

Gavoi Ospitalità nel cuore della Barbagia

VENERDÌ 12 OTTOBRE

Ore 18.00 - Inaugurazione delle mostre

Casa Lai:

- **Feminas - Figure femminili** dalla collezione del Man a cura del MAN Museo d'Arte Provincia di Nuoro.
- **Istuzzos** a cura della **Falegnameria Artigiana F.lli Costeri**.

Casa Maoddi:

- **Gli strumenti conservativi della Biodiversità nel Territorio**, a cura del gruppo biodiversità **BioBarbagia Proloco**

- **Le Sonazze, suoni e infiniti silenzi** a cura di Valeria Tola. **Museo Casa Porcu-Satta:**

- Collezioni permanenti dell'abito tradizionale gavoese, dei gioielli e amuleti in filigrana e dei giochi tradizionali;
- Esposizioni estemporanee di ricami e collezione di abiti ispirata ai costumi sardi a cura di Mara Piras.

Sabato/Domenica: apertura 10.00-13.00/15.00-20.00

SABATO 13 OTTOBRE

- Partenza da Piazza Marconi ore 9.00 - **ArcheoNatura** passeggiata alla scoperta del **territorio attorno al Lago di Gusana** accompagnati dai volontari della **Procriv**, in collaborazione con la **stazione forestale locale**. Partenza in mini-bus, la durata del percorso di facile praticabilità è di circa 2 ore. È consigliata la prenotazione. (Arch*)

- S'Antana 'e Susu ore 15.30 - **L'Arte della Panificazione:** preparazione e cottura nel forno a legna dei pani tradizionali.

- **Laboratori per i più piccoli:** Salone Parrocchiale ore 10.00-13.00/15.00-17.00

Jocos in sardu pro sos pitzinnos a cura de S'Ufitziu Limba Sarda e de sos Servizios Linguisticos Territoriales de sa Provintzia de Nùgoro.

Sala Consiliare ore 11.00

Laboratorio sulla **lana di pecora autoctona** a cura di Rosangela Sedda

- Casa Lai ore 16.00 - Laboratorio di educazione al gusto: **degustazione guidata dell'olio** attraverso l'analisi sensoriale dei 5 sensi. A cura di Fabio Fancello, Marco Todde e Sebastiano Congiu, esperti Agenzia Regionale Laore.
- Ore 17.30 - Laboratorio di educazione al gusto: **degustazione guidata vino e formaggio** attraverso l'analisi sensoriale dei 5 sensi. A cura di Tonino Costa, esperto Agenzia Regionale Laore.

- In Sas Cortes ore 11.00-13.00 / 16.30-20.00: **Degustando il Fiore Sardo, il pane carasau, l'olio e il Cannonau.** Percorso degustativo in collaborazione con il Consorzio di tutela del Fiore Sardo DOP, i panificatori locali e La Strada del Vino Cannonau (Vedere legenda DegCo*).

- In Sas Cortes ore 16.50-17.00/17.30-17.40/18.30-18.40/19.30-19.40: **Omaggio a Sergio Atzeni a 60 anni**

Legenda

Arch*: Servizio gratuito, prenotazione al num. 346 3189210 - mail: procrivgavoi@tiscali.it - DegCo*: Degustazione 1 bicchiere di vino per ogni azienda + 1 piattino di fiore sardo + pane carasau e assaggio di olio costo 7 euro. - DegCe*: Cena con degustazione dei prodotti locali, costo 5 euro.

dalla nascita, a cura dell'associazione culturale L'Isola delle Storie.

- Via Roma ore 17.30-19.30: Esibizione itinerante del **Gruppo Folk Proloco Gavoi**.

- Via Roma ore 18.00: esibizione itinerante di **Mamuthones e Issohadores** a cura della Pro loco Mamoiada.

- Via Roma ore 20-22 - **Cena-degustazione con prodotti locali**, in collaborazione con la Polisportiva Taloro. (Vedere legenda DegCe*)

DOMENICA 14 OTTOBRE

- Partenza da Piazza Marconi ore 9.00 - **ArcheoNatura**, una passeggiata alla scoperta del territorio sull'**altopiano di Sa Itria** accompagnati dai volontari della **Procriv**, in collaborazione con la **Stazione Forestale locale**.

Partenza in mini-bus, la durata del percorso di facile praticabilità è di circa 2 ore, è consigliata la prenotazione. (Vedere legenda Arch*)

- Dalle ore 10.00 Esibizione itinerante di **Tenores** di Gavoi
- S'Antana 'e Susu ore 10.30 - **L'Arte della Panificazione:** preparazione e cottura nel forno a legna dei pani tradizionali.

- Museo Casa Porcu Satta - ore 11.00: VI edizione Premio di riconoscimento **Pionieri del Turismo in Sardegna**.

