



graficomunicazione nuoro

autunno in **barbagia**

È un'iniziativa:



Via Papandrea, 8 - 08100 Nuoro

Calendario eventi: www.aspenuolo.it info: +39 0784 252097

OPEN VOUCHER

Auto + hotel da **29,99** euro

Info Call Center +39 0784 30638

Le foto sono tratte da: archivio Aspen di Nuoro; M.C. Folchetti/R. Brotzu e Comune di Belvì • stampa: Graf. Edit. Solinas • traduzione: A. Zahorski



autunno in **barbagia**



23/24 ottobre 2010

Belvì

Giochi e sapori in Barbagia



SABATO 23 OTTOBRE

Ore 9.00 - Convegno Dibattito: **“Il Gal e la programmazione territoriale per lo sviluppo rurale delle regioni storiche della Sardegna”** Interverranno: Bachisio Falconi (Presidente GAL BMGS), Andrea Prato (Assessore Regionale all'Agricoltura), Giorgio La Spisa (Assessore Regionale alla Programmazione), Antonio Graziano Tilocca (Presidente SFIRS), Roberto Deriu (Presidente Provincia di Nuoro), Romolo Pisano (Presidente della Camera di Commercio), Alfonso Orefice (Autorità di gestione del PSR), Gianluigi Matta (consulente CRP), Pasquale Sulis (LAORE)

Ore 10.00 - Centro di Aggregazione Sociale: Concorso gastronomico a cura dell'Associazione Cuochi Provincia Gallura e Unione Cuochi Regione Sardegna **“La valorizzazione dei prodotti locali”** (Il concorso proseguirà per tutta la giornata). Per il regolamento e programma consultare i siti www.comune.belvi.nu.it; www.cuochigallura.it; www.cuochisardegna.it

Ore 15.30 - IV° Torneo di “Balduffula” per il regolamento consultare il sito www.comune.belvi.nu.it;

Ore 16.00 - A spasso con i Pony (escursioni per i più piccoli con i cavallini nel centro storico)

Ore 16.30 - Apertura delle Mostre

Ore 18.00 - Cottura delle castagne nella caratteristica padella gigante e distribuzione gratuita;

Ore 19.00 - Apertura del percorso gastronomico della patata tradizionale e degustazione;

Ore 19.30 - Premiazione dei vincitori del concorso Gastronomico curato e dall'Associazione Cuochi di Gallura e Unione Cuochi Regione Sardegna

Ore 21.00 - **Note di Sardegna: Un Isola tra voci e suoni, danze e colori. Cantare la Sardegna 2010** - Spettacolo di musica, canti e balli in piazza. Presenta Giuliano Marongiu. Partecipano: Peppino Bande, Roberto Tangianu, Laura Santucci, Fabrizio Sanna, Stefano Ollargiu. A cura dell'Associazione “Luna Lughente”.

DOMENICA 24 OTTOBRE

Ore 10.00 - Apertura delle Mostre

Ore 10.30 - A spasso con i Pony (escursioni per i più piccoli con i cavallini nel centro storico)

Ore 11.00 - “Giochiamo”: giochi tradizionali nelle piazze a cura della UISP di Sassari (Unione Italiana Sport per tutti): durante tutta la giornata il pubblico è invitato a scendere in campo e ad essere protagonista dell'evento condividendo con i veri depositari delle varie tradizioni di gioco, non un semplice momento di svago, ma un'occasione in cui il gesto ludico si trasforma in un veicolo di conoscenza e di confronto tra persone con diverse radici culturali.

Ore 12.00 - Degustazione in piazza “profumi e sapori del bosco” preparazione e degustazione dei prodotti tipici locali;

Ore 15.00 - **Note di Sardegna: Un Isola tra voci e suoni, danze e colori. “Balli nel tempo”**: Rassegna a premi di Gruppi Folk provenienti da tutta la Sardegna. Presenta Giuliano Marongiu. A cura

dell'Associazione Culturale “Luna Lughente”.

