

**SABATO 25 E DOMENICA 26**

**ore 10.00 AVVIO CIRCUITO E APERTURA CORTES**

**ore 10.00** Accensioni fuochi presso piazza Marconi e piazza Sant’ Antonio

**dalle ore 10.00 sino alle 17.00** *Apertura planetario*. Lezioni di astronomia e contemplazione del cielo stellato presso il planetario comunale. A cura della Cooperativa di Comunità “Ollolai” - **Corte n° 93 Via Ospitone, 3. Biglietteria e informazioni sulle lezioni presso INFO POINT di Piazza Marconi.**

**dalle ore 10.00 alle ore 18.00** *Mostra etnografica “Sa domo antica”*: esposizione di maschere e abiti tradizionali. Visita guidata alla casa e descrizione delle varianti degli abiti tradizionali, gioielli e amuleti. Installazione “S'accabadora” e proiezione video. A cura di Soro Riccardo, Bussu Caterina, Cottu Sandra, Toro Serena. - **Corte n° 70 – Via S. Satta, 79.**

**dalle ore 10.00 alle ore 18.00** *Mostra “Paramenti sacri”*. Esposizione vesti e oggetti liturgici di interesse storico e religioso appartenenti alla parrocchia di Ollolai. A cura dell’ACR di Ollolai - **Corte n° 88 presso ex asilo parrocchiale - viale Repubblica, 3.**

**dalle ore 10.00 alle ore 18.00** *Mostra “L’incanto del cielo stellato – storia, miti e credenze popolari della Sardegna”*. Mostra sull’astronomia e sulle credenze popolari legate agli astri. A cura del prof. Tonino Bussu - **Corte n° 35 presso la sala consiliare “Sig.na Leanda”- Piazza Marconi.**

**dalle ore 10.00 alle ore 18.00** *Mostra estemporanea di pittura “Janas de oje”*. Ollolai dipinto e raccontato da giovani artiste sarde (Alessandra Fiori, Anastasia Columbu, Dalila Masala, Erika Pala, Mara Masala). A cura di Tiziana, Associazione per l’infanzia e la comunità - **Corte n° 63 presso chiesa di Sant’Antonio - Piazza Sant’Antonio.**

**dalle ore 10.00 alle ore 16.00** *Giro turistico in groppa all'asinello*, servizio attivo nelle giornate di sabato e domenica. A cura di Valentino Bussu - **Corte n° 29 - Piazza Marconi.**

**dalle 10.30 alle 16.00** *Giro turistico in groppa al cavallo*, servizio attivo nelle giornate di sabato e domenica. A cura di Albino Bussu - **Corte n° 22 - Piazza Marconi**

**dalle 10.30 alle 20.30** *Percorso degustativo vini*. A cura dell’associazione “InFermento”: **Corte n° 34 - piazza Marconi**: acquisto calici e avvio percorso - **Corte n° 32 - piazza Marconi,19**: degustazione primo vino - **Corte n°53 – La Cantina - via Barbaglia, 24**: degustazione 4 vini

**ore 11.00** *Dimostrazione: “S’iscraria”, l’arte dell’intreccio*. Lavorazione dell’asfodelo e creazione dei tradizionali cestini artigianali. A cura di Carmen Bussu - **Corte n° 73 - piazza Regina fontium, 30.**

**ore 11.30** *Dimostrazione: “Su mele”*. Lavorazione del miele e smielatura. A cura di Andrea Soro - **Corte n°1 - via Riu Mannu, 18**

**ore 12.00** *Dimostrazione: “Su caffè”*. Lavorazione e produzione del caffè. A cura della Torrefazione Bussu - **Corte n° 2 - via Riu Mannu, 18.**

**ore 14.00** *Dimostrazione: “S’Istrumpa”*. Sos gherradores mostreranno il combattimento accompagnati dalla descrizione e spiegazione delle tattiche utilizzate dagli antichi lottatori sardi. A cura della Federazione “S’Istrumpa” - **Corte n° 89 presso cortile ex asilo parrocchiale - via Repubblica, 3**

**ore 14.30** *Dimostrazione: “S’isposa”*. Vestizione del costume tradizionale da sposa, descrizione dei gioielli, degli amuleti e del loro significato. A cura di Riccardo Soro, Sandra Cottu, Caterina Bussu e Serena Toro - **Corte n° 70 - via S. Satta, 79**