- In Sas Cortes ore 11-13 / 16.30-20: **Degustando il Fiore, il pane carasau, l'olio e il Cannonau.** Percorso degustativo in collaborazione con il **Consorzio di tutela del Fiore Sardo DOP, i panificatori locali e La Strada del Vino Cannonau** (Vedere legenda DegCo*)

- In Sas Cortes ore 16.50-17/17.30-17.40/18.30-18.40/19.30-19.40: **Omaggio a Sergio Atzeni a 60 anni dalla nascita**, a cura dell'associazione culturale L'Isola delle Storie

- Chiesa S. Gavino Martire ore 16.30: Concerto corale con il **Coro femminile Eufonia** di Gavoi, dirige Mauro Lisei

- Ore 16.00 - esibizione itinerante dei **Tumbarinos** di Gavoi
- Ore 17.00 - esibizione itinerante del **Coro Gusana** di Gavoi

DA VISITARE

Museo Casa Porcu Satta Via Roma. apertura 10-13 / 14.30-19
www.museocasaporcusatta.it
info@museocasaporcusatta.it

Il centro storico e le Chiese del paese, visite guidate ore 10-13 e 15-18 a cura dell'Università della Terza Età. Prenotazioni 3470576467.

Punto d'incontro Museo Casa Porcu Satta.

INFO

Comune di Gavoi - Tel. 078453197 - 078453633

Email: info@comune.gavoi.nu.it

Proloco Gavoi: Via Roma, 191 - Tel. 078453400

Punto informazioni: Piazza Marconi (pressi rotonda)

FRIDAY 12th OCTOBER

6pm - Inauguration of exhibits

Casa Lai:

- **Feminas - Female figures from the collection of the MAN** Museo d'Arte Provincia di Nuoro.
- **Istuzzos** (artistic objects in wood), by the **Falegnameria Artigiana F.lli Costeri**.

Casa Maoddi:

- **Instruments of biodiversity in the territory**, by the **BioBarbagia Proloco Gavoi** environmental group.
- **"Le Sonazze", sounds and infinite silences**, by Valeria Tola.

- **Museo Casa Porcu-Satta:** Permanent collection of the **traditional costume of Gavoi, jewellery and amulets in filigree gold and traditional toys and games.**

- Impromptu exhibit of **needle-work** and collection of **clothes inspired by Sardinian costumes**, by Mara Piras.
- **Saturday and Sunday opening hours: 10am-1pm / 3pm-8pm.**

SATURDAY 13th OCTOBER

- **9am** - Departure by mini-bus from Piazza Marconi for **ArcheoNatura**, a nature walk around the Lago di Gusana (lake) accompanied by volunteers from Procriv, in collaboration with the local forest protection services; approximately 2 hours on an easy trail; reservation is advised (see Arch*).

- 3.30pm - S'Antana 'e Susu - **The art of bread-making:** traditional bread baked in a wood-fired oven.

- 10am-1pm / 3pm-5pm in the Salone Parrocchiale: **workshop of games in Sardinia for the little ones**, by S'Ufitziu Limba Sarda e de sos Servizios Linguisticos Territoriales de sa Provintzia de Nùgoro.

- 11am - Sala Consiliare, Comune (Town Hall): workshop - native sheep's wool, by Rosangela Sedda.

- 4pm - Casa Lai: **Workshop on educating the taste buds:** guided tasting of olive oil using the five senses, by Fabio Fancello, Marco Todde and Sebastiano Congiu, specialists from the Agenzia Regionale Laore.

- 5.30pm - **Workshop on educating the taste buds:** guided tasting of wine and cheese using the five senses, by Tonino Costa, specialist from the Agenzia Regionale Laore.

- 11am-1pm / 4.30-8pm - In the various courtyards: **tasting the Fiore cheese, "carasau" bread, olive oil and Cannonau wine**, an itinerary organized in collaboration with the DOP Fiore Sardo Co-op, local bakers and La Strada del Vino Cannonau (see DegCo*).

- 4.50-5pm/5.30-5.40pm/6.30-6.40pm/7.30-7.40pm - In the various courtyards: **60th anniversary of the birth of Sergio Atzeni celebration**, by the L'Isola delle Storie cultural association.

- 11am-1pm / 4.30-8pm - In the various courtyards: **tasting the Fiore cheese, "carasau" bread, olive oil and Cannonau wine**, an itinerary organized in collaboration with the DOP Fiore Sardo Co-op, local bakers and La Strada del Vino Cannonau (see DegCo*).

- 4.50-5pm/5.30-5.40pm/6.30-6.40pm/7.30-7.40pm - In the various courtyards: **60th anniversary of the birth of Sergio Atzeni celebration**, by the L'Isola delle Storie cultural association.

- 11am-1pm / 4.30-8pm - In the various courtyards: **tasting the Fiore cheese, "carasau" bread, olive oil and Cannonau wine**, an itinerary organized in collaboration with the DOP Fiore Sardo Co-op, local bakers and La Strada del Vino Cannonau (see DegCo*).

- 4.50-5pm/5.30-5.40pm/6.30-6.40pm/7.30-7.40pm - In the various courtyards: **60th anniversary of the birth of Sergio Atzeni celebration**, by the L'Isola delle Storie cultural association.

- 11am-1pm / 4.30-8pm - In the various courtyards: **tasting the Fiore cheese, "carasau" bread, olive oil and Cannonau wine**, an itinerary organized in collaboration with the DOP Fiore Sardo Co-op, local bakers and La Strada del Vino Cannonau (see DegCo*).

- 4.50-5pm/5.30-5.40pm/6.30-6.40pm/7.30-7.40pm - In the various courtyards: **60th anniversary of the birth of Sergio Atzeni celebration**, by the L'Isola delle Storie cultural association.

- 11am-1pm / 4.30-8pm - In the various courtyards: **tasting the Fiore cheese, "carasau" bread, olive oil and Cannonau wine**, an itinerary organized in collaboration with the DOP Fiore Sardo Co-op, local bakers and La Strada del Vino Cannonau (see DegCo*).

