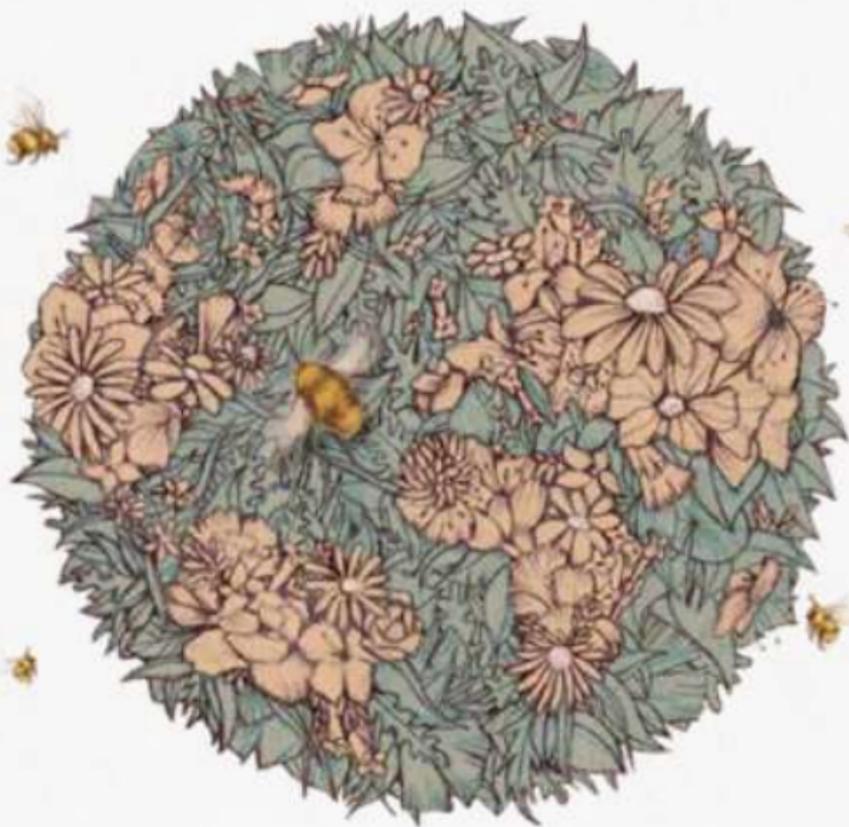


**IT.A.CA**  
MIGRANTI E VIAGGIATORI

**13<sup>a</sup>**  
EDIZIONE  
NAZIONALE

FESTIVAL DEL TURISMO  
RESPONSABILE 2021  
**DIRITTO DI RESPIRARE**



**OGLIASTRA**

24 Settembre - 03 Ottobre · 2021

[www.festivalitaca.net](http://www.festivalitaca.net)





## ORGANIZZATO DA

---



## CON IL PATROCINIO DI

---



Unione Sindacale Territoriale Olybette



CGIL

CAI OGLIASTRA



# Forestas

Agenzia forestale regionale per l'obbligo di su-  
stentare e de-estendere la Sardegna  
Agenzia forestale regionale per lo sviluppo del  
territorio e dell'ambiente della Sardegna

NUOVO PUGLIA

GAL  
OGLIASTRA

## SardegnaForeste

SOSTENUTO DA

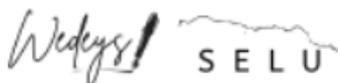
---



**corsica ferries**  
**sardinia ferries**



## IN COLLABORAZIONE CON



## MEDIA PARTNER



## MAIN MEDIA PARTNER



# 24 SETTEMBRE

Benvenuti a IT.A.CÀ Ogliastro

Dalle 17:00

Venerdì 24 Settembre

Lanusei

---

## Perché un festival del turismo sostenibile in Ogliastro?

Il turismo in Sardegna è sempre stato fonte di grandi discussioni. Concentrato per gran parte nei mesi estivi e sulla costa, le zone dell'interno sono sempre rimaste un po' in disparte, cosa che ha portato negli anni allo sviluppo di una forte stagionalità e alle prime discussioni sulla sostenibilità di un turismo di questo tipo. IT.A.CÀ promuove invece un tipo di turismo legato alla sostenibilità ambientale e all'incontro genuino fra persone e modi di vivere diversi e l'Ogliastro, terra di tradizioni antiche e grande patrimonio naturalistico, si presta naturalmente a questo. La Conferenza vuole quindi invitarvi a riflettere sul valore di un tipo di turismo sostenibile, quali sono le ricadute positive per il territorio e quali opportunità l'Ogliastro offre da questo punto di vista.

