



PROGRAMMA

Impara S'Arte Nella Terra di Ospitone

OLLOLAI 25-26-27 Novembre 2016

VENERDI 25 NOVEMBRE

Ore 18:00 Presentazione della manifestazione con interventi a tema, apertura delle Cortes e accoglienza espositori. **Sala Consiliare "Sign.na Leanda"**

Ore 18:00 Apertura Concorso Fotografico "Ollolai Capitale". Per informazioni consultare il sito del comune di Ollolai o la pagina FB "Ollolai, Impara s'arte nella terra di Ospitone".

Ore 19:00 Incontro per la costituzione del comitato "Distretto del Fiore Sardo, prodotto del pastoralismo". **Sala Consiliare "Sign.na Leanda"**

SABATO 26 NOVEMBRE

Ore 09:00 Inizio delle visite guidate del centro storico del paese, delle chiese e delle fontane. A cura della Consulta giovanile di Ollolai. **Via Mazzini,2 <INFOPOINT>**

Ore 10:00 IN CAZENTU. Accensione dei fuochi al centro delle piazze a cura delle associazioni ambientali di Ollolai. **Piazza Marconi, Piazza Sant'Antonio.**

Ore 10:00-12:00 Dimostrazione lavorazione Panadas nel forno a legna. Circuito Regionale "Nel Nome del Pane" a cura della Proloco. **Via E. D'Arborea, 1**

Ore 10:00-12:00 Dimostrazione lavorazione Cohone hun foza nel forno a legna. Circuito Regionale “Nel Nome del Pane” a cura della Proloco. [Via San Bartolomeo, 13](#)

Ore 10:00-12:00 Dimostrazione lavorazione Su Cohone Pintau, il pane delle feste. Circuito Regionale “Nel Nome del Pane” a cura della Proloco. [Corte coro “S’Ispera”, Via Cavour, 6](#)

Ore 11:00-13:00 DEGUSTARE E SORSEGGIARE PER LE VIE DI OSPITONE. Itinerario degustativo nei cortili del centro storico dedicato all’eccellenza del Fiore Sardo accompagnato dai vini di Sardegna, il pane e i dolci locali. A cura della Proloco. [Acquisto carnet presso Sa domo de S’Iscraria, Piazza Marconi, 1](#)

Ore 12:00-13:00 Dimostrazione lavorazione Pane carasau nel forno a legna. Circuito Regionale “Nel Nome del Pane” a cura della Proloco. [Via Regina Fontium, 30](#)

Ore 13:00-15:00 Lavorazione dell’asfodelo: “S’Iscraria” . Creazione di cestini e corbule in asfodelo secondo l’antica tradizione artigiana. A cura della Proloco. [Via S. Satta, 77](#)

Ore 15:00 Vestizione del costume da sposa tradizionale: “S’Isposa” . Descrizione del costume in contemporanea alla vestizione. Descrizione dei gioielli, degli amuleti e del loro significato. A cura del Gruppo Folk “Balladores”, [Via S. Satta, 79](#)

Ore 15:00-18:00 Dimostrazione lavorazione Cohone hun foza nel forno a legna. Circuito Regionale “Nel Nome del Pane” a cura della Proloco. [Via San Bartolomeo, 13](#)

Ore 15:00-18:00 Dimostrazione lavorazione Panadas nel forno a legna. Circuito Regionale “Nel Nome del Pane” a cura della Proloco. [Via E. D’Arborea, 1](#)

Ore 15:30-20:00 DEGUSTARE E SORSEGGIARE PER LE VIE DI OSPITONE. Itinerario degustativo nei cortili del centro storico dedicato all’eccellenza del Fiore Sardo accompagnato dai vini di Sardegna, il pane e i dolci locali. A cura della Proloco. [Acquisto carnet presso Sa domo de S’Iscraria, Piazza Marconi, 1](#)

Ore 17:00-19:00 Lavorazione dell’asfodelo: “S’Iscraria” . Creazione di cestini e corbule in asfodelo secondo l’antica tradizione artigiana. A cura della Proloco. [Via S. Satta, 77](#)

Ore 17:00-19:00 Dimostrazione lavorazione Pane Carasau nel forno a legna. Circuito Regionale “Nel Nome del Pane” a cura della Proloco. [Via Regina Fontium, 30](#)