**ore 15.00***Dimostrazione: “Su casu”, come nasce il Fiore Sardo*. Lavorazione del formaggio seguendo le antiche tecniche. A cura di Ladu Matteo - **Corte n° 16 - via Taloro, 1.**

**SABATO 25**

**ore 10.00** *Convegno “Cooperare e fare ricerca in Barbaglia”*. L’esperienza del Distretto Rurale Barbaglia, Consorzio IGP Agnello di Sardegna ed Agenzia Agris - **Corte n° 97 presso sala Agriturismo Sa Serra (loc. Sa Serra)**

**ore 15.30** *Dimostrazione: S’iscraria, l’arte dell’intreccio*. Lavorazione dell’asfodelo e creazione dei tradizionali cestini artigianali. A cura di Sandra Cottu - **Corte n° 71 - via S. Satta n.77.**

**DOMENICA 26 NOVEMBRE**

**dalle 10.30 alle 13.00** *Spettacolo teatrale itinerante* attraverso le vie del centro storico - Compagnia teatrale “BARBARICIRIDICOLI”

**ore 12.30** *Dimostrazione: “S’iscraria”, l’arte dell’intreccio*. Lavorazione dell’asfodelo e creazione dei tradizionali cestini artigianali. A cura di Sandra Cottu - **Corte n° 71 - via S. Satta n.77.**

**ore 14.00** *Spettacolo musicale* dal vivo presso Piazza Marconi

**ore 14.00** *Dimostrazione: S’iscraria, l’arte dell’intreccio*. Lavorazione dell’asfodelo e creazione dei tradizionali cestini artigianali. A cura di Cottu Sandra - **Corte n° 71 - Via S. Satta, 77**

**ore 15.30** *Dimostrazione: S’iscraria, l’arte dell’intreccio*. Lavorazione dell’asfodelo e creazione dei tradizionali cestini artigianali. A cura di Carmen Bussu - **Corte n° 73 - piazza Regina Fontium, 30.**

DORMIRE
<b>*AGRITURISMO “PALAI” DI BUSSU MICHELE ANTONIO</b> <p>LOC. “MOTZO” - OLLOLAI - CELL. 350 1975763 - 392 3500529 - 338 1582784</p> <p><b>*B&amp;B “MaVi”</b> <p>VIA E. D’ARBOREA N.26 - CELL. 328/0569729</p> <p><b>*B&amp;B “S’ISTRADONE”</b> <p>VIA MAZZINI N.54 - CELL. 334/9654343 – 371/3067098</p> <p><b>* ALBERGO RISTORANTE “GUSANA”</b> <p>DEI FRATELLI LADU - LOC. GUSANA - GAVOI - TEL. 0784/53000</p> <p><b>*B&amp;B “SANT’ANTONIO”</b> <p>VIA LAMARMORA N.12 - CELL. 329/7939597</p> <p><b>*B&amp;B “SU VRAILE”</b> <p>VIA S. BARTOLOMEO N.9 - CELL. 347/5074908 – 349/0551683</p></p></p></p></p></p>

DA VEDERE
<b>CHIESA PARROCCHIALE SAN MICHELE ARCANGELO</b> – (Piazza Marconi) <p>*CROCIFISSO LIGNEO DI FRANCO BUSSU</p> <p>*CORO LIGNEO 1794</p> <p>*PALA D’ALTARE DI CARMELO FLORIS</p> <p>MESSA DOMENICALE ALLE ORE 10:30</p> <p><b>CHIESETTA DI “SANT’ANTONIO”</b> - (Piazza Sant’Antonio) <p>*STATUA SANT’ANTONIO ABATE</p> <p>*STATUA SANT’ANTONIO DI PADOVA</p> <p>*STATUA SANTA SUSANNA</p> <p><b>LOCALITA’ SAN BASILIO – OLLOLAI</b> <p>*CROCIFISSO MARMOREO DI OLLOLAI POSATO IL 26/08/2012</p> <p>*CHIESETTA CAMPESTRE SAN BASILIO</p> <p>*SCAVI ARCHEOLOGICI</p> <p>*PARCO SAN BASILIO</p> <p>*SA PUNTA MANNA</p></p></p>

