Sardegna il cuore

I protagonisti



Premessa

Sardegna - Il Cuore è un progetto nato per valorizzare e raccontare l'offerta turistica del centro-Sardegna partendo dalle specificità del territorio.
Il partenariato è costituito dal GAL distretto rurale Barbagia Mandrolisai Gennargentu (BMG), ente capofila, il GAL Barigadu Guilcer, la Comunità Montana Sarcidano e Barbagia di Seulo, la Comunità Montana Gennargentu Mandrolisai, l'Unione dei Comuni Barbagia, la Camera di Commercio di Nuoro, il Consorzio Universitario Nuorese, la Provincia del Sud Sardegna e la Provincia di Oristano.

L'area interessata è quella delle tre Barbagie, del Mandrolisai, del Gennargentu, del Sarcidano, del Guilcier e del Barigadu, regioni storiche non solo connesse tra loro geograficamente, ma anche simili per potenzialità, risorse, valenza turistica e posizione, a cavallo tra le Provincie di Nuoro, Oristano del Sud Sardegna.

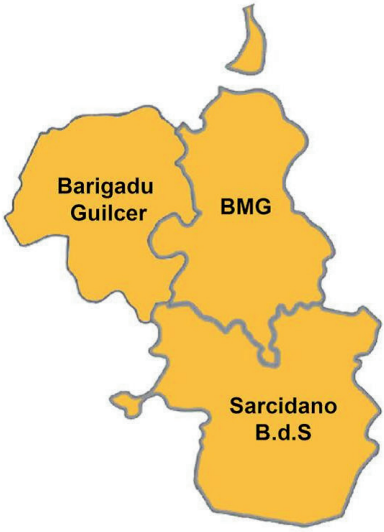
Montagne, colline, altopiani e complessi idrografici caratterizzano questo territorio, tra i più interni d'Italia, dove la lontananza dalle coste e dalle principali città sarde e la stessa difficoltà di accesso sono le caratteristiche da valorizzare.

Web: https://www.sardegnailcuore.it/ App:

In questa pubblicazione abbiamo voluto raccontare le storie dei protagonisti che, per diversi mesi, si sono incontrati, raccontati, formati e confrontati, gettando le basi per la creazione di un'offerta turistica organizzata e di reti con obiettivi e valori condivisi.

I



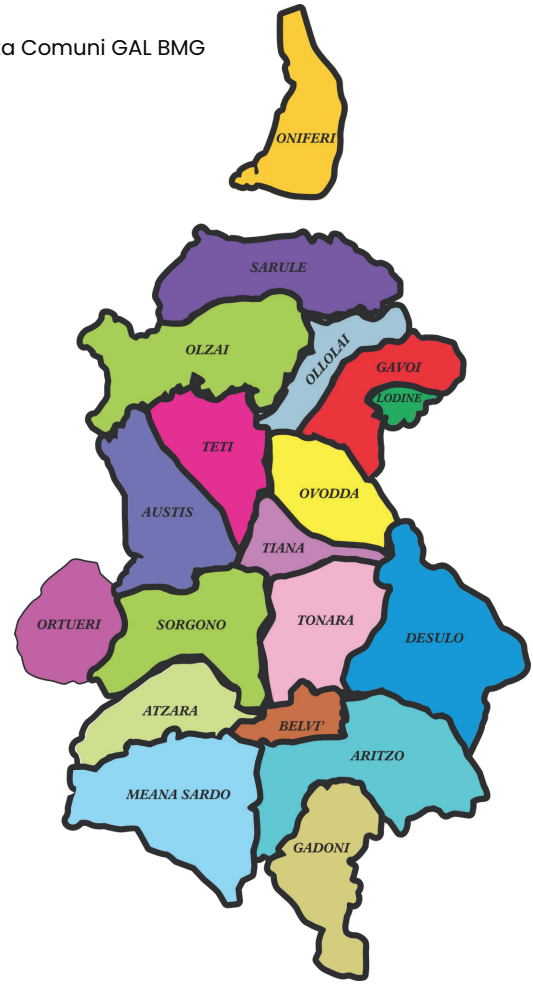


Barbagia Mandrolisai Gennargentu

Il territorio LEADER del Gruppo di Azione Locale (GAL) Distretto Rurale Barbagia Mandrolisai Gennargentu (BMG) è costituito dalla Unione dei Comuni Barbagia e dalla Comunità Montana Gennargentu Mandrolisai. Il GAL BMG comprende, quindi, 19 comuni, per una superficie complessiva di 854,30 kmq e una popolazione residente pari a circa 21.000 abitanti: Aritzo, Atzara, Austis, Belvì, Desulo, Gadoni, Gavoi, Lodine, Meana Sardo, Ollolai, Oniferi, Olzai, Ortueri, Ovodda, Sarule, Sorgono, Teti, Tiana, Tonara.

Il GAL Distretto Rurale BMG, costituito nel 2009, è una Fondazione di partecipazione composta da 22 soci pubblici e oltre 200 privati, rappresentativi delle principali componenti istituzionali, economiche e sociali del territorio. La fondazione ha lo scopo di migliorare la qualità della vita e il benessere delle comunità nelle regioni storiche Barbagia, Mandrolisai e Gennargentu mediante la valorizzazione delle risorse locali.

Inserire mappa stilizzata Comuni GAL BMG





Agriturismo Su Connottu

SORGONO 340/3261495 agriturismosuconnottu@gmail.com
https://agriturismosuconno.wixsite.com/suconnottu
@suconnottuagriturismo
https://www.facebook.com/agriturismosuconnottu

Partire alla ricerca di un futuro migliore con un sogno nel cassetto. Ma anche tornare a casa e realizzarlo dove si è cresciuti.
È ciò che è accaduto a Tino e Antonietta e ai loro figli Ignazio, Daniele e Laura.
Dopo anni passati lontano dalla propria terra, la famiglia Mereu decide di costruire un luogo nel quale riportare in vita i sapori e le tradizioni di un tempo e sentirsi a casa: Su Connottu, un agriturismo collocato tra i vigneti di Sorgono ed Atzara, nel cuore del Mandrolisai.