- **Moderatore:** Francesco MANCA, Giornalista
- **Accoglienza dei partecipanti e saluti di benvenuto:**  
Davide BURCHI, Sindaco di Lanusei  
Carlo LAI, Sindaco di Jerzu

## **Interventi :**

### **ITACA, il festival italiano del turismo sostenibile:**

Dott.ssa Sonia BREGOLI, Co-fondatrice e responsabile nazionale per la comunicazione del Festival ITACA

### **Agugliastra-Turismo e territorio :**

Dott. Michele CASTOLDI, Presidente di Agugliastra

### **Riquilificazione sostenibile del territorio e tutela del territorio**

Dott. Marco BITTULERI, Esperto in efficienza energetica, sostenibilità ambientale, sicurezza e salubrità degli edifici

### **Sostenibilità e ricadute positive sociali ed economiche sul territorio**

Michele MUGGIANU, Segretario generale Cisl Ogliastro

### **Agricoltura, pastoralismo, gastronomia e turismo sostenibile**

Dott.ssa Anna Rosa ARESU, Gembloux Agro-Bio Tech - Università di Liegi, Belgio: Agricoltura locale e turismo sostenibile

### **Ogliastro: terra per eccellenza di pratiche sostenibili da valorizzare**

Dott.ssa Giulia EREMITA, Esperta di marketing BTO e comunicazione digitale, marketing communication specialist presso MEDSEA foundation, Aperi Turismo e Jean-Luc MADINIER, Direttore di Sardinia fair travel

### **Conclusione: Ogliastro: un'offerta di turismo sostenibile per valorizzare i territori dell'entroterra**

Salvatore ZITO, vicesindaco di Lanusei e Assessore al Turismo

# 24 SETTEMBRE

## E quindi uscimmo a riveder le stelle

Dalle 21 alle 23

Venerdì 24 Settembre, Venerdì 1 Ottobre

Lanusei

---

Per dare il via al nostro Festival, ci sembrava giusto iniziare dal posto che meglio sintetizza quello che è l'Ogliastro, l'Osservatorio Astronomico "F. Caliumi". Grazie alla sua posizione e allo scarsissimo inquinamento luminoso, l'Osservatorio vi permetterà di scoprire i segreti del cielo ogliastrino e non, anche grazie alla competenza dei volontari che lo gestiscono. Punto panoramico tra i migliori in Ogliastro, l'esperienza all'Osservatorio vi permetterà di godere della bellezza della natura ogliastrina, praticamente incontaminata, prendervi un momento per voi e, come diceva Dante, uscire a rivedere le stelle.

- **Contatti:** 380 3688198
- **Luogo:** Osservatorio Astronomico "F. Caliumi", Loc. Monte Armidda, Gairo Sant'Elena NU
- **Ora:** 21:00
- **Durata:** 2h ca.
- **Prezzo:** 2€
- **Requisiti e attrezzature per partecipare:** si consiglia un abbigliamento pesante adatto alla stagione e alla giornata.

# 25 SETTEMBRE

## Inseguendo l'Ogliastra: Trenino Verde

Dalle 08:30

Sabato 25 Settembre, Domenica 26 settembre

Arbatax

---

Non c'è dubbio che il modo più suggestivo di viaggiare sia a bordo di un treno. L'attesa, lo scorrere del panorama fuori dal finestrino, sono tutti elementi che rendono il viaggio in treno un'esperienza unica. Il Trenino Verde non fa eccezione, anzi: seguendo un percorso che si snoda fra la costa di Arbatax e l'entroterra di Gairo, il percorso vi offrirà la possibilità di godere di panorami mozzafiato e fermarvi a conoscere i borghi dell'entroterra ogliastrino che si trovano sul suo percorso. L'esperienza sarà ancora più suggestiva grazie all'utilizzo di affascinanti vagoni d'epoca, che vi faranno sentire trasportati in un'altro mondo.

- **Contatti:** 393 930 3736 (*specificare che si richiedono i biglietti per il festival IT.A.CÀ*)
- **Luogo:** Cala dei Genovesi, Arbatax
- **Durata:** tutta la giornata a partire dalle 08:30 (per maggiori informazioni, potete trovare tutte le info al sito sopraindicato)
- **Prezzo:** 15€

# 25 SETTEMBRE

## I sentieri del Bosco Incantato

Dalle 09:00

Sabato 25 Settembre

Lanusei

---

Nel territorio di Lanusei, fra boschi e parchi archeologici, l'ASD Antiche Vie avrà il piacere di accompagnarvi lungo un percorso di trekking che vi farà godere l'Ogliastra più vera: dai boschi di lecci e castagni ai nuraghi e alle tombe dei giganti del Selene, per proseguire poi per Perda 'e Froris e ritornare a Lanusei lungo le strade della transumanza. Il percorso si snoda per 8.5 Km, con un dislivello di 80 metri circa (q.min. 600Msl, q.max. 980Msm.) e potrete pranzare presso il ristorante dell'incantevole parco Selene (pranzo su prenotazione).

Per questioni organizzative, si potrà accettare un numero massimo di 15 partecipanti. Gli interessati dovranno prenotare obbligatoriamente entro mercoledì 22 settembre alle ore 19:00 e verrà chiesto di seguire le indicazioni dell'organizzazione e le disposizioni vigenti in materia COVID-19 (verrà richiesto il Green Pass).

Un buon allenamento fisico è consigliato a chi volesse partecipare al trekking, visti alcuni dislivelli da affrontare.