CORTES E PUNTI RISTORO
------------------------

- Associazione “La quercia”** - via Riu Mannu, 18 Miele e prodotti dell’alveare, tisane. Dimostrazione smielatura.
- Bussu Pierbruno** - via Riu Mannu, 16 Vendita caffè e capsule, degustazione. Dimostrazione preparazione caffè.
- Bussu Giovanna** - via Riu Mannu, 14 Lavori di cucito, camice e borse artigianali.
- Associazione “Barbagia rally”** - via Riu Mannu, 10 Savadas, frittelle con asparagi, acqua, vino, birra, bibite.
- Schirru Miriam** - via Riu Mannu Oggettistica in stile sardo.
- Minnei Giuseppe** - via Riu Mannu Legumi confezionati.
- Succu Sebastiano** - via Riu Mannu Manufatti in legno: taglieri, mestoli, maschere.
- Virdis Tamara** - via Riu Mannu Calamite con maschere, campane con presepino, cesti sardi.
- Scintu Manuela** - via Riu Mannu Cestini in carta riciclata e amuleti sardi
- Costa Sonia** - via Riu Mannu Bigiotteria varia, tegole, cuscini e tazze decorate con simboli sardi.
- Venturini Luca** - via Riu Mannu Sangria, bibite bio, vin brulé.
- Carrus Simona** - via Riu Mannu Bigiotteria in stile sardo.
- Lai Midia** - via Riu Mannu Bamboline stilizzate in broccato sardo, cuscini, borse, oggettistica.
- Meloni Giuseppe** - via Riu Mannu Torrone, dolciumi, frutta secca, giocattoli.
- Associazione “Uomo cavallo”** - via Taloro, 2 Vendita di pane carasau, pane fritto, formaggio pecorino e prodotti caseari. ♀
- Associazione “Uomo cavallo”** - via Taloro, 1 Pane modde con formaggio pecorino fuso. Dimostrazione della lavorazione del formaggio Fiore Sardo. ♀
- Associazione “Barbagia rally”** - piazza Marconi “Impanadas”, spianate ripiene di carne, specialità della tradizione culinaria colombiana. Carne, panini, acqua, vino, birra.
- Associazione “Barbagia eventi”** - piazza Marconi Panini con carne, acqua, bibite, birra.
- Podda Giovanni Michele** - piazza Marconi Dessert gelato, dessert tipico sardo.
- Maxia Antonio** - piazza Marconi Torrone, dolciumi, frutta secca, caldarroste.
- Usai Giuliana** - piazza Marconi Bigiotteria creativa in sughero, alluminio, creazioni con dediche personalizzate.
- Associazione “Divergenze”** - piazza Marconi Savadas e ravioli fritti, acqua, vendita casizzolu. Passeggiata in groppa al cavallo.
- Aramu Luigi** - piazza Marconi Bigiotteria in stile sardo.
- Davide Simoncini** - piazza Marconi Oggettistica in stile sardo.
- Loddo Giulia** - piazza Marconi Bambole in tessuto fatte a mano, abbigliamento personalizzato con grafiche ispirate agli abiti tradizionali.

