

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



Dal vino alla pittura ad Atzara

Atzara
18 e 19 novembre

Atzara

Il territorio fu frequentato fin dall'età preistorica, come testimoniano i monumenti archeologici tra cui la Domus de Janas scavata nel granito sulle pendici della collina di Corongiu Senes, non lontano da dove fu costruito l'omonimo nuraghe.

Tra morbide colline, lo sguardo si perde sulle colorate distese delle vigne che caratterizzano il paesaggio intorno al paese.

Il Paesaggio di Atzara è iscritto al Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici d'Italia del Ministero dell'Agricoltura. Negli splendidi e storici vigneti, le varietà d'uva maggiormente coltivate sono il Bovale sardo (o Muristellu), il Monica e diverse tipologie del Cannonau da cui si crea il rinomato vino Mandrolisai. Paese della luce e dei colori che ispirarono i pittori costumbristi spagnoli nel primo Novecento, Atzara conquista il visitatore con le sue preziose meraviglie.

Nei quartieri più antichi del centro storico si possono ammirare le case in granito e trachite d'epoca medievale, alcune delle quali conservano i rilievi in stile tardo gotico, opera dei bravi artigiani locali che scolpivano la pietra.

This area has been inhabited since the prehistoric age, as witnessed by archaeological monuments like the domus de janas, carved into granite on the slopes of the Corongiu Senes hill, not too far from the building site of the nuraghe of the same name.

Let your eyes wander among soft hills and colourful vineyards, which characterise the landscape around the village of Atzara.

The Landscape of Atzara is listed in the National Register of Historic Rural Landscapes of Italy of the Ministry of Agriculture. The most cultivated variety of grapes are the Sardinian Bovale (or Muristellu), Monica and different types of Cannonau, from which the wellknown Mandrolisai wine is obtained. This is a town of light and colours, source of inspiration for the Spanish costumbristas painters at the beginning of the 20th century: the visitors of Atzara get seduced by its precious wonders.

In the most ancient districts of the historical centre, you can enjoy the sight of granite and trachyte houses, dating back to mediaeval times. Some of them still preserve reliefs in late-gothic style, crafted by proficient local stone-carver artisans, called "picapedres".



Foto Archivio Comune di Atzara

Sabato 18 Novembre

Dalle ore 10:00:

Apertura del punto informazioni

Palazzo Civico

ore 11:00:

L'albero della vita - Installazione dell'opera d'arte in ferro e ceramica degli artisti Pina Monne e Mario Casu, a cura del Museo MAMA – Antonio Ortiz-Echagüe

P.zza A. Ortiz-Echagüe

ore 16:30: Dimostrazione dell'arte tintoria (tintura naturale con l'indaco), a cura dell'Azienda Laboratorio La Robbia

Laboratorio La Robbia

ore 16:30-17:30, ore 17:30-18:30, ore

18:30-19:30: "Mandrolisai Wine Listening" - Percorso sensoriale alla scoperta del vino del Mandrolisai, a cura dell'Azienda "La dolce vigna" (su prenotazione al tel. 3288148897)

Centro storico

ore 18:00:

"Legado de amor" Cerimonia inaugurale dell'opera "Testa di donna olandese" di Antonio Ortiz Echagüe. Opera donata dalla Dott.ssa Montserrat Fornells. Saranno presenti la Dott.ssa Montserrat Fornells, il Sindaco Dott. Alessandro Corona, e il Dott. Ivo Serafino Fenu, a cura del Museo MAMA – Antonio Ortiz-Echagüe,

P.zza A. Ortiz-Echagüe



Domenica 19 Novembre

Dalle ore 09:30: Apertura del punto informazioni | **Palazzo Civico**

ore 10:30: “A s'antiga” - Tradizionale sfilata di buon auspicio per il vino nuovo e per i prodotti della terra, con i bambini di Atzara e le antiche maestranze, accompagnati da suoni delle launeddas, a cura di Antonio Mele e del Centro Commerciale Naturale di Atzara | **Pizza A. Ortiz-Echagüe**

ore 11:00-12:00, ore 12:00-13:00, ore 15:00-16:00, ore 16:00-17:00, ore 17:00-18:00: “Mandrolisai Wine Listening” - Percorso sensoriale alla scoperta del vino del Mandrolisai, a cura dell'Azienda “La dolce vigna” (su prenotazione al tel. 3288148897) **Centro storico**

ore 11:30: Dimostrazione dell'arte tintoria (tintura naturale con piante tintorie storiche), a cura dell'Azienda Laboratorio La Robbia | **Laboratorio La Robbia**

ore 12:30: “Sant'Andria” - Apertura della prima botte cerimonia tradizionale con l'assaggio del vino nuovo, a cura del Coro polifonico di Atzara | **Museo del vino**

ore 17:30: Spettacolo pirotecnico a cura del Centro Commerciale Naturale di Atzara | **Pizza San Giorgio**

dalle ore 18:00:

• “Atros annos cun salute!” - Chiusura della manifestazione con canti e balli della tradizione folkloristica sarda e con lo spettacolo dei Dilliriana, a cura del Centro Commerciale Naturale di Atzara | **Pizza San Giorgio**

• “La filiera del vino” - Lavorazione delle uve locali, della pigiatura, della svinatura e della distillazione delle vinacce, a cura del Coro polifonico di Atzara **Museo del Vino**



Foto Archivio Comune di Atzara



Entrambe le giornate

- “Cortes e Magasinos de Atzara”
Percorso con le esposizioni degli artigiani locali, le degustazioni dei prodotti tipici e del rinomato vino di Atzara | **Centro storico**
- Museo MAMA – A. Ortiz-Echagüe
I turisti e i visitatori, per tutta la giornata, potranno ammirare le splendide opere della mostra permanente, a cura della Società Cooperativa Progetto cultura | **Centro storico**
- “Longevitas Mandrolisai. L'autunno della longevità” - Percorso enologico di eccellenza alla scoperta dei vini della longevità del Mandrolisai, a cura del Centro Commerciale Naturale di Atzara e delle Aziende: Famiglia Demelas, Vitivinicola Fradiles, Cantina Pisu, La dolce vigna, Vitivinicola Manca, Cantina Manca, Vitivinicola Etzo, Vitivinicola Cadeddu, Cantina Mesania, Cantina Flore, Azienda vitivinicola Istituto scolastico professionale di Sorgono
Centro storico

- “Fainas antigas” – Preparazione del pane tipico, mostra delle antiche attrezzature per la panificazione e mostra sulla tessitura locale, a cura della Ass. Su coro 'e Gesusu

Centro storico

- Mostra delle fisarmoniche, esposizione delle armoniche appartenenti alla collezione privata di Salvatore Chessa

Sede Avis

- “Domos de pedra. Su 'ighinau antigu e Manos de oro” - Rivisitazione delle attività tipiche del borgo agro-pastorale e degli artigiani locali e territoriali, con il contributo dei bambini e degli anziani di Atzara, a cura di Antonio Mele e del Centro Commerciale Naturale di Atzara

Pizza A. Ortiz-Echagüe

Le giornate saranno animate dai suoni, dai canti e dai balli itineranti della tradizione folkloristica sarda tra le “Cortes” | **Centro storico**





Foto Archivio Comune di Atzara

Sunday 18 November

Starting from 10:00 am:

Opening of Info Point

Palazzo Civico

11:00 am:

“L'albero della vita” - Installation of iron and ceramic artwork by artists Pina Monne and Mario Casu, curated by Museo MAMA – Antonio Ortiz-Echagüe

P.zza A. Ortiz-Echagüe

4:30 pm: Demonstration of the art of dyeing (natural dyeing with indigo), by Azienda Laboratorio La Robbia

Laboratorio La Robbia

4:30-5:30 pm, 5:30-6:30 pm,

6:30-7:30 pm: “Mandrolisai Wine Listening” - Sensory journey to discover Mandrolisai wine, by “La dolce vigna” (by reservation only, tel. 3288148897)

Centro storico

6:00 pm:

“Legado de amor” Inaugural ceremony of the artwork “Testa di donna olandese” by Antonio Ortiz Echagüe. Work donated by Dr. Montserrat Fornells. Dr. Montserrat Fornells, Mayor Dr. Alessandro Corona, and Dr. Ivo Serafino Fenu will attend; curated by the MAMA Museum - Antonio Ortiz-Echagüe

P.zza A. Ortiz-Echagüe



Sunday 19 November

Starting from 9:30 am: Opening of Info Point | **Palazzo Civico**

10:30 am: "A s'antiga" - Traditional good omen parade for the new wine and the products of the land with the children of Atzara and the ancient craftsmen, accompanied by the sounds of the launeddas. On the initiative of Antonio Mele and Centro Commerciale Naturale di Atzara | **Pizza A. Ortiz-Echagüe**