- **Contatti:** 3493854889, [asdantichevie@gmail.com](mailto:asdantichevie@gmail.com)
- **Facebook:** <https://www.facebook.com/asd.AnticheVie>
- **Luogo:** Lanusei, Piazza Vittorio Emanuele

- **Ora:** 09:00
- **Durata:** 7h ca.
- **Prezzo:** 10€ per chi è iscritto all'associazione, 20€ in caso non si sia iscritti (inclusi nei 20€ la partecipazione all'evento stesso, la tessera associativa e l'assicurazione annuale, valide per tutte le attività sociali 2021, un fischietto da usare in caso di emergenza e un keyway antipioggia).
- **Requisiti e attrezzature per partecipare:** L'organizzazione suggerisce ai partecipanti di vestirsi in modo adeguato in quanto si camminerà lungo un sentiero di montagna, dove è facile imbattersi in spine e rami. E' quindi consigliato l'uso di pantaloni lunghi e comodi, obbligatorie le scarpe da trekking, maglietta tecnica in microfibra. È consigliato portare un cappellino, una felpa e una giacca, più un cambio di vestiario da tenere in auto. Nei vostri zaini mettete inoltre 2 litri d'acqua, integratore di sali minerali, qualche frutta o snack da mangiare a mezza mattinata e uno scaccia-acqua da usare in caso di pioggia.



# 25 SETTEMBRE

## Ricette di lunga vita: Il Pane

Sabato 25 Settembre - Dalle 15:00

Domenica 26 Settembre - Dalle 09:00

Lanusei

---

L'associazione Slow Food Ogliastro, in collaborazione con INAP (Istituto Nazionale Assaggiatori di Pani), vi invita a partecipare alla disfida dei Panettieri dell'Ogliastro. Tra i partecipanti, verranno premiati i 3 pani riconosciuti come i "Migliori D'ogliastro".

La formazione e la disfida si svolgeranno, per questioni legate all'emergenza sanitaria in corso, a porte chiuse, nella Piazzetta dei Limoni, al museo civico di Lanusei, il 25 Settembre 2021 dalle 15 e potrete assistervi tramite diretta Facebook sulle pagine di Slow Food Ogliastro e IT.A.CÀ-Ogliastro. La Domenica 26 Settembre si terrà la premiazione al ristorante Selene, in cui verranno spiegati i metodi di assaggio e la procedura di selezione. A seguire si terrà il convegno "Pani della Sardegna, rito e arte", a cura di Graziella Pisu, e verrà offerto un aperitivo con la degustazione dei pani dell'Ogliastro, prodotti di Semola e lievitazione con lievito Madre ( Su Frammentu), il tutto accompagnato dai vini Ogliastrini, creme, salse e salumi locali.

- **Contatti:** [degustareilpaneogliastro@gmail.com](mailto:degustareilpaneogliastro@gmail.com)
- **Luogo:** Lanusei, bosco Seleni

- **Ora:**  
Sabato 25 Settembre - Dalle 15:00 (diretta Facebook)  
Domenica 26 Settembre - Dalle 09:00
- **Prezzo:**  
Sabato 25 Settembre gratuito  
Domenica 26 Settembre 15€ (aperitivo)  
è fortemente consigliata la prenotazione



# 25 SETTEMBRE

## Turismo ferroviario in aree naturali protette

Dalle 17:00

Venerdì 25 Settembre - Lanusei

---

La Conferenza vuole invitarvi a riflettere sul potenziale che il turismo ferroviario ha nell'ambito del turismo responsabile e sostenibile. L'istituzione di ferrovie turistiche mediante il reimpiego di linee situate in aree di particolare pregio naturalistico o archeologico ha gettato i presupposti per un cambiamento formale e sostanziale del modo con cui sinora è stato affrontato e gestito il turismo ferroviario. La gestione di questo tipo di turismo ricade infatti su Assessorati per il Turismo, per la Cultura e per la difesa dell'Ambiente, e su tutte quelle parti interessate alla valorizzazione del territorio. ALTURS vuole promuovere l'idea che questi percorsi ferroviari possano diventare dei corridoi ambientali protetti, in cui cultura, ambiente e enogastronomia sono considerati come attrattori fondamentali per la costruzione di un'offerta turistica sostenibile.

**Moderatore del Dibattito:** Prof. Giuseppe MELIS, Docente di Marketing turistico presso il Dip. di Scienze Economiche ed Aziendali dell'Università di Cagliari

**Apertura dei lavori:** a cura del Comune di Lanusei

**Introduzione sull'argomento:** Ing. Gianfranco Damiani,  
Portavoce di ALTURS

# 25 SETTEMBRE

## Ricette di lunga vita: Coccoi Prena

Dalle 17:00

Sabato 25 Settembre

Jerzu

---

La cucina sarda, e in particolar modo quella ogliastrina, è sempre stata una cucina povera. Ci si faceva bastare pochi e semplici ingredienti per la creazione di pasti completi e sani, che i ricercatori credono essere alla base della lunga vita che caratterizza la nostra popolazione. Ma poveri di ingredienti non vuol dire poveri di gusto: la coccoi prena è fra i piatti più apprezzati della nostra cucina.

Grazie al laboratorio gastronomico, avrete l'occasione di scoprire tutti i segreti dietro la preparazione di questo piatto: menta, patate, olio e formaggio lavorati con tanta passione per potervi gustare una vera e propria prelibatezza!

