

Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai

16 | 17
Novembre
SAMUGHEO
Il Programma



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



SARDEGNA



Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai

Samugheo: un viaggio tra storia, tradizione e autenticità.

Samugheo è un affascinante borgo di circa 2500 abitanti, situato nella regione storica del Mandrolisai.

Il territorio comunale si estende per circa 81km². Un luogo ricco di testimonianze culturali e storiche che raccontano di una naturale predisposizione all'agricoltura.

Il suo paesaggio e la sua morfologia, caratterizzati da altopiani e da profonde gole, hanno rappresentato delle vere e proprie muraglie che, oltre ad aver tenuto il paese isolato fino agli anni '50 del secolo scorso, senza strade moderne, hanno tagliato fuori il paese dalle antiche "vie romane", favorendone una piccola economia di sussistenza in loco.

Le testimonianze storiche sono molteplici e ci raccontano che il territorio fosse già abitato dal 5500-5000 a.C. Nei pressi dell'attuale Castel Medusa (usando la toponomastica locale, "Sa Conca 'e su Casteddu") si trovano svariate grotte ancora geologicamente vive.

Una in particolare dedicata al culto dell'acqua, dove sono state rinvenute delle ceramiche miniaturistiche votive databili al neolitico antico. Nello stesso sito, come suggerisce la toponomastica, si trovano i ruderi del castello di epoca bizantina, dove storia, leggende e gran parte della microstoria paesana si intrecciano con la flora e la fauna autoctona.

Samugheo: a Journey Through History, Tradition, and Authenticity

Samugheo is a charming village of about 2,500 inhabitants, located in the historic region of Mandrolisai.

The municipal area covers approximately 81 square kilometers. It is a place rich in cultural and historical evidence that tells of a natural predisposition for agriculture. Its landscape and morphology, characterized by plateaus and deep gorges, have acted as true walls that, besides keeping the village isolated until the 1950s, without modern roads, cut it off from the ancient "Roman roads," fostering a small subsistence economy locally.

Historical evidence is abundant, telling us that the area was already inhabited between 5500-5000 BC. Near the present-day Castel Medusa (in local toponymy, "Sa Conca 'e su Casteddu"), there are several caves still geologically alive.

One, in particular, is dedicated to the cult of water, where votive miniature ceramics dating back to the early Neolithic period were found. In the same site, as the toponymy suggests, there are the ruins of a Byzantine-era castle, where history, legends, and much of the village's microhistory intertwine with the local flora and fauna.

There are also numerous "domos de jana" (fairy houses), single-tower nuraghi, gian-



Si aggiungono poi le innumerevoli “domos de jana”, nuraghi mono torre, tombe dei giganti e proto nuraghi, come “su Nurache ‘e Istui”. Così come il sito di Cucu de Lai, dove sono stati rivenuti circa trecento frammenti di diverse dimensioni di menhir.

La vallata di Accoro è attualmente rinomata per le vigne che vi furono trasferite dopo l'avvento della fillossera, un insetto di origine americana che arrivò in Europa alla metà del secolo scorso e si diffuse rapidamente in tutti i vigneti.

Conosciuta anche per i mulini ad acqua attivi dalla seconda metà del '600 e fino agli anni '60, oltre a rappresentare una memoria storica ed una testimonianza di archeologia industriale, ci specifica l'importanza delle colture cerealicole.

Il fulcro del paese, il centro abitato, così come lo era anticamente, è suddiviso in rioni distinti che ruotano attorno alla chiesa parrocchiale di San Sebastiano, edificata nel XVI secolo in stile gotico-aragonese. Particolare interessante è il campanile incompiuto, privo di copertura.

Secondo i racconti, tutti i tentativi di completamento non andarono a buon fine. L'ultimo avvenne nel 1923, quando una tempesta la smantellò.

Samugheo è rinomato per la produzione tessile ed artigianale. Da oltre 57 anni la Pro Loco assieme al Comune, al fine di mettere in mostra il meglio dell'artigianato e del design isolano, organizzano la Mostra dell'Artigianato Sardo denominata Tessingiu.

ts' tombs, and proto-nuraghi, like “su Nurache ‘e Istui.” Additionally, the Cucu de Lai site, where about three hundred fragments of variously sized menhirs were discovered, is worth noting.

