



grafcomunicazione
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 - Comune di Tiana • stampa: Graf. Edit. Solinas • traduzione: A. Zahorski



autunno in barbagia

›19/20/21 novembre 2010‹

Tiana

Nella valle, tra colori,
gualchiere e antichi mulini



VENERDÌ 19 NOVEMBRE

Ore 16.30 - Apertura delle cortes, dòmos e magasinis
(degustazione dei prodotti tipici ed esposizione dell'artigianato locale)

SABATO 20 / DOMENICA 21 NOVEMBRE

Ore 9.00 - Apertura delle cortes, dòmos e magasinis
(degustazione dei prodotti tipici ed esposizione dell'artigianato locale)

Dalle 10.00 alle 16.00 - Rio Torrei, località Gusabu
Sistema museale all'aperto "**Le vie dell'acqua**"
Rappresentazioni attive della memoria storica
• "Sa Crachera"- Dimostrazione sulla filiera della lana e sulla lavorazione dell'orbace.
• "Su mòlinu 'e Pera Bellu" - Le vie del mugnaio - dimostrazione dell'arte e tecnica della macina del grano.
• Mostra fotografica - La filiera della lana.
• Orto botanico - percorso botanico con guida alla scoperta delle piante a interesse tintorio, conciario e alimentare.

• **10.30 e 14.30** - Lana tinta con erbe e fiori: dimostrazione dell'arte e della tecnica di tintura della lana con erbe e piante naturali.
• "Su molinu de su Monzu" - Cibo e Tradizione: dimostrazione dell'arte e tecnica della macina del grano.

dalle 10.30 alle 17.00 - Centro storico:
Rappresentazioni Attività Produttive:
• "Sa 'omo 'e su forru" de tiu Pane 'e Orzu"
Preparazione e cottura "de su pane fresa e de is pizzuda e' gherda".
• "Su Cortzu de Cogotti" - le fasi di produzione del formaggio tipico Fiore Sardo (a cura dei pastori casari F.Ili Carta)
• In sa 'omo de tia Tomasina - Mostra dei giocattoli tradizionali sardi, sezioni di immagini e video

ore 10.00 - 20.00 - Lungo le vie del centro storico - Animazione con canti e musiche tradizionali: Tenore de Garteddu di Galltelli

DOMENICA 21 NOVEMBRE

10.00 / 15.00 - Isole del Sapore: percorso gastronomico per le cortes, 'is magasinis e vie del Centro storico di Tiana.
Staff di professionisti Chefs, in veri atelier del gusto, si confronteranno nell'elaborazione e presentazione degli eccellenti

prodotti tipici dell'agro Tianese nella cucina moderna:
(Fagioli, patate, formaggio Fiore Sardo, pane "fresa", salumi, olio, vini rossi e bianchi, noci, nocciole e castagne ect.).
- In sa Corte de ti'Efese - Chef **Pomata Luigi**
- In sa 'omo de tiu Cubone - Chef **Fois Abele**
- In sa 'omo de tiu Zenio Zedda - Chef **Rainey Samuel**
- In sa 'omo de tiu Frankiscu Bellu - Chef pasticceria **Contis Leonildo**

Intervengono:
Giovanna Attene - Università di Sassari: Agro-biodiversità e tipicità del fagiolo in Sardegna,
Alessandra Guigoni - Università di Cagliari e Sassari: la Cultura del cibo in Sardegna.

15.00 / 17.00 - Piazza Meddie: 1° Concorso gastronomico di cucina popolare "Ricette in Piazza" riservato alle casalinghe Tianesi e ristoratori dei dintorni.

ore 10.00 / 20.00 - Lungo le vie del centro storico - Animazione con canti e musiche tradizionali: "Cuncordi a Launeddas"

DA VISITARE

Rio Torrei, località Gusabu - Sistema museale all'aperto "**Le vie dell'acqua**" - Chiesa San Leone Magno località Santu Leo - Mostra dei minerali - Mostra del giocatolo antico

DOVE MANGIARE E DORMIRE

- Ristorante - Pizzeria "Blu Verde Notte" via Garibaldi tel. 0784 69165

punti ristoro (Menu Tipico)
- da Noli Elena Lucia Via Nazionale - tel. 347 3598488
- da Zedda Francesca via Lamarmora - tel. 3460111800
- da Chef Tonino Bosca via Salvatore Zedda "locale Sa nave" tel. 380 3138670
- da Noli Annarita via Umberto tel. 34013735631
- da Piras Francesca vico Sant'Elena - tel. 3406924977
- da Langiu Alice Via nazionale casa parrocchiale tel. 349 0589267
- da Floris Graziella Via Vittorio Emanuele - tel. 349 7913584