Ore 18:00 Eliminatorie. **Ore 19:00** Finali. **Campionato Regionale de S’Istrumpa** in notturna. I gherradores si sfidano nell’antica lotta dei pastori, conosciuta e diffusa in Sardegna sin dal periodo nuragico. [Campo Coperto Scolastico, Via E. D’Arborea, 51](#)

Ore 24:00 “BALLAMUS IN CORTES” Serata danzante a cura della Proloco. [Sala da Ballo Pro Loco, Via Taloro, 55](#)

DOMENICA 27 NOVEMBRE

Ore 09:00 Inizio delle visite guidate del centro storico del paese, delle chiese e delle fontane. A cura della Consulta giovanile di Ollolai. [Via Mazzini, 2 <INFOPOINT>](#)

Ore 10:00 **IN CAZENTU**. Accensione dei fuochi al centro delle piazze a cura delle associazioni ambientali di Ollolai. [Piazza Marconi, Piazza Sant'Antonio](#)

Ore 10:00-12:00 **Dimostrazione lavorazione Panadas nel forno a legna**. Circuito Regionale "Nel Nome del Pane" a cura della Proloco. [Via E. D'Arborea, 1](#)

Ore 10:00-12:00 **Dimostrazione lavorazione Cohone hun foza nel forno a legna**. Circuito Regionale "Nel Nome del Pane" a cura della Proloco. [Via San Bartolomeo, 13](#)

Ore 11:00-13:00 **DEGUSTARE E SORSEGGIARE PER LE VIE DI OSPITONE**. Itinerario degustativo nei cortili del centro storico dedicato all'eccellenza del Fiore Sardo accompagnato dai vini di Sardegna, il pane e i dolci locali. A cura della Proloco. [Acquisto carnet presso Sa domo de S'Iscraria, Piazza Marconi, 1](#)

Ore 12:00 **Vestizione del costume da sposa tradizionale: "S'Isposa"**. Descrizione del costume in contemporanea alla vestizione. Descrizione dei gioielli, degli amuleti e del loro significato. A cura del Gruppo Folk "Balladores", [Via S. Satta, 79](#)

Ore 13:00-15:00 **Lavorazione dell'asfodelo: "S'Iscraria"**. Creazione di cestini e corbule in asfodelo secondo l'antica tradizione artigiana. A cura della Proloco. [Via S. Satta, 77](#)

Ore 15:00-18:00 **Dimostrazione lavorazione Cohone hun foza nel forno a legna**. Circuito Regionale "Nel Nome del Pane" a cura della Proloco. [Via San Bartolomeo, 13](#)

Ore 15:00-18:00 **Dimostrazione lavorazione Panadas nel forno a legna**. Circuito Regionale "Nel Nome del Pane" a cura della Proloco. [Via E. D'Arborea, 1](#)

Ore 15:00 **A BALLU TUNDU**. Musica e balli in piazza con il gruppo Etnico "Sos Oriundos". [PIAZZA MARCONI](#)

Ore 15:30-19.00 **DEGUSTARE E SORSEGGIARE PER LE VIE DI OSPITONE**. Itinerario degustativo nei cortili del centro storico dedicato all'eccellenza del Fiore Sardo accompagnato dai vini di Sardegna, il pane e i dolci locali. A cura della Proloco. [Acquisto carnet presso Sa domo de S'Iscraria, Piazza Marconi, 1](#)

Ore 16:00-17:30 **Dimostrazione lavorazione Su Cohone Pintau, il pane delle feste**. Circuito Regionale "Nel Nome del Pane" a cura della Proloco. [Corte coro "S'Ispera", Via Cavour, 6](#)

Ore 17:00-19:00 Lavorazione dell'asfodelo: "S'Iscriaria". Creazione di cestini e corbule in asfodelo secondo l'antica tradizione artigiana. A cura della Proloco. [Via S. Satta, 77](#)

Ore 17:00-19:00 Dimostrazione lavorazione Pane Carasau nel forno a legna. Circuito Regionale "Nel Nome del Pane" a cura della Proloco. [Via Regina Fontium, 30](#)