The Acoro valley is currently renowned for the vineyards that were transferred there after the arrival of phylloxera, an insect of American origin that reached Europe in the mid-19th century and quickly spread across all the vineyards.

The valley is also known for the water mills that were active from the second half of the 17th century until the 1960s. These not only serve as historical memory and testimony of industrial archaeology but also highlight the importance of cereal cultivation.

The heart of the village, the inhabited center, as it was in ancient times, is divided into distinct districts that revolve around the parish church of San Sebastiano, built in the 16th century in Gothic-Aragonese style. An interesting feature is the unfinished bell tower, lacking a roof.

According to local stories, all attempts to complete it were unsuccessful. The last attempt was in 1923, when a storm dismantled it.

Samugheo is renowned for its textile and artisan production. For over 57 years, the Pro Loco association, together with the Municipality, has organized the Sardo Handicraft Exhibition called Tessingiu, showcasing the best of island craftsmanship and design.



In questo territorio la tradizione tessile ha radici molto profonde. Negli ultimi secoli le tessitrici del paese sono state capaci di trasformare una produzione domestica di semplici tele di lino e orbace, vendute o scambiate per le sagre campestri e per le feste paesane, in una fiorente attività tessile che ha coinvolto diversi artisti come Eugenio Tavolara, contribuendo dunque a diffondere l'artigianato locale a livello internazionale.

Per preservare la memoria storica e quella recente, nel 2002 nasce il MURATS (Museo Unico dell'Arte Tessile Sarda) che ospita manufatti provenienti da tutta l'isola.

Samugheo è anche custode di un ricco patrimonio immateriale che varia dal ballo all'abito tradizionale, dalla lingua a dei veri e propri riti, tramandati di generazione in generazione e che sono diventati delle consuetudini in ogni casa: la panificazione, la vinificazione e la tessitura.

Consuetudini alle quali aggiungere la produzione di formaggi, di insaccati, le carni ed il miele.

Ed è questo il focus del nostro evento. Raccontarvi, esporvi e farvi degustare queste eccellenze che profumano di identità, di amore e di passione per la propria terra. Tutte le tradizioni sono in divenire perché si evolvono assieme ai tempi, alla vita che scorre. Restano fedeli e radicati alla propria storia ma allo stesso tempo tessuti, inta-

In this territory, the textile tradition runs deep. Over the centuries, the village's weavers transformed a domestic production of simple linen and orbace fabrics, sold or exchanged at country fairs and village festivals, into a flourishing textile activity that has involved several artists, such as Eugenio Tavolara, thus helping to spread local craftsmanship internationally.

To preserve both historical and recent memory, the MURATS (Unique Museum of Sardinian Textile Art) was founded in 2002, housing artifacts from all over the island.

Samugheo is also the guardian of a rich intangible heritage, ranging from dance to traditional clothing, from language to actual rituals passed down from generation to generation, which have become customs in every home: bread making, winemaking, and weaving. To these customs, one must add the production of cheeses, sausages, meats, and honey.

This is the focus of our event: to tell you, show you, and let you taste these excellences, which carry the scent of identity, love, and passion for the land.

All traditions are evolving because they grow along with the times and life itself. They remain faithful and deeply rooted in their history, but at the same time, fabrics, carvings, weavings, and stitches—both material and immaterial—live and renew themselves daily, blending



gli, intrecci e cuciture non solo materiali, vivono e si rinnovano quotidianamente, aggiungendo la produzione estemporanea a quella classica.

Il carnevale con le maschere de is mamutzones, s'urtzu, su 'omadore, su carru 'e Minchilleo e altre, le feste in onore di Santu Sidore - Sant'Isidoro, protettore degli agricoltori oppure Santu 'Antine o Santu 'Asile - San Costantino e San Basilio - assieme a quelle più diffuse come San Sebastiano e Sant'Antonio con i loro falò, sono alcuni tra gli eventi spirituali, folkloristici ed identitari del territorio.