“Torrare a Su connottu”, tornare alle origini, una frase che nella memoria isolana rimanda a tempi di oppressione e che diventa in questo caso il moto dell’agriturismo: “tornare a ciò che è conosciuto”, ovvero ripristinare le usanze antiche per poi trasmetterle ai propri ospiti.

Dal 2016, l’Agriturismo Su Connottu dà la possibilità di gustare pietanze della tradizione in un ambiente rustico e accogliente, preparate con l’utilizzo di prodotti della terra coltivati nell'orto antistante la struttura e seguendo il ritmo delle stagioni, creando così un’offerta fortemente focalizzata sui principi dell’ecoturismo







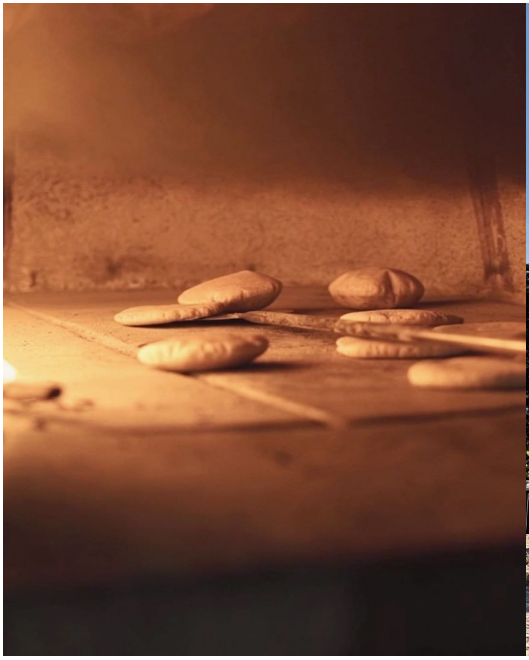
Agriturismo Su Pinnettu

Ollolai
368/3655668
supinnettu.olzai@gmail.com
@az.agri.siotto

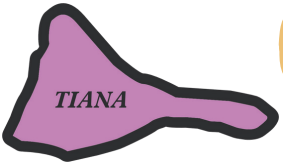
L'Agriturismo Su Pinnettu è un'oasi di tranquillità immersa nelle campagne di Olzai. La struttura prende ispirazione nella forma dalla caratteristica capanna dei pastori della Sardegna centrale. A questa scelta, che riflette il legame con il territorio, si aggiungono i capisaldi della famiglia che gestisce questa piccola realtà: l'impegno per la qualità e l'uso di prodotti locali a chilometro zero.

La costante ricerca di miglioramento porta Su Pinnettu a voler espandere continuamente la propria offerta per soddisfare al meglio le esigenze dei loro clienti che tendono sempre a tornare, spinti dalla freschezza dei prodotti e dalla genuinità dei sapori proposti.

Venendo in visita a Su Pinnettu potrete vivere un'esperienza autentica in mezzo alla natura della Barbagia di Ollolai: qui, scoprirete il vero significato della parola "ospitalità".







Associazione S'Arraiga

Tiana 347/4898190 associazionesarraiga@gmail.com
https://comitatobiodiversitatiana.wordpress.com
@biodiversita_tiana
https://www.facebook.com/sarraigatiana

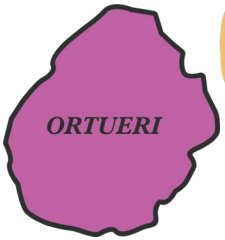
Fondata ufficialmente nel 2014, l'Associazione S'Arraiga è il risultato dell'instancabile impegno di un comitato che ha dedicato anni di lavoro a studiare, conservare e diffondere le varietà di colture biodiverse del territorio di Tiana, un piccolo borgo situato nel cuore della Barbagia di Ollolai.

Grazie all'impegno dei coltivatori custodi e a diversi programmi ed eventi di promozione e sensibilizzazione, l'Associazione è riuscita nell'impresa di inserire oltre 15 cultivar nel registro dell'agrobiodiversità e iscrivere 9 prodotti nei registri regionali e nazionali dei Prodotti Agroalimentari tradizionali.

L'Associazione si occupa inoltre di organizzare eventi formativi e altre attività come laboratori culinari o sulle erbe spontanee, utili per condividere la bellezza della biodiversità locale.

Un vero esempio di passione e dedizione per la natura e la cultura del proprio territorio.





Azienda Agricola 388 Mandrolisai
di Monica Perra

Ortueri
340/3261495

Nel piccolo borgo di Ortueri, lungo la statale 388, nota a motociclisti e cicloturisti per le sue curve e i panorami mozzafiato, si trova una piccola azienda agricola: 388Mandrolisai di Monica Perra.

Dopo un periodo passato fuori dalla Sardegna lavorando nel campo della moda, Monica decide di tornare nella sua terra natia e di ricominciare una vita più lenta, sostenibile, vicino alla natura e ai valori conosciuti durante l'infanzia.

La nascita della sua prima bimba e la convinzione che il centro Sardegna, oltre ad essere uno dei migliori posti al mondo in cui vivere, abbia un grosso potenziale da sviluppare, la motivano ulteriormente ad aprire la sua azienda agricola nel 2021.

Nasce così 388Mandrolisai e alla coltivazione di uva, ortaggi e frutta con metodi naturali si affiancano ben presto altre attività varie e in continuo sviluppo, come ad esempio un laboratorio di manufatti in sughero e legno.

La coltivazione avviene con un utilizzo minimo di trattamenti, con annessa sperimentazione di tecniche di conservazione e riciclo degli scarti di produzione e delle erbe autoctone raccolte nei boschi limitrofi.

Ma Mandrolisai388 ha tanti progetti in cantiere per il futuro, tutti accomunati da un unico obiettivo: crescere e migliorarsi per condividere una visione sempre più sostenibile, etica e rispettosa dell'ambiente.







Azienda Agricola Siotto

Ollolai
333/8661694
@az.agri.siotto

Su asizzolu (caciocavallo) è una delle principali specialità dell'azienda agricola Siotto: una prelibatezza che fa parte dell'identità territoriale e che durante la visita al piccolo caseificio aziendale voi stessi potrete contribuire a creare con le vostre mani vivendo un'esperienza unica che vi avvicinerà ancora di più alle tradizioni locali.