Nello scenario suggestivo dell'Anfiteatro Comunale di Belvi si esibiranno i gruppi folk:

“Tradizioni Popolari” di Baunei - “Sas comares” di Benetutti - “Sa Castanza” Berchiddeddu - Olbia

- “Esporlatu” di Esporlatu - “Sant'Elena Imperatrice” di Gairo -

“Tradizioni Popolari” di Galtelli - “Fra Nicola” di Gesturi - “Balari” di Monti - Pro loco di Samugheo - “Città di Sassari” di Sassari - “Santa

Rughe” di Orosei - “Oleri” di Ovodda - “Funtana ‘e Ollia” di Sinnai -

“Città del pane” di Villaurbana - “Santa Barbara” di Gadoni. Ospite d'onore: Roberto Tangianu.

Proclamazione del Gruppo Folk vincitore della 1° Rassegna a premi 2010

Ore 17.00 - Cottura delle castagne nella caratteristica padella gigante e distribuzione gratuita;

Ore 18.00 - Percorso gastronomico della patata tradizionale e degustazione. A seguire balli in piazza con musica tradizionale

DA VISITARE

• Mostra dei Paramenti Sacri, presso la Scuola Materna

• Mostra del giocattolo antico;

• Itinerario artistico “Sonos de Linna” la materia ha l'anima;

• Mostra del costume;

• Mostra pomologica;

• Sa “Focaja”;

• Parco Comunale con area attrezzata;

• Area attrezzata “Pitzu ‘e Pranu”;

• Stazione ferroviaria: mostra fotografica ieri e oggi.

• Mostra sulla lavorazione “de Sa Cocoi ‘elda”;

• Mostra sulla lavorazione del caschettes;

STRUTTURE PER L'ACCOGLIENZA

- Ristorante Pizzeria Phillyrea Hotel, Viale IV Novembre, Belvi Tel. 0784629200

- Hotel Edera, Via Roma, Belvi - Telefono 0784/629898

PUNTI DI RISTORO

Percorso Gastronomico Profumi e sapori del bosco: Cell. 3297207311

Pizzeria Gastronomia “Il Falco” - Tel. 0784629803

Ristorante Edera - Tel. 0784629898

Ristorante Pizzeria Phillyrea Hotel, Viale IV Novembre, Belvi - Tel. 0784629200

SERVIZI PER IL TURISTA

- Servizi Turistici il “Richiamo di Hospitone”

Cell. 3297207311

- Servizi Turistici Edera, Belvi

Tel. 0784629825/3385626350

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Comune di Belvi - Tel. 0784628270 - Fax 0784629551

E-mail: richiamodihospitone@tiscali.it

SATURDAY 23th OTTOBRE

9am - Forum: “Il Gal e la programmazione territoriale per lo sviluppo rurale delle regioni storiche della Sardegna” (LAG, local action groups, and their plan for rural development of historic regions of Sardinia); speakers: Bachisio Falconi (President GAL BMGS), Andrea Prato (Regional Councillor for Agriculture), Giorgio La Spisa (Regional Councillor for Planning), Antonio Graziano Tilocca (President SFIRS), Roberto Deriu (President of the Province of Nuoro), Romolo Pisano (President of the Chamber of Commerce), Alfonso Orefice (management authority of the PSR), Gianluigi Matta (CRP consultant), Pasquale Sulis (LAORE)

10am - Centro di Aggregazione Sociale: **“La valorizzazione dei prodotti locali”** (Developing Local Products), a day-long cooking competition by chefs from the Associazione Cuochi Provincia Gallura and Unione Cuochi Regione Sardegna; for programme and regulations see: www.cuochigallura.it; www.cuochisardegna.it

3.30pm - Ifourth “Balduffula” (old-fashioned spinning top) tournament; for competition rules see: www.comune.belvi.nu.it

