

*La Sardegna più genuina*

# Autunno in Barbagia

3 Settembre - 18 Dicembre 2022



Sa Innenna

# Sorgono

22 e 23 ottobre

# Sorgono

Nel centro geografico della Sardegna si trova il paese di Sorgono, territorio antico e magico dove è stato scoperto uno tra i più suggestivi allineamenti di menhir del Mediterraneo. Infatti, circa 200 menhir in località "Bidu'e Concas" sono stati datati tra il Neolitico finale e l'Eneolitico, testimoniando le prime frequentazioni umane dell'area. Sempre all'epoca preistorica risalgono le domus de janas oltre ai numerosi nuraghi e tombe dei giganti protagonisti della civiltà degli antichi sardi.

Nell'altopiano di "Iscalas" si può godere di un singolare spettacolo creato dalla natura: le erosioni causate dagli agenti atmosferici hanno modellato i complessi granitici rendendo il panorama particolarmente suggestivo. I rilievi montuosi si alternano ai profili morbidi delle colline ricoperte dai vitigni di Cannonau, Monica, Muristellu dai quali si produce il rinomato vino DOC Mandrolisai.

Durante Autunno in Barbagia si possono rivivere le arti e gli antichi mestieri, visitare le cortes e le cantine: dalle degustazioni ai punti di ristoro, dalle esposizioni di pittura alla fotografia naturalistica, archeologica e storica, frammenti di vita vissuta nel Mandrolisai. La vendemmia secondo tradizione è "Sa 'innenna": è possibile prendere parte a tutte le fasi della vendemmia, dalla raccolta dell'uva alla pigiatura (catziadura), e visitare l'esposizione di vini provenienti da tutta la Sardegna del Salone dei vini Wine and Sardinia.

*The village of Sorgono lies in the geographical centre of Sardinia, an ancient and magic area where one of the most enchanting menhir formations of the Mediterranean was discovered. In fact, about 200 menhirs in the area of "Bidu'e Concas" date back to the end of the Neolithic and the Aeneolithic era, as a proof of the first human settlements in these places. The domus de janas also date back to the prehistoric age, as well as several nuraghes and tombe dei giganti (giants' graves) from the ancient Sardinian civilization.*

*On the "Iscalas" upland you can enjoy a marvellous nature show: the erosions caused by weather conditions shaped the granite areas and creating a particularly evocative view. Mountains alternate with gentle hills, where Cannonau, Monica and Muristellu vines are cultivated and from which the well-known DOC Mandrolisai wine is obtained.*

*During the event of Autunno in Barbagia, it is possible to relive ancient arts and crafts, to visit the cortes and the wine cellars: tastings at food courts, painting, nature, archaeological and historical photography exhibitions, fragments of the past life in Mandrolisai. The grape harvest according to tradition is "Sa 'innenna": it is possible to take part to all steps, from the harvest to the pressing ("catziadura"), and to attend the award ceremony of the winners of "Salone dei vini - Wine and Sardinia".*