- **Contatti:** +39 328 294 3748
- **Luogo:** Cantina Mereu Jerzu
- **Ora:** 17:00
- **Durata:** 2h ca.
- **Prezzo:** 10€

# 25 SETTEMBRE

## Arte e Decoro urbano - Lo scorcio più bello

Dalle 18:30

Sabato 25 Settembre

Jerzu

---

IT.A.CÀ Ogliastro è felice di invitarvi, insieme al comitato per la valorizzazione del centro storico di Jerzu, alla quarta edizione del concorso Arte e Decoro Urbano - Lo scorcio più bello. Il concorso nasce per scoprire e valorizzare gli angoli spesso dimenticati del paese tramite l'utilizzo di materiali riciclati o elementi floreali. Le realizzazioni saranno raggruppate e premiate secondo diverse tematiche, "Cura del verde", "Cura del balcone", "Cura della facciata", "Scorcio più bello", "Originalità" e presentate durante la premiazione, in cui verranno anche ripresentati i riconoscimenti attribuiti negli anni precedenti e, ovviamente, il vincitore del concorso 2021.

- **Contatti:** +39 328 294 3748
- **Luogo:** Museo di Jerzu
- **Ora:** 18:30
- **Durata:** 2h ca.

# 26 SETTEMBRE

## Sulle orme della tradizione: La Vendemmia

Dalle 09:00

Domenica 26 Settembre

Jerzu

---

Sin dai tempi più antichi, la vita del centro Jerzese è stata legata a doppio filo alla produzione del Cannonau, una produzione certo non semplice ma che ha scandito la vita sociale di un'intera comunità. Culmine di questo processo era, ed è tutt'ora, la vendemmia. Giornate di raccolta, certo, ma anche giornate di festa, da condividere con gli amici e la famiglia, e raccogliere i frutti del lavoro dell'anno appena passato. La Cantina Sa Pruna vi aspetta per offrirvi la possibilità di partecipare alla loro vendemmia, durante una mattinata al termine della quale vi verrà offerto il pranzo.

- **Contatti:** sardaignenliberte@gmail.com
- **Luogo:** Cantina Sa Pruna
- **Ora:** 09:00
- **Durata:** mezza giornata fino al pranzo
- **Prezzo:** 35€
- **Requisiti e attrezzature per partecipare:** si raccomanda l'utilizzo di pantaloni lunghi e comodi e scarpe resistenti.

# 26 SETTEMBRE

## All'ombra dei Tacchi

Dalle 15:00

Domenica 26 Settembre

Jerzu

---

Fra le attrattive naturali che rendono unica l'Ogliastra un posto d'onore spetta ai Tacchi, tipiche formazioni calcaree dalla forma a tacco di scarpa da cui prendono il nome. Il panorama che si può osservare dai Tacchi è unico, ma non è la sola attrattiva. Fatevi accompagnare alla scoperta di queste uniche formazioni rocciose attraverso i percorsi dell'antica pratica della transumanza, accompagnati dai tipici asinelli sardi, una vera e propria attrattiva per i bambini, e scoprite la flora che li caratterizza.

- **Contatti:** <https://seluogliastra.com/> , +39 328 294 3748
- **Luogo:** località Sant'Antonio, Jerzu
- **Ora:** 15:00
- **Durata:** 3h ca.
- **Prezzo:** 25€ per gli adulti, 10€ per i bambini
- **Requisiti e attrezzature per partecipare:** si consiglia l'uso di abbigliamento adatto al trekking e di portare dell'acqua.



# 30 SETTEMBRE

La sentieristica in Ogliastra, una risorsa per il turismo sostenibile

Dalle 17:00

Giovedì 30 Settembre

Lanusei

---

Fra le varie possibilità di sviluppo di turismo sostenibile in Ogliastra, la sentieristica ricopre sicuramente un ruolo importante. La Conferenza vuole invitarvi a riflettere sul lavoro necessario per mantenere una rete sentieristica, le possibilità che tale tipo di turismo può offrire, sia a livello di stagionalità che di patrimonio da condividere, e portarvi esempi eccellenti come quello di Va' Sentiero. Durante la conferenza verrà anche presentato il film realizzato dalla squadra di Va' sentiero, che ha percorso durante 15 mesi tutto il Sentiero Italia, per promuovere il Sentiero in Sardegna.

**Animatrice:** Francesca Lai, giornalista de L'Unione Sarda

## Interventi:

**Il lavoro di Forestas-Ogliastra per creare e mantenere una rete di sentieri**

Dr. Giampiero Incollu, FORESTAS Ogliastra

**Il ruolo del CAI sulla sentieristica, creazione di una offerta**

Dott. Giacinto STAFFA, presidente del CAI Ogliastra

## **La biodiversità dei tacchi: un patrimonio unico da scoprire**

Dott.ssa Valentina ALLEGRIA, dottoressa in Scienze e Tecnologie Erboristiche e Guida Ambientale Escursionistica iscritta all'AIGAE