L'azienda agricola Siotto ha radici profonde, risalenti agli anni '80, periodo in cui Francesco Siotto diede inizio alla sua attività di allevamento di bovini. Nel corso degli anni l'azienda si è poi espansa, abbracciando presto anche l'allevamento ovino.

Nel 1999, il timone è passato al figlio Tonino Angelo, che ha portato avanti questa tradizione con passione e dedizione, ampliando l'allevamento e meccanizzando mungitura e trasformazione dei prodotti lattiero caseari.

Situata a un'altitudine di 950 metri sul livello del mare, l'azienda permette al bestiame di vivere per lo più allo stato brado, con una dieta prevalentemente naturale e poco intervento umano. La trasformazione del latte (prevalentemente bovino) avviene ancora in modo totalmente artigianale e rigorosamente a mano.

Facendo visita all'azienda, gli ospiti avranno l'opportunità unica di vivere in prima persona esperienze autentiche, come la mungitura tradizionale o la tosatura a mano, e potranno interagire con gli animali passando ore all'aria aperta a contatto con la natura incontaminata.





B&B Didova

GAVOI 349/0674451
bbdidova@gmail.com
@bb_didova
https://www.facebook.com/didovagavoi/

Nel cuore di Gavoi, a breve distanza dal suggestivo centro storico costellato di case in granito, si trova il B&B Didova, un'accogliente struttura ricettiva creata nel 2018.

A dare il benvenuto nella dimora, un'ampia sala comune dotata di un termocamino a legna che alimenta il sistema di riscaldamento a pavimento, un freezer, un forno a microonde, una cantinetta per i vini, una macchina del caffè e un bollitore con un'ampia selezione di tè e tisane.

Una volta arrivati nella propria stanza, gli ospiti troveranno tutto il necessario per godersi il proprio soggiorno in totale relax: un bagno privato dotato di vasca o doccia idromassaggio, un set di asciugamani, asciugacapelli e kit di cortesia per l'igiene personale, un frigobar, una TV.

La colazione è una parte fondamentale dell'esperienza Didova: gli ospiti potranno gustare dolci della tradizione, spremute e centrifugati freschi, crostate di vario gusto, torte fatte in casa con prodotti genuini, marmellate, miele, frutta fresca e specialità locali che renderanno il risveglio ancora più piacevole.

Spostandosi a pochi km dal B&B, è possibile visitare il Lago di Gusana e alcuni siti archeologici di età nuragica e romana, come il menhir Sa Perda Longa e il ponte romano sul rio Gusana: il B&B Didova offre una base accogliente e comoda per scoprire tutto ciò che Gavoi e la Barbagia di Ollolai hanno da offrire.





Bar Il Risveglio

SORGONO 349/4499459

barilrisveglio@gmail.com

@barilrisveglio

https://www.facebook.com/BarIlRisveglio

Corso IV Novembre, Sorgono. É qui che termina la ferrovia a scartamento ridotto Cagliari - Mandas - Sorgono, inaugurata nel 1889. A pochi passi dal capolinea, il Bar Il Risveglio

Un tempo locanda, l'unica del paese, ospitò scrittori ed intellettuali, tra cui David Herbert Lawrence, che percorse questi km di ferrovia descrivendoli nel suo libro "Mare e Sardegna".

Enrico Marras, che gestisce il Bar insieme a suo fratello Iuri, racconta il passato e le vicissitudini del locale, che è stato locanda, hotel ma anche negozio di alimentari.

Le storie si fondono con il profumo del caffè e chissà quanti antichi avventori hanno trascorso del tempo qui, davanti ad una tazzina fumante o ad un bicchiere di vino, scrivendo nel proprio taccuino i loro racconti di viaggio.







Bike experience

AUSTIS 371/3702910

bikesharing@bikexperience.eu

@bikexperience_

https://www.facebook.com/bikexperienceAustis

Qual è uno dei modi migliori e più originali per esplorare il borgo di Austis? Senza dubbio in sella a una bici.

Bikexperience è un'azienda che offre la possibilità di scoprire lo splendido territorio di Austis a cavallo del più amato veicolo green su due ruote! Dal 2019, l'azienda si dedica a rendere disponibili numerosi servizi dedicati agli appassionati di ciclismo:

Bike sharing e noleggio di biciclette di varie tipologie, dalle mountain bike muscolari o elettriche alle E-Bike adatte alle città e le bici per bambini. Francesco, il titolare dell'azienda, fornisce ai suoi clienti tutte le attrezzature necessarie per poter godere delle esperienze offerte in totale relax e sicurezza: seggiolini per i più piccoli, un caschetto, degli occhiali da ciclista e, per chi ne è sprovvisto, una borraccia per l'acqua da riempire nella fontana del paese.

La sede dell'azienda dispone di uno spazio officina dedicato alla manutenzione dei mezzi a noleggio ma anche a disposizione di chiunque ne abbia necessità.

Francesco, grande appassionato del territorio, è disponibile per accompagnare i visitatori in tour alla scoperta del territorio di Austis. Le visite riguardano sia il paese, con i suoi bellissimi murales e gli edifici storici, sia la natura che lo circonda, tra leggende millenarie e piccole curiosità.

Tramite l'utilizzo di una App dedicata, il visitatore avrà la possibilità di essere guidato in un percorso mappato a sua scelta, anche non conoscendolo.

Bikexperience vi aspetta ad Austis per farvi trascorrere una giornata all'insegna delle due ruote, accompagnandovi tra i caratteristici vicoli del paese, i monumenti naturali e i fitti boschi di querce e lecci che arricchiscono questa splendida oasi al centro della Sardegna.







Bikin' Gavoi

GAVOI 327/7694019
info@bikingavoi.com
@bikingavoi
https://www.facebook.com/bikingavoi

Cinque gavoesi appassionati di mountain bike e tanta voglia di vivere insieme la propria passione per le due ruote e la natura. Così nel 2011 nasce l'associazione sportiva dilettantistica Bikin'Gavoi.