- 4.50-5pm/5.30-5.40pm/6.30-6.40pm/7.30-7.40pm - In the various courtyards: **60th anniversary of the birth of Sergio Atzeni celebration**, by the L'Isola delle Storie cultural association.

5.30-7.30pm - Via Roma: Itinerant performance by the **Gruppo Folk Proloco Gavoi**.

6pm - Via Roma: itinerant performance by the **Mamuthones e Issohadores**, by the **Pro loco Mamoiada**.

8-10pm - Via Roma: **dinner with a menu of local products**, in collaboration with Polisportiva Taloro (see DegCe*).

SUNDAY 14th OCTOBER

- **9am** - Departure by mini-bus from Piazza Marconi for **ArcheoNatura**, a nature walk in the hills of **Sa Itria** accompanied by volunteers from Procriv, in collaboration with the **local forest protection services**; approximately 2 hours on an easy trail; reservation is advised (see Arch*).

- From 10am - Itinerant performance by the **Tenores** of Gavoi.

- 10.30am - S'Antana 'e Susu - **the art of bread-making:** traditional bread baked in a wood-fired oven.

- 11am - Museo Casa Porcu Satta: 6th edition of the prize in acknowledgement of the **Pioneers of Tourism in Sardinia**.

- 11am-1pm / 4.30-8pm - In the various courtyards: **tasting the Fiore cheese, "carasau" bread, olive oil and Cannonau wine**, an itinerary organized in collaboration with the **DOP Fiore Sardo Co-op, local bakers and La Strada del Vino Cannonau** (see DegCo*).

- 4.50-5pm/5.30-5.40pm/6.30-6.40pm/7.30-7.40pm - In the various courtyards: **60th anniversary of the birth of Sergio Atzeni celebration**, by the L'Isola delle Storie cultural association.

- 4.30pm - Chiesa S. Gavino Martire: choral concert by the **Coro femminile Eufonia** di Gavoi, directed by Mauro Lisei.

- From 4pm - Itinerant performance by the **Tumbarinos di Gavoi**.

- From 5pm - Itinerant performance by the **Gusana di Gavoi choir**.

PLACES TO SEE

Museo Casa Porcu Satta Via Roma:

opening hours 10am-1pm / 2.30-7pm

www.museocasaporcusatta.it

info@museocasaporcusatta.it

The historic centre and the town churches;

guided tours - 10am-1pm / 3-6pm, by the

Università della Terza Età; reservations at 3470576467.

Meeting point: Museo Casa Porcu Satta.