In termini naturalistici, Samugheo beneficia della presenza delle falesie de Sa Conca 'e su Casteddu, grande attrattore per gli arrampicatori sportivi che favorisce la nascita di percorsi escursionistici e la conseguente creazione di realtà imprenditoriali giovanili, con un continuo ricambio generazionale che lavora al fianco di quello attuale.

La tutela delle specie endemiche di flora e fauna, l'attenzione alla biodiversità e la volontà di conservazione di questo immenso patrimonio, chiudono il cerchio dello straordinario territorio di Samugheo che come un albero dalle solide radici e dai rami forti e tesi verso l'alto, si erge possente in tutto il splendore.

spontaneous production with the classic one.

Carnival, with its masks of is mamutzones, s'urtzu, su 'omadore, su carru 'e Minchilleo, and others, the festivals in honor of Santu Sidore (Saint Isidore, protector of farmers), or Santu 'Antine and Santu 'Asile (Saint Constantine and Saint Basil), along with the more widespread festivals of San Sebastiano and Sant'Antonio with their bonfires, are some of the spiritual, folkloric, and identity events of the territory. From a naturalistic perspective, Samugheo benefits from the cliffs of Sa Conca 'e su Casteddu, a great attraction for sport climbers, promoting the creation of hiking trails and fostering the growth of entrepreneurial ventures by young people. These initiatives ensure a continuous generational exchange, working alongside the current one.

The protection of endemic species of flora and fauna, attention to biodiversity, and the will to preserve this immense heritage complete the extraordinary territory of Samugheo, which, like a tree with solid roots and strong branches stretched towards the sky, stands tall in all its splendor.





PROGRAMMA 17 NOVEMBRE

Un viaggio immersivo
nel cuore delle tradizioni locali
per degustare e partecipare
attivamente alla preparazione
dei prodotti tipici.

-  da vedere
-  da gustare
-  da produrre
-  da comprare
-  da donare
-  da prenotare



VIE DELLA MEMORIA



1. Museo M.U.R.A.T.S. - Via Bologna n 32

Sarà possibile ammirare una selezione di preziosi manufatti delle collezioni storiche e contemporanee; le prime comprendono coperte, tappeti, bisacce, tovagliati, abbigliamento etc. realizzati in Sardegna in un arco temporale che va dalla fine del 700 ai primi del 900. Per l'occasione il percorso espositivo comprenderà, tra gli altri, teli per il pane e coperte ornate con motivi decorativi che celebrano il grano e la vite. Al piano terra saranno allestiti i tappeti di "AnnodArte" - una delle due collezioni di manufatti contemporanei del MURATS - felice esito di un concorso di idee indetto nel 2013, nato dalla volontà di valorizzare l'artigianato locale e rilanciare la produzione tessile Samughese attraverso la realizzazione di prodotti inediti e originali, frutto di virtuose partnership con architetti e designers. La sala delle esposizioni temporanee ospiterà la personale della fiber-artist di San Gavino Monreale Daniela Frongia: in mostra installazioni site-specific, sculture e tele nate dal rapporto simbiotico tra l'autrice e il filo. Nello spazio didattico un variopinto campionario di filati tinti con pigmenti naturali condurrà i visitatori alla scoperta di radici, fiori, foglie e cortecce impiegati per la produzione delle tinture vegetali. Infine, nella piccola biblioteca del MURATS sarà possibile consultare testi dedicati alla lavorazione dei pani tradizionali della Sardegna.



2. Mostra dei pani e delle arti antiche - Via Gramsci n 7

A Casa serra sarà possibile ammirare tutti i pani della tradizione agroalimentare Samughese, dai pani consumati quotidianamente sino ai pani utilizzati per le varie cerimonie, con delle abili massaie che racconteranno il mondo del pane e tutte le sfaccettature legate ad esso dalla lavorazione del grano, alle farine e tutti gli utensili che vengono utilizzati per la panificazione. Tutto grazie alle abili massaie dell'Associazione Giardino Fiorito e dell'Avis Comunale di Samugheo



3. Mamutzones Antigos Samugheo - Via Santa Croce n 64

Sarà possibile scoprire i dettagli che compongono le maschere, il loro significato e la tradizione legata ad esse. Vi sarà anche una mostra fotografica e la proiezione di filmati che raccontano la storia dell'Associazione.