Tramite altre associazioni e un forum si creano nuove amicizie. In più di 10 anni di attività, gli appassionati di Gavoi sono cresciuti e attualmente contano una cinquantina di partecipanti, tra membri attivi, simpatizzanti e amici.

Nell'anno di fondazione dell'associazione viene organizzato per la prima volta anche l'evento Gavoi Mountain Bike. Chi partecipa sceglie se aderire a uno dei due circuiti in bici o al trekking e il tutto solitamente si conclude con un pranzo collettivo.

Una delle attività principali alla quale si dedicano i volontari di Bikin'Gavoi è la pulizia dei sentieri. Recentemente l'associazione ha anche promosso un corso di mountain bike per i bambini "Biking is fun", creando in paese una "valida alternativa al calcio". Con l'aiuto di alcuni finanziamenti, l'associazione vorrebbe costruire un pump track, un circuito in legno non solo per amanti delle due ruote ma anche di skate e pattini a rotelle.

Con Bikin'Gavoi la passione per la mountain bike si trasforma in un'avventura comunitaria, tra natura, amicizia e nuovi percorsi.







Campanacci Floris

TONARA 333/8081681
campanaccifloris@live.it
@campanacci_sardi_floris
https://www.facebook.com/CampanacciFloris

A Tonara esiste una tradizione di forgiatori di suoni che perdura da ben quattro generazioni: quella di Campanacci Floris.

Il lavoro dei "sonaggiargios" ha avuto le sue origini a Tonara alla fine dell'800, coinvolgendo a metà del 20° secolo una dozzina di famiglie. Oggi i mestieri dell'artigianato stanno scomparendo e anche tra i fabbri di campanacci sono rimaste solo le due famiglie che tra le prime avviarono questa tradizione, una di queste sono i Floris.

Il titolare dell'attività è Marco, rimasto in Sardegna per fare l'artigiano e non far morire questo mestiere. Insieme al fratello Salvatore e al padre Ignazio portano avanti la tradizione del bisnonno.

Sono tra i 25 e i 30 mila i campanacci in bronzo di ogni forma e dimensione che vengono prodotti ogni anno. Ognuno con un suono diverso, "una propria voce", venti lavorazioni e una storia che li rende pezzi unici di artigianato. Vengono utilizzati principalmente per il bestiame, per i cani da caccia e come parti di alcune maschere del folklore.

L'arte di fare i campanacci ha però come funzione principale quella di far ritrovare un animale che si è perso, soprattutto in caso di nebbia, o di rintracciare il gregge quando si allontana dal pascolo.

Infatti, secondo una leggenda sarda molto cara agli artigiani, è "un'arte antica data dagli dei direttamente al popolo dei monti", un mestiere arcaico e romantico che resiste nel tempo.







Cantina Carboni

ORTUERI 348/1799540 info@vinicarboni.it
www.vinicarboni.it
@cantinacarboni
https://www.facebook.com/cantinacarboni

Fondata negli anni '90 con passione e dedizione, la Cantina Carboni di Ortueri è il riflesso di una tradizione millenaria unita a una ricerca costante di eccellenza.

La filosofia dietro ogni bottiglia è un connubio unico tra l'antica arte della vinificazione tramandata da generazioni e l'innovazione continua. Qui, si coltivano vini unici che rispecchiano il terroir delle colline del Mandrolisai: un mix perfetto di vitigni autoctoni, terreno e microclima.

La cantina Carboni è più di un'azienda: è una famiglia che ama la terra e i suoi ritmi. Ogni membro contribuisce con passione e cura lungo tutto il processo di produzione, perché la qualità è un atto d'amore verso la natura e chi la rispetta.

Questa cantina custodisce la storia di una comunità di contadini, raccontando storie che si intrecciano naturalmente. I vitigni autoctoni emergono come gioielli, guadagnandosi riconoscimenti e attenzioni per la loro eccellenza.

Con orgoglio e consapevolezza, la famiglia Carboni guarda al passato per costruire il futuro. I giovani eredi portano avanti la tradizione millenaria in un progetto enologico all'avanguardia, che unisce antichi saperi a nuove prospettive. Un inno alla continuità e all'innovazione!







Cantina Fradiles

ATZARA 347/9432259 info@fradiles.it
https://www.fradiles.it/
@fradilesvitivinicola
https://www.facebook.com/Fradiles

Nel centro vitivinicolo della Sardegna, dove la passione per il vino è una tradizione secolare, nasce Fradiles dall'unione di due cugini, Paolo Savoldo e Antonio Marras, determinati a riportare in vita l'antica azienda di famiglia e preservare la cultura vinicola del Mandrolisai.

Paolo guida l'azienda, gestendo con passione i 14 ettari di vigneti dai 500 ai 750 metri di altitudine, che abbracciano il territorio composto da pascoli verdi, montagne e colline avvolte da boschi di lecci e agrifoglio. Al centro della cantina, un nucleo storico di 6 ettari vanta vigne ereditate da generazioni, alcune con più di un secolo di vita.

I vini di Fradiles incarnano uno stile inconfondibile. Ogni bottiglia racconta una storia unica, un aneddoto, un'emozione. La tradizione vitivinicola del Mandrolisai si traduce in vini profumati, robusti e nobili. I due cugini lavorano instancabilmente per preservare questa eredità, cercando costantemente qualità attraverso ricerca, innovazione e attenzione ai dettagli.

Lunghe estati assolate e un clima caratterizzato da escursioni termiche marcate donano agli acini un corredo aromatico inconfondibile. I terreni di granito e scisti, combinati con la cultura vinicola tramandata di generazione in generazione, permettono la produzione di vini unici e distintivi, addirittura diversi da vigneto a vigneto.

Un dono della natura, una passione familiare e un impegno costante consentono di creare vini straordinari, che portano con sé l'essenza autentica del Mandrolisai e della sua storia millenaria..







Cantine Su Pranu

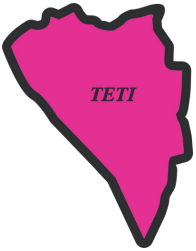
SORGONO 351/5982706 tenute.supranu@gmail.com
www.cantinesupranu.com
@cantine_su_pranu
https://www.facebook.com/cantinesupranu

Cantine Su Pranu è la concretizzazione dei sogni e della passione condivisa di un'intera famiglia, i Simbula di Sorgono.