- Pinna Costanza** - piazza Marconi Opi stampe, zainetti e borse realizzati e dipinti a mano.
- Corona Elisabetta** - piazza Marconi Miniature in porcellana fredda e maschere tradizionali.
- Bussu Lara** - piazza Marconi Alimentari e prodotti tipici.
- Bussu Valentino** - piazza Marconi Passeggiata a dorso dell’asinello.
- Associazione “L’agrifoglio”** - piazza Marconi Coni di pane modde con purpuzza, acqua, vino.
- Floris Francesco** - piazza Marconi Carapigna, mojtteddu, caldarroste, frutta secca, torrone fatto in loco.
- Associazione “InFermento”** - piazza Marconi Percorso degustativo: 1° assaggio – vermentino di Francesco Columbu.
- Peddio Mauro** - piazza Marconi Artigianato sardo.
- Associazione “InFermento”** - piazza Marconi Box punto vendita calici per percorso degustativo vini.
- Tonino Bussu Sala Consigliare “Sig.na Leanda”** - piazza Marconi Mostra “L’incanto del cielo stellato” - storie, miti e credenze popolari della Sardegna.
- Floris Chiarangela** - piazza Marconi Torrone, noci, nocciole, castagne.
- “Stefarte” di Stefania Corona** - piazza Marconi, 4 Collane, bracciali, orecchini, portachiavi, segnalibri, spille, anelli in stile sardo.
- Bar Centrale da Pier** - piazza Marconi - cell. 346 5703325 Panini con purpuzza, patate fritte, acqua, vino.
- Lavra Elisabetta** - piazza Marconi Marmellate, sottoli e infusi alcolici di produzione propria.
- Dolcezza Pasquale** - piazza Marconi Libri sardi.
- Wine Bar 500** - piazza Marconi - cell. 327 4249610 Panini assortiti, panini con porchetta e “patata urrià”, vino, acqua, birra, bibite.
- Figus Andrea** - via Mazzini Torrone e dolciumi.
- Bar Pizzeria Mazzette** - via Mazzini - cell. 339 3905110 Malloreddos al ragù fatti casa, spezzatino con patate.
- Andria Salvatore** - via Mazzini, 4 Maschere e statuette in argilla, collane, taglieri in ginepro.
- Cucca Lidia** - via Mazzini Abiti tradizionali sardi.
- Associazione “Sa murra”** - via Mazzini , 10/12 ☒ Polpette fritte (con glutine e lattosio) e patatine a spirale fritte. Polpette fritte senza glutine e senza lattosio, patatine senza glutine e prodotti gluten free.
- Orrù Alessio** - via Mazzini Pelletteria e calzature ispirate alla tradizione sarda.
- Bussu Martino** - via Mazzini, 15  Tabacchi, alimentari e prodotti tipici.
- L’altro Bar** - via Mazzini, 35 - 338 9392859 Ravioli di formaggio fatti in casa, arrosto di maiale e patate.
- Gioielleria Arbau Roberto** – via Barbaglia Gioielleria e articoli da regalo; guanti, sciarpe e borse.
- Associazione “S.I.O.”** - via Barbaglia, 12 Vendita casizzolu, panadas e pane cun gherdas.
- Agnello di Sardegna IGP - Distretto rurale Barbaglia - Its Taggs - Agris** via Barbaglia, 14 L’agrichef Antonio Demontis presenta le carni dell’agnellone IGP. Esposizione esemplari arieti Ile de France e Dorper - Agris Sardegna.
- Associazione “InFermento”** - via Barbaglia, 24 La Cantina: percorso degustazione vini.
- Daga Caterina** - via Barbaglia, 30 Savadas e frittelle.
- Associazione “Sa murra”** - via Barbaglia, 31 Savadas, acqua e vino.
- Associazione “Barbagia Rally”** - via Barbaglia, 46 Taglieri di salumi e formaggi, vino, acqua, birra.
- Dettori Mario** - via Barbaglia, 41 Lardo stagionato.
- Associazione “Ollolai capitale”** - via Barbaglia, 58 Vendita pane carasau, panadas, pane guttiau.
- Associazione “Ollolai galoppa”** - via Barbaglia, 60 Polpette, spezzatino, patate fritte, vino, birra, acqua.
- Associazione “Barbagia eventi”** - via Barbaglia, 59 Polpette di suino, patate fritte, bibite, birra, vino.
- Cannas Walter** - via Barbaglia Legumi secchi.
- Maxia Gesuino Fausto** - via Barbaglia Degustazione croccante e cioccolato.
- Tiziana Associazione per l’infanzia e la comunità** piazza Sant’Antonio “Janas de oje” - mostra estemporanea di pittura. Ollolai dipinto e raccontato da giovani artiste sarde.
- Sanna Angela** - piazza Sant’Antonio Artigianato sardo: gioielli in filigrana.
- Diana Giovanni** - piazza Sant’Antonio Abbigliamento sardo.