4. Su Mollinu de Babbai Pedrighe - Via Camillo Benso Conte di Cavour n 10

Un mulino dei primi del Novecento, attivo sino al 1990. Un esempio di un'architettura industriale del secolo scorso. Si potranno ammirare strumenti ed utensili utilizzati nel passato. Gli attuali proprietari vogliono così rendere omaggio al lavoro svolto dai loro antenati.



5. Mostra fotografica del Cinema presente sino a metà anni 70 a Samugheo





6. LABORATORIO ESPERIENZIALE DIMOSTRATIVO

Panificio "Pane Nostu" di Giovanna Frongia - Via Kennedy n 9

Sarà possibile assistere ad una dimostrazione di lavorazione e cottura del pane di semola TZICHI. L'esperienza durerà circa 90 minuti. Si potrà vedere, toccare, odorare, gustare ed acquistare il Pane di Samugheo fatto con il grano di Samugheo, macinato nel mulino a pietre di Samugheo e cotto nel forno a legna.

Il costo di partecipazione è di 10 euro a partecipante. La partecipazione è limitata a 10/15 persone per turno (durata 90 minuti). Durante l'esperienza si assisterà alla lavorazione del pane e alla cottura. Alla fine dell'esperienza, ad ogni partecipante verrà consegnata una busta con 2 pani TZICHI, appena sfornati.



Per info e prenotazioni: panenostu@tiscali.it

3477112745 Antonello

3491957418 Giovanna

Siamo su Facebook [PANENOSTU DE SAMUGHEO](#)



7. Piacere della tradizione senza glutine - Via Vittorio Emanuele n 56

Presso questo laboratorio troverete i prodotti della nostra tradizione e non solo. Pane pasta fresca, dolci, ma anche le pizze per tutte quelle persone che hanno disturbi alimentari ma che non vogliono rinunciare alle eccellenze dei prodotti tradizionali. La nostra attività ha lo scopo di utilizzare prodotti di altissima qualità, così da garantire a tutti un ottimo gusto e tanta qualità.

Erika e Josephine Saderi



8. LABORATORIO ESPERIENZIALE DIMOSTRATIVO

Pani di Villaurbana - Via Gramsci n 7

La comunità di Samugheo è lieta di ospitare le abili massaie di Villaurbana che con cura, passione e tradizione portano avanti nel loro paese l'arte della panificazione nel rispetto della tradizione della loro produzione



9. Sa Rughe e linna - Via Gramsci n 70

Questo comitato spontaneo di cittadini, si occupa di curare un quartiere di Samugheo.

Durante la manifestazione sarà possibile visitare la casa della famiglia Mura, che vi farà fare un tuffo nel passato, promuovendo anch'essi pane tipico di Samugheo.



10. Associazione Il Giardino Fiorito - A casa Caddeo, Via San Basilio n 27

Questa associazione è nata per aiutare i ragazzi disabili ad essere autonomi ed indipendenti. Si potrà assistere all'arte della panificazione, con la successiva cottura. Ci sarà anche la vendita di due dei tipici pani di Samugheo: Su Tzichi e Su Pistoccu. Il ricavato verrà utilizzato per portare a termine il progetto della associazione ossia quello di costruire una casa per i ragazzi disabili.

11. ASSOCIAZIONE CULTURALE SU TZICHI

 11.1 - Presso la Casa Moderna di proprietà di Renato Frongia, in Via Marconi n 1 angolo Via Gramsci, verrà allestita una mostra fotografica ed esposizioni varie

 11.2 - Presso Sa omo de Girone Mura sita in Via Marconi 27, si potranno vedere i luoghi tradizionali presso i quali i parenti delle proprietarie e le persone del vicinato panificheranno per tutto il giorno, offrendo un assaggio e vendono successivamente il pane appena sfornato.

