

INFO POINT

A cura della Proloco, Piazza Repubblica

EVENTI E ESPOSIZIONI

- E1** "SA CORTIGGIA DE TZIA BONARIA ARZU" Dimostrazione e vendita del pistoccu realizzato nel forno centenaria.
Visita alla mini fattoria: asinelli, caprette e il frisone Hilki.
Dimostrazione artigianale e vendita dei cesti di Salvatore Cannas.
Mostra e vendita di quadri di Luca Loddo.
Mostra di quadri di Nena Fenu.
Mostra e vendita di sculture in legno e maschere artigianali di Bruno Lepori.
- E2** "SA CORTIGGIA DE TZIA CICCITTA", Artigianato sardo.
- E3** "PRAZZA DE CRESIA", Visita guidata alla chiesa parrocchiale; mostra di oggetti e documenti storici; pesca di beneficenza.
- E4** "SA CORTIGGIA DE IS SALIS", Dolci e liquori.
- E5** "SA CORTIGGIA DE TZIA STELLA", Esposizione e vendita di collane in fimo.
- E6** "SA CORTIGGIA DE TZIU FRANCISCU", Esposizione e vendita di artigianato sardo e giochi antichi.
- E7** "SA DOMU DE DONNA NASSIA", Prodotti cosmetici a base di ingredienti bio, prodotte da Ivana Mura. Esposizione delle opere di Olimpia Venusia; trucca bimbi Tamara Fara. Esposizione e vendita dei cestini intrecciati artigianalmente da "su maistru Tziu Natali".
- E8** "SA CORTIGGIA DE TZIA MARIA PISTIS", Parzias e moddizzosu. Esposizione, preparazione e degustazione di dolci tipici.
- E9** "SA CORTIGGIA DE SU PISCADORI", Esposizione e vendita di tegole decorate a mano.
- E10** "SA CORTIGGIA DE TZIA CAROLINA", Polenta con cinghiale.
- E11** "SA CORTIGGIA DE BONARIA FODDIS", Apicoltura e derivati: miele, candele di cera d'api e saponette.
Esposizione fotografica.
- E12** "SA CORTIGIA DE SU DE IS CANNAS", Esposizione di oggetti antichi
- E13** "SA CORTIGGIA DE TZIA VITTORIA", Artigianato artistico: quadri; cassepanche; riproduzioni.

- E14** "SA CORTIGGIA DE TZIU TITINU PILIA", Dimostrazione de su pani pintau, olio e vino. Mostra mercato del tessuto arredo. Esposizione e vendita di artigianato. Allestimento e visita alla casa e al pozzo antico dei primi del 1700.
- E15** "SA CORTIGGIA DE TZIU ERMINIU CORONA", Degustazione e vendita de su gateau (dolce di mandorle).
Artigianato e intrecci di canna.
- E16** "SA CORTIGGIA DE AIAIA ANEDDA", Dimostrazione in filettatura sedie.
- E17** "SU MANGASINU DE TZIU GIUSEPPE TANGIANU", Vendita di vino e liquori tipici.
- E18** "SA CORTIGGIA DE MARIUCCIU CANZILLA", La casa del contadino: esposizione delle attrezzature agricole d'epoca.
- E19** "SA CORTIGGIA DE ZIU ANSELMU", Esposizione Artigianato Sardo
- E20** "SA CORTIGGIA DE SIGNOR MARIO CABRAS", Su cumbidu.
- E21** "SA CORTIGGIA DE DON CELESTINU"
Frutta fresca, conserve di frutta e verdura. Cosmetici realizzati con prodotti naturali; dimostrazione lavorazioni al telaio; vendita ceramiche realizzate artigianalmente.
- E22** "SA CORTIGGIA INCOLLU", Mustaccioli e bianchini esposizione e vendita di artigianato sardo.
- E23** "SA CORTIGGIA DE SIGNORA IDA", Vendita di orecchini artigianali realizzati con uncinetto e chiacchierino.

