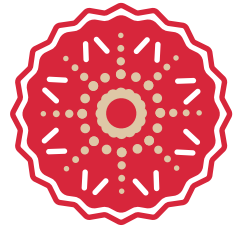


Mojos e
Marigas



Festival dell'Agroalimentare
del Mandrolisai

Programma
16 Novembre



Comune di Samugheo



REGIONE AUTONOMA
DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

SARDEGNA



Fondazione
di Sardegna



Proloco di Samugheo



Consorzio turistico
Sa Perda 'e Iddocca

dalle 9:00 | **Vie del Paese**

Apertura dei punti espositivi e delle mostre

Prodotti tipici, artigianato e degustazioni: una vetrina diffusa che valorizza l'identità culturale e produttiva del territorio.

9:00 – 17:00 | **Casa Caddeo - Via San Basilio, 27**

Laboratorio dimostrativo di panificazione

a cura dell'Associazione Giardino Fiorito

Accesso libero.

9:00 – 12:00 | **LabNuras - Via Petrarca, 33**

Laboratorio esperienziale di tessitura

a cura di LabNuras

Prove di tessitura tradizionale a pibiones e su telaio a cornice.

Info, costi e prenotazioni: 349 327 5353

9:00 – 19:00 | **Località Rio Tiritza, Valle di Acoro**

Visita guidata al Mulino su Rio Tiritza

a cura della famiglia Manca-Cossu

Visita guidata al mulino idraulico a ruota orizzontale e dimostrazione della macinazione del grano.

Accesso libero.

Info e prenotazioni: 366 687 2376 o 366 687 2375

dalle 10:00 | **Piazza Repubblica**

Laboratorio per bambini/e - Grandi Giochi in Legno

a cura di Associazione Culturale Lughenè

Giochi tradizionali europei in legno per grandi e piccini.

dalle 10:00 | **Via Eleonora d'Arborea, 4**

Vestizione abito tradizionale di Samugheo

a cura di Gruppo Folk ProLoco Samugheo. Accesso libero.

dalle 10:00 | **Casa Mura - Via Principe Amedeo, 6**

Laboratorio dimostrativo di panificazione

a cura di Auser Samugheo. Accesso libero.

dalle 10:00 | **Via Petrarca, 33**

Laboratorio dimostrativo di panificazione

a cura di Gruppo Folk San Sebastiano. Accesso libero.

dalle 10:00, ogni ora fino alle 17:00 | **Via V. Emanuele, 9**

Laboratorio esperienziale di intaglio del legno

a cura di Falegnameria Barra Giovanni

Esperienza di intaglio del legno in stile sardo e tornitura artistica. Costo 20 € a persona. Max 6 persone a turno. Info e prenotazioni: 349 786 8833

10:00 e 11:00 | **Casa Pinna - Piazza Repubblica, 11**

Laboratorio esperienziale di creazione di candele

a cura di Le Creazioni di Jeny

Creazione di candele personalizzate con stampe della durata di 1 ora. Costo 10 € a persona. Info e prenotazioni: 389 666 6308 o jenicatanasescu@gmail.com

10:00 – 12:00 | **Casa Pili - Via Garibaldi, 6**

Laboratorio esperienziale di impasto culurgiones e seadas

a cura di Le Delizie di Lallà di Marianna Caddeo

Ogni partecipante preparerà i piatti tipici, parteciperà a un assaggio di ravioli al sugo e porterà a casa le ricette. Costo 25 € a persona. Info e prenotazioni: 340 363 8691

10:00 – 12:30 | **Via Santa Croce, 44**

Dimostrazione artistica dal vivo di Sartapp

in collaborazione con Andala

Presentazione di un progetto di design innovativo con l'artista Paloma Deidda, accompagnata dall'esposizione dell'antico telaio e della lavorazione a pibiones.

10:00 – 13:00 | **Casa Serra, Via Gramsci, 7**

Laboratorio dimostrativo di panificazione

a cura di Panificio Pane Nostu di Antonello Meloni

Passo dopo passo, si potrà assistere al processo di impasto e cottura della farfaghingia.

Accesso libero. Info: 347 711 2745

a cura di Avis Samugheo e Associazione Giardino Fiorito

Lavorazione e cottura dei pani tipici di Samugheo

Laboratorio su farine e lievito madre

a cura del prof. Antonio Farris, presidente dell'Associazione

Culturale Accademia Sarda del Lievito Madre APS-ETS.

Accesso libero. Info: 340 810 7448

10:00 – 17:00 | **Via della Pace, 38**

Laboratorio esperienziale di tessitura

a cura di Marcella Flore

Lavorazione al telaio semimanuale con tecnica a pibiones.

Costo 25 € a persona. Max 4 persone a turno.

Info e prenotazioni: 340 285 9146

10:30 – 16:00 | **Casa Tata Galisai - Via Garibaldi, 2**

Laboratorio esperienziale di panificazione

in collaborazione con la Sagra del Pane di Villaurbana

Esperienza di preparazione dei pani tipici di Villaurbana.

Accesso libero.

dalle 11:00

Spettacoli itineranti di musica e arti di strada con Fantafolk e Teatro del Sottosuolo.