INFO

Comune di Gavoi (Town Hall) - Tel. 078453197 - 078453633

Email: info@comune.gavoi.nu.it

Proloco Gavoi (Tourist Bureau): Via Roma, 191

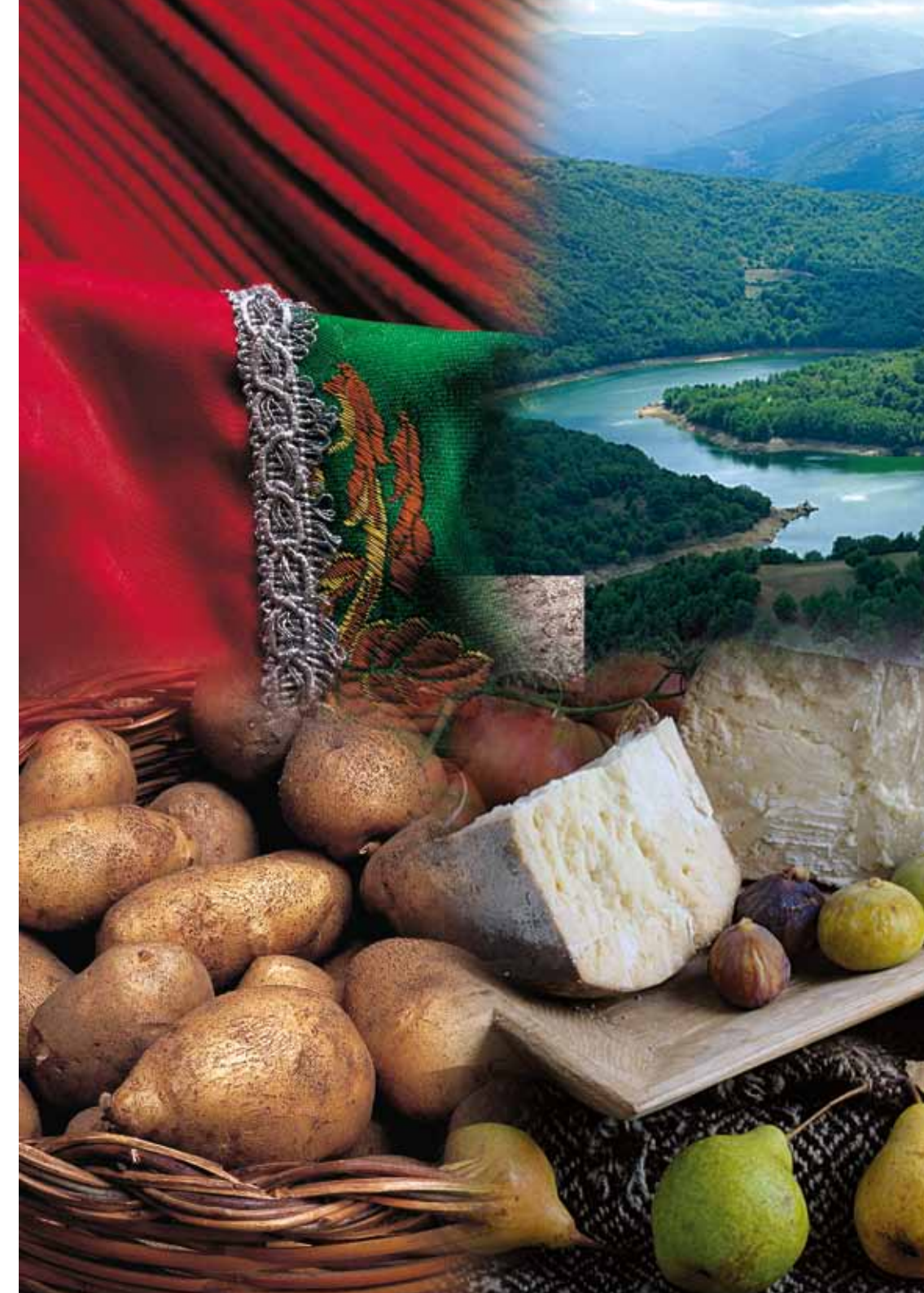
Tel. 078453400

Info point: Piazza Marconi (at the roundabout)

KEY

Arch*: free service - for reservations: tel: 346 3189210 - mail: procrivgavoi@tiscali.it

DegCo*: tasting of one glass of wine per winery + a plate of Fiore sardo cheese + carasau bread and a taste of olive oil = 7€; DegCe*: dinner with a menu of local products = 5€.

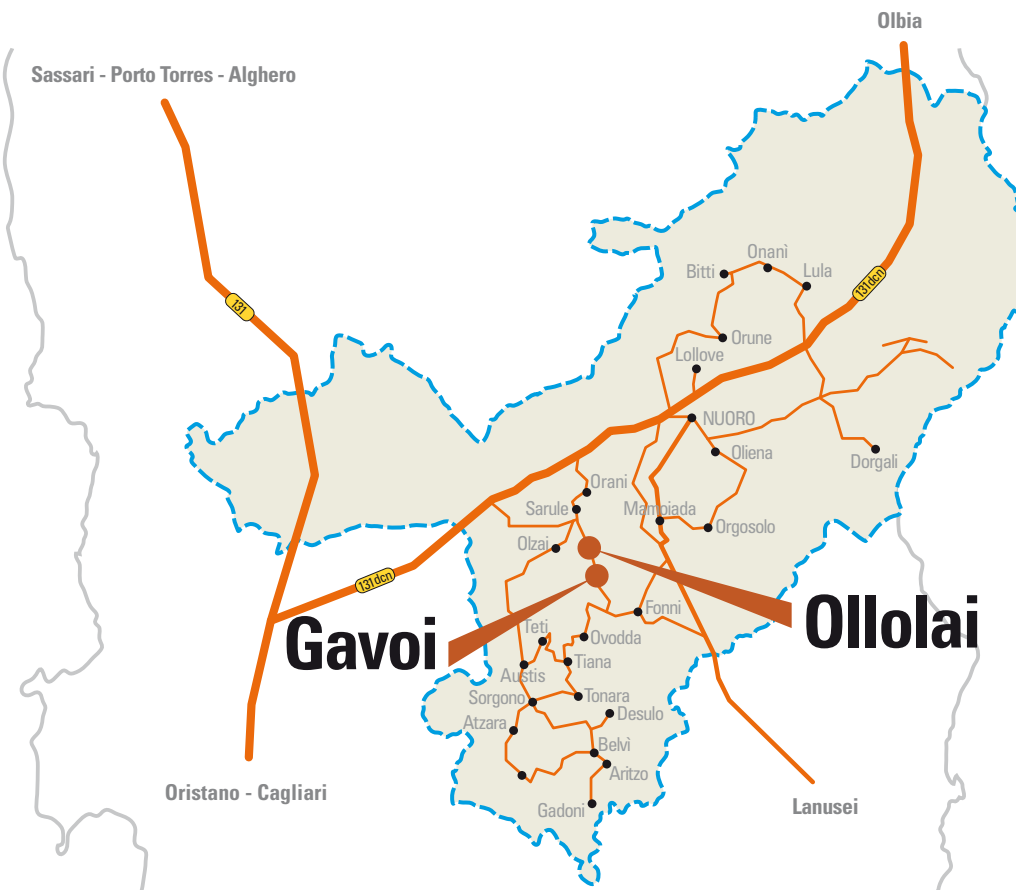


Autunno in Barbagia 2012

Un percorso lungo 28 paesi, tra cultura, arte, enogastronomia, spettacoli e recupero delle tradizioni

An itinerary of 28 villages and a return to their traditions of culture, art, food, wine and artistic events

Un parcours de 28 villages entre culture, art, enogastronomie, spectacles et une mise en valeur des traditions



Autunno in Barbagia 2012

Dal 7 settembre al 16 dicembre

Gavoi-Ollolai

Ospitalità nel cuore della Barbagia
Pastores e Tenores

12-13-14 ottobre



È una promozione



A.S.P.E.N.