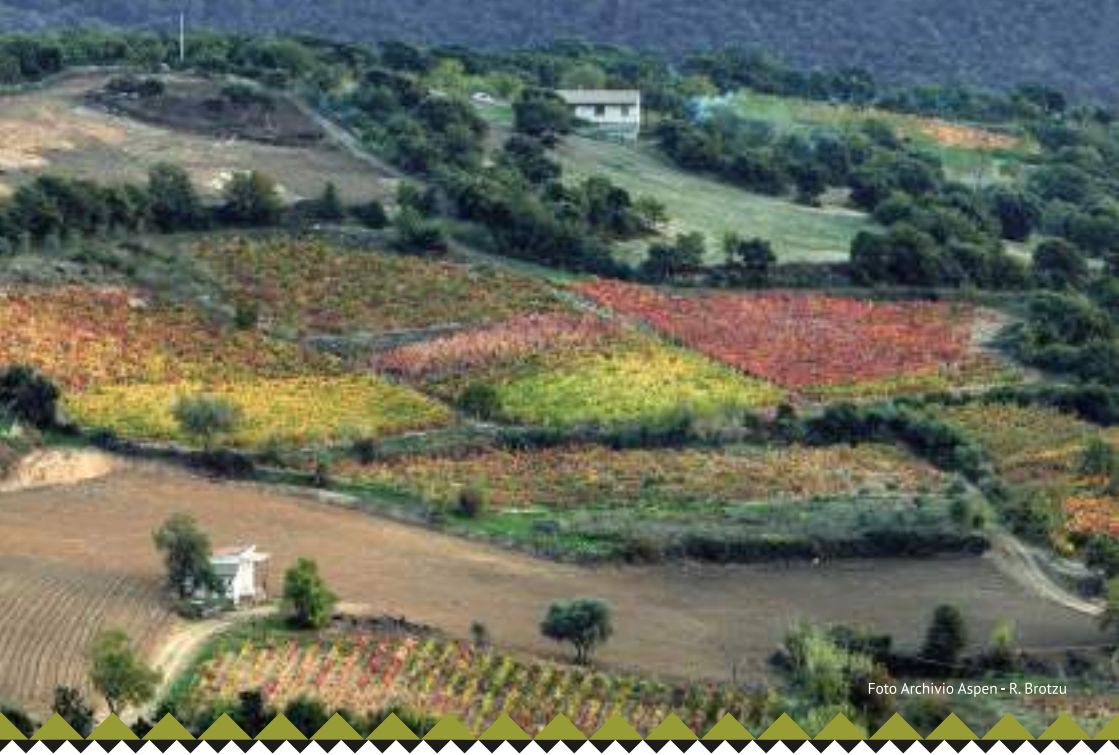


Foto Archivio Aspen - R. Brotzu

## Sabato 22 ottobre:

**ore 9:00:** Apertura delle "Cortes"

**ore 10:00:**

▶ Apertura salone "Wine and Sardinia"

**Piazza Concas**

▶ "Su muscadeddu" - Dimostrazione della lavorazione del moscato

**Centro storico**

**ore 10:30:** "Hair wine Tattoo" - Dimostrazione artistica | **Barberia Deligia**

**ore 11:00:**

▶ "S'issedatzadura de sa farra" - Dimostrazione artigianale | **Centro Storico**

▶ "S'abbardente" - Dimostrazione della distillazione delle vinacce |

**Centro Storico**

**ore 12:00 e ore 16:00:** visita guidata alla Cantina Sociale del Mandrolisai

**ore 12:00, ore 16:00 e ore 19:00:**

Degustazione guidata a cura dell' AIS Sardegna | **Salone Wine and Sardinia**

**Dalle ore 15:00:** Intrattenimento musicale itinerante | Centro storico

ore 15:00: 5° Edizione del "Palio delle botti" | **Centro Storico**

**ore 17:30:** "Sa corte de sa coccoierda" – Dimostrazione e degustazione di "Su pistoccu atturrau o pistocau" | **Centro Storico**

**ore 19:00:** Laboratorio di danze tradizionali, a cura dell' Ass. cult. Gruppo Folk Sorgono | **Piazza Ginevra**

**ore 21:00:** Balli in piazza e spettacolo musicale, a cura della Consulta Giovanile di Sorgono | **Piazza della Vittoria**



Foto Archivio Aspen - Mira Sardegna

## **Domenica 23 ottobre:**

**ore 9:00:** apertura delle "Cortes", delle mostre e del salone "Wine and Sardinia"

**Dalle ore 9:00:** musica popolare itinerante

**ore 10:00:**

► 27° edizione "Sa 'innenna", la vendemmia tradizionale |

**Vigna Loc. Pischina**

► "Su muscadeddu" - Dimostrazione della lavorazione del moscato |

**Centro Storico**

► "S'issedatzadura de sa farra" - Dimostrazione artigianale | Centro Storico

**ore 10:30:** "S'abbardente" - Dimostrazione della distillazione delle vinacce |

**Centro Storico**

**ore 11:00:**

► Visita guidata alla Cantina Sociale del Mandrolisai

► "S'iscuppadura e sa prentzadura" - Svinatura e torchiatura del mosto secondo tradizione | **Piazza della della Vittoria**

► Rientro del carro a buoi dalla vigna

**ore 12:00:** "Sa catziadura", la pigiatura dell'uva | **Piazza della Vittoria**

**ore 12:00 e ore 16:00:** degustazione guidata a cura dell' AIS | **Salone Wine and Sardinia**

**ore 15:30:** "Is arestes e s'urtzu" - Vestizione della maschera tradizionale di Sorgono ed esibizione itinerante | **Piazza Amsicora**

**ore 17:00:** Balli in piazza

**ore 21:00:** Chiusura "Cortes"

## Entrambi i giorni:

► Visite guidate al parco archeologico di "Biru 'e Concas".

► "Wine and Sardinia" - Evento realizzato da Pro Loco Sorgono con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, della Regione Autonoma della Sardegna e del Comune di Sorgono. Durante la manifestazione ci saranno degli stand dedicati all'esposizione e alla degustazione di vini provenienti da tutta la Sardegna: approdo ideale per l'incontro e l'interazione tra produttori, potenziali partner, investitori, appassionati enoturisti e winelovers. Acquistando il ticket all'ingresso il visitatore riceverà un calice per degustare i vini delle 25 cantine presenti.

