

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 16 NOVEMBRE

Incontri B2B tra produttori
e buyer.



Ore 10.30 presso Sala convegno museo MURATS

Convegno dedicato alle aziende di Samugheo

“Contrastare lo spopolamento: azioni di sviluppo locale , comunicazione empatica, lavoro di squadra, supporto commerciale alle aziende e valorizzazione del territorio”, rappresenta un’opportunità concreta per confrontarsi su azioni e strategie atte a sostenere le aziende locali, promuovendo una crescita economica sostenibile e offrendo un contrasto efficace allo spopolamento, fenomeno che, purtroppo, affligge i piccoli comuni del centro Sardegna.”

La giornata sarà introdotta e coordinata dalla Dott.ssa Ramona Cherchi, esperta di country branding, sales & marketing, general e project management e comunicazione. Nel corso dell’incontro saranno trattati i seguenti temi:

- Azioni di Sostegno al Tessuto Economico Locale, valorizzando il capitale umano e le comunità.
- Comunicazione Empatica nel Marketing: strategie per connettersi in modo autentico con i consumatori, sia online che offline.
- Tecniche di Vendita Moderne per rispondere ai cambiamenti di mercato e rimanere competitivi.
- Ricerca dei Mercati di Riferimento per facilitare l’ingresso in nuovi settori.
- Controllo di Gestione per le PMI, strumenti pratici per una gestione economica efficiente.
- Valore del Lavoro di Squadra nel Territorio, attraverso la collaborazione tra aziende per una promozione collettiva.

Fine lavori alle 13.00 e pausa pranzo

Ore 15.30 - Incontri B2B presso l’ex Cantina Sociale in via Brigata Sassari 53

Gli incontri B2B tra aziende dell’agroalimentare e dell’artigianato con i buyer sono momenti dedicati al networking e alla creazione di opportunità commerciali. Durante queste sessioni, le aziende presentano i loro prodotti, illustrando caratteristiche e punti di forza, mentre i buyer valutano potenziali collaborazioni e opportunità di acquisto. Lo scopo principale è facilitare l’incontro diretto tra produttori e distributori, promuovendo accordi e sinergie utili alla crescita dei mercati locali ed internazionali.

Lo spazio sarà allestito con opere artigianali ed artistiche samughesi.

Ore 20.00

Degustazione aggregata e momento conviviale
tra buyer ed aziende



EVENTI PARALLELI DEDICATI AL PUBBLICO

L'associazione di Samugheo trekking organizza
NEL SENTIERO DEI CARBONAI;
TOUR ARCHEO-NATURA

- Difficolta E
- Giro ad anello 7/8km
- Tempo percorrenza: non definito
- Punti di interesse: Domus de Janas, vecchie mulattiere dei carbonai per la produzione del carbone,
- Lecci secolari, vecchie fontane.
- Abbigliamento: scarpe e pantaloni adatti al trekking.
- Pranzo al sacco, acqua 2L
- Quota iscrizione € 10,00

Per info per prenotazioni

+39 346 2119064

+39 340 0626716

Appuntamento Loc. Su Pranu de is Frochiddos

Alle **ore 18.30** in Piazza Repubblica, avrà luogo
"Invinity, percorsi del Mandrolisai"
degustazione vini del Mandrolisai



Associazione Culturale **BigNow**

Dalle **ore 20:00** in poi sarà possibile cenare con lo **street food a base di prodotti locali**. La serata sarà animata con le musiche tradizionali di Davide Caddeo e con l'esibizione Live della band Cavalli Acoustic Trio/Quartet.

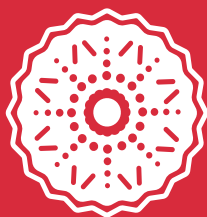
Dalle **ore 24:00 live music** presso ex cooperativa allevatori in via Umberto 14 con Su Mamudinu e Barracca de sa leva - via vittorio emanuele 49 - live music dj set

Nella giornata del 16 e del 17, presso il Murats, sarà possibile ammirare una selezione di preziosi manufatti. Maggiori info a seguire, nel programma del 17



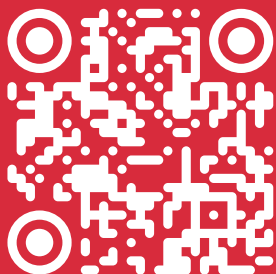
INFO POINT a cura di Proloco di Samugheo,
ingresso ex cantina sociale, Via brigata sassari 53





Mojos e Marigas

Festival dell'Agroalimentare del Mandrolisai



www.mojosemarigas.it

mojosemarigas@gmail.com