11.3 - Presso la Casa con valenza storica - Sa omo de Annamarièdda Sanna sita in Via Marconi 20 e Via Manzoni, le donne, la proprietaria e le persone del vicinato panificheranno per tutto il giorno, offrendo e vendendo ai visitatori il pane appena sfornato. Vi sarà anche una esposizione e vendita di vini della Cantina Valle di Accoro.

11.4 - Presso la Casa con valenza storica - Datata fine 1800 - Sa Omo de Mammai Zucca, sita in Via Azuni 7, sarà possibile visitare i luoghi tradizionali.

11.5 Presso la Casa con valenza storica - Datazione fine 1800 - Primi anni del 1900 - Sa Omo de Diegu Saderi, sita in Via Azuni 4, si potranno vedere - "sa coghina", "sa omo de carama", "su putzu" dentro la casa ed inoltre "sa partza", s'istaulu de su forru, su forru. Le donne dell' associazione AUSER, panificheranno per tutto il giorno e offriranno un assaggio, vendono ai visitatori il pane appena sfornato.

11.6 - Esposizione e vendita di manufatti tessili hobbisti di Rita e Emanuele Sanna, sita in Via San Basilio n 20.

12. VISITA GUIDATA al Mulino Sulis - Zona industriale Turruia

Sarà possibile effettuare una visita guidata al mulino attualmente in uso nella zona industriale Turruia, ed un esposizione di farine presso Via Cavour - fronte edicola.

 Per info e prenotazioni tel +39 342 640 8578.



VIE DEI SAPORI

-  **13. Centro Stand Sardegna - Piazza Sedda**
Azienda leader per tutto ciò che riguarda la ristorazione per gli eventi, proporrà l'arrosto di carni tipiche locali del marchio De.Co. Samugheo con la spettacolare vitella arrosto.
-  **14. LABORATORIO ESPERIENZIALE DIMOSTRATIVO**
Azienda Agricola Andrea Mura – Casa Serra Via Gramsci n 7
Questo giovane allevatore offrirà la possibilità di vivere un laboratorio esperienziale dimostrativo sull'arte della caseificazione, presentando i prodotti e la storia della sua azienda.
-  **15. Salumificio Mario Musu e Cantina Brabajanna - Va Vittorio Emanuele n 54**
Queste due eccellenze samughesi si uniscono per creare un punto degustazione dei loro prodotti. Salumificio Mario Musu 3400693689 - Cantina Brabajanna Luca Palmas 3337008534
-  **16. Associazione US Samugheo - presso il sagrato della Chiesa Parrocchiale - Piazza Repubblica**
Questa associazione sportiva in collaborazione con L'Avis del Comune di Samugheo si occuperà dell'accoglienza dei visitatori e di realizzare un punto ristoro con la preparazione di pasti completi a base di carni suine, pane, vino e formaggi locali.
-  **17. Macelleria DEIAS - Piazza Repubblica**
Questa storica attività del territorio samughese, cucinerà le carni locali a km 0 del marchio De.Co. Un'esperienza unica per gli amanti della carne e dei sapori genuini.
-  **18. VISITA GUIDATA CON DEGUSTAZIONE**
Caseifitzu agriculu mandrolisai - Loc. Su Pranu De Su Lacu
Su prenotazione, sarà possibile effettuare una visita in caseificio, accompagnata dalla spiegazione relativa al pascolo degli animali ed al percorso della lavorazione dei formaggi. Si potrà visitare la cantina di maturazione e si potranno degustare 5 o 6 tipi di formaggi coi prodotti tipici di Samugheo: salumi, olio nuovo, pane, frutti di campagna ed un calice di rosso Mandrolisai.
-  **Prima esperienza: ore 11 su prenotazione**
Seconda esperienza: ore 17 00 su prenotazione.
Max 25 posti
Possibilità di acquisto pecorini.
Info e prenotazioni 3492546372 Gerolamo 3405668836 Gianni





19. Caseificio Francesca Demelas - Via Roma n 42

Azienda a conduzione familiare che alleva bovini principalmente dal pascolo brado. Dal latte ricavano "su casu longu" (provole). Da gustare arrosto, col pane tipico di Samugheo oppure stagionato.