Ogni bottiglia prodotta porta con sé la dedizione e l'impegno della famiglia Simbula nel creare esperienze ed emozioni. I membri di questa sono i pilastri dell'azienda e ciascuno di essi arricchisce l'organizzazione portando le sue competenze e capacità personali.

Il terroir, la professionalità e la freschezza sono i tre pilastri fondamentali sui quali si basa il loro approccio. Il territorio delle tenute Pranu, Perda Longa, Riu e Puleu infatti è ciò che conferisce al vino di Cantine Su Prano carattere e unicità.





Domo Funtanedda

TETI 391/1745541
affittacamerefuntanedda@gmail.com
https://www.facebook.com/Funtanedda

Domo Funtanedda è una casa nel cuore del piccolo paese barbaricino di Teti. Deve il suo nome alla piccola fontana della piazza in cui si affaccia la struttura.

È stata inaugurata nel 2015 dopo una profonda ristrutturazione. I proprietari, Alda ed Emanuele, hanno lavorato incessantemente per un anno affinché Domu Funtanedda rispecchiasse i loro alti standard di ospitalità.

Un grande lavoro manuale partito dalla struttura stessa della casa, che andava di pari passo con la ricerca degli artigiani per completare gli interni e gli arredi.

Nulla è stato lasciato al caso, e il processo di miglioramento è in continua evoluzione. Come dice Alda: "Abbiamo lavorato tutti i giorni fino a tardi, con l'obiettivo di mantenere le caratteristiche della casa antica, unendole con i comfort moderni. Chi viene a Domu Funtanedda, viene qui perché ci sceglie, non per trovare un semplice letto".

Tre ampie stanze e all'ultimo piano una splendida terrazza dove potersi rilassare circondati dai fiori e dalla vite, con la vista sulla piazzetta sottostante e sulla cima di Punta Sa Marghine.

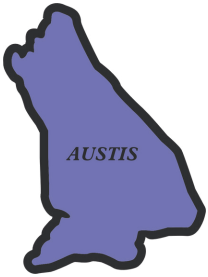
La colazione è una coccola che viene servita nell'ampia sala al piano terra.

Domo Funtanedda è sicuramente il punto di partenza ideale per un viaggio alla scoperta di Teti e dei tantissimi paesi che lo circondano, delle montagne e dei laghi che caratterizzano questa zona.

Ma il punto forte è sicuramente l'ospitalità dei proprietari Alda ed Emanuele, che hanno il potere di farti sentire accolto, regalandoti attimi di vera serenità.







Gabriele Sanna
Guida ambientale Escursionistica

AUSTIS 347/5516636
gabsan86@gmail.com
@g8a6b

Gabriele Sanna nasce ad Austis, piccolo paese della Barbagia di Ollolai nel quale vive e lavora come guida ambientale escursionistica e accompagnatore Cicloturismo SIEB (Scuola Italiana E-Bike).

Dopo 9 anni nel settore della grande distribuzione organizzata, decide di dimettersi acquisendo la consapevolezza che, soprattutto dopo il periodo della pandemia, "i mestieri legati alla terra e alla natura sono le strade migliori da seguire".

A fine giugno 2023 consegue la qualifica di GAE e a maggio quella di accompagnatore cicloturistico SIEB per iniziare il suo percorso di formazione in questo settore. La sua visione imprenditoriale prende vita dalla passione per le escursioni e lo sport, abbracciando l'arte culinaria e le storie che la nostra Isola è capace di raccontare.

L'obiettivo di Gabriele è quello di far vivere e assaporare l'entroterra sardo a chi ama l'avventura, facendo scoprire le sue bellezze naturali, storiche, enogastronomiche e culturali, che sia a piedi o in sella ad una bicicletta.





Hotel Edera

BELVI' 0784/629898 hotel.edera@tiscali.it
www.hotelederabelvi.it
@hotel_ristorante_edera
https://www.facebook.com/hoteledera

Sulla via principale del suggestivo borgo di Belvì, si affaccia dal 1982 l'Hotel Ristorante Edera, nato per volere di due giovani del paese.

Giovanni e Vittoria, al rientro dal loro periodo in Svizzera, aprono l'Edera con il desiderio di investire nel proprio luogo d'origine. Il loro progetto prosegue con la figlia Marianna che, con amore e passione, insieme al marito Sebastiano, torronaio di professione, e alle figlie Francesca Elisabetta e Beatrice, continua l'attività proponendo un'atmosfera casalinga e una cucina tipica.

L'hotel è dotato di 12 camere e un ampio garage adatto a motociclisti e ciclisti, un ristorante al piano inferiore della strada con 150 posti a sedere, e dei castagneti secolari all'ombra dei quali vengono organizzati pranzi all'aperto e picnic.

La cucina dell'Edera si basa su prodotti di stagione: dalle fresche verdure estive dell'orto ai prodotti dell'autunno come castagne, noci e nocciole che rendono speciali ogni piatto. Imperdibili le tagliatelle al ragù di capra e castagne, la pecora con porcini e noci e soprattutto, i ravioli di menta e patate di Nonna Vittoria!

Con la collaborazione di altri operatori della zona, l'Hotel propone ai suoi ospiti delle escursioni per andare alla scoperta delle meraviglie del territorio, le cui potenzialità spingono la famiglia Cadau-Pranteddu a guardare al futuro con speranza e dedizione.







Il Raccolto di Merea

SORGONO 346/1004832 ilraccoltodimerea@gmail.com
https://www.facebook.com/IlRaccoltodiMereaSorgono
@ilraccoltodimerea

Il raccolto di Merea è una piccola azienda a conduzione familiare con sede a Sorgono, un piccolo e grazioso paese nel cuore del Mandrolisai.

Nella tenuta si coltiva con amore e passione, in maniera del tutto naturale, un'ampia varietà di cereali: farro di cocco, segale, frumento duro e tenero, orzo, triticale e legumi (ceci). Questi prodotti della terra crescono tra le colline incontaminate del Mandrolisai, senza bisogno di pesticidi, diserbanti o concimi chimici.