SARDEGNA

Azienda Speciale della
Camera di Commercio I.A.A. Nuoro

Ollolai Pastores e Tenores

VENERDI 12 OTTOBRE

Ore 18.30 - Sala Consiliare: Presentazione manifestazione "Pastores e Tenores", apertura delle Cortes e accoglienza espositori.

SABATO 13 OTTOBRE

Ore 09.30 - Sa Domo e S' Iscraria (Pzza Marconi). Apertura e presentazione Mostra Laboratorio: "Come nascono gli intrecci" di e con Maria Mazzette e Pasqua Cottu. A cura della Pro Loco di Ollolai.

Lavorazione ed esposizione cestini d'astofedolo.

Ore 10.00 - Sa Domo de ziu Badore Moro (Via Taloro).

Apertura e presentazione mostra di scultura e pittura:

- "Pietre ultra millenarie. Imbentos" di Badore Moro.
- "Luoghi e persone della Barbagia di Ollolai" di Michele Ghisu.

Ore 10.30 - Sa saletta de sa Leva (Pzza Marconi)

Apertura e presentazione Mostra fotografica "Omines e Feminas de Gabbale". All'interno esposizione e vendita di libri, a cura di Alfa Editrice.

Ore 11.00 - Saloncino Parrocchiale (Pzza Marconi).

Apertura e presentazione testi religiosi, manuali didattici, libri di favole, a cura dei ragazzi dell'A.C.R.

Ore 11.30 - Sa domo de Zuvanne Carta (Via Riu Mannu).

Apertura e presentazione Ateliers d'arte di Giannina Bussu. Costumi Sardi, abiti in velluto, camice.

Ore 12.00 - Sa domo de Pasha Tzedde (Vico II S. Satta).

Apertura e presentazione del laboratorio Sol'Arte: oggetti artistici, pavimenti alla veneziana, di e con Gian Piero Columbu.

Ore 12.00 - Apertura Cortes: Esposizione, lavorazione e degustazione:

- Consorzio Fiore Sardo e i Mastri Birrai della Sardegna (sas domos comunales, centro storico), di e con Birrifficio Horo (Sedilo), Lara (Tertenia), Ilienses (Lanusei), Dolmen (Uri).
- Pasticceria San Basilio (Via La Marmorata).
- Torrefazione Bussu (Via Riu Mannu).
- Panificio s'Abearzu (Pzza Marconi).
- Laboratorio di pasta fresca di Michelina Musuri (Via Riu Mannu).
- Sas Savadas de Checca Daga (Pzza Marconi).
- Prodotti gastronomici Di Angelina Ladu (Su zillieri de ziu Eligio, Via Sebastiano Satta).
- Degustazione e ristoro a cura di "Coro Polifonico S'Ispera" (Su zillieri de Ziu Adone, Via Barbagia).

Ore 15.00 - Pzza Marconi XIX Campionato Nazionale de S'istrumpa.

Ore 17.00 - Saloncino Parrocchiale (Pzza Marconi): Installazione Video: Pastores e Tenores 2011, a cura di F. Calzia.

Ore 18.00 - Pzza Marconi, Pzza S. Antonio: Esibizione Tenores.

Ore 19.00 - Pzza Marconi: Presentazione CD-DVD, "Tenore Poesie Limba", di Tenore San Gavino Oniferi.

Ore 22.30 - Concerto "Avanzi di Bolero Trio": serata dedicata al canto a tenore e alla musica del Sud America.

DOMENICA 14 OTTOBRE

Ore 09.30 - Apertura Cortes e Mostre.

Ore 10.00 - Visita guidata Parco San Basilio: Prenotazione obbligatoria *[vedi contatti assessorato]*.

Lingua Italiana, Inglese, Tedesco e Francese.

Ore 10.00 - Saloncino Parrocchiale (Pzza Marconi): Installazione Video: Pastores e Tenores 2011 a cura di Fabio Calzia.

Ore 10.30 - Apertura Cortes: esposizione, lavorazione e degustazione:

- Consorzio Fiore Sardo e i Mastri Birrai della Sardegna (sas domos comunales, centro storico), di e con Birrifficio Horo (Sedilo), Lara (Tertenia), Ilienses (Lanusei), Dolmen (Uri).
- Pasticceria San Basilio (Via La Marmorata).
- Torrefazione Bussu (Via Riu Mannu).
- Panificio s'Abearzu (Pzza Marconi).
- Laboratorio di pasta fresca di Michelina Musuri (Via Riu Mannu).
- Sas Savadas de Checca Daga (Pzza Marconi).
- Prodotti gastronomici Di Angelina Ladu (Su zillieri de ziu Eligio, Via Sebastiano Satta).
- Degustazione e ristoro a cura di "Coro Polifonico S'Ispera" (Su zillieri de Ziu Adone, Via Barbagia).

Ore 11.00 - Pzza Sant'Antonio:

- Degustazione e visite guidate alle cortes del Fiore Sardo e dei Mastri Birrai.

- Esibizione delle fasi di lavorazione e produzione del formaggio.

- Lavorazione e produzione di una cotta di Birra con il metodo All Grain (solo grani) a cura di "Associazione Culturale Fermento Sardo".

- produzione, macinazione malto, mash e bollitura luppolo e fermentazione;

- Esposizione ingredienti e strumenti impiegati per la birrificazione casalinga.

Ore 11.00 - Pzza Sant'Antonio: Esibizione Tenores.

Ore 12.00 - Pzza Marconi: Esibizione dei Tenores.