## **Il lavoro del GAL nella creazione di un percorso itinerante in Ogliastra,**

Dott.ssa Franca SEONI, dirigente del GAL Ogliastra

## **L'opportunità di sviluppo per l'Ogliastra: il caso della Corsica - GR20**

Jean Luc Madinier, direttore dell'agenzia di ecoturismo Sardinia Fair Travel

## **Valorizzazione del turismo itinerante, il lavoro di Va' sentiero,**

Dott. Giacomo Riccobono, co-fondatore del progetto Va' Sentiero

**Conclusioni del dott. Giorgio ALTIERI,** responsabile Area degli Affari Generali del comune di Lanusei

# 30 SETTEMBRE

## Ricette di lunga vita: L'Olio

Dalle 19:00

Giovedì 30 Settembre

Lanusei

---

Il territorio ogliastrino, fra montagna e mare, gode di condizioni ambientali uniche e questo lo si vede anche nella produzione di olio. Gli olii prodotti nel nostro territorio hanno profumi e sapori unici, nati dall'unione dell'aria costiera e del territorio montano. Il frantoio *Hermanu* vi porterà alla scoperta di questi olii, tutti nati da produzioni locali, offrendovi la possibilità di degustarne le varie qualità.

- **Contatti:** <http://www.hermanu.it/> , 0782 41696
- **Luogo:** Frantoio Oleario Hermanu, Loc. Pizzu 'e Cuccu, Lanusei
- **Ora:** 19:30
- **Durata:** 1.30h ca.
- **Prezzo:** 15€

# 01 OTTOBRE

## Percorsi di storia

Dalle 09:00

Venerdì 1 Ottobre

Lanusei

---

Unitevi ad Agugliastra per andare alla scoperta del patrimonio naturalistico e storico del comune di Lanusei. Unendovi a noi per questa occasione, avrete l'opportunità di partecipare a un trekking che, dal comune ogliastrino, vi porterà fino al Monte Paulis, per andare alla scoperta di bellissimi panorami e del patrimonio archeologico della zona, che scoprirete essere molto più antico e vario di quanto pensiate! Il percorso potrebbe subire delle variazioni per cause metereologiche.

- **Contatti:** 3289384643
- **Luogo:** Lanusei - piazza Goffredo Mameli (della rotonda)
- **Ora:** Dalle 09:00
- **Durata:** 3hr ca.
- **Prezzo:** 5€
- **Requisiti e attrezzature per partecipare:** è fortemente consigliato l'utilizzo di abbigliamento tecnico, quali pantaloni lunghi e scarpe da trekking, e si consiglia ai partecipanti di munirsi di acqua.

# 01 OTTOBRE

## Incontro Europeo sul Turismo Sostenibile nel Mediterraneo

Dalle 09:00

Venerdì 1 Ottobre - Lanusei

---

European Network for Sustainable Travel, in collaborazione con I.T.A.CÀ Ogliastra, è lieta di invitarvi alla seconda conferenza internazionale "Promoting a Sustainable and Social Travel in South Europe- promuovere il turismo sostenibile nel Sud Europa". La conferenza vuole invitarvi a riflettere sul valore del viaggio come strumento fondamentale per la trasformazione sociale e il dialogo interculturale, e analizzare sfide e opportunità che un tipo di turismo sostenibile comporta in una regione come la Sardegna dal punto di vista sociale, ambientale ed economico. A questo proposito è importante ricordare che turismo e cultura sono legati a doppio filo: non si può parlare di uno senza parlare dell'altro e la Convenzione di Faro mira proprio a rimettere al centro del settore turistico le persone e le comunità, e non l'industria. Il turismo non è solo castelli e musei, ma anche il modo di vivere di una comunità ed è per questo che è importante ricordarsi del benessere della comunità ospitante.

**La conferenza si svolgerà interamente in inglese.**

### Saluti di benvenuto:

Davide BURCHI, Sindaco di Lanusei

Jean Luc Madinier, direttore dell'agenzia di Turismo Sostenibile Sardegna en Liberté e European Network for Sustainable Travel

## Interventi

- **Turismo Sostenibile in Sardegna: pratiche, opportunità e sfide**

Maurizio DAVOGLIO, Presidente dell'associazione AITR: il turismo sostenibile come opportunità per il Sud Europa

Jean-Luc MADINIER, direttore dell'agenzia di turismo sostenibile Sardaigne en Liberté: ospitalità e turismo sostenibile in Sardegna

Dott.ssa Sara LORRAI, CISL, Responsabile del movimento sindacale ogliastrino per il turismo: l'impatto sociale del turismo sostenibile in Sardegna

Prof. ARESU, professore presso la Gembloux University, Belgio: agricoltura locale e turismo sostenibile

- **Proposte Europee per un turismo sostenibile in Sardegna**

Petra THOMAS, agenzia di viaggio Forum Anders Reisen, Germania : mobilità e turismo sostenibile. La rinascita del viaggio in treno attraverso l'Europa: un'indagine sul viaggio sostenibile verso una meta turistica, l'esempio della Sardegna.

Laura WERTSCH & Coralie LEYENBERGER, Università di Eberswalde, Germania: potenziali gruppi di riferimento nel mercato tedesco/attuali opzioni di viaggio per la

Sardegna/raccomandazioni per una potenziale offerta turistica

Julia BALATKA, agenzia turistica Concious Tourism Group, Austria: viaggiare in treno verso la Sardegna.

