











Cortes Apertas Tenimos Grascia 8-9-10 SETTEMBRE 2023 - OLIENA

PROGRAMMA

VENERDÌ 8 SETTEMBRE

Ore 18:30 "Benevégnios" agli ospiti con Apertura della mostra in casa Calamida.

SABATO 9 SETTEMBRE

Ore 10:00 Apertura delle Cortes con esposizioni, laboratori e rappresentazioni delle faccende domestiche e lavorative di un tempo all'interno degli antichi cortili e lungo le vie del centro storico del paese.

Le massaie sfornano il pane, preparano la pasta e i dolci, mentre nelle cantine si degusta il vino. I pastori e gli artigiani sono intenti nelle loro faccende quotidiane. Le ricamatrici si adoperano nella creazione degli scialli del costume tipico

Ore 11:00 Rappresentazione del tradizionale matrimonio olianese

Ore 18:30 Viaggio attraverso le opere di Grazia Deledda, accompagnate da rappresentazioni teatrali e musicali, lungo un percorso cittadino (vedi mappa).

Ore 21:30 - Piazza Berlinguer: Presentazione del libro "La cantadora" di Vanni Lai, con interventi musicali della cantadora Milena Doppiu. Serata con musica, tenores, canti e balli tradizionali di Oliena. Presenta la serata Giuditta Sireus.

DOMENICA 10 SETTEMBRE

Ore 10:00 Apertura delle Cortes, un paese in festa che da sempre accoglie il visitatore con un'ospitalità che ha radici antiche: ricamatrici in sas carrelas, esposizioni, laboratori e rappresentazioni delle faccende domestiche e lavorative di un tempo all'interno degli antichi cortili e lungo le vie del centro storico del paese

Ore 18:30 Viaggio attraverso le opere di Grazia Deledda, accompagnate da rappresentazioni teatrali e musicali, lungo un percorso cittadino (vedi mappa).

Durante le giornate: Animazione per le Cortes con "Cantadores a chitarra sarda", tenores e gruppi folk locali!

Nell'elenco delle Cortes in corsivo le rappresenazioni ad orari particolari.

CORTES

- 1. Creazioni Tessili. Lavorazione al telaio, Luigina Barracca
- 2. ZioBi', vino di Oliena. Degustazione e vendita. Graziano Biscu
- 3. Preparazione, assaggio e vendita formaggi. • Trasformazione del latte e preparazione del formaggio. Sabato e domenica ore 11. Azienda Agricola Dule.
- 4. Amor Equus. Presentazione delle passeggiate a cavallo • Dimostrazione della mascalcia (Ferratura del cavallo), sabato ore 10:30 e 17:30, domenica ore ore 10:30 e 17:30.
- 5. Dolci Sardi. Aranciata, amaretti, marigosos, gatto', Pistiddu, hasadineddas druhes. Bastianina Deiana.
- 6. Il Vino di Oliena, Nepente. Cantina Vignaioli.
- 7. Formaggio, assaggio e vendita. Maria Antonietta Salis.
- 8. Dolci Tipici Sardi e decorazione. Vendita casadine salate. Gianfranca Puligheddu (Mussissu).
- 9. Husìngios, hìntoglias e tashèddas. Lavorazione della pelle. Calzoleria Corrias.
- 10. L'intreccio. Realizzazione dei tipici Cestini sardi Raffaele (Lino) Serri.
- 11. Nividas. Con le donne di Grazia. La nuova esposizione di Roberto Serri e Maria Elena Balestrino.
- **12. Oggettistica tradizionale** in legno di Pietrino Porcu.
- 13. Ricamo e tessitura. Ricamo seta, ricamo filo oro e perline, tessitura al telaio. Francesca Puggioni.
- 14. Sa Panedda Pinta'. La cottura delle "Paneddas". Denise Scano.
- 15. Liquori artigianali. Creme e liquori al mirto, finocchietto selvatico, zafferano. Azienda agricola Graziano Deledda
- 16. Il Caffè alle mandorle. Tonina Vacca
- 17. Pittura su vetro e raso. Maria Giovanna Zola
- 18. Su Bonette. Esposizione abbigliamento sardo. Lidia Cucca
- 19. Gioielli artigianali sardi di Maria Maricosu.
- 20. lanas. Lavorazioni casearie e vendita formaggi e gurguggiolos (provole). • Lavorazione delle provolette sabato e domenica ore 17. Pietro Boe
- 21. Il vino e il Nepente di Oliena. Cantina Gostolai.
- 22. Esposizione e assaggio di miele e idromele. Azienda apistica Reina.
- 23. Salumi artigianali, esposizione e assaggio. Cristian Podda
- 24. Erbe officinali e aromatiche del Supramonte -Maurizio Giobbe.
- **25. Manufatti del costume** e piccole creazioni ispirate alla tradizione di Oliena; mandorle ed estrazione dell'olio. Daniela Tuffu.