Mauro Mereu detto Merea è il fondatore dell'azienda. Colonna portante dell'attività, esperto di lavorazioni agricole e produzioni zootecniche, ha successivamente deciso di dedicarsi anche alla coltivazione dei cereali per uso alimentare sviluppando conoscenze ed esperienza a riguardo.

La sua passione per l'agricoltura ha coinvolto l'intera famiglia, in particolare la figlia Francesca che già da tempo lo seguiva nei lavori aziendali. Nel 2018 ha deciso ufficialmente di intraprendere il mestiere della mugnaia, valorizzando la coltivazione dei cereali e incrementando anche l'aspetto delle varietà cerealicole. Francesca si occupa principalmente della trasformazione, della vendita e della promozione dei prodotti. Collabora all'attività aziendale anche la madre di Francesca, Giovanna Galbiati, che si occupa dell'accoglienza dei visitatori.

Il piccolo mulino con macina in pietra trasforma solo ed esclusivamente i cereali coltivati dall'azienda. Le farine derivate vengono poi lavorate per la produzione di deliziosi prodotti come pasta secca, gallette di farro, biscotti, grissini integrali e pane 'pistocu'

Cogliete l'opportunità di visitare Il raccolto di Merea e scoprire i loro prodotti!







La Dolce Vigna

ATZARA 328/8148897 info@dolcevigna.it
https://www.dolcevigna.it/
@la_dolcevigna

La Dolce Vigna nasce ad Atzara nel 2017 dalla passione di Antonella, microbiologa ed enologa, per il mondo della vigna e del Mandrolisai, una zona ricca di vitigni di altissima qualità.

Ma l'essenza della Dolce Vigna non si riduce alla sola produzione di ottimi vini: Antonella invita i visitatori a vivere la vigna in prima persona in tutte le sue molteplici sfaccettature, offrendo la possibilità di partecipare a degustazioni, aperitivi al tramonto, vendemmie, yoga all'aperto, esperienze musicali e molto altro.

Antonella è riuscita inoltre a creare una sua personale linea cosmetica che sfrutta esclusivamente il prodotto della sua vigna: gli scarti di vinificazione, preziosi elementi ecologici e naturali, ricchi di molecole benefiche per la pelle e privi di parabeni, siliconi o coloranti, vengono riciclati per la produzione di cosmetici 100% green, pienamente rispettosi sia dell'ambiente che della persona.

Se sei amante del vino e della natura, allora non potrai fare a meno di fare tappa nel borgo di Atzara per conoscere questa splendida e innovativa realtà. Ti aspettiamo in vigna!







La Robbia

ATZARA 338/2773369 lab.larobbia@gmail.com
http://larobbia.it
@larobbia
https://www.facebook.com/larobbia

Tra i colori vibranti della Sardegna c'è una storia di passione e tradizione. Maurizio Savoldo, con una formazione botanica e una passione per le piante tintorie, ha aperto il laboratorio La Robbia nel cuore del borgo antico di Atzara, nella subregione storica del Mandrolisai.

Maurizio dà vita ai colori attraverso pigmenti naturali ricavati da radici, fiori, foglie, semi, cortecce e materiali di scarto che diventano materia prima.

Ogni fase di lavorazione si contraddistingue per la creazione di pezzi unici e innovativi, 100% naturali, che rispettano l'uomo e l'ambiente.

Gli studi universitari di Maurizio hanno dato un valore scientifico alle sue creazioni, attingendo alle radici del passato. Le preziose ricette tramandate dalla memoria storica e i segreti degli anziani del paese hanno rivitalizzato un'arte antica.

Con il supporto di sua madre Angela e di Federica, Maurizio ha ampliato il laboratorio con accessori tessili per l'abbigliamento e l'arredamento.

Il laboratorio non solo partecipa a mostre di eccellenze artigianali, ma propone una vasta gamma di abiti, accessori e oggetti d'arredamento unici.

I prodotti "La Robbia" sono in armonia con lo sviluppo sostenibile, portando tradizione e natura nelle case di oggi.

Ogni creazione di Maurizio rappresenta un intreccio tra natura e tradizione, un'ode alla passione e all'artigianato.





Licanias

TONARA 0784/63521 licaniasdesardigna@tiscali.it
www.licanias.com
@licanias
https://www.facebook.com/licanias

Nel comune di Tonara si trova il torronificio Licanias, una realtà che ormai da generazioni ha trasformato la produzione di torrone in una vera e propria tradizione locale.

Gestito dai fratelli Emilio ed Eleonora Porru, con la preziosa guida del padre Tonino, Licanias usa solo i migliori ingredienti: miele sardo di alta qualità, frutta secca selezionata, albume d'uovo e ostia di fecola di patate.

La produzione mantiene salde le radici storiche: il miele viene riscaldato, l'albume montato a neve e il tutto viene mescolato fino a ottenere un composto soffice. La frutta secca è poi aggiunta per creare le diverse varianti.

Licanias investe concretamente su agricoltura e apicoltura locali, allevando le proprie api e coltivando i propri mandorleti, puntando all'acquisto di noccioleti e noceti. I prodotti derivati da questo duro lavoro andranno poi a costituire l'essenza del prodotto finale.
Il legame con la tradizione è forte ma Licanias getta uno sguardo anche al futuro e all'innovazione: inquadrando i QR code stampati sulle confezioni è possibile collegarsi in diretta alle telecamere che riprendono live il mandorleto e le loro arnie.

Grazie alla grande passione e all'impegno costante che viene speso quotidianamente lungo l'intero processo produttivo, Licanias riesce a dar vita a dei prodotti che incarnano alla perfezione la storia, la cultura e il sapore autentico della Sardegna







Nevina Pirisinu

GAVOI 328/2234512 nevinapirisinu@gmail.com
https://www.facebook.com/nevinapirisinuartist
@nevinapirisinuartist

Galeotto fu un workshop di rilegatura.

Nacque così la curiosità di Nevina Pirisinu per la lavorazione della carta: dal taglio manuale, alla piegatura dei fogli e tutte le fasi che portano alla realizzazione di quaderni, album e altri articoli di cartoleria. Sperimentando l'arte della cucitura dei volumi cresce ancora di più in Nevina la passione per quest'arte manuale.