4pm - Pony rides for children in the historic centre

4.30pm - Opening of exhibits

6pm - Chestnut roasting in the characteristic roasting pans and free distribution

7pm - Potato dishes and their tasting

7.30pm - Presentation of awards to the winners of the cooking competition

9pm - **Note di Sardegna: Un Isola tra voci e suoni, danze e colori. Cantare la Sardegna 2010** - A musical, song and dance show in the town square, presented by Giuliano Marongiu with the participation of Peppino Bande, Roberto Tangianu, Laura Santucci, Fabrizio Sanna, Stefano Ollargiu; organized by the Associazione “Luna Lughente”.

SUNDAY 24th OCTOBER

10am - Opening of exhibits

10.30am - Pony rides for children in the historic centre

11am - “Giochiamo”: (Let's Play): traditional games in the town squares throughout the day, organized by the UISP di Sassari; the public is invited to participate in the event alongside the custodians of the various traditional games; playing becomes an opportunity for learning and confronting those of different cultures

12 o'clock - “Smells and Flavours of the Woods”: preparation and tasting of typical local products in the town square

3pm - **Note di Sardegna: Un Isola tra voci e suoni, danze e colori. “Balli nel tempo”**: “Notes of Sardinia”: voice, music, dance and colour; performances by folk groups from across the island, presented by Giuliano Marongiu, organized by the Associazione Culturale “Luna Lughente”, in the striking Anfiteatro Comunale di Belvi and including the following folk groups:

“Tradizioni Popolari” di Baunei - “Sas comares” di Benetutti - “Sa Castanza” Berchiddeddu - Olbia - “Esporlatu” di Esporlatu -

“Sant'Elena Imperatrice” di Gairo - “Tradizioni Popolari” di Galtelli -

“Fra Nicola” di Gesturi - “Balari” di Monti - Pro loco di Samugheo - “Città di Sassari” di Sassari - “Santa Rughe” di Orosei - “Oleri” di Ovodda - “Funtana ‘e Ollia” di Sinnai - “Città del pane” di Villaurbana - “Santa Barbara” di Gadoni Guest of honour: Roberto Tangianu Award presentation for the winning group of the first edition of this performance **5pm** - Chestnut roasting in the characteristic roasting pans and free distribution **6pm** - Potato dishes and their tasting; followed by dancing in the town square to traditional music

PLACE TO SEE

• Display of sacred vestments, Scuola Materna

• Exhibit of old-fashioned toys

• “Sonos de Linna” la materia ha l'anima (“Matter has a Spirit”), an artistic itinerary

• Costume display

• Mostra pomologica; a horticultural display

• Sa “Focaja”

• Parco Comunale; town park and play area

• “Pitzu ‘e Pranu”; mountain park and its picnic facilities

• Stazione ferroviaria: photos of today and yesterday at the train station

• Bread-making demonstration: “de Sa Cocoi ‘elda” (local onion and pork bread)

• Making caschettes, the typical local pastry

WHERE TO STAY

- Ristorante Pizzeria Phillyrea Hotel, Viale IV Novembre, Belvi Tel. 0784629200

- Hotel Edera, Via Roma, Belvi - Telefono 0784/629898

WHERE TO EAT

Percorso Gastronomico Profumi e sapori del bosco: Cell. 3297207311

Pizzeria Gastronomia “Il Falco” - Tel. 0784629803

Ristorante Edera - Tel. 0784629898

Ristorante Pizzeria Phillyrea Hotel, Viale IV Novembre, Belvi - Tel. 0784629200

TOURISTIC INFORMATION

- Servizi Turistici il “Richiamo di Hospitone”

Cell. 3297207311

- Servizi Turistici Edera, Belvi

Tel. 0784629825/3385626350

INFO

Comune di Belvi (Municipal offices) - Tel. 0784628270

Fax 0784629551

E-mail: richiamodihospitone@tiscali.it

