

**AUTUNNO IN BARBAGIA 2013**  
**TIANA “GUALCHIERE, MULINI E ANTICHI SAPORI D’AUTUNNO”**  
**15/16/17 NOVEMBRE 2013**



**PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE**

**Venerdì 15 novembre 2013**

**Ore 17.30** - Apertura Cortes, laboratori e mostre.

**Centro informazioni turistico** - Mostra di manufatti tessili di ieri e di oggi in lana ed orbace: **“sul filo del ricordo... i tessuti raccontano”** - a cura della Cooperativa Educare Insieme.

**In sa ‘omo de tia Tomasina**: Mostra fotografica: **“In Tiana: alla ricerca del nostro passato”** a cura di Alessandra Lai & Manuela Porcu.

**In sa ‘omo de Zuanni Austinu Zedda - Il filo dell'identità: orbace, Nivola e libertà.** Opere d'arte realizzate in orbace, ispirate alla libertà del genio di Costantino Nivola, a cura del Gruppo Orbaxi e della Biblioteca Gramsciana.

**Locale Polivalente Comunale:**

Mostra Naturalistico Ambientale Monte Arci a cura dell'Ente Foreste della Sardegna.

Mostra fotografica: **“Trigu, farra e pane”** il pane della memoria a cura del fotografo Eligio Testa.

**“In su corzu ‘e Prunisheddu”**: motocicli d'epoca e altri attrezzi dell'arte contadina in esposizione. A cura di Francesco T. Zedda.

**Sabato 16 e Domenica 17 novembre 2013**

**Ore 9.00** - Apertura Cortes, laboratori e mostre.

**Dalle 10.00 alle 16.00** - Rappresentazioni attività creative:

**Museo Archeologia Industriale** “Le vie dell'acqua” lungo il Rìo Torrei - località Gusabu.

**“In sa crachera de Franzisku Bellu”** - visita guidata con dimostrazione della follatura dell'orbace.

“In su mòlinu ‘e Pera Bellu” e in “Su mòlinu de Su Monzu” - le vie del Mugnaio, dimostrazione dell’arte e della tecnica della macina del grano.

La filiera della lana di pecora: fasi dimostrative della lavatura della lana, della cardatura, della pettinatura, della filatura e orditura tradizionale;

La filiera della lana tinta: fasi dimostrative dell’arte della tintura della lana con erbe e piante locali

**Dalle 10.30 alle 17.00** - Centro storico - Rappresentazioni attività creative.

**“Sa ‘omo ‘e su forru’ In su corzu ‘e Prunisheddu”**: a cura delle panificatrici locali. Le fasi della preparazione e cottura **“de su pane fresa e de is pizzuda e’ gherda”**.

**In “Su Cortzu de Cogotti”** - a cura dei casari locali: le fasi della produzione del formaggio tipico.

**Centro informazioni turistico**: Dalla pecora all’orbace... il tradizionale ciclo di produzione dell’orbace e il suo utilizzo... fasi dimostrative della lavorazione dell’orbace con la tessitura al telaio tradizionale e la realizzazione di indumenti tessili tradizionali;

**Itinerario dell’arte e della storia, lungo le vie e le cortes all’interno del centro storico, alla riscoperta degli antichi mestieri**: *su ferreri, su maist’e linna, su maist’e pannu, su zillerarzu, su carzolaiu, su cracherarzu, ...*

**Piazza Medie ore 11.00 workshop - Tiana custode di biodiversità: il fagiolo Tianese quali prospettive...?** Ne parla la comunità tianese con le agenzie regionali, l’università, gli enti di ricerca e i cultori delle biodiversità con la partecipazione straordinaria dello chef Luigi Pomata... A seguire, degustazione delle pietanze tipiche preparate, elaborate e cucinate dallo chef.

- **“In s’apposentu de sa biblioteca”- ore 16.00 / 18.00** - Laboratori di educazione al gusto: degustazione guidata del miele e degustazione dell’olio. A cura degli esperti dell’Agenzia Regionale Laore. (Gradita la prenotazione)

**Dalle ore 16.30** - Esibizione, lungo le Cortes, nei laboratori e nelle mostre, dei Tenores e fisarmonicisti locali.

### **Domenica 17 novembre 2013**

**Ore 9.00** - Apertura Cortes, laboratori e mostre.

**Dalle ore 10.00 alle 15.00** - Centro storico - 4a Edizione “Il Percorso del Gusto” per la valorizzazione dei prodotti locali. Appuntamento gastronomico “Piatti a filiera corta” all’interno delle cortes tra gli scenari del passato e i sapori del presente le tradizioni culinarie da riscoprire... pietanze tipiche preparate, elaborate e cucinate da encomiabili chef.

**Dalle ore 10.00**: Nelle cortes e vie del centro storico... Musiche tradizionali emesse in piena armonia dagli arcaici e moderni strumenti: dalle launeddas; all’organetto e la fisarmonica; alle percussioni e le danze di ballerini di vari paesi in costume tipico.

**Sabato e Domenica dalle 9.00-16.00 - Servizio navetta con guida per il Museo di Archeologia industriale “Le vie dell’acqua” per la visita degli opifici “Sa Crachera” e “Su mòlinu de su Monzu” lungo il corso del Rìo Torrei: partenza e ritorno innanzi al Centro Informazione turistiche, Via Nazionale.**

### **Da visitare**

- Rìo Torrei, località Gusagu - Museo di archeologia industriale “Le vie dell’acqua”;
- Is forredos de mancosu (Domus de Janas) località Mancosu;
- Chiesa Sant’Elena imperatrice - Piazza Sant’Elena;
- Chiesa San Leone Magno, località Santu Leo;
- Fasi della lavorazione - Coltelleria artigianale Aressoias.
- **Locale Polivalente Comunale:**
  - Mostra naturalistico-ambientale Monte Arci, a cura dell’Ente Foreste della Sardegna.
  - Mostra fotografica: **“Trigu, farra e pane”** il pane della memoria, foto di Eligio Testa.
- “In su corzu ‘e Prunisheddu”: Motocicli d’epoca e altri attrezzi dell’arte contadina in esposizione. A cura di Francesco T. Zedda.

### **Dove mangiare**

- Ristorante - Pizzeria “Blu Verde Notte” in Piazza Meddie - tel. 078469165
- In sa ‘omo de tia Maria Lai - Piazza Meddie, tel. 3495161429
- In sa ‘omo de Francesca - in via Lamarmora, tel. 3407042646
- In sa ‘omo de su Preide - via Nazionale, Salone parrocchiale
- In sa ‘omo de Giulio Zedda - vico Sant’Elena, tel. 3406924977
- In sa ‘omo de Vittorinu Porru - da Maria Elisa Putzu in via Lamarmora
- Bar VaccaS - da Stefano Vacca &C. - Via Nazionale, tel. 348 5757293

### **INFO**

**Comune di Tiana - tel. 0784 69089**

**Centro Commerciale Naturale - tel. 3478204721**

**Società Cooperativa “Educare Insieme” - tel. 3662553122**

**Centro Informazione Turistico - tel. 078469040**