Prosper WANNER, piattaforma di viaggio Les Oiseaux de Passage, Francia: comunità locale e turismo sostenibile

- **Conclusioni e prossimi passi**

Commissione turismo del parlamento europeo

Joao Ministro, agenzia di viaggio Proactivetur, Portogallo,

European Network For Sustainable Travel e prossimi passi.

**18:00 Workshop** sulla compensazione di produzione di carbonio con la comunità locale

# 01 OTTOBRE

## Ricette di lunga vita: i Culurgionis

Dalle 15:00

Venerdì 1 Ottobre

Lanusei

---

Se non credevate che la cucina ogliastrina potesse sorprendervi, ricredetevi! Dagli stessi ingredienti della coccoi prena nascono i culurgionis, ma pasta e condimenti diversi danno all'unione di menta, patate, olio e formaggio tutto un altro aspetto, e soprattutto, un altro sapore. Tipico primo della tradizione ogliastrina, grazie a questo laboratorio potrete cimentarvi anche voi nella loro preparazione e cercare di riuscire nella tipica chiusura "a spighitta".

- **Contatti:** +39 328 938 4643
- **Luogo:** Lanusei - Piazzetta Del Fico
- **Ora:** Dalle 15:00
- **Durata:** 1h 30 ca.
- **Prezzo:** 12€ - Bambini 6€



# 01 OTTOBRE

## Longevità in Ogliastra e sostenibilità ambientale

Dalle 16:00

Venerdì 1 Ottobre - Jerzu

---

Erano i primi anni 2000 quando il professor Pes e Michel Poulain notano che in Sardegna la percentuale di persone che vivono oltre i 90 anni è più alta della media. Da allora la Sardegna è considerata una delle cinque aree del pianeta in cui si vive più a lungo. Genetica, ma anche dieta e stile di vita, sono considerati i fattori principali che contribuiscono alla nostra longevità. La conferenza vuole quindi invitarvi a riflettere su questi temi, grazie anche all'intervento del professor Giovanni Pes, e sarà l'occasione per presentare il libro "I saggi raccontano. I segreti della longevità per migliorare il mondo" della scrittrice Gisella Rubiu.

A partire dalle ore 16:00 sarà inoltre possibile partecipare alla mostra fotografica DNA100 dell'artista Andreina Spiga presso il Museo di Jerzu.

**Moderatore:** Francesca Lai, giornalista de L'Unione Sarda

**Saluti di benvenuto:** Carlo LAI, Sindaco di Jerzu

## Interventi

### Longevità in Ogliastra,

Prof. Giovanni PES, professore di biochimica nutrizionale, scienze dietetiche e scienze e tecniche dietetiche applicate presso l'Università di Sassari, co-fondatore del progetto "Blue Zones"

## **Percorso archeo-antropologico sui sentieri dell'alimentazione che portano alla longevità**

Prof. Pierre GUY-STEPHANOPOULOS, antropologo, archeologo e giornalista scientifico

## **I segreti della longevità in Ogliastro**

Gisella RUBIU, scrittrice del libro "I saggi raccontano. I segreti della longevità per migliorare il mondo"

## **Osservatorio della Longevità**

Claudia PORCU



# 02 OTTOBRE

## Sulle orme della tradizione: La Transumanza

Dalle 08:30

Sabato 2 Ottobre

Lanusei

---

Pratiche fra le più antiche del Mediterraneo, la transumanza è lo spostamento stagionale delle greggi da zone di pianura a zone di montagna e viceversa e ha da sempre influenzato la vita di chi la pratica. Questa attività ha infatti da sempre influenzato la vita di chi la pratica: le relazioni fra persone, la cura dei pascoli e dei territori e il rapporto con gli animali di chi la pratica riflettono il grande impegno e rispetto che questa attività richiede.

Partecipando a questa attività avrete l'occasione di seguire il pastore durante una sua giornata tipica, dividerne i pasti (il pranzo è incluso) e aiutarlo nello svolgimento dei suoi compiti, assistendo a riti che si tramandano di generazione in generazione, da centinaia di anni. La prenotazione è fortemente consigliata.

**L'evento potrebbe subire delle variazioni per cause meteorologiche o legate allo stato di salute del gregge.**

- **Contatti:** sardaignenliberte@gmail.com
- **Luogo:** stazione ferroviaria di Arzana
- **Ora:** 08:30
- **Durata:** tutta la giornata
- **Prezzo:** 35€ + 5€ per il transfer di ritorno
- **Requisiti e attrezzature per partecipare:** si raccomanda l'utilizzo di scarpe resistenti e pantaloni lunghi.

# 02 OTTOBRE

## Ricette di lungavita : Il Miele

Dalle 10:00

Sabato 2 Ottobre

Jerzu

---

Natura incontaminata vuol dire anche prodotti genuini e sani, come chiunque lavori a contatto con la natura potrà dirvi. Ai piedi dei Tacchi, in una cornice unica, questo vuol dire una produzione di miele e altri prodotti di straordinaria qualità, lavorati con estrema cura e nel rispetto dell'ambiente circostante. Unitevi a Gianmario per scoprire tutti i segreti che si nascondono dietro la loro produzione, dall'importanza delle api alla smielatura, per finire con una degustazione dei loro prodotti.

