



REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

SARDEGNA  
[www.sardegnavisit.it](http://www.sardegnavisit.it)



A.S.P.E.N. - AZIENDA SPECIALE  
CAMERA DI COMMERCIO NUORO



Banco di Sardegna  
Gruppo BPER Banca

# AUTUNNO in BARBAGIA

Gioielli da tramandare. Tesori da custodire  
*Heritage to pass on. Treasures to cherish*

6 Settembre - 14 Dicembre 2025

# Meana Sardo

04 · 05  
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 Araxisi** 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 Araxisi** 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.

## Sabato 4 Ottobre



Ore 9:30

Inaugurazione dell'evento e apertura delle domos - Casa Manca

Ore 10:00

Preparazione de su "Pani Pintau"  
Casa Paulesu

Ore 10,30

Preparazione del dolce tipico pasquale "Su Pani 'e Saba"  
laboratorio di Marina Carboni

Ore 11:00

A coère su Pani  
da casa Paolesu al forno Dessì

Ore 11:30

A coère su "Pani 'e Saba"  
dal laboratorio al forno Carboni

Ore 11:40

Laboratorio di abiti tradizionali meanesi  
"Su Estiri" di Marina Mattana

Ore 12:00

Laboratorio artigianale de "su Calzolalgiu"  
di Luciano Pes

Ore 15:30

Vestizione dell'abito antico meanese  
"A liari su panisceddu" Corso G. Mura Agus

Ore 16:30

A poltari su Strèsciu de sa Sposa  
da casa Contini a casa di Peppina Pistis

Ore 18:00

Preparazione del formaggio e della ricotta  
(Piazzetta Fenu)

**“ Nelle Trattorie, nelle Pizzerie e nei vari punti ristoro, si potranno apprezzare e degustare le antiche pietanze tradizionali meanesi. ”**



INFO: Comune di Meana Sardo Piazza IV Novembre tel. 0784/64362



*Gioielli da tramandare. Tesori da custodire*



*heritage to pass on. Treasures to cherish*

Sabato e Domenica dimostrazioni e laboratori promosse da A.S.P.E.N Azienda Speciale della CCIAA di Nuoro  
*Saturday and Sunday demonstrations and workshops promoted by A.S.P.E.N Azienda Speciale della CCIAA di Nuoro*



INFO: Comune di Meana Sardo Piazza IV Novembre tel. 0784/64362

## Domenica 5 Ottobre



Ore 10:00

apertura delle domos

Ore 10:00

Preparazione de su "Pani Pintau"

Casa Paulesu

Ore 10,30

Preparazione del dolce pasquale tipico

Meanese "Su Pani 'e Saba"

laboratorio di Marina Carboni

Ore 11:00

A coère su Pani

(Forno Dessi)

Ore 11:30

A coère su "Pani 'e Saba"

dal laboratorio al forno Carboni

Ore 11:40

Laboratorio di abiti tradizionali meanesi "Su

Estiri" di Marina Mattana

Ore 12:00

Laboratorio artigianale de su Calzolalgiu

di Luciano Pes

Ore 15:30

Vestizione dell'abito antico meanese "A liari

su panisceddu" Corso G. Mura Agus

Ore 16:30

A poltari su Strèsciu de sa Sposa

da casa Peppina Pistis a casa Ricci

Ore 18:00

Preparazione del formaggio e della ricotta

Piazzetta Fenu

“ Domenica 5 Ottobre le vie del paese saranno animate da canti e balli della tradizione popolare sarda. ”



## Saturday 4<sup>th</sup> October

9:30 a.m.

**Inauguration of the event and opening  
of the domos - Casa Manca**

10:00 a.m.

**Preparation of su 'Pani Pintau'  
Casa Paulesu**

10:30 a.m.

**Preparation of the traditional Easter  
dessert 'Su Pani 'e Saba' -  
workshop by Marina Carboni**

11:00 a.m.

**Baking of su Pani  
from Casa Paolesu at the Dessì bakery**

11:30 a.m.

**Baking of 'Pani 'e Saba'  
from the workshop at the Carboni bakery**

11:40 a.m.

**Workshop on traditional Meana clothing  
'Su Estiri' by Marina Mattana**

12:00 p.m.