11:00 am - 12:00 pm, 12:00 pm - 1:00 pm, 3:00 pm - 4:00 pm, 4:00 pm - 5:00 pm, 5:00 pm - 6:00 pm: "Mandrolisai Wine Listening" - Sensory journey to discover Mandrolisai wine, by "La dolce vigna" (by reservation only, tel. 3288148897)

Old town center

11:30 am: Demonstration of the art of dyeing (natural dyeing with traditional dyeing plants), by Laboratorio La Robbia | **Laboratorio La Robbia**

12:30 pm: "Sant'Andria" - Opening of the first barrel and traditional new wine tasting ceremony, on the initiative of Coro polifonico di Atzara | **Museo del vino**

5:30 pm: Fireworks on the initiative of Centro Commerciale Naturale di Atzara
Pizza San Giorgio

Starting from 6:00 pm:

- "Atros annos cun salute!" - Closing of the event with Sardinian traditional folk songs and dances and the "Dilliriana" performance, on the initiative of Centro Commerciale Naturale di Atzara | **Pizza San Giorgio**

- "La filiera del vino" - Processing of local grapes, crushing, racking and distillation of marc, by Coro polifonico di Atzara | **Museo del Vino**



Foto Archivio Comune di Atzara

Both days

- “Cortes e Magasinos de Atzara”
Itinerary through exhibits of local artisans and tastings of the typical products and the well-known wine of Atzara | **Old town center**
- Museo MAMA – A. Ortiz-Echagüe
Tourists and visitors will admire the splendid works of the permanent exhibition, curated by Società Cooperativa Progetto cultura
Old town center
- “Longevitas Mandrolisai. L'autunno della longevità”-Wine tour of excellence to discover Mandrolisai "longevity wines".
On the initiative of Centro Commerciale Naturale di Atzara and the following companies: Famiglia Demelas, Vitivinicola Etzo, Vitivinicola Fradiles, Cantina Pisu, La dolce vigna Famiglia Demelas, Vitivinicola Fradiles, Cantina Pisu, La dolce vigna, Vitivinicola Manca, Cantina Manca, Vitivinicola Etzo, Vitivinicola Cadeddu, Cantina Mesania, Cantina Flore, Azienda vitivinicola Istituto scolastico

professionale di Sorgono | **Old town center**

- “Fainas antigas” – Preparation of typical bread, exhibition of ancient baking equipment, and exhibition on local weaving, curated by Ass. Su coro 'e Gesusu

Old town center

- Accordion exhibition: display of harmonicas belonging to the private collection of Salvatore Chessa

Sede Avis

- “Domos de pedra. Su 'ighinau antigu e Manos de oro” - typical activities of the agro-pastoral village with the contribution of children and elderly from Atzara, on the initiative of Antonio Mele and Centro Commerciale Naturale di Atzara

Pizza A. Ortiz-Echagüe

The event days will be liven up by sounds, songs and dances of the Sardinian folk tradition among the “Cortes”

Old town center

Da visitare *What to visit*

“Le antiche e storiche dimore atzaresi” - I turisti e i visitatori potranno ammirare le più antiche dimore storiche di Atzara
The ancient historical houses of Atzara:

- “Sa ‘omo de Tziu Arzolu” - Antica dimora del Cavalier Bartolomeo Demurtas, a cura di Grazia Demurtas e della Cooperativa Progetto Cultura

Centro storico

- “Sa ‘omo de Donn’Anna Maria” - Dimora storica del 1400
historical house of the 15th century,
a cura della Cooperativa Progetto Cultura

Centro storico

- “Sa ‘omo de Tzia Peppa e Tziu Sisinni” - La filiera produttiva del dolce tipico Pane ‘e saba, a cura della Ass. “Coro meu”

Centro storico

Dove mangiare *Where to eat*

- “Al Vecchio Mulino” - Ristorante Pizzeria – T. +39 0784 65400
- “Su Zeminariu” - Agriturismo
T. +39 0784 1821310

Punti di ristoro | Eateries

- “S’Utturinu 1 e 2”
T. +39 3339268693
- “Da Domenica”
T. +39 3494392015

- “Da Sonia” – T. +39 3396138785
- “Comitato Santa Maria”
T. +39 3802620345 / 3333024948
- “Tziu Carta” – T. +39 3491746924
- “Su portale” – T. +39 3427675373
- “Da Pinuccia” – T. +39 3771954274
- “Sa muralledda” – T. +39 3318459366
- “Sa Leva 2006” – T. +39 3395627824
- “Cantina Melis” – T. +39 3911008802
- “Il luppulo e l’uva”
T. +39 3398515064
- “Sa ‘omo de su Conte”
T. +39 3334613754
- “Coro Polifonico di Atzara”
T. +39 3291258099
- “I segreti della nonna”
T. +39 3383450664
- Azienda agricola Muggianu
T. +39 348 7942588
- Fratelli Mura – T. +39 3409703939