Ore 16.00 - Pzza Sant'Antonio: Esibizione Tenores.

Ore 17.00 - Pzza Marconi: Esibizione Tenores.

Ore 18.00 - Concerto: "Freddie and the Wolverines" Il blues incontra il canto a tenore.

DA VISITARE

- Mostra Storica de S'iscraionzu (Pzza Marconi).
- Chiesa San Michele Arcangelo (Pzza Marconi).
- Chiesa Sant'Antonio (Pzza Sant'Antonio).
- Chiesa San Basilio (Parco Naturale San Basilio)
- Scavi Archeologici (Parco Naturale San Basilio)

Per agevolare lo spostamento tra le manifestazioni di Ollolai e Gavoi sarà attivo il Servizio di bus navetta.

*** In caso di maltempo alcune manifestazioni verranno svolte all'interno.**

INFO POINT

Comune di Ollolai, Piazza Marconi - Tel. 078451051;

CONTATTI

Assessorato Cultura Sport e spettacolo
Tel. 3396480347 - 3924829251 - www.ollolai.com
E-mail: autunnoinbarbagiaollolai@gmail.com

Pro Loco di Ollolai - Tel. 3451033433

E-mail: proloco.ollolai@tiscali.it - www.prolocoollolai.it

FRIDAY 12th OCTOBER

6.30pm - Sala Consiliare, Comune (Town Hall): presentation of the "Pastores e Tenores" festivities programme, opening of the "Cortes" and welcoming the exhibitors.

SATURDAY 13th OCTOBER

9.30am - Sa Domo e S' Iscraria (Piazza Marconi): "Come nascono gli intrecci"- an asphodel basket-weaving workshop/exhibit, with Maria Mazzette and Pasqua Cottu, by the Pro Loco di Ollolai.

10am - Sa Domo de ziu Badore Moro (Via Taloro): a sculpture and painting exhibit - "Pietre ultra millenarie. Imbentos" (ancient stones), by Badore Moro; "Luoghi e persone della Barbagia di Ollolai" (Barbagia: people and places of Ollolai), by Michele Ghisu.

10.30am - Sa saletta de sa Leva (Piazza Marconi): "Omines e Feminas de Gabbale". Photo exhibit; display and sale of books, by Alfa Editrice.

11am - Saloncino Parrocchiale (Piazza Marconi): display of religious books, school books and fairy tales, by the A.C.R. youth group.

11.30am - Sa domo de Zuvanne Carta (Via Riu Mannu): Art workshop - Sardinian costumes, velvet suits, and shirts, by Giannina Bussu.

12pm - Sa domo de Pasha Tzedde (Vico II S. Satta): Sol'Arte workshop: artistic furnishings, venetian floor tiling, with Gian Piero Columbu.

12pm - Opening of the "Cortes": exhibits, demonstrations and tasting

- Consorzio Fiore Sardo (Fiore Sardo cheese co-op) and i Mastri Birrai (master brewers) della Sardegna (in sas domos comunales, town centre), with Birrifficio Horo (Sedilo), Lara (Tertenia), Ilienses (Lanusei), Dolmen (Uri).

- Pasticceria San basilio, Via La Marmorata (pastry shop).

- Torrefazione Bussu, Via Riu Mannu (coffee shop).

- Panificio s'Abearzu, Piazza Marconi (bakery).

- Laboratorio di pasta fresca di Michelina Musuri, Via Riu Mannu (fresh pasta).

- Sas Savadas de Checca Daga, Piazza Marconi (Sardinian cheese-filled pastry).

- Prodotti gastronomici Di Angelina Ladu, Su zillieri de ziu Eligio, Via Sebastiano Satta (fine foods).

- Tasting and eatery, by the "Coro Polifonico S'Ispera", Su zillieri de Ziu Adone, Via Barbagia.

3pm - Piazza Marconi: 19th edition of the national S'ISTRUMPA (Sardinian wrestling) championship.

5pm - Saloncino Parrocchiale, Piazza Marconi: video of the Pastores e Tenores 2011 festivities, by Fabio Calzia.

6pm - Piazza Marconi, Piazza Sant'Antonio: Tenores performances.

7pm - Piazza Marconi: "Tenore Poesie Limba", a CD-DVD of the lyrics of tenor singers, by Tenore San Gavino Oniferi.

10.30pm - "Avanzi di Bolero Trio", a concert of tenor singing and music from South America.

SUNDAY 14th OCTOBER

9.30am - Opening of the courtyards and exhibits.

10am - Guided tours in Italian, English, German and

French of the Parco San Basilio nature park; **reservation required** - see info contacts.

10am - Saloncino Parrocchiale, Piazza Marconi: video of the Pastores e Tenores 2011 festivities, by Fabio Calzia.

10.30am - Opening of the "Cortes": exhibits, demonstrations and tasting

- Consorzio Fiore Sardo (Fiore Sardo cheese co-op) and i Mastri Birrai (master brewers) della Sardegna (in sas domos comunales, town centre), with Birrifficio Horo (Sedilo), Lara (Tertenia), Ilienses (Lanusei), Dolmen (Uri).

- Pasticceria San basilio, Via La Marmorata (pastry shop).

- Torrefazione Bussu, Via Riu Mannu (coffee shop).

- Panificio s'Abearzu, Piazza Marconi (bakery).

