

Il Cuore dell'ospitalità
Autunno in Barbagia
2 Settembre - 17 Dicembre 2023



Domos Antigas 2023

Meana Sardo

14 e 15 ottobre

Meana Sardo

Dalle dee madri mediterranee alla leggenda di Maria Incantada, fata del nuraghe, la storia di Meana Sardo è un racconto ricco di suggestioni. In uno scenario incantato e caratterizzato da boschi, colline e sorgenti naturali si snodano i sentieri che conducono alla scoperta delle bellezze panoramiche e naturalistiche del territorio. I vigneti che ricoprono le colline circondano il paese donando colori e profumi inebrianti. Dal monte Bruncu Sant'Elia, a 1083 metri, si può ammirare un'ampia veduta dei monti del Gennargentu e delle profonde valli scavate dai corsi d'acqua. Il principale è il Rio Arraxisi che segna il confine con Atzara.

Passeggiando lungo il corso dei suoi numerosi affluenti ci si può imbattere in una delle fonti d'acqua freschissima di cui si serve la popolazione, come la sorgente "Funtana Casida". Affascinanti paesaggi montuosi, testimoni di diverse ere geologiche, hanno dato origine alle leggende locali: secondo i racconti popolari i grandi massi calcarei in località Ortuabis (ortu de abis 'orto delle api') sarebbero degli alveari pietrificati a causa di una terribile maledizione lanciata sul proprietario come conseguenza della sua avarizia.

With its Mediterranean mother goddesses and the legend of Maria Incantada, the Nuraghe fairy, the history of Meana Sardo is fascinating. Enchanted forests, hills and natural springs, a great number of pathways leading to charming landscapes. The vineyards that cover its hills surround the village, with an explosion of colours and fragrances. Monte Bruncu Sant'Elia, at 1,083 mt above sea level, offers a wonderful view of the Gennargentu Mountains and the deep valleys carved by the rivers. The main river is Rio Arraxisi that marks the border with the Atzara district.

If you take a walk along the beds of its several tributaries, you will find "Funtana Casida", a major source of fresh water for the local population. Enchanting mountains dating back to different geological eras, inspire local legends: according to folktales, the huge calcareous rocks lying in Ortuabis (ortu de abis 'garden of bees') seem to host ancient stone beehives, petrified as a result of terrible curse cast on their owner for his avarice.



Foto Archivio Comune di Meana Sardo - Simone Mura

Domos Antigas 2023

Meana Sardo è un paese ridente e cordiale, situato in una posizione favorevole con le alte colline ricoperte da vigneti ed ulivi secolari. È terra di pastori, moderni rappresentanti degli antichi "Re Pastori" del periodo nuragico. Conserva elementi strutturali e architettonici di un tempo lontano ed alcuni splendidi esemplari sono ancora visibili in molte case private.

Custodisce, inoltre, una lunga storia testimoniata da villaggi neolitici, domos de janas, nuraghi e menhir ritrovati nelle campagne e dentro l'abitato. Visitando le "Domos Antigas Meanesasa" sarà possibile scoprire il singolare patrimonio culturale ed ambientale a lungo rimasto nascosto e rivivere, in questo appuntamento autunnale, la magia di musiche e colori, il ricordo di usanze antiche tramandate di generazione in generazione.



Sabato 14 ottobre

ore 09:30: Inaugurazione delle
"Domos Antigas" | **Domo 'e Molinu**

ore 09:45: "La Rinasciata dei Territorio
e il contrasto allo spopolamento" –
Seminario | **Salone Parrocchiale**

ore 10:00: Preparazione de su "Pani
Pintau" | **Casa Paulesu**

ore 10:30: Preparazione del dolce
pasquale tipico "Su Pani 'e Saba"
Laboratorio Sandro Puddu

ore 11:00: "A coere su Pani" - Trasporto
del pane al forno per la cottura
Forno Nocco

ore 11:30: "A coere su Pani 'e Saba" -
Trasporto de "Su Pani 'e Saba" al forno
per la cottura | **Forno Dessì**

ore 11:45: Preparazione del piatto
tipico "Su Succu" | **Via Roma**

ore 15:30: Tradizionale pigiatura
dell'uva | **Via Roma c/o cantina Meana**

ore 16:00: Vestizione dell'abito antico
"aliari su panixeddu" | **Piazza Fenu**

ore 17:15: "A poltari su Strexiu de sa
Sposa" – Tradizionale trasporto del
corredo della sposa | **Da casa Marras a
casa Paulesu**

