

Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai

LE AZIENDE Companies







ANDALA





ANDALA

A Samugheo, in uno dei borghi più importanti della terra del Mandrolisai, conosciuta per l'antica arte della produzione tessile, tra paesaggi mossi da gole e rilievi, si trova ANDALA, il nostro agriturismo esperienziale, un luogo non solo di vacanza e relax ma un posto unico dove potrai conoscere e imparare l'arte della lavorazione del pane, dei tappeti e della transumanza. ANDALA agriturismo esperienziale nasce col fine di unire Turismo, Cultura & Innovazione attraverso il coinvolgimento di varie professionalità che ancora praticano nel territorio gli antichi mestieri, e così fornire al proprio cliente/turista un pacchetto vacanza che non è solo fatto di relax ma di grande esperienza culturale da vivere e da riscoprire.

L'Azienda Agro-zootecnica di Fabiola Deidda è nata attraverso un passaggio generazionale. In origine l'attività si concentrava sull'allevamento di suini, ma oggi si dedica a un allevamento di bovini di razza Bruno Sarda, valorizzando la produzione di carne e latte. A conduzione familiare, l'azienda ha instaurato da dieci anni una collaborazione con l'azienda agricola di Raimondo Sanna, questa sinergia nasce dall'esigenza di condividere sistemi di allevamento, pascoli e terreni coltivati. La collaborazione tra le due aziende consente di ottimizzare tempo e risorse, migliorando la gestione delle risorse naturali e del benessere animale.

ANDALA

In Samugheo, one of the most significant villages in the Mandrolisai region, known for its ancient textile craftsmanship, nestled among landscapes shaped by gorges and hills, lies ANDALA, our experiential agritourism. It is not just a place for vacation and relaxation but a unique destination where you can learn and immerse yourself in the art of bread making, weaving carpets, and experiencing transhumance. ANDALA experiential agritourism was born with the goal of blending Tourism, Culture & Innovation, engaging with various professionals who still practice the ancient crafts of the region. It offers our guests not just relaxation but an enriching cultural experience to live and rediscover.

Fabiola Deidda's Agro-Pastoral Farm was established through generational succession. Initially focused on pig farming, it has since shifted to the breeding of Bruno Sarda cattle, enhancing the production of both meat and milk. Family-run, the farm has partnered for over ten years with Raimondo Sanna's agricultural enterprise, a synergy formed out of the need to share livestock systems, pastures, and cultivated land. This collaboration between the two farms optimizes time and resources, improving the management of natural resources and animal welfare.

Nella casa chiamata "Codinedda" si può vivere un'esperienza di libertà totale, con pacchetti personalizzati o la possibilità di organizzare il proprio tempo in autonomia. La casa, che può ospitare fino a sei persone, conserva le affascinanti caratteristiche architettoniche dei primi del Novecento. È composta da tre camere doppie, un caminetto a legna, soffitti e soppalchi in castagno, un'ampia cucina e un telaio in legno, che rispecchiano la tradizione artigianale di Samugheo. All'esterno, si trovano un forno a legna per il pane, un piccolo orto. L'unica concessione alla modernità sono i bagni e la lavatrice, per garantire un soggiorno confortevole senza rinunciare al fascino rustico di un tempo.

Andala è nata per soddisfare la mia esigenza di conoscere nuovi luoghi e nuove culture, come luogo di confronto dove il corredo culturale personale diventano linfa vitale per alimentare la reciproca conoscenza. Un posto dove le persone potessero trovarsi e riconoscersi a casa, in serenità e in armonia con l'ambiente circostante.

fabiola.deidda@tiscali.it
Tel: +39 349 8610412
Via Petrella, 43 Samugheo
www.agriturismoesperienzialeandala.com

In the house known as Codinedda, guests can experience complete freedom, with personalized packages or the option to organize their time independently. The house, which accommodates up to six people, retains the fascinating architectural features of the early 20th century. It consists of three double bedrooms, a wood-burning fireplace, chestnut wood ceilings and lofts, a spacious kitchen, and a wooden loom, all reflecting the artisanal tradition of Samugheo. Outside, there is a wood-fired bread oven and a small vegetable garden. The only modern concessions are the bathrooms and a washing machine, ensuring a comfortable stay without losing the rustic charm of the past.

Andala was created to fulfill my desire to explore new places and cultures, as a place of exchange where personal cultural backgrounds become vital in fostering mutual understanding. It is a space where people can meet and feel at home, in serenity and harmony with the surrounding environment.

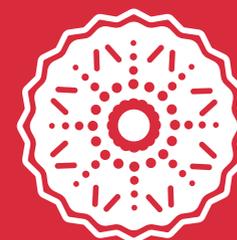
fabiola.deidda@tiscali.it
Tel: +39 349 8610412
Via Petrella, 43 Samugheo
www.agriturismoesperienzialeandala.com





www.mojosemarigas.it

mojosemarigas@gmail.com



Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



SARDEGNA