- Laboratorio di pasta fresca di Michelina Musuri, Via Riu Mannu (fresh pasta).

- Sas Savadas de Checca Daga, Piazza Marconi (Sardinian cheese-filled pastry).

- Prodotti gastronomici Di Angelina Ladu, Su zillieri de ziu Eligio, Via Sebastiano Satta (fine foods).

- Tasting and eatery, by the "Coro Polifonico S'Ispera", Su zillieri de Ziu Adone, Via Barbagia.

11am - Piazza Sant'Antonio: Tasting and guided tours in the courtyards of Fiore Sardo and the Mastri Birrai.

Demonstration of the process of cheese production.

Demonstration of beer brewing using the All Grain method, by the "Associazione Culturale Fermento Sardo".

Hops production: malt grinding, mashing and boiling; fermentation.

Display of ingredients and tools for home brewing.

11am - Piazza Sant'Antonio: Tenores performance

12pm - Piazza Marconi: Tenores performance

4pm - Piazza Sant'Antonio: Tenores performance

5pm - Piazza Marconi: Tenores performance

6pm - Concert by "Freddie and the Wolverines" - the blues meets the Tenores

PLACES TO SEE

- S'iscraionzu historic exhibit (Piazza Marconi).
- Chiesa San Michele Arcangelo (Piazza Marconi).
- Chiesa Sant'Antonio (Piazza Sant'Antonio).
- Chiesa San Basilio (Parco Naturale San Basilio)
- Archaeological digs (Parco Naturale San Basilio)

A shuttle bus service is provided between the Gavoi and Ollolai festivities.

INFO POINT

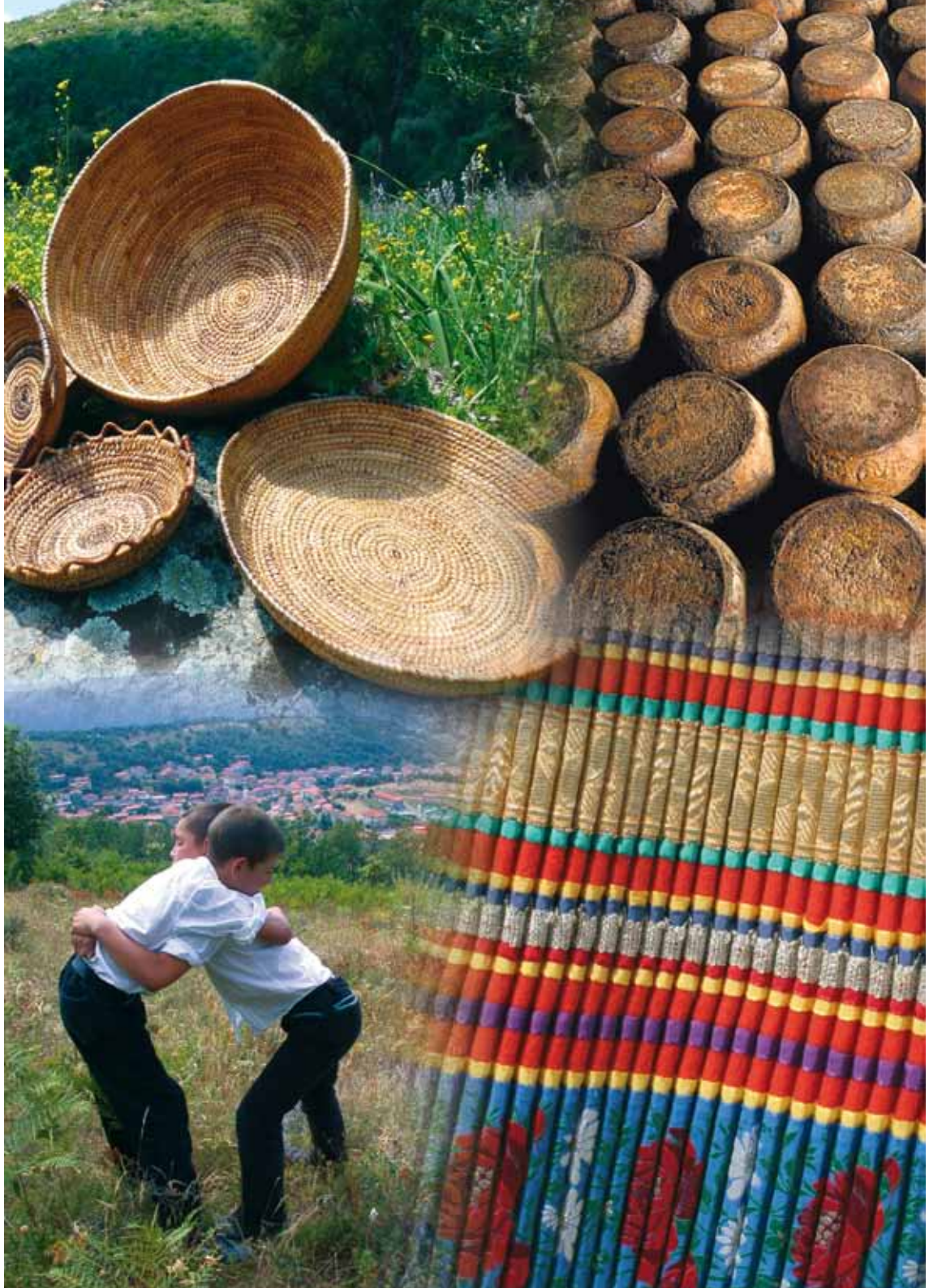
Comune di Ollolai (Municipality), Pzza Marconi - Tel. 078451051

