

- Venerdì 8 settembre**
Ore 16.00 Apertura delle Cortes e delle mostre ed esposizioni.
Ore 19.00 Reading letterario " Viaggio tra le erbe selvatiche della Barbagia" (in cucina, nella medicina popolare, nella letteratura – a cura della Compagnia Teatrale "I segni delle radici")
Ore 21.00 Nuoro - Cortile ex Collegio dei Gesuiti
Ore 21.00 Serata musicale presso il santuario campestre della B.V. di Monserrata
- Sabato 9 settembre**
Ore 10,00 Apertura delle Cortes: le massaie sfornano il pane, preparano la pasta e i dolci, mentre con le antiche presse si pigia l'uva e nelle cantine si assaggia il vino. I pastori preparano il formaggio e gli artigiani lavorano la pelle e il legno. Le ricamatrici si adoperano nella creazione degli scialli del costume tipico olianese.
Dalle 10,00 Esposizioni, laboratori e rappresentazioni delle faccende domestiche e lavorative di un tempo all'interno degli antichi cortili e lungo le vie del centro storico del paese.
Dalle 10.30 Rappresentazione del matrimonio tradizionale olianese
Dalle 16.00 "Su giru 'e ballu in Santu Lussugliu", il tradizionale Ballo tondo in piazza con la partecipazione dei gruppi folk locali
Ore 20.30 Serata folkloristica a cura dei gruppi di ballo - Presenta Ottavio Nieddu – Piazza Berlinguer
- Domenica 10 settembre**
Ore 10.00 Rivivono le cortes, un paese in festa: ricamatrici in sas carrelas, esposizioni, laboratori e rappresentazioni delle faccende domestiche e lavorative di un tempo all'interno degli antichi cortili e lungo le vie del centro storico del paese.
Dalle 10.30 Rappresentazione di scene di vita quotidiana itinerante lungo le vie del centro storico a cura del Comitato San Lussorio leva '88
Dalle 10.00 Presentazione pubblica dei lavori svolti durante il Workshop Internazionale di Architettura, sul recupero, riqualificazione e valorizzazione del centro storico di Oliena. c/o Biblioteca Comunale. Via Vittorio Emanuele, 72.
Dalle 16.00 Animazione itinerante con balli tradizionali lungo le vie del centro storico, con soste all'interno delle Cortes.
Dalle 17.30 Rappresentazioni e dimostrazioni culinarie, con la partecipazione di importanti chef, negli scorci più suggestivi del paese.
Ore 20.30 "Cuchinàre". Attorno a un tavolo: racconti, gesti, ricordi di cibi e di erbe. Dalle dimenticate radici, le basi per il futuro. Con il Patrocinio dell'Ass.ne Nazionale Città dell'olio, Piazza Berlinguer

Eventi e mostre

- "Le tavole del sapere" Viaggio nel tempo alla scoperta dei tesori artistici, dell'artigianato e del gusto del periodo gesuitico | (si ringrazia l'ex Ass.re al Turismo e attuale Consigliera Comunale Lidia Puligheddu per la disponibilità dei 7 tavoli della mostra). Ex Collegio dei Gesuiti, Via Bisi.
- "Sa Resoglia" Il tradizionale coltello sardo, da utensile indispensabile in cucina, per le esigenze quotidiane e lavorative a oggetto regalo o di collezione e simbolo di appartenenza a una comunità – Collezione Privata. Ex Collegio dei Gesuiti, Via Bisi.
- "Le erbe selvatiche e commestibili, la biodiversità" - A cura del comitato Biodiversità "S'Ortu 'e su Re". Casa Padre Solinas, Via Padre Solinas
- "Distintos" Mostra di costumi e monili sardi - A cura dell'Associazione Battos Moros - - Sala esposizioni del Comune, via Misericordia.
- "Alla Ricerca del Tempo Perduto" a cura di Roberto Serri - Sala esposizioni del Comune, via Misericordia.
- "Sa Vardetta" Gonna tradizionale di uso quotidiano. A cura della Pro Loco - Sala esposizioni, Piazza Berlinguer
- "Le Madri" esposizione di creazioni artistiche plasmate su malta di cemento. A cura di Roberto Serri, Via Grazia Deledda
- "Hotel Supramonte" Viaggio emozionante in un territorio aspro e affascinante tra immagini, endemismi e racconti - a cura dell'Associazione Vet e di Angelino Congiu, Via Vittorio Emanuele.
- Esposizione lavori workshop "Re-start - Innesti urbani 2017", Biblioteca comunale, Via Vittorio Emanuele.