La sua formazione prosegue presso la Scuola di Scienza e Arte della Legatura a Vicenza attraverso corsi che le permettono di approfondire le sue competenze di rilegatura base, artigianale, artistica e notarile e di specializzarsi nell'arte della marmorizzazione della carta.

Apre la sua attività come ditta individuale nel novembre 2022 a Gavoi.

L'artigiana realizza manufatti di varie tipologie: dalle agende e gli album fotografici per casa e ufficio, a oggetti liturgici come copri bibbie e musicali come porta spartiti.

L'offerta comprende servizi di rilegatura manuale con filo refe, pelle e altre metodologie, di sistemazione, sostituzione, riparazione di copertine, blocco libri, registri e legatoria notarile. Nevina dà inoltre la possibilità di personalizzare le sue opere in modo da creare pezzi unici e originali per tutti i gusti!

Con l'apertura della sua attività a Gavoi Nevina ha voltato pagina, iniziando a condividere la sua passione per l'arte della carta e trasformando ogni sua creazione in un racconto unico e speciale.





Ommo Design Studio

DESULO 348/8096596 francescafrongiacreative@gmail.com
https://www.facebook.com/people/Ommodesignstudio
@ommo.design.studio

Ommo è lo studio di architettura e design fondato del 2021 da Francesca e Giulia. Entrambe architette, si conoscono a Cagliari durante la loro specializzazione all'Istituto Europeo di Design in Interior Design, continuando i propri percorsi formativi e professionali a Bologna.

Nel 2020 decidono di tornare in Sardegna con l'obiettivo di mettere a frutto le proprie competenze, una sfida ma anche una grande opportunità per portare avanti la propria filosofia.

Ommo si occupa di progettazione, soprattutto in ambito abitativo, e di formazione attraverso workshop e laboratori.

É proprio durante i loro laboratori che Francesca e Giulia combinano la loro passione per la natura e il design.

Attraverso strumenti come la tessitura su telaio, le stampe o le creazioni libere si cerca di comprendere meglio l'ambiente che ci circonda, rafforzare il legame con esso ed esplorare il nostro sentire immersi e consapevoli nello spazio che abitiamo







Osteria Borello

GAVOI 0784/53741 info@osteriaborello.it
https://www.facebook.com/osteriaborello
@osteriaborello

L'Osteria Borello nasce a Gavoi nel dicembre del 1997 dalla scommessa di due fratelli espatriati. L'esperienza oltremare si rivela fondamentali per creare quel connubio di sperimentazione, innovazione e tradizione che ormai, da decenni, continua a caratterizzare l'Osteria.

Per i fratelli Paolo e Rossano Soru la famiglia e il territorio sono una cosa seria. Il legame con la famiglia emerge già dalla scelta del nome dell'Osteria: Borello, infatti, deriva da "Bore", Salvatore, nome comune tra i Soru. L'importanza data al territorio si riflette anche nella cucina: nei gusti e nei profumi riecheggia la Barbagia, con una spiccata valorizzazione delle ricette tradizionali e un occhio di riguardo verso l'esterno, che si rivela negli accostamenti intriganti e insoliti.

Il menù proposto segue la stagionalità delle materie prime, rigorosamente locali, e il patrimonio gastronomico unico si rivela nei salumi profumati, nella pasta fresca dai numerosi condimenti, che spaziano dalla selvaggina ai vegetali, nelle carni preparate con creatività e nei vini selezionati con cura.

L'Osteria sorge nella parte inferiore del paese. All'interno l'ambiente intimo, accogliente e confortevole crea una cornice ideale per godere al meglio dei sapori unici proposti dai fratelli Soru.







Philos di Giulia Loddo

ORTUERI 340/2756407 philosdigiulialoddo@gmail.com
https://philoshandmade.com/
@philos_di_giulia_loddo
https://www.facebook.com/Philosdigiulialoddo

Ad Ortueri vive una creatrice straordinaria di nome Giulia Loddo. Fin da giovane, il suo destino si è intrecciato tra fili, stoffe, arte, musica e teatro.

L'amore per il ricamo lo coltiva da bambina, imparando già all'età di sei anni e ponendo le basi per il suo futuro progetto imprenditoriale.

Il suo sogno di indipendenza e l'opportunità di creare qualcosa di veramente unico e originale si fa concreto nel 2018, con la nascita di Philos di Giulia Loddo
Philos deriva dalla parola greca "philìa" che significa amore fraterno e amicizia: è un omaggio ai profondi legami che Giulia ha costruito e alimentato fin dall'infanzia.

I primi soggetti vengono creati per onorare il suo paese, Ortueri: la donna in abito tradizionale e la caratteristica maschera, i Sonaggiaos.

Dalla sua nascita il progetto è cresciuto portando avanti importanti collaborazioni con la Dinamo Sassari e AIRC Italia. Oggi Giulia offre diversi prodotti, dalle Philos personalizzate alle folk, sviluppando inoltre una linea di prodotti per la casa e l'abbigliamento con grafiche originali ispirate alle Philos e ai tessuti della tradizione sarda.

Philos è molto più di un marchio: è un omaggio alla Sardegna, alle sue tradizioni e al talento creativo di Giulia. È un modo di tessere amore per la sua terra in ogni creazione.







Progetto cultura Atzara

ATZARA 347/7983242 progettocultura1990@tiscali.it
www.museoatzara.com
museo_mama
https://www.facebook.com/museortizatzara

Da oltre trent'anni Progetto Cultura è una realtà consolidata nel settore dei beni culturali in Sardegna. Fondata nel 1990, in seguito a un percorso formativo per assistenti di biblioteca, la società si è evoluta accogliendo nuove professionalità che le permettono di operare su molteplici livelli.

Attualmente, Progetto Cultura gestisce il Museo d'Arte Moderna e Contemporanea "Antonio Ortiz Echagüe" di Atzara e il sistema museale di Olzai, incluso il Museo dedicato a Carmelo Floris. Oltre alla gestione museale, la società offre servizi didattico-educativi per scuole, biblioteche e ludoteche, organizza mostre ed eventi, e fornisce guide turistiche esperte e iscritte all'albo. Inoltre, Progetto Cultura è specializzata in marketing dei beni culturali e nella tutela e valorizzazione della lingua sarda.