CONTACTS

Assessorato Cultura Sport e spettacolo
Tel. 3396480347 - 3924829251 - www.ollolai.com
E-mail: autunnoinbarbagiaollolai@gmail.com

Pro Loco di Ollolai (Tourist Bureau) - Tel. 3451033433

E-mail: proloco.ollolai@tiscali.it - www.prolocoollolai.it



Gavoi

DOVE MANGIARE - WHERE TO EAT - OÙ MANGER

DOVE DORMIRE - WHERE TO STAY - OÙ DORMIR

- Ristorante Pizzeria Santa Rughe - Tel. 078453774
- Osteria da Borello - Tel. 078453741
- Ristorante Pizzeria Il Fornello - Tel. 078453518
- Pizzeria Andrea Sanna - Tel. 078453576
- Rosticceria-Pizzeria da Tonino - Tel. 078453135
- Enoteca da Cristian Garau - Tel. 078453351
- Hotel Taloro - Tel. 078453033
- Albergo Ristorante Gusana - Tel. 078453000
- Albergo Ristorante Sa Valasa - Tel. 078453423
- Agriturismo Antichi Sapori "Da Speranza" - Tel. 078452021
- Agriturismo Brundihone - Tel. 3472940924
- Fattorie Il Tempo - Tel. 3478587884 / 3494446365
- Agriturismo Fuego - Tel. 078452052
- Affittacamere Sa Posada - Tel. 078453100 / 3286138540
- Domsardinia - Tel. 0784295889 / 3395894660
- B&B Mariposa - Tel. 3490969210

Ollolai

DOVE MANGIARE - WHERE TO EAT - OÙ MANGER

DOVE DORMIRE - WHERE TO STAY - OÙ DORMIR

- Bar Ristorante Pizzeria "Azzurra" di Casula Maria Franca, Via Riu Mannu, 7 - Tel. 078451452
- Bar Pizzeria "Sport" di Bussu Irma, Viale Repubblica, 9 - Tel. 078451021
- Panini Caldi e Patatine di Columbu F. e Cadeddu M., Via Barbagia - Tel. 3493814088 / 3484065808
- Agriturismo "Palai" di Bussu Michele Antonio - Localita' Palai, Tel. 3409007892 / 3381582784 / 078451532
- Agriturismo "Sa Serra" di Frau Tonina, località Sa Serra, Tel. 3381557235 / 3387061078
- Albergo Ristorante "Gusana" dei F.lli Ladu, Località Gusana, Gavoi - 078453243 / 078453000
- B&B "Su Rivu Mannu" di Erre Maria - Via Riu Mannu, 32, Tel. 078451474
- B&B "Su Lettu e S'ismurzu" di Daga Giannina, Via Garibaldi, 3 - Tel. 3290749511
- B&B "Ladu e Podda" di Podda P. - Via Gennargentu, 6 - Tel. 3282836261
- B&B "Lothuni" di Bussu Franco, Via San Basilio, 112 - Tel. 078451310 / 3347428902
- Casula Angela, Via Mazzini Tel. 078451049 - Cell. 3349633332
- Bussu Angela, Via Regina Fontium Tel. 078451235 - Cell. 3887458826
- Erre Gonaria, Via Sardegna - Tel.078451494
- Ladu Francesco, Via Sant'Antonio - Cell. 3349152558
- Mazzette Gonaria, Via Gennargentu - Tel. 078451030
- Columbu Assunta, Via Barbagia - Tel. 078451431



Autunno in Barbagia 2012

Dal 7 settembre al 16 dicembre

settembre / september / septembre

BITTI	7 - 8 - 9
OLIENA	14 - 15 - 16
AUSTIS	21 - 22 - 23
DORGALI	21 - 22 - 23
ORANI	28 - 29 - 30
ONANI	28 - 29 - 30

ottobre / october / octobre

TONARA	5 - 6 - 7
LULA	5 - 6 - 7
MEANA SARDO	12 - 13 - 14
GAVOI/OLLOLAI	12 - 13 - 14
ORGOSOLO	19 - 20 - 21
SORGONO	19 - 20 - 21
BELVÌ	19 - 20 - 21
ARITZO	26 - 27 - 28
SARULE	26 - 27 - 28

novembre / november / novembre

DESULO	2 - 3 - 4
MAMOIADA	2 - 3 - 4
OVODDA	9 - 10 - 11
LOLLOVE	9 - 10 - 11
NUORO	16 - 17 - 18
TIANA	16 - 17 - 18
OLZAI	23 - 24 - 25
ATZARA	23 - 24 - 25
GADONI	30
TETI	30

dicembre / december / décembre

GADONI	1 - 2
TETI	1 - 2
FONNI	7 - 8 - 9
ORUNE	14 - 15 - 16



www.aspenuolo.it



SARDEGNA

La Sardegna è oggi più vicina anche con i vettori low-cost

OPEN VOUCHER

Auto + Hotel da € 39,90

Info Call center +39 0784 30638

foto: Archivio Aspen di Nuoro: R. Brotzu / M.C. Folchetti

stampa: Eurografica, Macomer

traduzioni: Alexandra Zahorski

grafica: Graficomunicazione, Nuoro