**Contatti:** 3298822794

**Luogo:** Piazza Mereu, Jerzu

**Ora:** 10:00

**Durata:** 4h ca.

**Prezzo:** 20€

**Requisiti e attrezzature per partecipare:** è consigliato l'utilizzo di pantaloni lunghi.



# 02 OTTOBRE

**Cultura, identità e turismo.**

Dalle 16:00

Sabato 2 Ottobre - Jerzu

---

Molto spesso si tende a vedere la Sardegna come una meta prettamente estiva. Per quanto le nostre coste siano indubbiamente fra le più belle al mondo, la Sardegna è molto di più. Sempre più turisti arrivano nella nostra regione alla ricerca di qualcosa di diverso, e noi abbiamo tutte le potenzialità per rispondere a questa esigenza. Patrimonio naturale, tradizioni ed enogastronomia sono solo alcuni dei settori su cui puntare per sviluppare un turismo sostenibile, che coinvolga le aree dell'interno e che spinga la Sardegna lontano dall'immagine comune di un "resort per ricchi". La conferenza vuole quindi invitarvi a riflettere sull'importanza del legame fra territorio, identità e turismo, con interventi sull'importanza storica e sociale di tradizioni come la vendemmia e la transumanza.

A partire dalle ore 16:00 sarà possibile partecipare alla mostra "Transumanza al tempo del COVID-19" degli artisti Anna e Fabrizio Piroddi e delle opere di Gianfranco Ciancilla, presso il Museo di Jerzu.

**Moderatore:** Piero Carta, Ex presidente provincia Ogliastra

## Interventi

**Introduzione Territorio e Identità**

Carlo LAI, sindaco di Jerzu

### **La vita scandita dal vino: il ruolo sociale della produzione di vino a Jerzu**

Dott. Tonino SERRA, ex sindaco di Jerzu ed ex consigliere comunale, autore di Jerzu, storia di un paese contadino (Cagliari, 1992); Jerzu, la gente i luoghi la memoria (Cagliari, 1999); Giosuè Piroddi, memorie di un recluso (Cagliari, 1999)

### **La transumanza nella storia nella provincia Ogliastra-Nuoro**

Prof. Sebastiano MANNIA, professore di Antropologia Culturale presso l'università di Palermo,

### **Ospitalità delle comunità patrimoniale: pratiche e sfide europee.**

Dott. Prosper WANNER, PhD studente socio fondatore della piattaforma cooperativa di viaggio Les oiseaux de passage, membro della rete europea della Convenzione di Faro.

# 03 OTTOBRE

## Sentieri di scisto

Dalle 09:00

Domenica 3 Ottobre

Lanusei

---

Fra montagna e mare, il secondo trekking organizzato da ASD Antiche Vie vi porterà alla scoperta dei monti ogliastrini, con lo sguardo sempre rivolto al mare. Partendo dal passo Sarcerei, avrete l'occasione di attraversare boschi e assistere alla presenza maestosa dei Tacchi fino alla piana del Salto di Quirra, per continuare poi fino a Punta Tricoli, dove vi aspetta una visione a 360° dell'Ogliastra: dal supramonte di Baunei e i Tacchi, fino alla costa. Il percorso si snoda per 8Km, con un dislivello di circa 282 metri (q.min. 929Msl, q.max. 1211Msl.).

Per questioni organizzative, si potrà accettare un numero massimo di 15 partecipanti. Gli interessati dovranno prenotare obbligatoriamente entro mercoledì 29 settembre alle ore 19:00 e verrà chiesto di seguire le indicazioni dell'organizzazione e le disposizioni vigenti in materia COVID-19 (verrà richiesto il Green Pass).

Un buon allenamento fisico è consigliato a chi volesse partecipare al trekking, visti alcuni dislivelli e passaggi da affrontare.

- **Contatti:** 3493854889, [asdantichevie@gmail.com](mailto:asdantichevie@gmail.com)
- **Facebook:** <https://www.facebook.com/asd.AnticheVie>
- **Luogo:** Lanusei, Località Sarcerei

- **Ora:** 09:00
- **Durata:** 4h ca.
- **Prezzo:** 10€ per chi è iscritto all'associazione, 20€ in caso non si sia iscritti (inclusi nei 20€ la partecipazione all'evento stesso, la tessera associativa e l'assicurazione annuale, valide per tutte le attività sociali 2021, un fischietto da usare in caso di emergenza e un keyway antipioggia).
- **Requisiti e attrezzature per partecipare:** L'organizzazione suggerisce ai partecipanti di vestirsi in modo adeguato in quanto si camminerà lungo un sentiero di montagna, dove è facile imbattersi in spine e rami. E' quindi consigliato l'uso di pantaloni lunghi e comodi, obbligatorie le scarpe da trekking, maglietta tecnica in microfibra. È consigliato portare un cappellino, una felpa e una giacca, più un cambio di vestiario da tenere in auto. Nei vostri zaini mettete inoltre 2 litri d'acqua, integratore di sali minerali, qualche frutta o snack da mangiare a mezza mattinata e uno scaccia-acqua da usare in caso di pioggia.