INFO

Comune di Tiana: Tel. 0784 69089 - Assessorato alla Cultura Tel. 3478204721
Società cooperativa "Progetto Cultura" - Tel. 3314096194
Associazione Pro Loco Tiana - Tel. 3402703792
Sistema Bibliotecario Tel. 0784699008

FRIDAY 19th NOVEMBER

4.30pm - Opening of the courtyards, houses and workshops
(tasting of local products and exhibits of local craftsmanship)

on SATURDAY 20th and on 21st NOVEMBER

9.00am - Opening of the courtyards, houses and workshops
(tasting of local products and exhibits of local craftsmanship)
10.00am - 4pm - Rio Torrei, località Gusabu
An open-air museum, "LE VIE DELL'ACQUA" ("Waterways"):
real life presentations of activities of the past
• "Sa Crachera"- demonstration of the working of wool and spinning
• "Su mòlinu 'e Pera Bellu" - The ways of the miller: demonstrations of the art and technique of flour milling
• Photo exhibit - Spinning Wool
• Botanical vegetable garden - guided tour of plants used in cooking, tanning and wool dying
• At 10.30am and 2.30pm - wool dying with herbs and flowers: a demonstration of the art and technique of the use of natural dyes
• "Su molinu de su Monzu" - Food and Tradition : a demonstration of the art and technique of flour milling

10.30am to 5pm - Historic centre: demonstrations, exhibits and performances

• "Sa 'omo 'e su forru" de tiu Pane 'e Orzu"- making the typical bread: "su pane fresa" and "is pizzuda e' gherda"
• "Su Cortzu de Cogotti" - steps in the production of the typical Fiore Sardo cheese (by F.Ili Carta, dairy producers)
• In sa 'omo de tia Tomasina - exhibit of traditional Sardinian toys, with illustrations and video

10am to 8pm - Traditional songs and music with the Tenore de Garteddu di Galltelli, in the streets of the historic centre

SUNDAY 21st NOVEMBER

10am - 3pm - Islands of Flavour: a gastronomic itinerary in the streets of Tiana's historic centre in these courtyards and with the following chefs:
A staff of professional chefs comes together to prepare and present excellent typical products of the Tiana area in the context of today's cuisine:
(beans, potatoes, the fiore sardo cheese, "fresa" bread, cold meats, oil, red and white wines, walnuts, hazelnuts, chestnuts, etc.).

In sa Corte de ti'Efese - Chef **Luigi Pomata**
In sa 'omo de tiu Cubone - Chef **Abele Fois**
In sa 'omo de tiu Zenio Zedda - Chef **Samuel Rainey**
In sa 'omo de tiu Frankiscu Bellu - Pastry chef **Leonildo Contis**

During the exhibition:
Giovanna Attene - University of Sassari, will expose the theme of the Agro-biodiversity and typicalness of the Sardinian bean, and **Alessandra Guigoni** - University of Cagliari and Sassari, will talk about the Sardinian food culture.

3 - 5pm - Piazza Meddie: first edition of the cooking competition "Ricette in Piazza", popular dishes made by the housewives and restaurant owners of Tiana and the area

10am - 8pm - Traditional songs and music with "Cuncordi a Launeddas", in the streets of the historic centre

PLACES TO VISIT

Rio Torrei, località Gusabu - "**Le vie dell'acqua**" open-air museum - Chiesa San Leone Magno località Santu Leo - Mineral exhibit
Exhibit of traditional toys

WHERE TO EAT AND STAY

- Ristorante - Pizzeria "Blu Verde Notte" via Garibaldi Tel. 078469165

Various eateries (typical menu)
- da Noli Elena Lucia Via Nazionale - Tel. 3473598488
- da Zedda Francesca via Lamarmora - Tel. 3460111800
- da Chef Tonino Bosca via Salvatore Zedda "locale Sa nave" Tel. 3803138670
- da Noli Annarita via Umberto - Tel. 34013735631
- da Piras Francesca vico Sant'Elena - Tel. 3406924977
- da Langiu Alice Via nazionale casa parrocchiale Tel. 3490589267
- da Floris Graziella Via Vittorio Emanuele - Tel. 3497913584

INFO

Comune di Tiana: (Town hall) Tel. 0784 69089
Assessorato alla Cultura - Tel. 3478204721
Società cooperativa "Progetto Cultura" - Tel. 3314096194
Associazione Pro Loco Tiana - Tel. 3402703792
Sistema Bibliotecario - Tel. 0784699008