- Marchese Claudio** - vico Sant’Antonio Birra artigianale.
- Associazione “Sa murra”** - via Sant’Antonio, 22 Gnocchetti al ragù di cinghiale, vino, acqua, birra. Pub “Su Quartieri”
- Ladu Angelina** - via Sant’Antonio, 29 Cestini in asfodelo. impagliatura sedie.
- Associazione “Barbagia eventi”** – via San Bartolomeo, 13 ☒ Preparazione e vendita “pane cun foza” con e senza glutine. Laboratorio decorazione biscotti tradizionali. Angolo creativo “ La pecora d’arte”.
- Soro Riccardo** - via S. Satta, 79

- Cottu Sandra** - via S. Satta, 77 Dimostrazione della lavorazione dell’asfodelo e creazione manufatti.
- Maccioni Maria Teresa** - via S. Satta, 33 Olive da mensa biologiche e olio extra vergine di oliva biologico.
- Bussu Carmen** - via Regina Fontium, 30 Dimostrazione della lavorazione dell’asfodelo e creazione di manufatti.
- Boeddu Maria** - via Regina Fontium, 26 Cestini in carta riciclata.
- “L’arte del filo” di Daga Annalisa** - via S. Satta, 27 Creazioni artistiche con la tecnica filo e chiodi.
- Moro Antonio** - via S. Satta, 27 Creazioni artistiche su legno e su altri materiali.
- Casula Caterina** - via Lamarmora, 24 Dolci tradizionali di Ollolai - Fatti fritti. Vendita cestini e manufatti in asfodelo.
- Piras Fernando** - via Lamarmora, 39 Pittura olio su tela, libri di poesie.
- Ghisu Michele** - via S. Satta, 19 Pittura con varie tecniche, pittura dal vivo, esposizione quadri.
- Sanna Maria Grazia** - via S. Satta, 19 Cuscini di grano.
- Musu Lidia** - via S. Satta, 19 Raccolta minerali, gioielli creati con minerali e affini.
- Maxia Ulisse** - viale Repubblica Torrone, dolciumi vari, frutta secca, caldarroste.
- Carta Milena** - viale Repubblica Miniature, presepi, rompicapo in legno, articoli in stoffa e filato.
- Castelli Maura** - viale Repubblica Realizzazione calamite e oggettistica dipinte a mano, bigiotteria in sughero.
- Pinna Nadia** - viale Repubblica Oggettistica varia.

- Assorgia Riccardo** - viale Repubblica Oggettistica varia: calamite, brusce, janas, quadri materici.
- Urru Aurora** - viale Repubblica Borse in tessuto sardo, ricami e oggettistica in stile sardo.
- ACR** - viale Repubblica, 3 Mostra: esposizione vesti e paramenti liturgici di interesse storico e religioso appartenenti alla parrocchia di Ollolai.
- S’ISTRUMPA** - viale Repubblica, 3 Dimostrazione antica lotta de “S’Istrumpa”. “Sos gherradores” mostreranno il combattimento accompagnato dalla descrizione e spiegazione delle tattiche utilizzate dagli antichi lottatori sardi.
- Associazione “Uomo cavallo”** - viale Repubblica, 6 Spezzatino di asino, formaggio arrosto con pane modde, acqua, vino.
- Marchi Sandro** - viale Repubblica, 28 Vendita salumi, formaggi e pane di Ollolai.
- Lostia Assunta** - viale Repubblica, 38 Alimentari e prodotti tipici.
- Cooperativa di Comunità Ollolai** - via Ospitone, 3 Apertura planetario: contemplazione del cielo stellato e lezioni di astronomia al pubblico.
- Associazione “Uomo cavallo”** - via Palai, 2 Esposizione e vendita pane carasau e panadas.
- Agriturismo Palai** - Loc. Motzo - cell. 338 1582784 Antipasto, primo o secondo, frutta, acqua e vino.
- Antipasto, verdure grigliate, ravioli, carne, insalata, frutta, acqua, vino, caffè, digestivo.
- Agriturismo Sa Serra** - Loc. Sa Serra - cell. 338 1557235 Menù tipico della tradizione sarda.
- Agnello di Sardegna IGP - Distretto Rurale Barbaglia- Its Taggs - Agris** Agriturismo Sa Serra - Loc. Sa Serra CONVEGNO - COOPERARE E FARE RICERCA IN BARBAGIA . L’esperienza del Distretto Rurale Barbaglia, Consorzio IGP agnello di Sardegna ed Agenzia Agris.

**INFOPOINT.** Dalle ore 09:00 alle ore 20:00 Domo de S’Iscraria. Piazza Marconi. A cura del COMUNE DI OLLOLAI **CONTATTI.** Sito: http://www.comune.ollolai.nu.it/ Pagine Facebook: Comune di Ollolai, Impara s’Arte nella terra di Ospitone, Tel. 078451051/078451052