# 03 OTTOBRE

## Il respiro dei Tacchi

Dalle 16:00

Domenica 3 Ottobre

Jerzu

---

Fatevi accompagnare da Valentina in un'escursione sui Tacchi del comune di Jerzu. Avrete l'occasione di scoprire panorami unici e punti di osservazione che vi permetteranno di godere di tutto il territorio circostante. Inoltre Valentina vi accompagnerà alla scoperta delle erbe officinali del territorio, spiegandovene le proprietà e assistendovi nella raccolta, per terminare poi con la dimostrazione delle tecniche di estrazione delle erbe raccolte.

- **Difficoltà:** media
- **Contatti:** +39 328 294 3748
- **Luogo:** Piazza Mereu, Jerzu
- **Ora:** 16:00
- **Durata:** 3hr
- **Prezzo:** 15€
- **Requisiti e attrezzature per partecipare:** si consiglia un abbigliamento adatto all'attività di trekking, in particolar modo le scarpe, e di portare dell'acqua.

# PROFUMI E SAPORI D'OGLIASTRA

---

Se dopo una conferenza o una delle attività a cui avete scelto di partecipare avrete ancora voglia di stare in nostra compagnia, vi aspetteremo con piacere a uno dei tanti aperitivi che trovate in calendario per assaporare insieme la cucina ogliastrina, ovviamente accompagnato da un calice di vino o una bevanda analcolica. E' suggerita la prenotazione.

- **Sabato 25 Settembre**, a partire dalle ore 19:00: aperitivo presso il ristorante Selene, in località bosco Selene, Lanusei
- **Sabato 25 Settembre**, a partire dalle 19:00 aperitivo e balli presso il ristorante Da Maria, piazza Mereu, Jerzu
- **Domenica 26 Settembre**, a partire dalle ore 19:00: aperitivo presso il ristorante Rifugio d'Ogliastro, in località Sant'Antonio, Jerzu
- **Venerdì 1 Ottobre**, a partire dalle ore 19:00: aperitivo presso il bar La Piazzetta di Arianna Contu, Jerzu
- **Sabato 2 Ottobre**, a partire dalle ore 19:00: aperitivo presso il bar Da zia Tittina, a Jerzu, con accompagnamento musicale di Launeddas a cura di Nino Mura
- **Domenica 3 Ottobre**, a partire dalle ore 19:00: aperitivo presso la Cantina Sociale Antichi Poderi, Jerzu

**Per info e prenotazioni:**

**Ristorante Selene**, +39 329 1723767

**Ristorante Rifugio d'Ogliastro**, +39 320 606 3728

**Bar da Zia Tittina**, 0782 70687

**Cantina Sociale Antichi Poderi**, +39 328 294 3748

# SOSPIRI DI ARTISTA.

---

Senza mostre non esistono festival, e quindi ecco selezionati per voi 5 mostre e due seminari che vi faranno vedere l'Ogliastra con occhi diversi.

Durante tutto il festival, avrete l'opportunità di assistere presso il Museo di Lanusei alla mostra "I miei colori delle nostre ataviche piante", dell'artista Antonio Aregoni, che offrirà la sua interpretazione delle piante officinali della Sardegna.

**Domenica, 26 Settembre, a partire dalle ore 09:00:** presso il bosco Seleni, in seguito alla premiazione del concorso di Slow Food sui migliori pani d'Ogliastra, Graziella Pisu ci spiegherà la tradizione del pane in Ogliastra nel seminario "Pani della Sardegna, rito e arte", dove sarà possibile ammirare alcune delle sue meravigliose creazioni.

**Venerdì, 1 Ottobre, a partire dalle 16:00:** unitevi a noi per assistere alla mostra fotografica DNA 100 dell'artista Andreina Spiga, una raccolta di ritratti fotografici dei centenari ogliastrini, presso il Museo di Jerzu. La mostra accompagnerà la conferenza "Longevità in Ogliastra e sostenibilità ambientale".

**Sabato, 2 Ottobre, a partire dalle 18:30:** presso la piazzetta Mereu, a Jerzu, per accompagnarvi durante l'aperitivo presso il Bar Da Zia Tittina, Nino Mura offrirà un breve seminario sulle launeddas, la loro storia e il loro uso, per poi accompagnarci musicalmente durante l'aperitivo e farci ballare a ritmo dei balli sardi tradizionali.

**Sabato, 2 Ottobre, a partire dalle ore 16:00:** presso il Museo di Jerzu avrete l'occasione di assistere alla mostra delle opere di Gianfranco Ciancilla, che tramite la sua arte ci propone una rivisitazione della nostra storia, dai nuraghi ai bronzetti, tramite l'utilizzo di materiali pregiati quali polveri di metalli.

**Sabato, 2 Ottobre a partire dalle 16:00, e Domenica, 3 ottobre:** presso il Museo di Jerzu sarà possibile assistere alla mostra fotografica "La transumanza ai tempi del Covid-19", degli artisti Anna e Fabrizio Piroddi, che hanno avuto l'occasione di seguire questa tradizione secolare durante il lockdown di marzo e aprile 2020.

Sia le mostre di Ciancilla che di Piroddi accompagneranno la conferenza "Cultura, identità e turismo".

Illustrazione di Giulia Cardelli



# OGLIASTRA

24 Settembre - 03 Ottobre · 2021

[www.festivalitaca.net](http://www.festivalitaca.net)