ESPOSIZIONI, MOSTRE E EVENTI

Sabato e domenica dalle ore 09:00 alle ore 20:00

Mostra storica de S'Iscriaria, antichi manufatti in asfodelo. A cura della Proloco.
[Sa Domo de S'Iscriaria, Piazza Marconi, 1](#)

Esposizione di Costumi e Maschere Tradizionali. A cura del Gruppo Folk Balladores.
[Via S. Satta, 79](#)

Installazione "S'Accabadora". Installazione sull'antica figura de S'Accabadora. A Cura del Gruppo Folk Balladores. [Via S. Satta, 79](#)

Esposizione di oggetti e paramenti sacri storici. A cura dell'ACR. [Ex Asilo Parrocchiale, Via Repubblica, 3](#)

Mostra Flora e Fauna della Sardegna. A cura dell'ente Fo.Re.S.T.A.S.. [Saloncino Parrocchiale](#)

Esposizione Eco 3R. Ditta specializzata nella disinfestazione e nel restauro di beni archivistici e librari. [Via Barbagia, 61](#)

COME ERAVAMO. La storia, i mestieri e i volti di Ollolai attraverso la proiezione di foto e video . A cura del Comune di Ollolai. [Chiesa Sant'Antonio, Piazza Sant'Antonio](#)

VIVIAMO IL CENTRO STORICO. Gli alunni colorano e ravvivano il centro storico del paese con i colorati costumi tradizionali e con suoni e balli. A cura delle Scuole Medie di Ollolai, Istituto Comprensivo di Gavoi.

CORSI. IMMERSIONE NELLA CULTURA DEL PASTORALISMO

Tutti i corsi si svolgeranno nelle giornate del 26 e 27 Novembre. Lezioni dalle ore 10 alle ore 12 e dalle ore 15 alle ore 17. Due lezioni 10 €.

Per informazioni consultare il sito del comune di Ollolai

1) FORMAGGIO. Lavorare il latte e imparare a fare il formaggio fiore sardo e i prodotti caseari della tradizione barbaricina. [Via Taloro, 18](#)

2) CESTINI. Lavorare l'asfodelo e imparare l'arte dell'intreccio e de s'iscriarionzu.
[Via S. Satta, 77](#)

3) PASTA FRESCA. Lavorare la pasta fresca e imparare a fare sos culurzones e sas savadas.
Via Riu Mannu, 19

4) PANE CARASAU. Lavorare l'impasto e imparare a fare il pane carasau nelle varianti de su pane ine e su pane longu. **Via Regina Fontium, 30**

5) ISTRUMPA. Prendere lezioni di Istrumpa e imparare le tecniche della lotta sarda.
Campo Coperto Scolastico Via E. D'Arborea , 51

ESCURSIONI

Passeggiata a piedi a San Basilio. Un'immersione nel patrimonio storico archeologico culturale e naturalistico del Parco di San Basilio. Percorso guidato di circa due ore a cura dei soci del CAI. **Sabato ore 9:30, Incontro in Piazza Marconi.**

Servizio Navetta Ollolai-San Basilio. Giro turistico guidato del Parco di San Basilio. Partenza da **Via Riu Mannu (biglietteria presso Bar Ristorante Azzurra).** **Dalle ore 10:00 ogni 30 minuti.** A cura dell'associazione Barbagia Rally.

Inaugurazione della prova di arrampicata e discesa in teleferica nel Parco di San Basilio. **Dalle ore 10:00 alle ore 13:00.** A cura di Corrado Conca.

INFOPOINT. Dalle ore 09:00 alle ore 20:00

- 1. Ingresso del Comune.** Via Mazzini, 2 - a cura della Consulta giovanile di Ollolai.
- 2. Domo de S'Iscriaria.** Piazza Marconi, 2 - a cura della Proloco
- 3. Chiesa Sant'Antonio.** Piazza Sant'Antonio - a cura della Consulta giovanile di Ollolai

Sito: <http://www.comune.ollolai.nu.it/> – <http://www.prolocoollolai.it/>

Facebook: **Comune di Ollolai – Impara s'Arte nella terra di Ospitone – Pro Loco Ollolai**

Telefono: **0784 51051 – 0784 51052 – 345 1033 433**