11:00 | **Biblioteca, Via Gramsci, 7**

Presentazione del libro di Alessandra Guigoni

"Enciclopedia enogastronomica"

Un viaggio attraverso le culture del cibo raccontato da una delle voci più autorevoli nel panorama enogastronomico sardo.

11:00 – 13:00 | **Parcheggi di Casa Serra, Via Gramsci, 7**

Laboratorio dimostrativo di caseificazione

a cura di Azienda Agricola Andrea Mura

Dimostrazione dei processi di produzione del formaggio fresco e della ricotta.

Accesso libero. Info: 348 394 6101

11:00 – 13:00 | **Via Camillo Benso Conte di Cavour, 10**

Visita GUIDATA a Su Molinu de Babbalunghe

a cura degli eredi dell'antico mulino

che ancora conserva la macina in pietra

Accesso libero. Info: 340 521 4958

11:00 – 13:00 | **Via V. Emanuele, 13**

Laboratorio esperienziale di ricamo

a cura di Maria Luisa Frongia Ricami

Corso di ricamo artistico che prevede la produzione di un ricamo a scialle su supporto.

Costo 25 € a persona. Max 10 partecipanti.

Info e prenotazioni: 346 210 0772

11:30 – 13:30 | **Casa Serra - Via Gramsci, 7**

Masterclass di degustazione vini

a cura dell'Associazione BigNow e del Consorzio

Volontario per la Tutela dei Vini del Mandrolisai DOC

in collaborazione con AIS

Degustazione di sei vini, in abbinamento con prodotti locali, sotto la guida di un enologo AIS. Costo 25 € a persona.

Max 20 persone. Info e prenotazioni: 329 244 2984



12:30 – 14:30 | Casa Pili - Via Garibaldi, 6
Laboratorio esperienziale di impasto culurgiones e seadas
a cura di Le Delizie di Lallà di Marianna Caddeo
Ogni partecipante preparerà i piatti tipici, parteciperà
a un assaggio di ravioli al sugo e porterà a casa le ricette.
Costo 25 € a persona. Info e prenotazioni: 340 363 8691

dalle 12:00 | Vie del Paese
Apertura punti ristoro e bevande
Enogastronomia, street food e piatti tradizionali.

15:00 e 16:00 | Casa Pinna - Piazza Repubblica, 11
Laboratorio esperienziale di creazione di candele
a cura di Le Creazioni di Jeny
Creazione di candele personalizzate con stampi della durata
di 1 ora. Costo 10 € a persona. Info e prenotazioni:
389 666 6308 o jenicatanasescu@gmail.com

14:00 – 18:00 | Casa Serra - Via Gramsci, 7
Laboratorio dimostrativo di panificazione
a cura di Panificio Pane Nostu di Antonello Meloni
Passo dopo passo, si potrà assistere al processo
di impasto e cottura della farrighingia.
Accesso libero. Info: 347 711 2745

15:00 – 16:00 | LabNuras - Via Petrarca, 33
Laboratorio esperienziale di tessitura
a cura di LabNuras
Prove di tessitura tradizionale a pibiones e su telaio a cornice.
Info, costi e prenotazioni: 349 327 5353

15:00 – 17:00 | Casa Pili - Via Garibaldi, 6
Laboratorio esperienziale di impasto culurgiones e seadas
a cura di Le Delizie di Lallà di Marianna Caddeo
Ogni partecipante preparerà i piatti tipici, parteciperà
a un assaggio di ravioli al sugo e porterà a casa le ricette.
Costo 25 € a persona. Info e prenotazioni: 340 363 8691

15:00 – 19:30 | Via Santa Croce, 44
Dimostrazione artistica dal vivo di Sartapp
in collaborazione con Andala
Presentazione di un progetto di design innovativo con
l'artista Paloma Deidda, accompagnata dall'esposizione
dell'antico telaio e della lavorazione a pibiones.

15:30 – 17:30 | Sala consiliare - Via V. Emanuele, 17
Laboratorio per bambini/e - Il Sentiero
a cura di Associazione Culturale Lughenè
Teatrino a manovella e laboratorio libro d'artista a fisarmo-
nica ispirato all'albo *Il Sentiero di Marianne Dubuc*.
Gratuito su prenotazione. Dai 6 anni. Max 20 bambini/e.
Info e prenotazioni: 329 477 3857 o lughene@gmail.com

16:00 – 18:00 | Casa Serra - Via Gramsci, 7
Masterclass di degustazione vini
a cura dell'Associazione BigNow e del Consorzio
Volontario per la Tutela dei Vini del Mandrolisai DOC
in collaborazione con AIS
Degustazione di sei vini, in abbinamento con prodotti locali,
sotto la guida di un enologo AIS. Costo 25 € a persona.
Max 20 persone. Info e prenotazioni: 329 244 2984

15:30 | Putzu Mannu - Piazza Antioco Cocco
Concerto dei Mandrolihills

17:30 | Piazza Repubblica
Balli e festa collettiva in piazza con il gruppo Dilliriana

19:30 | Ex-Macelleria - Via Umberto, 14
Serata Mamudinu con gli OVER DUO

