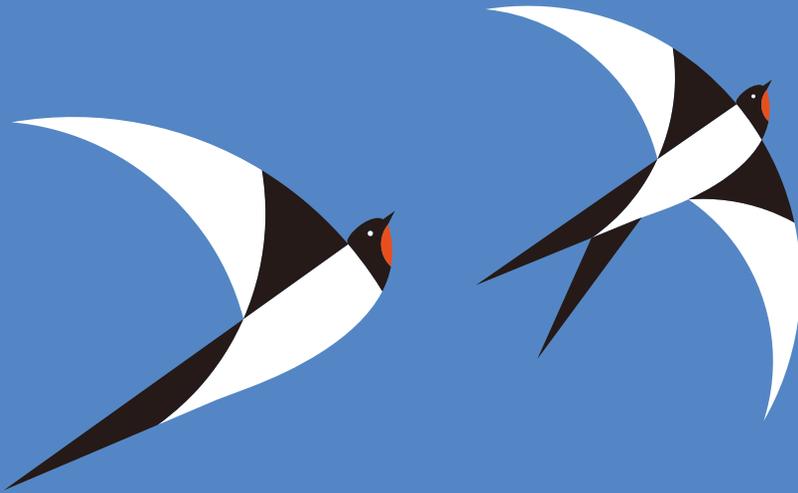


PRIMAVERA 2024

nel Cuore della Sardegna

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



Ballos in carrela

Lei

15 e 16 giugno



Lei

Lei sorge su un'alta collina nella parte centro occidentale della Sardegna, nella regione storica del Marghine. Le sue origini sono certamente molto antiche, come testimoniano i numerosi siti di epoca prenuragica, nuragica, punica, romana e medievale. Circondato dalla catena del Marghine, è immerso in una natura rigogliosa ricca di sorgenti e corsi d'acqua, ricoperta da boschi di lecci, castagni, tassi, roverelle e querce secolari, dimora da tempi immemorabili di maestosi volatili come poiane, corvi imperiali e astori. Con una visita alla bellissima baita montana in località Zuncos e al vicino parco potremo trascorrere momenti unici, totalmente immersi nella natura. Vi sono poi sentieri e percorsi ad hoc per chi ama le lunghe passeggiate all'aria aperta. Lei è rinomato anche per il suo artigianato, in particolare quello tessile, con i tipici tappeti dai colori caldi. Infine, oltre ai classici piatti della cucina sarda, ricordiamo la ricca produzione dolciaria con gli squisiti pirichittos, amarettos, pabassinassas, sebadassas, sospiros e casadinassas, e di pani fragranti quali il carassau e su zicchis.

Lei is a town that lies on a high hill in the central-western part of Sardinia, in the historical region of Marghine. Several sites belonging to pre-nuragic, nuragic, Punic, Roman and medieval eras testify its very ancient origins. Surrounded by Marghine mountain chain, the town is plunged into a luxuriant nature rich in springs and streams, forests of holm oak, chestnut, yew, downy oak and oak trees, besides being home to majestic birds like buzzards, ravens and goshawks since time immemorial. You can spend unforgettable moments into the nature while visiting the enchanting mountain hut in the village of Zuncos and its nearby park. There are also paths and trails for those who love to walk in the open air. Lei is very famous for its handicrafts, especially textiles which include typical warm-colour carpets. Apart from traditional Sardinian dishes, Lei has a rich confectionery production: delicious pirichittos, amarettos, pabassinassas, sebadassas, sospiros and casadinassas, as well as fragrant bread types such as carassau and su zicchis.



Foto Archivio Comune di Lele

Sabato 15 giugno

Ore 9:30

Apertura delle cortes.

Dalle ore 10:00

Preparazione del pane votivo di San Marco, a cura del Comitato di San Marco.

Dalle ore 10:30

Preparazione de “sos maccarrones de arzola” presso Casa Falchi.

Dalle ore 16:00 alle ore 19:00

Preparazione della pasta tipica leiese (“maccarrones de arzola”, “muzzittos” e “alisanzas”) presso casa Pintore, a cura della Corale Leyese.

Dalle ore 17:00

Dimostrazione lavorazione palme presso casa Fadda, a cura di Pintore Gavino.

Dalle ore 18:30 alle ore 20:30

Musica itinerante con il gruppo Ermosuras lungo il percorso delle cortes.

Ore 21:00

Chiusura delle cortes.

Ore 22:00

Serata di balli sardi con il gruppo Ermosuras, presso la terrazza panoramica.



Foto Archivio Comune di Lei

Domenica 16 giugno

Ore 9:30

Apertura delle cortes.

Dalle ore 10:00

Preparazione del pane votivo di San Marco, a cura del Comitato di San Marco.

Dalle ore 10:30

Preparazione de “sos maccarrones de arzola” presso Casa Falchi.

Dalle ore 16:00 alle ore 19:00

Preparazione della pasta tipica leiese (“maccarrones de arzola”, “muzzittos” e “alisanzas”) presso casa Pintore, a cura della Corale Leyese.

Dalle ore 17:00: Dimostrazione lavorazione palme presso casa Fadda, a cura di Pintore Gavino.

Dalle ore 18:00: Esibizione de Sos Merdules bezzos de Otzana

Dalle ore 18:30 alle ore 20:30

Musica itinerante lungo il percorso delle cortes con la voce di Alessandro Magrini, accompagnato dall'organetto di Antonio Mastio.

Ore 21:00: Chiusura delle Cortes.

Ore 22:00: Serata di balli sardi presso la terrazza panoramica con il gruppo etnico “Inghirios” .

Ore 23:00: Fuochi d'artificio in località Su Padru.





Foto Archivio Comune di Lei

Saturday 15 June

9.30am

Opening of the *cortes*.

Starting from 10.00am

Preparation of the votive bread of San Marco, by the San Marco Committee.

Starting from 10.30am

Preparation of “*sos maccarrones de arzola*” at Casa Falchi.

From 4.00pm to 7.00pm

Preparation of typical pasta of Lei (“*maccarrones de arzola*”, “*muzzittos*” and “*alisanzas*”) at Casa Pintore, by the Leyese Choir.

Starting from 5.00pm

Palm tree processing demonstration at the Fadda house, curated by Pintore Gavino.

From 6.30pm to 8.30pm

Traveling music with the Ermosuras group along the *cortes* route.

9.00pm

Closing of the *cortes*.

10.00pm

Sardinian dances with the Ermosuras group, on the panoramic terrace.



Foto Archivio Comune di Lei

Sunday 16 june

9.30am

Opening of the *cortes*.

Starting from 10.00am

Preparation of the votive bread of San Marco, by the San Marco Committee.

Starting from 10.30am

Preparation of “sos maccarrones de arzola” at Casa Falchi.

From 4.00pm to 7.00pm

Preparation of typical pasta of Lei (“maccarrones de arzola”, “muzzittos” and “alisanzas”) at Casa Pintore, by the Leyese Choir.

Starting from 5.00pm

Palm tree processing demonstration at the Fadda house, curated by Pintore Gavino.

Starting from 6.00pm: Performance of Sos Merdules bezzos de Otzana

From 6.30pm to 8.30pm

Music along the route of the *cortes* with the voice of Alessandro Magrini and the accordion of Antonio Mastio.

9.00pm: Closing of the *cortes*.

10.00pm

Sardinian dances with the *Inghirios* group, on the panoramic terrace.

11.00pm: Fireworks in Su Padru area.

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