**Ore 10:00** | Inizio convegni e formazione su enologia, viticoltura e prospettive territoriali | **Salone Wine and Sardinia**

## Mostre ed esposizioni:

► "I segni sul legno" - Esposizione cassapanche e opere del Maestro del legno Antoneddu Sau | **Museo di Sorgono, C.so Vittorio Emanuele**

► "Omphalos. La Sardegna di Atlante, primo centro del mondo" di Sergio Frau | **Museo di Sorgono, C.so Vittorio Emanuele**

► "Arte tessile del Mandrolisai", a cura del Comune di Samugheo | **Centro Sociale, C.so IV Novembre**

► "Un anno di-Vino" - Strumenti e immagini della vendemmia, a cura dell'Ass. "Coro Santu Mauru di Sorgono" | **Via Nicolò Zucca/Via Medau 6**

► "Le uve sorgonesi", a cura di Giovanni Corrigan | **Via S. Antonio**

► "Mostra fotografica", a cura del Bar "Il risveglio" | **Viale Stazione**

► "I luoghi di Gramsci a Sorgono", a cura dell'Ass. "Amici di Antonio Gramsci" | **Centro Storico**

► "Is arestes e s'urtzu pretistu" - Mostra della maschera etnica sorgonese, a cura dell'Ass.cult. "Mandra Olisai" | **Casa Cubeddu-Serra, C.so IV Novembre**

► "Pipe, maschere e coltelli" della tradizione sarda, a cura di Angelo Zedde | **C.so IV Novembre**

► "Domo antiga sorgonese" di Mauro Casula, visita | **Via De Castro n. 16/A**

► "Su molinu", visita all'antico mulino sorgonese, di Mereu Francesca | **Via Nicolò Zucca n. 2/A**

## Dove mangiare e dormire:

► Hotel Ristorante Villa Fiorita - T. +39 0784 60 129 | **Viale Europa 2**

► Hotel Nino - T. +39 347 82 39 868 / T. +39 340 94 45 793 | **C.so IV Novembre 26**

► Mordi e fuggi - T. +39 349 5273640 | **C.so IV Novembre 68**

► Fast Food SS 128 - T. +39 350 06 78 745 | **C.so IV Novembre**

► Pizzeria La Cantina - T. +39 0784 60 711 | **Via G. M. Bellu 3**

► Agriturismo Su Connottu - T. +39 3497276140 / T. +39 342 77 82 | **Località Pardu 'e Cresia**

► Agriturismo Su Pranu - T. +39 347 00 03 988 | **Località Su Pranu Sa Tanca 'e Luisu**

► Agriturismo San Mauro - T. +39 388 74 31 923 / T. +39 333 11 77 292 | **Località Melafrau**

► Hotel Ristorante Villa Fiorita - T. +39 0784 60 129 | **Viale Europa 2**



- ▶ B&B Sa Lumenaria -  
T. +39 349 62 05 182 | **Viale Stazione 5/A**
- ▶ B&B S'Alasi [ ex Hotel Nino ] -  
T. +39 347 82 39 868 / T. +39 340 94 45793  
**Corso IV Novembre 28/B**
- ▶ B&B Pietro e Graziella -  
T. +39 0784 60 581 / T. +39 348 77 61 190  
**Via Emilia 6**
- ▶ B&B Minù - T. +39 348 60 95 838 |  
**Via de Gasperi 11**
- ▶ B&B Domus Prima - T. +39 392 50 85 071  
**S.S. 128 Km 104+200**
- ▶ B&B I Menhir - T. +39 340 24 98 732  
**Località San Mauro**
- ▶ B&B Casa Vacanza Centro Sardegna -  
T. +39 3474487781 | **Località Su  
Carraggiu**
- ▶ B&B Quarantesimo parallelo -  
T. +39 340 4020462 | **Vico II Amsicora 5**
- ▶ Affittacamere Cuccumiao -  
T. +39 334 72 95 020 | **Via Azuni 8**
- ▶ Affittacamere Sa Mariola -  
T. +39 346 67 25 734 |  
**Corso IV Novembre 15/C**
- ▶ Affittacamere Vesta -  
T. +39 347 46 52 186 |  
**Via Medau 6/Via Nicolò Zucca**
- ▶ Agriturismo Su Pranu -  
T. +39 347 00 03 988 | **Località Su  
Pranu Sa Tanca 'e Luisu**
- ▶ Agriturismo San Mauro -  
T. +39 388 74 31 923 / T. +39 333 11 77 292  
**Località Melafrau**

