.
- Singing in choir: Traveling performance along the streets of arts and flavours: Tenor Su Romanzesu by Bitti, duo Emanuele Bazzoni with Roberto Fadda, Barbariciridicoli from Ottana.

8.00pm: Traditional local menu in the streets of the old village.

Sunday 9 June

10.00am: Opening of the Documentation Center and info point.

10.30am:

- **Sa Coua Baunesa:**
"sa die 'e sa festa".

Wedding procession along the historic center arriving at the church, accompanied by the Lanusei Folk Group, the Sant'Anna Folk Group from Tortolì, and the "Circannueu" Choir from Baunei.

E4 - "s'invitu". Everyone at the bride and groom's house for greetings: a toast and tasting of the traditional wedding sweets.

E5 - "sa merenda 'e sa coua". The wedding lunch with the tasting of traditional wedding dishes... and while the spouses and godparents have lunch at the home of the groom's relatives ("sa banda 'e s'omine"), the guests ("us istrangius") can taste the same dishes along the path of flavours.

- Walk through the streets of flavors and arts of Baunei: tasting of typical sweets.

5.00pm: Scenes of "daily life... de una ie", of a Baunei now distant in time, the elderly tell...



Foto: Comune di Baunei

5:30pm: “Culurgiones”. Preparation and processing of fresh pasta.

Postazione n. 30

7.00pm:

- **Sa Coua Baunesa :** “s’ora de ur ballus”. Evening of music, group dancing, “muttetos” and “trallalero”.
- Singing in choir: traveling performance of the Tenores di Lanusei, Trio Ammentos, ethnic duo Andrea Zara and Paride Peddio.

7.30pm: The streets of flavours: traditional local dishes along the streets of the old village.

8.00pm: the discovery of traditions and art in the houses of Baunei continues with singing and dancing.

On both days

Music and Folklore:

In the houses set up by the “Su Circanueu” women’s choir, you can attend performances of the musical culture,

songs and popular dances of Baunei.

Le Vie dei Sapori:

culurgiones, orrubiolos, culurgiones de errescottu friggìus, bombar de coua, pessa ‘e craba, pessa de couplesddu, cheeses, ricotta, pistoccu friggìu, sippulas de curcuriga, su cunfettu, sebadas, amarettos, mustacciolos, turrone, craft beer, will accompany the visitors to the discovery of the taste of local tradition.

Sa Coua Baunesa:

the wedding of Baunei: tradition and local customs of the wedding rite.

Where to eat and sleep:

All the information on the event and on where to sleep and eat will be available at the Municipal INFO POINTS (telephone numbers +39 349 5462583, +39 380 4616989) and the website <http://www.turismobaunei.eu>





PRIMAVERA

nel Cuore della Sardegna

P 2024

MAGGIO

4/5 Girasole | Siniscola
18/19 Silanus | Triei
25/26 Bosa | Lotzorai

GIUGNO

1/2 Osini
8/9 Baunei
15/16 Barisardo | Irgoli | Lei
22/23 Sindhia | Villagrande Strisaili
29/30 Lanusei



cuoredellasardegna.it @primavera.cuoredellasardegna

