



Sabato 11 Ottobre

Ore 10:00 | Apertura delle Cortes e delle case del borgo

Itinerari culturali ed enogastronomici, degustazioni di prodotti tipici, esposizioni di artigianato locale, mostre e dimostrazioni.

Il percorso si svolge tra le radici storiche del borgo e i sapori autentici della tradizione barbaricina: formaggi, salumi, vini e dolci tradizionali, artigianato locale, con manufatti unici tra cui tessuti, ceramiche, gioielli e altri oggetti rappresentativi della cultura sarda.

Ore 11.00 | "La voce di Grazia"

Un recital che intreccia le parole di Grazia Deledda, premio Nobel per la Letteratura e voce universale della Sardegna, con la forza evocativa del teatro e della musica. Attraverso una selezione di brani tratti da romanzi, novelle e scritti autobiografici, lo spettacolo restituisce la potenza lirica della scrittura deleddiana, immergendo il pubblico nelle atmosfere della Barbagia di fine Ottocento e nel cuore dei sentimenti umani senza tempo: l'amore, la colpa, il perdono, il legame con la terra.

A cura dell'Ass. cult. BocheTeatro

Sagrato Chiesa di Santa Maria Maddalena

Dalle ore 16:00 | "Costumenes, cantos e ballos in carrera"

Canti e balli lungo le strade del borgo, con la partecipazione del Gruppo Folk **"Saludos"**, del Coro e del Tenore **"Gli Amici del Folclore"** e degli allievi del corso di organetto della **Scuola Civica di Musica A. Chironi di Nuoro**: Edoardo Manca, Giacomo Gungui, Francesco Porqueddu, Francesco Chessa, Diego Onano e Salvatore Fois.

“**Saranno inoltre presenti esposizioni di attività produttive legate al territorio, tra cui miele, vino, olio, torrone, dolci e caldarroste e numerosi artigiani locali e hobbisti: artigianato sardo, olii essenziali locali, tessitura al telaio (tappeti, stoffe), cestini, gioielli realizzati con materiali di recupero, manufatti in sughero e legno.**”





Domenica 12 Ottobre

Ore 10:00 | Apertura delle "Cortes" e delle case del borgo: percorsi culturali ed enogastronomici, degustazioni di prodotti tipici, esposizioni di artigianato locale, mostre e dimostrazioni.

Dalle ore 10:30 | "Costumenes, cantos e ballos in carrera"

Canti e balli lungo le strade del borgo, con la partecipazione del gruppo folk e del Coro **"Ortobene"**, del Tenore **"Punzitta"** e degli allievi del corso di organetto della **Scuola Civica di Musica A. Chironi di Nuoro**: Edoardo Manca, Giacomo Gungui, Francesco Porqueddu, Francesco Chessa, Diego Onano e Salvatore Fois.

Dalle ore 10:30 | Laboratorio di archeologia sperimentale

Le tecniche del periodo nuragico attraverso la ricostruzione dei metodi utilizzati per realizzare oggetti, strumenti e armi. Un'occasione per osservare da vicino la lavorazione dell'argilla, la concia delle pelli e lo studio dei materiali naturali impiegati nell'antichità per vestiti e utensili. **Il laboratorio sarà aperto al pubblico**, che potrà toccare con mano i manufatti, scoprire curiosità e approfondire la storia dell'affascinante civiltà nuragica. **Attività adatta ad adulti e bambini. A cura di Andrea Loddo**

Ore 11:00 e ore 15:00 | "Abbigliamento tradizionale nuorese: un viaggio nel tempo"

Vestizione degli abiti tradizionali nuoresi, dalla metà dell'800 ai primi del '900. Saranno illustrate le caratteristiche di ogni costume, con approfondimenti sulle origini e il significato culturale. Un'occasione unica per riscoprire e valorizzare le tradizioni nuoresi. **A cura dell'Associazione Gruppo Folk Ortobene | Sagrato Chiesa di Santa Maria Maddalena**

Dalle ore 17:00 | Laboratorio di archeologia sperimentale

Dimostrazione della fusione di un bronzetto nuragico. Utilizzando fornaci primitive alimentate a carbone, mantici, crogioli e materiali naturali come argilla, sabbie, cera d'api, cuoio e legno, verranno ricostruiti i processi metallurgici dell'età nuragica, mostrando come prendeva forma uno dei simboli più affascinanti della civiltà sarda. **A cura di Andrea Loddo**

Dove mangiare

• Locanda Lollovers • Trattoria "Sa Cartolina"

“*Nei punti ristoro tra le "Cortes" sarà possibile gustare una varietà di piatti tipici e specialità locali: maialetto arrosto, pane lentu con purpuzza, su "prattu e cassa", polpette di asino, pane lentu con lingua, gheladina da passeggio, pane frattau, malloreddos, casadine salate, sebadas e orillettas.*”