## **Info Point:**

Associazione Pro Loco Sorgono |  
**Piazza della Vittoria e Piazza S'ortu 'e  
Concas**





Foto Archivio Aspen - Mira Sardegna

## Saturday 22 October:

**9.00 am:** opening of the “Cortes”

**10.00 am:**

opening of the wine fair Salone Wine and Sardinia | **Piazza Concas**  
“Su muscadeddu” - Demo of making the Muscat | **Old town centre**

**10.30 am:** “Hair wine Tattoo”-Art demo  
**Barberia Deligia**

**11.00 am:**

“S’issedatzadura de sa farra” - Demo of artisan production |  
**Old town centre**

“S’abbardente” - Demo of distilling the grape marc | **Old town centre**

**12.00 am and 4.00 pm:** guided tour of the Cantina Sociale del Mandrolisai

**12.00 am, 4.00 and 7.00 pm:** guided tasting on the initiative of AIS Sardegna | **Salone Wine and Sardinia**

**Starting from 3.00 pm:** travelling music performances | Old town centre

**3.00 pm:** 5th Edition of the “Palio delle botti” | **Old town centre**

**5.30 pm:** “Sa corte de sa coccoierda” – Demo and tasting of “Su pistoccu atturrau o pistoccau” | **Old town centre**

**7.00 pm:** workshop of traditional dances on the initiative of Ass. cult. Gruppo Folk Sorgono | **Piazza Ginevra**

**9.00 pm:** dances and music show on the initiative of Consulta Giovanile di Sorgono | **Piazza della Vittoria**





Foto Archivio Aspen - Eikon

## Sunday 23 October:

**9.00 am:** opening of the “Cortes”, the exhibitions and the wine fair Salone “Wine and Sardinia”

**Starting from 9.00 pm:** travelling folk music

**10.00 am:**

▶ 27th Edition of “Sa ‘innenna”, the grape harvest according to tradition |

**Vigna Loc. Pischina**

▶ “Su muscadeddu” - Demo of making the Muscat | **Old town centre**

▶ “S’issedatzadura de sa farra” - Demo of artisan production | **Old town centre**

**10.30 am:** “S’abbardente” - Demo of distilling the grape marc | **Old town centre**

**11.00 am:**

▶ Guided tour of the Cantina Sociale del Mandrolisai

▶ “S’iscuppadura e sa prentzadura” - The must racking and pressing according to tradition | **Piazza della Vittoria**

▶ The ox-cart comes back from the vineyard

**12.00 am:** “Sa catziadura”, grapes crushing | **Piazza della Vittoria**

**12.00 am and 4.00 pm:** guided tasting on the initiative of AIS | **Salone Wine and Sardinia**

**3.30 pm:** “Isaresteses’urtzu” - Wearing the traditional mask of Sorgono: travelling performance | **Piazza Amsicora**

**5.00 pm:** outdoor dances

**9:00 pm:** closing of the “Cortes”

## On both days:

► Guided tours of the archaeological site “Biru é Concas”.

► “Wine and Sardinia” - This event is organized by Pro Loco Sorgono under the patronage of Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Regione Autonoma della Sardegna and Comune di Sorgono. The event will include stands dedicated to the display and tasting of wines from the whole island: the ideal place where producers, potential partners, investors, passionate wine tourists and wine lovers can meet and exchange their views. By purchasing the ticket at the entrance visitors will receive a wine glass they can use to taste the wines of the 25 cellars hosted by the fair.

**10.00 am** | Opening of conventions and training courses on winemaking, viticulture and territorial perspectives  
**Salone Wine and Sardinia**

## Exhibits and shows:

► “I segni sul legno” - Exhibit of chests and works of the Master of woodcraft Antoneddu Sau | **Museo di Sorgono, C.so Vittorio Emanuele**

► “Omphalos. La Sardegna di Atlante, primo centro del mondo” by Sergio Frau | **Museo di Sorgono, C.so Vittorio Emanuele**

► “Arte tessile del Mandrolisai”, curated by Comune di Samugheo | **Centro Sociale, C.so IV Novembre**

► “Un anno di -Vino” - Tools and images of the grape harvest, on the initiative of Ass.“Coro Santu Mauru di Sorgono” | **Via Nicolò Zucca/Via Medau 6**

► “Le uve sorgonesi”, by Giovanni Corriga | **Via S.Antonio**

► “Mostra fotografica”, on the initiative of Bar “Il risveglio” | **Viale Stazione**