- 26. S'Ortu 'e sos Mojos. Miele e zafferano. Fasi di lavorazione del miele: sabato ore 16 e domenica ore 10 • Tintura dei filati con lo zafferano, sabato ore 11 e domenica ore 11 • Preparazione de s'aranciada domenica ore 17.
- 27. Sas paneddas. Cottura e vendita delle spianate olianesi. Francesco Porcu.
- 28. Frittura dei vuvusones, sevadas e gelato di pompia e mirto. Confetture e marmellate, tisane, sott'olio. Agriturismo Camisadu
- 29. Sa Carapigna. Lavorazione dell'antico Sorbetto.
- **30. Borse, cestini e bertuleddas.** Pasquina Solinas.
- 31. Lavorazione della filigrana. Orafo Nino Fenu.
- 32. I giochi di un tempo per i bambini. Ciu Lulleddu.
- 33. Su Recramu. Ricamo con filo di seta e canottiglia oro e argento. Realizzazione delle frange (triccia) del fazzoletto tipico con la tecnica del macramè. Carmina Tupponi
- **34. Pasta e pasta fresca.** Presentazione dei prodotti Pastificio Marengos. • Preparazione pasta tradizionale a mano sabato ore 10 e ore 16.30, domenica ore 10.
- 35. Su Mulinu 'e s'oggiu. Olio EVO. Olivicoltori Oliena.
- 36. Foto ricordo con stampa istantanea tra le pagine del tempo. Alessarda.
- 37. Degustazione del vino Nepente. Produzione, degustazione, vendita del Nepente. Visite in cantina. Mostra "Luoghi e personaggi di Oliena nei racconti di Grazia Deledda". Cantina Oliena.

INFORMAZIONI E MAPPA NWW.CORTESAPERTAS.IT

Presidio Turistico Galaveras Tel. 0784 286078 - galaveras.oliena@gmail.com

Comune di Oliena - www.comune.oliena.nu.it

La numerazione delle cortes è puramente indicativa. La visita può cominciare da una corte qualsiasi.

Vie d'accesso per i pulman da via Nuoro, via Galiani, via Kennedy; scarico/carico in via Nuoro

incrocio via Kennedy o via Kennedy incrocio via Sant'Anna e parcheggio pullman in zona PIP

ASO Associazione Soccorso Olianese. 0784 285600 / 345 2311793 / 334 7126662



La propria partecipazione alla manifestazione è volontaria, come è strettamente volontaria e facoltativa ogni azione compiuta durante lo svolgimento delle attività. L'amministrazione Comunale e l'organizzazione declinano ogni responsabilità per danni a persone o cose durante la manifestazione.

ITINERARI

- Marianne Sin-Pfältzer. Percorso fotografico nel centro storico di Oliena.
- Murales. Percorso cittadino alla scoperta dei Murales