Info: Presidio Turistico Galaveras 0784286078 mail galaveras.oliena@gmail.com

CortesApertasOliena - PresidioTuristicoGalaveras

galaverasoliena



CORTES APERTAS 2017







OLIENA

8 - 9 - 10 SETTEMBRE



- 1 Sos hùsinzos, sas hintoglias, sas tashèddas: creazioni artigianali in pelle
La ricamatrice e le sue creazioni
- 2 I cestini in asfodelo e altri lavoretti del nonno
- 3 L'intreccio delle frange: sas triccias de su muncadore
L'arte del ricamo tradizionale
- 4 La bontà dei dolci tipici
- 5 I formaggi caprini, al naturale, aromatizzati, speziati
- 6 L'olio e il vino del contadino
Linee di pittura su raso e su tela
- 7 Hivu: l'oro bianco di Oliena. La filiera delle mandorle
Il miele: le sue proprietà e il gusto
Creazioni di bigiotteria e manufatti in cera d'api
Zafferano: l'oro rosso di Sardegna
Su Hàstannagliu: olio, olive da mensa e pilarda
Creazioni decorative in carta da riciclo
- 8 Formaggi ovis e vaccini
- 9 I dolci sardi
- 10 I tesori del contadino; i gelati alle erbe e alla pompia
- 11 Costumi e ricami tradizionali
Esposizione quadri
- 12 Il gusto deciso del vino cannonau
I lavori del fabbro
Creazioni tessili con l'antico telaio
L'olio extra vergine di oliva
La musica nella cultura trazionale
- 13 La ricamatrice e le sue opere
- 14 L'olio extra vergine di oliva
Dal latte le varietà dei formaggi locali

- 15 Il ricamo tradizionale realizzato con la tecnologia
- 16 L'olio extra vergine di oliva
Il ricamo tradizionale
Manufatti tessili e creazione di monili
- 17 Vineria estemporanea
- 18 Creazioni artigianali in legno
- 19 I berretti e l'abito maschile sardo in velluto
- 20 Il vino Cannonau di Oliena
L'olio extra vergine di oliva
- 21 Carinerie solidali
- 22 L'olio, il vino, i formaggi e i prodotti del contadino e del pastore
- 23 L'operosità dell'artigiano: intaglio su legno
- 24 Bontà di Sardegna: salumi, olio, grappa e vino
- 25 Pane carasau e paneddas.....direttamente dal forno a legna
I lavori del falegname
- 26 Lavorazione macramè, ricamo, broccato e fili di seta
Creazioni artigianali: gioielli in bottiglia e miniature in legno
- 27 La bontà del pane carasau e de sas paneddas appena sfornati
- 28 Gli utensili di uso quotidiano in legno
- 29 Il gelato artigianale di montagna: Sa Carapigna
- 30 Dal forno a legna si sfornano hàsadinassalias e moddizzosu
I tradizionali giochi del passato realizzati dal nonno
- 31 Dolci tipici sardi
Il vino Cannonau di Oliena e il vino cotto
- 32 Produzione e vendita vini

- P** **BUS** Vie di accesso per i pullman da via Nuoro, Via Galiani e Via Kennedy; Scarico - carico in Via Nuoro incrocio Via Kennedy o Via Kennedy incrocio Via Sant'Anna e parcheggio pullman in zona PIP.
-  Casa della Sposa
-  Casa dello Sposo
-  Itinerario "Antico Matrimonio"
- M1** "Le Tavole del Sapere" Viaggio nel tempo alla scoperta dei tesori artistici, dell'artigianato e del gusto del periodo gesuitico - (Si ringrazia l'ex Ass.re al Turismo e attuale Consigliera Comunale Lidia Puligheddu per il prestito dei 7 tavoli della mostra).
- M2** "Sa Resoglia" Il tradizionale coltello sardo, da utensile indispensabile in cucina, per le esigenze quotidiane e lavorative a oggetto regalo o di collezione e simbolo di appartenenza a una comunità - Collezione Privata
- M3** "Le erbe selvatiche e commestibili, la biodiversità" - A cura del comitato Biodiversità S'Ortu 'e su Re
- M4** "Distintos" Mostra di costumi e monili sardi - A cura dell'Associazione Battos Moros
- M5** "Alla Ricerca del Tempo Perduto" - A cura di Roberto Serri
- M6** "Sa Vardetta" Gonna tradizionale di uso quotidiano - A cura della Pro Loco
- M7** "Le Madri" Esposizione di creazioni artistiche plasmate su malta di cemento - A cura di Roberto Serri
- M8** "Hotel Supramonte" Viaggio emozionante in un territorio aspro e affascinante tra immagini, endemismi e racconti - A cura dell'Associazione Vet e di Angelino Congiu
- M9** Mostra fotografica "Pinuccio, il viaggio della pietra" dedicata a Pinuccio Sciola c/o Managheri Wine Bar, via Galiani 45
- E** Esposizione lavori workshop "Re-start - Innesti urbani 2017"
- B** Biblioteca comunale
-  Banco di Sardegna
-  Banca Intesa San Paolo
- PT** Ufficio Postale
-  Farmacia
- WC** Bagni chimici