20. LABORATORIO ESPERIENZIALE DIMOSTRATIVO

Le Delizie di Lallà - casa di Babbai Pili - Via Garibaldi n 6

Azienda agricola Caddeo: Attività agricola volta all'allevamento di mucche e capre a pascolo brado. Marianna realizzerà un laboratorio dimostrativo ed esperienziale sulla creazione della pasta fresca, dei culurgiones e delle sebadas.



Per prenotazione tel +393403638691



21. LABORATORIO ESPERIENZIALE DIMOSTRATIVO

Avis Samugheo - Casa Serra - Via Cavour n 7

Organizzerà un laboratorio dimostrativo sulla preparazione di un piatto tipico Samugheo: S'ortau de proccu. Veniva preparato in tutte le famiglie ogni qual volta si sacrificava il maiale, ottenuto dal quinto quarto del maiale con l'aggiunta di tutte le parti che vengono toccate durante il sacrificio del maiale stesso. Con successiva aromatizzazione con spezie ed ingredienti disidratati, tra i quali il pomodoro, l'aglio ed il prezzemolo.



22. Carla Sarai presso Sa Domo e Babbai Sarai - Via Marconi n 15

Si potrà visitare la casa nella quale ammirare tutti gli utensili in uso nel secolo scorso. Sarà possibile degustare un menù nostrano a base di polpettine fritte di cinghiale, "Tzipulledda de casu" (frittelline salate a base di formaggio), "Orrubieddoso" (frittelline dolci a base di formaggio) e "Is padrullasa" (pardule di formaggio).



23. Giuseppe Pitzalis Zighi Arrosti - Piazza Repubblica

L'azienda si occupa della preparazione di arrosti tradizionali all'aperto. Proporrà l'arrosto di carni tipiche locali del marchio De.Co. Samugheo come il maiale arrosto e "s'ortau".



24. Cantina Soberana - Piazza Sedda

Degustazione dei vini - Andrea Loi 346 7677715



25. Tenute Demelas - Piazza Repubblica

Degustazione dei vini - Antonello Demelas 379 2148706



26. Associazione Big Now - Piazza Repubblica

Attraverso i "Invinity percorsi del mandrolisai" in Piazza Repubblica, sarà possibile degustare i suoi pregiatissimi vini.





27. LABORATORIO ESPERIENZIALE DEGUSTATIVO

Cantina Soberana - Presso il soppalco di Casa Serra,
in Via Gramsci 7

Presso il soppalco di Casa Serra, in Via Gramsci 7 avrà luogo il laboratorio esperienziale di degustazione alla cieca dei nostri vini: ripercorrendo gli affinamenti in bottiglia piuttosto che legno che vanno a selezionare diverse etichette, ma anche facendo una sorta di verticale, ossia diverse annate a confronto. Si potranno quindi assaggiare vini diversi, opportunamente mascherati dalle etichette, dove il visitatore annoterà sentori, profumi, gusto e considerazioni personali. I titolari della cantina assaggeranno con voi i loro vini e racconteranno, mentre degustate, la loro storia e la produzione così come avviene, per poi andare a svelare, a fine degustazione, quale sia esattamente il vino oggetto della degustazione. A chiusura del laboratorio che durerà circa 1 ora, si potranno acquistare le bottiglie con uno sconto del 30%



Per info e prenotazioni
3459384487 Andrea



28. Bottega dei sapori somministrazione pasti tipici
Via Vittorio Emanuele n 8 - Tel: 329 113 0597



29. Hotel e Ristorante da Bittu somministrazione piatti tipici
Via Vittorio Emanuele n 35 - Tel: 349 068 3890



30. Ristorante e B&B Da Madau somministrazione piatti tipici
Via Vittorio Emanuele n 36 e 38 Tel: 348 8337559

VIE DEGLI ARTIGIANI



31. Paolo Frongia Dea Mather - Salone Parrocchiale - Piazza Sedda
L'azienda agricola di Paolo e di suo figlio Diego alleva asini dal latte del quale ricavano dei prodotti di cosmesi bio per la cura della persona molto conosciuti e ricercati.



32. Emanuela Saderi - Le Borse di Manu - Esposizione in Via
Vittorio Emanuele n 32

Emanuela è un'artigiana del cucito, specializzata in borse, zaini, cartelle da lavoro e borselli.