ore 17:30: Esibizione itinerante del
coro

ore 18:00: Preparazione del
formaggio | **Corso G. Mura Agus**

ore 19:00: "Il Grano, dalla Semina al
Raccolto" – Proiezione | **Piazza Fenu**

Domenica 15 ottobre

ore 09:30: Apertura delle “Domos Antigas”

ore 10:00: Preparazione de su “Pani Pintau” | **Casa Paulesu**

ore 10:30: Preparazione del dolce pasquale tipico “Su Pani ‘e Saba”
Laboratorio Sandro Puddu

ore 11:00: “A coere su Pani” - Trasporto del pane al forno per la cottura
Forno Nocco

ore 11:30: “A coere su Pani ‘e Saba” - Trasporto de “Su Pani ‘e Saba” al forno per la cottura | **Forno Dessì**

ore 11:45: Preparazione del piatto tipico “Su Succu”

ore 15:30: Tradizionale pigiatura dell'uva | **Via Roma c/o cantina Meana**

ore 16:00: Vestizione dell'abito antico “aliari su panixeddu” | **Piazza Fenu**

ore 17:00: “A poltari su Strexiu de sa Sposa” – Tradizionale trasporto del corredo della sposa | **Da casa Paulesu a casa Ricci**

ore 17:30: Esibizione itinerante del coro

ore 18:00: Preparazione del formaggio
Corso G. Mura Agus

ore 19:00: “Il Grano, dalla Semina al Raccolto” - Proiezione | **Piazza Fenu**

In entrambi le giornate il percorso sarà animato da canti e balli della tradizione popolare sarda. Lungo le vie del paese saranno allestiti dei punti ristoro in cui si potranno apprezzare e degustare le antiche pietanze tradizionali meanesi.



Informazioni

• Comune di Meana Sardo
Tel. 0784/64362 | **P.zza IV novembre**

Da Visitare

- Sito archeologico di “Nolza” – Visita guidata con servizio bus navetta
Partenza da Via Roma, fronte Stazione dei Carabinieri
- Visita alla Torre Campanaria e alla Chiesa Parrocchiale di San Bartolomeo Apostolo
- Percorso Museale | **Casa Manca**
- Arte Tessile Meanese | **Casa Manca**
- Casa del Contadino | **Casa Mattana Dessi**
- Esposizione dei costumi della tradizione meanese e tessuti artistici
Domo é Molinu
- “I Tesori Naturali di un Isola” - Mostra sulla Biodiversità, a cura di Forestas
Ex asilo
- G.N. - Immersione audio-visiva
Arte e cultura di Meana | **Biblioteca**

Dove Mangiare e dove dormire

- “Albachiara” Ristorante Pizzeria - Tel. 0784/648008 – 335/7458034
- Loc. Lasarà**
- “Antichi Sapori” – Trattoria
Tel. 0784/64711
- “Central Pub” Pizzeria
Tel. 349/3194567 – 345/9317541
- Bar 4 Mori - Tel. 0784/64241
- “Le Vigne” Agriturismo
Tel. 0784/64320
- “Su Sonetto” - Bed and Breakfast
Tel. 0784/64571 – 347/5265316
- “Sa Scaria” - Bed and Breakfast
Tel. 393/485410682





Foto Archivio Comune di Meana Sardo - Simone Mura

Domos Antigas 2023

Meana Sardo is a merry and friendly village, located on high hills covered with vineyards and centuries-old olive trees. It is a land of shepherds, modern representatives of the ancient "Shepherd Kings" of the Nuragic period. It preserves structural and architectural elements of a distant time and some splendid examples can still be seen in many private houses. It also preserves a long history

highlighted by Neolithic villages, *domos de janas*, *nuraghi* and *menhirs* in the countryside and inside the village.

By visiting the "Domos Antigas Meanesasa" it will be possible to discover the unique cultural and environmental heritage that has long remained hidden, and relive, in this autumn event, the magic of music and colors, the memory of ancient customs handed down from generation to generation.