Info

- www.comune.atzara.nu.it
- Facebook: @eventicomunediatzara

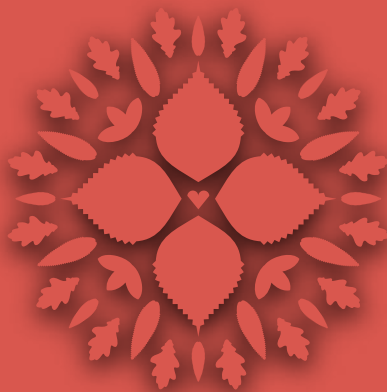




Foto Archivio Comune di Atzara

Dove Dormire | *Where to sleep*

- “Su Zeminariu”- Agriturismo – T. 0784 1821310 | Loc. Su Zeminariu S/N, Atzara - 08030
- Holiday Mandrolisai D.O.C. – T. +39 3248808557 | Via Montebello 13, Atzara - 08030
- Casa La Robbia – T. +39 3382773369 | Via Sant’antonio 6, Atzara - 08030
- “Su Creccu” - Agriturismo – T. 0784/66510 | Loc. Prochile ‘E Campu, Ortueri - 08036
- “Sa Funtana” - Hotel Rist. Piz. – T. 0784/66349 | Via Brigata Sassari, 46, Ortueri - 08036
- “Villa Fiorita” - Hotel – T. 0784 60129 | Viale Europa, 2, Sorgono - 08038
- “Pietro E Graziella” - Bed & Breakfast – T. 0784 60581, 348 7761190 | Via Emilia 6, Sorgono - 08038
- “Pranu” Agriturismo – T. + 39 347 0003988 | Loc. Sa Tanca ‘E Luisu, Sorgono - 08038
- “San Mauro” - Agriturismo – T. +39 0784 60310 | Loc. San Mauro, Sorgono - 08038
- “S’alasi” - B&B - T. + 39 347 8239868, + 39 340 9445793 | C.so IV Novembre 26, Sorgono - 08038
- Sa Lumenaria - T. +39 3496205182 | Viale Stazione 5, Sorgono - 08038
- I Menhir - B&B - T. +39 3402498732 | Località San Mauro, Sorgono - 08038
- Sa Mariola - B&B - Tel. 346 672 5734 | C.so IV Novembre, 15, Sorgono - 08038
- Minu’ - B&B - T. +39 348 609 5838 | Via De Gasperi 11, Sorgono - 08038
- Affittacamere Vesta – T. +39 347 465 2186 | Via Nicolò Zucca - Via Medau N.6, Sorgono - 08038
- Affittacamere Cuccumiao - T. +39 334 7295020 | Via Azuni, Sorgono - 08038
- Domus Prima - B&B – T. +39 392 5085071 | Ss128 Km 104, Sorgono - 08038
- B&B Madau – T. +39 3488337559, +39 3922564070 | Via V. Emanuele 40 , Samugheo - 09086
- B&B di Bittu Emanuela – T. +39 3488154063 | Via Della Pace 11, Samugheo - 09086
- B&B “Dilliri” – T. 0783649008 - +39 3462100772 - +39 3483326350 | Via V. Emanuele, Samugheo - 09086
- B&B di Saderi Marianna – Tel. 078364020 | Via V. Alfieri n. 7, Samugheo - 09086
- B&B Di Stara Caterina – Tel. 078364758 | Via G. Garibaldi, 38, Samugheo - 09086
- Le Querce - B&B – Tel: + 39 3298954033 | Via V. Emanuele, Samugheo - 09086
- Agriturismo Da Lino – Tel. 078364790, +39 3332080438 | Via V. Emanuele, 162, Samugheo - 09086
- Is Domos Antigas – Agriturismo - Tel. 078364552 - +39 3407747048 | Località Travi, Sp71, Samugheo - 09086
- Su Pinnazzu - Agriturismo - Tel. 078364339, +39 339 289475486 | Località Travi, Sp71, Samugheo - 09086

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 Ortuero
16/17 Orune