PIATTI DELLA TRADIZIONE

- 11** "SA CORTIGGIA DE TZIA BONARIA ARZU", Pistoccu classico, fritto, moddi, incasau. Fave con lardo; trippa con fagioli. Parzias de croccoriga; pardulas de arrescottu e de casu.
- 12** "SU MANGASINU DE TZIU PIGUCCIU", vino e antipasti di terra e vino
- 13** "SA CORTIGGIA DE TZIA CICCITTA" Prodotti cotti al forno a legna: pane di patate; parzie d'erda; parzia di cipolle e pomodoro; focaccia olio e sale; panini con fettina, salsiccia, pancetta, verdure; vino e bibite;
- 14** "SA CORTIGGIA DE SU MULINU BECCIU" Pecora al sugo e culurgionis, olii aromatizzati alle spezie.
- 15** "SA CORTIGGIA DE TZIA STELLA", Ravioli di seppia fritti, polpettine di pesce.

- 16** "SA CORTIGGIA DE TZIU FRANCISCU", Maccarronis de ungra e pecora alla cacciatora.
- 17** "SA DOMU DE DONNA NASSIA", Pastisseddusu (ravioli di ricotta), zippulas de birdura e birdura friggia (frittelle di verdura e verdura frita). Marmellate e confetture di frutta in degustazione con formaggi locali; acquavite, Vini cannonau della azienda agricola "Pusole"; miele dell'azienda "Miele d'Ogliastra"
- 18** "SA CORTIGGIA DE SU PISCADORI", Totani con piselli, polpi alla diavola, insalata di mare, pane, vino, acqua, sorbetto al limone.
- 19** "SA CORTIGIA DE SU DE IS CANNAS", Sabato: Burrida, gamberi arrosto e zuppa di pesce. Vino. Domenica: Pecora in cappotto e agnello al limone. Pistoccu e Moddizzosu. Dolci Sardi.
- 20** "SA CORTIGGIA DE TZIA MARIUCCIA", Fregola sarda con arselle, frittura mista, le frittelle di zia Gra, vino, pane e dolci vari. Bistecchine di pecora.
- 21** "SA CORTIGGIA DE TZIA AMALIA LISAI", Purpuzza con pani lentu: pistoccu moddi (pane carasau che non ha ricevuto la seconda informata) condito con il ripieno della salsiccia fresca rosolata in padella. Ravioli di patata fritti.
- 22** "SU MANGASINU DE TZIU PUDDU", Maialetto arrosto. Vino, liquori tipici e miele.
- 23** "SA CORTIGGIA DE TZIU TITINU PILIA", Anguille arrosto, polpi con patate, patate alla brace, acqua vino e pane pintau cucinato nel forno a legna. Culurgionis fritti, Culurgionedusu dolci di ricotta, vendita di frittelle dolci e salate. Parzie de birdura.
- 24** "SA CORTIGGIA DE TZIA ELEONORA", Patate a fisarmonica, panini farciti, verdure grigliate. Vendita di mirto e miele.
- 25** "SA CORTIGGIA DE AIAIA ANEDDA", Corda e longusu arrosto.
- 26** "SA CORTIGGIA DE LOI PORCU BONARIA SARTA", Cozze, seabadas, miele e liquori con miele.
- 27** "SA CORTIGGIA DE BIGINAU", Culurgionis spoggiaus, seadas e coccois prenas. Vino cannonau.
- 28** "SA CORTIGGIA DE SIGNORA IDA", Polpette fritte, delizie di asparagi, focaccine di cipolle e orrubiolus.



LEGENDA

-  Info point
-  I piatti della tradizione
-  Parcheggi
-  Chiesa
-  Eventi ed Esposizioni
-  Spettacoli e Intrattenimento
-  Museo del costume e delle tradizioni Lotzoraesi