33. Mariantonia Urru - Via Kennedy n 77

Visita al laboratorio artigiano e alla collezione privata



Dalle 11:00 alle 12:00 su prenotazione
Info e prenotazioni: 3493275353 Giuseppe



 **34. Manifatture Tessili Deidda - Esposizione in Via Vittorio Emanuele n 96**

Azienda tessile che esporrà i preziosi manufatti nel laboratorio in Via Vitt. Emanuele 96.

 **35. LABORATORIO ESPERIENZIALE**

Marcella Flore Artigianato Sardo Esposizione in Via della Pace n 38

Azienda tessile che proporrà agli ospiti un laboratorio esperienziale di tessitura. Esporrà anche i suoi preziosi manufatti artistici tessili.

 **Per info e prenotazioni**

Tel: +393402859146

 **36. Maria Luisa Frongia - Esposizione in Via Vittorio Emanuele n 13**
Artigiana del ricamo che esporrà i manufatti nel suo laboratorio

 **37. LABORATORIO ESPERIENZIALE**

Laboratorio Artigiano Isabella Frongia - In via Gramsci n 8

Il laboratorio esperienziale sulla tessitura con esposizione dei loro manufatti artigianali.

 **Per info e prenotazioni**

Tel: 3668948890

 **38. Elena Perdighe - Via Gramsci n 1**
Esposizione e vendita prodotti dell'artigianato locale.

 **39. LABORATORIO ESPERIENZIALE**

Le creazioni di Jeni - Via Vittorio Emanuele 7

Artigiana del ricamo, dei gioielli e delle candele, proporrà un laboratorio per la realizzazione di piccoli manufatti di cucito, gioielli, ricami ed esporrà le sue creazioni.

 **40. Arte Sarda Il tessile - Via Kennedy n 96**
Apertura esposizione manufatti tessili artistici. L'Arte Sarda per eccellenza è il tessile, specchio di una storia di secoli, incantevole racconto di una terra dai mille volti, la tessitura in Sardegna è una delle espressioni più remote, il tappeto uno dei frutti più preziosi che riflette la storia dell'isola e racchiude in se tradizione e innovazione.

 **41. Antico Telaio - Piazza Sedda salone parrocchiale**
Tessuti per costumi sardi



VIE DEL TURISMO E DELLE ESPERIENZE

42. Andala – Agriturismo esperienziale - Via Petrella n.43.

Benvenuti nella terra di ANDALA che aprirà le sue porte per poter ammirare la struttura ed i capolavori tessili dell'azienda @Sartapp Tel: 3498610412

43. Trekking Samugheo

Samu Street Boulder Evento distribuito all'interno del centro storico.

Gli atleti si sfideranno nell'arrampicata urbana. Info point: via umberto 14 presso Mamudinu – ex cooperativa allevatori.

Orari: apertura iscrizione alle ore 9:00.

Iscrizione + t-shirt evento 20 euro.

Chiusura gara ore 16:00.

A seguire finale e premiazioni presso Mamudinu.

Roberto 3400626716

Claudio 3791442098

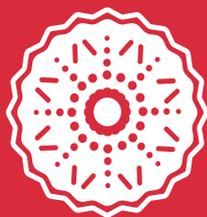
44. Mamudinu Live music, baccanale malizioso e alticcio

Associazione di amici che ama creare momenti di festa e divertimento, proporrà una serata con musica live e balli, il protagonista sarà il gruppo musicale "In giro per canzoni". Info point a cura della pro loco in via cavour n. 2

Basilio 3281463813 e Barracca de sa leva - via vittorio emanuele 49 - live music dj set

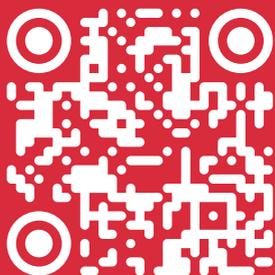


INFO POINT Casa Serra presso i parcheggi, via Gramsci 7



Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare del Mandrolisai



www.mojosemarigas.it

mojosemarigas@gmail.com