► “I luoghi di Gramsci a Sorgono”, curated by Ass.“Amici di Antonio Gramsci” | **Old town centre**

► “Is arestes e s'urtzu pretistu” - Exhibition on the ethnic mask of Sorgono, curated by Ass. cult. “Mandra Olisai” | **Casa Cubeddu-Serra, C.so IV Novembre**

► “Pipe, maschere e coltelli” of the Sardinian tradition, curated by Angelo Zedde | **C.so IV Novembre**

► “Domo antiga sorgonese” of Mauro Casula, tour | **Via De Castro n. 16/A**

► “Su molinu”, tour of the ancient mill of Sorgono by Francesca Mereu  
**Via Nicolò Zucca n. 2/A**

## Where to eat and to sleep:

► Hotel Ristorante Villa Fiorita - T. +39 0784 60 129 | **Viale Europa 2**

► Hotel Nino - T. +39 347 82 39 868 / T. +39 340 94 45 793 | **C.so IV Novembre 26**

► Mordi e fuggi - T. +39 349 5273640 | **C.so IV Novembre 68**

► Fast Food SS 128 - T. +39 350 06 78 745 | **C.so IV Novembre**

► Pizzeria La Cantina - T. +39 0784 60 711 | **Via G. M. Bellu 3**

► Agriturismo Su Connottu - T. +39 3497276140 / T. +39 342 77 82  
**Località Pardu 'e Cresia**

► Agriturismo Su Pranu - T. +39 347 00 03 988 | **Località Su Pranu Sa Tanca 'e Luisu**

► Agriturismo San Mauro - T. +39 388 74 31 923 / T. +39 333 11 77 292  
**Località Melafrau**



- ▶ Hotel Ristorante Villa Fiorita -  
T. +39 0784 60 129 | **Viale Europa 2**
- ▶ B&B Sa Lumenaria -  
T. +39 349 62 05 182 | **Viale Stazione 5/A**
- ▶ B&B S'Alasi [ ex Hotel Nino ] -  
T. +39 347 82 39 868 / T. +39 340 94 45793  
**Corso IV Novembre 28/B**
- ▶ B&B Pietro e Graziella -  
T. +39 0784 60 581 / T. +39 348 77 61 190  
**Via Emilia 6**
- ▶ B&B Minù - T. +39 348 60 95 838 |  
**Via de Gasperi 11**
- ▶ B&B Domus Prima - T. +39 392 50 85 071  
**S.S. 128 Km 104+200**
- ▶ B&B I Menhir - T. +39 340 24 98 732  
**Località San Mauro**
- ▶ B&B Casa Vacanza Centro Sardegna -  
T. +39 3474487781 | **Località Su  
Carraggiu**
- ▶ B&B Quarantesimo parallelo -  
T. +39 340 4020462 | **Vico II Amsicora 5**
- ▶ Affittacamere Cuccumiao -  
T. +39 334 72 95 020 | **Via Azuni 8**
- ▶ Affittacamere Sa Mariola -  
T. +39 346 67 25 734 |  
**Corso IV Novembre 15/C**
- ▶ Affittacamere Vesta -  
T. +39 347 46 52 186 |  
**Via Medau 6/Via Nicolò Zucca**
- ▶ Agriturismo Su Pranu -  
T. +39 347 00 03 988 | **Località Su  
Pranu Sa Tanca 'e Luisu**
- ▶ Agriturismo San Mauro -  
T. +39 388 74 31 923 / T. +39 333 11 77 292  
**Località Melafrau**

## **Info Point:**

Associazione Pro Loco Sorgono |  
**Piazza della Vittoria e Piazza S'ortu 'e  
Concas**

*La Sardegna più genuina*

# Autunno in Barbagia

3 Settembre - 18 Dicembre 2022



## SETTEMBRE

3/4 Bitti  
10/11 Oliena, Sarule  
17/18 Dorgali, Orani, Teti  
24/25 Austis

## OTTOBRE

1/2 Lula, Meana Sardo, Orotelli  
8/9 Gavoi, Lollove, Tonara  
15/16 Onani, Orgosolo  
22/23 Belvi, Sorgono  
29/30 Aritzo, Ottana  
29/30/31/1 nov Desulo

## NOVEMBRE

4/5/6 Ovodda, Mamoiaida  
12/13 Nuoro, Tiana  
19/20 Atzara  
26/27 Ollolai

## DICEMBRE

3/4 Gadoni, Oniferi  
8/9/10/11 Fonni  
10/11 Ortueri  
17/18 Olzai, Orune