**Workshop on the craft of su Calzolalgiu  
by Luciano Pes**

3:30pm

**Dressing in traditional Meana costume  
'A liari su panisceddu'  
Corso G. Mura Agus**

4:30pm

**A poltari su Strèsciu de sa Sposa  
from the Contini house to the house of  
Peppina Pistis**

6:00pm

**Preparation of cheese and ricotta  
(Piazzetta Fenu)**



*In the trattorias, pizzerias and various refreshment points, you can  
appreciate and taste the ancient traditional dishes of Meana.*



## Sunday 5<sup>th</sup> October



10:00 a.m.

**Opening of the domos**

10:00 a.m.

**Preparation of su 'Pani Pintau'**

Casa Paulesu

10:30 a.m.

**Preparation of the traditional Easter dessert 'Su Pani 'e Saba'** - workshop by Marina Carboni

11:00 a.m.

**Baking of su Pani**

Dessì bakery

11:30 a.m.

**Baking of 'Pani 'e Saba'**

from the workshop at the Carboni bakery

11:40 a.m.

**Workshop on traditional Meana clothing 'Su Estiri'** by Marina Mattana

12:00 p.m.

**Workshop on the craft of su Calzolalgiu** by Luciano Pes

3:30pm

**Dressing in traditional Meana costume 'A liari su panisceddu'**

Corso G. Mura Agus

4:30pm

**A poltari su Strèsciu de sa Sposa** from the Contini house to the house of Peppina Pistis

6:00pm

**Preparation of cheese and ricotta (Piazzetta Fenu)**

“On Sunday, 5 October, the streets of the village will be enlivened by traditional Sardinian folk songs and dances.”



## Da visitare

**Visita guidata al sito Archeologico di "Nolza"** Servizio bus navetta (partenza dall'area prospiciente la caserma dei carabinieri )Via Roma.

**Percorso Museale - Arte Tessile  
Meanese -casa Manca**

**Mostra documentale -  
Biblioteca comunale**

**Casa del Contadino -casa Mattana Dessì**

**Casa del Pastore - Casa Podda**

**Percorso dei vini Eroici**

**Esposizione dei su estiri meanesu -  
Casa Vacca**

**Funtana Manna**

**Mostre fotografiche**

## Places to visit:

**Guided tour of the archaeological site of 'Nolza'** with shuttle bus service (departure from the area in front of the Carabinieri in Via Roma)

**Museum itinerary - Meanese Textile Art - Casa Manca**

**Exhibition of documents**  
municipal library

**Farmer's House - Casa Mattana Dessì**

**Shepherd's House - Casa Podda**

**Wine Itinerary**

**Exhibition of su estiri - Casa Vacca**

**Funtana Manna**

**Photographic exhibitions**

## dove mangiare

### Where to eat:

• **Ristorante Pizzeria "Albachiara"**  
loc. Lasarà Tel. 0784/648008 - 335/7458034;

• **Trattoria "Antichi Sapori"**  
Tel. 0784/64711

• **Bar Centrale**  
Tel 0784-1670576

**Vari Punti ristoro allestiti nelle vie del paese.**

# AUTUNNO in BARBAGIA

Gioielli da tramandare. Tesori da custodire  
*Heritage to pass on. Treasures to cherish*

6 Settembre - 14 Dicembre 2025 September 6<sup>th</sup> - December 14<sup>th</sup>

## Settembre

06 · 07 Bitti  
13 · 14 Oliena  
20 · 21 Lodine ◊ Sarule  
27 · 28 Austis ◊ Dorgali ◊ Orani

## Ottobre

04 · 05 Lula ◊ Meana Sardo ◊ Orotelli  
11 · 12 Gavoi ◊ Lollove ◊ Onani ◊ Tonara  
18 · 19 Belvì ◊ Orgosolo ◊ Sorgono  
25 · 26 Olzai ◊ Ottana

## Novembre

01 · 02 Desulo ◊  
7 · 8 · 9 Mamoïada ◊ 8 · 9 Ovodda  
15 · 16 Nuoro ◊ Tiana  
22 · 23 Atzara ◊ Ollolai  
29 · 30 Gadoni ◊ Oniferi

## Dicembre

6 · 7 · 8 Fonni  
13 · 14 Ortueri ◊ Orune