Saturday 14 october

9:30 am: Opening of the “Domos Antigas” | **Domo ‘e Molinu**

9:45 am: “La Rinasciata dei Territorio e il contrasto allo spopolamento” – Seminar | **Salone Parrocchiale**

10:00 am: Making of “Pani Pintau”
Casa Paulesu

10:30 am: Making of traditional Easter sweet “Su Pani ‘e Saba”
Laboratorio Sandro Puddu

11:00 am: “A coere su Pani” - Bringing the bread to the oven for baking
Forno Nocco

11:30 am: “A coere su Pani ‘e Saba” - Bringing “Su Pani ‘e Saba” to the oven for baking | **Forno Dessi**

11:45 am: Making of traditional dish “Su Succu” | **Via Roma**

3:30 pm: Traditional grape crushing
Via Roma c/o cantina Meana

4:00 pm: Dressing of the ancient costume “aliari su panixeddu”
Piazza Fenu

5:15 pm: “A poltari su Strexiu de sa Sposa” –Traditional carrying of the bride’s trousseau | **Da casa Marras a casa Paulesu**

5:30 pm: Itinerant concert by the choir

6:00 pm: Cheese making | **Corso G. Mura Agus**

7:00 pm: “Il Grano, dalla Semina al Raccolto” – documentary | **Piazza Fenu**

Domenica 15 ottobre

9:30 am: Opening of the “Domos Antigas”

ore 10:00: Making of the “Pani Pintau”
Casa Paulesu

10:30 am: Making of traditional Easter sweet “Su Pani ‘e Saba”

Laboratorio Sandro Puddu

11:00 am: “A coere su Pani” - Bringing the bread to the oven for baking

Forno Nocco

11:30 am: “A coere su Pani ‘e Saba” - Bringing “Su Pani ‘e Saba” to the oven for baking | **Forno Dessì**

11:45 am: Making of traditional dish “Su Succu” | **Via Roma**

3:30 pm: Traditional grape crushing
Via Roma c/o cantina Meana

4:00 pm: Dressing of the ancient costume “aliari su panixeddu”

Piazza Fenu

5:15 pm: “A poltari su Strexiu de sa Sposa” –Traditional carrying of the bride's trousseau | **Da casa Marras a casa Paulesu**

5:30 pm: Itinerant concert by the choir

6:00 pm: Cheese making | **Corso G. Mura Agus**

7:00 pm: “Il Grano, dalla Semina al Raccolto” – documentary | **Piazza Fenu**

On both days the route will be enlivened by traditional Sardinian folk songs and dances. Refreshment stations will be set up along the village streets for visitors to appreciate and taste ancient traditional dishes of Meana Sardo.





Info

• Comune di Meana Sardo
Tel. 0784/64362 | P.zza IV novembre

What to visit

• Sito archeologico di “Nolza” – Guided tour with shuttle bus service

Departure from Via Roma in front of the Carabinieri station

- Visit to the Bell Tower and the Church of St. Bartholomew the Apostle
- Museum itinerary | **Casa Manca**
- Textile art of Meana Sardo | **Casa Manca**
- Farmer's house | **Casa Mattana Dessi**
- Exhibition of traditional costumes of Meana Sardo and artistic textiles

Domo é Molinu

- “I Tesori Naturali di un Isola” Biodiversity exhibition, curated by Forestas | **Ex asilo**
- G.N. - Audio-visual immersion
- Art and culture of Meana | **Biblioteca**

Where to eat and sleep

• “Albachiara” Ristorante Pizzeria
Tel. 0784/648008 – 335/7458034

Loc. Lasarà

- “Antichi Sapori” – Trattoria
Tel. 0784/64711
- “Central Pub” Pizzeria
Tel. 349/3194567 – 345/9317541
- Bar 4 Mori - Tel. 0784/64241
- “Le Vigne” Agriturismo
Tel. 0784/64320
- “Su Sonetto” - Bed and Breakfast
Tel. 0784/64571 – 347/5265316
- “Sa Scaria” - Bed and Breakfast
Tel. 393/485410682

Il Cuore dell'ospitalità

Autunno in Barbagia

2 Settembre - 17 Dicembre 2023



SETTEMBRE

2/3 Bitti
9/10 Oliena
16/17 Sarule, Teti
23/24 Austis, Orani
30 e 1° Ott. Dorgali, Lula, Orotelli

OTTOBRE

30 Sett. e 1° Dorgali, Lula, Orotelli
7/8 Gavoi, Lolllove, Tonara
14/15 Meana Sardo, Onani, Orgosolo
21/22 Belvi, Ottana, Sorgono
28/29 Aritzo, Olzai

NOVEMBRE

1/2/3/4/5 Desulo
3/4/5 Mamojada
4/5 Ovodda
11/12 Nuoro, Tiana
18/19 Atzara
25/26 Lodine, Ollolai

DICEMBRE

2/3 Gadoni, Oniferi
8/9/10 Fonni
9/10 Ortueri
16/17 Orune

