Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare del Mandrolisai

Programma 6 dicembre 2026

Comune di Samugheo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

SARDEGNA

Fondazione di Sardegna

Proloco di Samugheo

MURATS
Museo Unico Regionale Arte Tessile Sarda

GALBG

Consorzio turistico Sa Perda 'e Iddocca

dalle 9:00 | Vie del Paese
Apertura dei punti espositivi
Prodotti tipici, artigianato e degustazioni: una vetrina diffusa che valorizza l'identità culturale e produttiva del territorio.

dalle 9:00 | Via San Basilio, 27
Laboratorio dimostrativo di panificazione tradizionale
a cura di Associazione Giardino Fiorito
Laboratorio dedicato alla preparazione del pane secondo le tecniche e i saperi della tradizione locale.

dalle 9:00 | Casa Serra, Via Gramsci, 7
Dal chicco al pane: laboratorio didattico sulle farine
a cura di AVIS Samugheo e Associazione Giardino Fiorito
Percorso didattico e dimostrativo dedicato alla trasformazione dei cereali, dalla lavorazione del chicco alla produzione della farina, fino alla panificazione tradizionale.

dalle 9:00 | Via Azuni, 4
Laboratorio dimostrativo di panificazione tradizionale
a cura di AUSER Samugheo
Dimostrazione dedicata alla preparazione del pane tradizionale, alla riscoperta delle tecniche di lavorazione e dei saperi tramandati nel tempo.

dalle 9:00 | Via Vittorio Emanuele, 10; Via Marconi, 2; Via San Basilio, 19
Laboratorio dimostrativo di panificazione tradizionale
a cura di Su Tzichi
Dimostrazione delle tecniche di panificazione artigianale e vendita di prodotti da forno della tradizione locale.

9:00–11:00 e 11:00–13:00 | Via Brigata Sassari
Laboratorio esperienziale di tessitura
a cura di Luca Salaris, con Tonina Pippia
Dimostrazione pratica delle tecniche di tessitura artigianale, alla scoperta dei gesti e dei saperi della tradizione tessile sarda.
Costo: 30 € a persona.
Info e prenotazioni: Luca - 327 9354834.

9:30, 10:30, 11:30, 14:30, 15:30 e 16:30 | Piazza Repubblica
Laboratorio creativo di bigiotteria e candele
a cura di Le Creazioni di Jeny
Laboratorio dedicato alla realizzazione di piccoli oggetti artigianali, bigiotteria e candele personalizzate. Ogni partecipante potrà portare a casa le proprie creazioni.
Costo: 10 € a persona.
Info e prenotazioni: Jeny - 389 6666308.

10:00–12:00 e 14:00–16:00 | Via della Pace, 38
Laboratorio esperienziale di tessitura
a cura di Marcella Flore Artigianato Sardo Esposizione
Lavorazione al telaio semi-manuale con tecnica a pibiones.
Costo: 30 € a persona.
Info e prenotazioni: Marcella - 340 2859146.

10:00 - 16:00 | Via Vittorio Emanuele
Grandi Giochi in Legno
a cura di Lughenè
Giochi tradizionali per il divertimento di grandi e piccini.

10:00–12:00, 12:30–14:30 e 15:00–17:00 | Via Giuseppe Garibaldi, 6
Laboratorio di pasta fresca: culurgiones e sebadas
a cura di Le Delizie di Lallà
Laboratorio esperienziale dedicato alla preparazione dei culurgiones e delle sebadas, alla scoperta delle tecniche e dei sapori della tradizione gastronomica sarda.
Costo: 25 € a persona, comprensivo di un piatto di ravioli, una sebada e dei prodotti realizzati durante il laboratorio.
Info e prenotazioni: Marianna - 340 3638691.

dalle 10:00 | Via Kennedy, 96
Esperienza di arrampicata, calata e ferrata
a cura di ASD Climbomba
Attività esperienziale dedicata all'arrampicata, alle tecniche di calata e alla progressione su percorso attrezzato.
Costo: 10 € a persona.
Info e prenotazioni: Franco - 347 6262032.

dalle 10:00 | Casa Serra, Via Gramsci, 7
Laboratorio dimostrativo di caseificazione tradizionale
a cura di Andrea Mura
Dimostrazione delle tecniche tradizionali di lavorazione del latte per la produzione di formaggi e ricotta.

dalle 10:00 | Via Garibaldi, 2
Laboratorio dimostrativo di caseificazione tradizionale
a cura di Maria Medde
Dimostrazione pratica della produzione artigianale di formaggi e ricotta, alla scoperta dei saperi della tradizione casearia locale.

11:00 | Sala Consiliare, Via Vittorio Emanuele, 17
Laboratorio per bambini "Audioracconti" #2
Un laboratorio creativo per bambini dagli 8 ai 12 anni, alla scoperta dei suoni, delle storie e delle memorie di Samugheo, attraverso la raccolta di testimonianze e registrazioni sonore da trasformare in un podcast collettivo.
Info e prenotazioni: Francesca –-329 4773857.

ore 11:30 | Casa Serra, Via Gramsci, 7
Masterclass dei vini del Mandrolisai
a cura del Consorzio Vini Mandrolisai
Esperienza di approfondimento e degustazione dedicata ai vini del Mandrolisai, alla scoperta delle caratteristiche della produzione vitivinicola del territorio.
Costo: 25 € a persona.
Info e prenotazioni: Andrea - 345 9384487.

12:00 | Vie del Paese
Apertura punti ristoro e bevande
Enogastronomia, street food e piatti tradizionali proposti nei chioschi e negli spazi conviviali.

dalle 14:30 | Vie del Paese
Poom-cha show & walking act
di e con GALiRò eccentric one-man-band

15:30 | Sala consiliare - Via Vittorio Emanuele 17
Laboratorio per bambini "Audioracconti" #3
Un laboratorio creativo per bambini da 8 a 12 anni alla scoperta delle storie, delle memorie e delle tradizioni legate al pane, da trasformare in un podcast.
Info e prenotazioni: Francesca - 3294773857

ore 15:30 | Casa Serra, Via Gramsci, 7
Masterclass dei vini del Mandrolisai
a cura del Consorzio Vini Mandrolisai
Esperienza di approfondimento e degustazione dedicata ai vini del Mandrolisai, alla scoperta delle caratteristiche della produzione vitivinicola del territorio.
Costo: 25 € a persona.
Info e prenotazioni: Andrea - 345 9384487.

16:30 | Putzu Mannu, Via Vittorio Emanuele, 40
Spettacolo Hope Hope Hoplà
di e con Vincenzo de Rosa e Pasquale Imperiale
Teatro del Sottosuolo

17:30 | Piazza Repubblica
Concerto dei Dilliriana
Festa collettiva in piazza con le musiche della tradizione.

19:30 | Ex Macelleria, Via Umberto, 14
Serata Mamudinu
Live music, convivialità e divertimento in un'atmosfera informale e gioiosa.

Su prenotazione | Località Tirizzas
Visita guidata al Mulino Tirizzas
a cura di Peppino Cossu
Visita guidata alla scoperta dell'antico mulino e delle testimonianze legate alla tradizione molitoria del territorio.
Info e prenotazioni: Peppino - 366 6872376.