MOSTRE ED ESPOSIZIONI

- M1 S'INCONTRU Oliena negli scatti di due maestri della fotografia. Toni Schneiders Marianne Sin-Pfaltzer. (Ilisso, Nuoro). Presso Casa Calamida.
- M2 Oliena in Grazia Deledda. Immagini e parole, mostra bibliografica nell'ambito di Itinerari Deleddiani 2.0 | Sala Esposizioni Biblioteca "M. Ciusa Romagna". Proiezione di un estratto del filmato "Scenari sardi" di Gianni Olla e Antonello Zanda, con seguenze dei film deleddiani girati in Sardegna, in collaborazione con Centro Servizi Culturali della Società Umanitaria -Cineteca Sarda
- M3 Innesti Urbani 2023 DAE PREDAS NOSTRAS, I forni della calce. Oliena Centro.
- M4 Casa Museo "Il Cortile dei Ricordi" di Francesca Deledda. IDENTITÀ, mostra di vita, arti e mestieri di un tempo.
- M5 "Luoghi e personaggi di Oliena nei racconti di Grazia Deledda" Mostra fotografica "Archivio Salvatore Mussone" a cura di Gonarina Porcu | Cantina Sociale.
- E1 SA BETTOLA: DISGRAZIA. Irrohos, antiche imprecazioni olianesi dal '700 ad oggi. (e Arti grafiche semiartigianali)
- E2 "Ma hie ada a Escher mai?!" Mostra pittorica dell'artista olianese Angelo Massaiu. Coop. S'ENIS Monte Maccione.
- E3 "Arte in vetrina" Mostra itinerante attraverso le più belle vetrine di Oliena. A cura di Tommaso Medde.



Scopri Oliena: (6) 🔘 💆 🔼 www.oliena.it - @visitoliena

PUNTI RISTORO

- A. Macelleria C. Podda. Umido pecora con contorno di patate, pane, acqua o vino € 10, cono con polpette e patate € 6. Trippa di pecora con contorno di patate, pane, acqua o vino € 12.
- B. Bar Agenzia Gologone. Maharrones a bocciu (de punzu) al sugo di maiale, pecora in cappotto, vino o acqua € 18. Panini con fettina all'olianese € 5.
- C. Azienda Agricola Dule. Pane modde con formaggio arrosto o stracchino di pecora, acqua e vino.
- D. Bar Genia di Puligheddu. Panini caldi con fettina/ purpuggia. Patate fritte.
- E. Deiana Bastianina. Sevadas e Hasadinas salìas (formaggelle salate).
- F. Bar Amelia. Spianate con Purpuggia, spianate con cassoledda. Dolci: aranciada e gatto'.
- G. Pizzeria Piodade. Pizza con erbe selvatiche e spianate.
- H. Sa Bettola. Vin d'Oliena e Nepente, bottiglie € 12 e € 24, al bicchiere € 2. Mostra "Disgrazia", Irrohos. Antiche imprecazioni olianesi dal '700 ad oggi.
- I. Sa Horte de su Poeta. Menù deleddiano completo con 7 portate e le citazioni della Deledda.
- L. Beerbeghe. Panino con fettina all'olianese o purpuggia € 6, ricotta fresca con miele € 4, patate fritte € 4, Birra artigianale Nora € 2, vino bibite, acqua, caffè. Vitello allo spiedo con pane modde € 7, formaggio pecorino arrosto con pane modde € 6.
- M. Marengos. Sevada con miele, acqua o bibita €5, Pizzada salìa, acqua o bibita o birra o vino €5.
- N. Daniela Tuffu. Filindeu € 14, pecora in cappotto € 12. Casadine € 8, cordedda € 10, pane carasau e vino rosso
- O. Camisadu. Vuvusones, sevadas, hasadinas salias.
- P. Kovo clandestino. Ravioli di formaggio, pane carasau, acqua e vino € 15. Esposizione giochi di un tempo per i bambini.
- Q. S'Iferru. Maialetto arrosto e maiale-cinghiale in umido con contorno di verdure € 25
- R. Bar Lo Zampillo. Carne d'asino: in umido o fettine.
- S. Pizzeria Su Cursu. Maharrones a bocciu con sugo di carne, maiale in umido alle erbe.
- **T. Bar Centrale.** Panini con fettina + aggiunte, da € 4, pane carasau con formaggio arrosto più miele, da 5 €
- U. Sa Corte. Menù completo €50. Ravioli di formaggio, vitello arrosto, pecora al Nepente, tamati hin frughe, formaggio, olive salsicce, pane carasau e gucciau.
- V. Coop. S'ENIS. Ravioli al sugo € 10, stufato di pecora alle erbe e tamati hin frughe € 12, tamati hin frughe € 3,50, 1 bicchiere di cannonau di Oliena € 2,50, pane carasau € 1,50, sevada al miele 5,50. Menu completo € 24. "Ma hie ada a Escher mai?!" Mostra pittorica dell'artista olianese Angelo Massaiu.