Progetto Cultura crede fermamente che l'arte non sia solo estetica, ma un potente strumento formativo. La fruizione dei beni artistici può trasformarsi in un percorso di crescita culturale e personale, arricchendo sia i turisti che la comunità locale. L'obiettivo è far sì che i musei non siano semplici "isole felici" per visitatori occasionali, ma veri e propri pilastri della vita culturale della Sardegna.

Progetto Cultura si impegna a rendere i musei e la comunità locale un binomio inscindibile, alimentando una nuova linfa vitale affinché le istituzioni museali diventino tappe significative del percorso di crescita culturale della comunità.

Unitevi a Progetto Cultura in questo viaggio culturale e scoprite il patrimonio artistico della Sardegna attraverso la loro passione e dedizione.





Società Cooperativa Ortuabis Nuraghe Nolza

MEANA SARDO 0784/64183 ortuabis@tiscali.it
https://ortuabis.it/
@nuraghenolza_areaarcheologica
https://www.facebook.com/areaarcheologica.nuraghenolza

Dal 1998 la Società Cooperativa Ortuabis - Nuraghe Nolza svolge un ruolo cruciale nella valorizzazione e gestione dell'area archeologica del Nuraghe Nolza. situata nel suggestivo territorio di Meana Sardo, piccolo centro della provincia di Nuoro al confine tra la Barbagia di Belvì e il Mandrolisai.

Questo luogo non rappresenta solo un patrimonio storico ma un elemento chiave dell'identità di questa comunità.

La cooperativa è nata dall'idea di un gruppo di giovani meanesi.

Grazie alla dedizione costante dei membri della Cooperativa, i visitatori possono essere accompagnati alla scoperta del sito archeologico: le guide professionali offrono non solo semplici informazioni ma una vero e proprio racconto.

È possibile visitare il Nuraghe Nolza con un tour guidato, in autonomia o utilizzando audioguide, il tutto incluso nel prezzo del biglietto.

Ma le attività della cooperativa vanno ben oltre le visite guidate: laboratori didattici, escursioni archeo-naturalistiche, itinerari personalizzati nella regione storica Barbagia-Mandrolisai, sono tutte proposte per promuovere la conoscenza completa del territorio.

I visitatori possono rilassarsi nell'area, fare picnic e, contattando preventivamente il personale, accamparsi per qualche giorno, usufruendo dei servizi offerti.

Grazie alla cooperativa Ortuabis, la storia e la natura si fondono in un'esperienza unica, contribuendo a mantenere viva l'identità storica di questa affascinante area della Sardegna.







Stellas Splendens

BELVI'

@corostellasplendens

CORO Stella splendens Belvì

Nel 2010, a Belvì, 17 donne di diverse fasce d'età decisero di unire la loro passione comune per il canto dando vita al coro polifonico femminile Stella Splendens

Fin dalla fondazione, il maestro Luigi Oliva propone un percorso di studi improntato sul canto gregoriano e medievale, senza tralasciare lo studio e la ricerca della tradizione sarda. Storicamente, il comune di Belvì custodisce un importante patrimonio canoro sacro religioso che porta ad arricchire il repertorio dello Stella Splendens, rendendolo originale ed identitario.

Con un gran numero di concerti alle spalle, il coro è riuscito nel giro di pochi anni a guadagnare popolarità anche al di fuori della nostra Isola: le Stella Splendens hanno infatti accompagnato l'etnomusicologo Marco Lutzu alla presentazione del suo libro "Non potho reposare", esibendosi a Vimodrone, in Lombardia, presso il circolo dei sardi.

Negli anni il coro ha preso parte a vari eventi locali, come ad esempio “Un organo da salvare”, un evento durato tre giorni volto a sensibilizzare i belviesi (e non solo) sul tema del recupero dello storico organo a canne ospitato nella chiesa. In questa occasione, le Stella Splendens hanno avuto modo di cantare accompagnate dal clavicembalo.

Il coro partecipa annualmente a "Isteddos de sentimentu", un evento durante il quale i versi delle poesie belviesi vengono riproposti da un attore che li recita con l'accompagnamento di un musicista.

Oltre alle attività legate più strettamente all'ambito musicale, il coro svolge dunque un importante ruolo nella preservazione del patrimonio culturale e musicale del paese: un lavoro fondamentale per far sì che queste antiche tradizioni continuino ad essere trasmesse di generazione in generazione senza mai essere dimenticate





Studio Tratos

DESULO 351/8103906 info@tratos.studio
https://www.tratos.studio/
@studio_tratos
https://www.facebook.com/studiotratos

Studio Tratos è un'agenzia di design e comunicazione giovane e dinamica fondata da Sara Frongia.

Talentuosa esperta in grafica e comunicazione digitale di Desulo, Sara è tornata in Sardegna dopo anni trascorsi fuori dall'isola, portando con sé tanta esperienza, una visione e l'intenzione di restituire alla sua terra d'origine ciò che aveva imparato e osservato all'estero.

Studio Tratos è un'agenzia che va oltre le convenzioni, abbracciando la creatività, la cultura e il territorio sardo con passione e impegno. Lo studio ha un obiettivo chiaro: innovare, raccontare e valorizzare le piccole imprese, i progetti locali e i siti culturali sardi in modo sostenibile. Tràtos si impegna a creare connessioni autentiche e genuine tra le persone e queste realtà

Lo studio collabora con altri talenti sardi, unendo le forze per offrire un servizio completo.

Se cercate una nuova prospettiva per la vostra azienda o progetto, fate un salto da Studio Tràtos!





Veni, Vidi, Cognovi

DESULO 328/4721791 veni.vidi.cognovi@gmail.com
www.venividicognovi.com
@veni_vidi_cognovi
https://www.facebook.com/venividicognovi

“Veni, Vidi, Cognovi”; dal latino: “Sono venuto, ho visto, ho conosciuto”.

Questo è il nome che incarna lo spirito di questo progetto nato nel settembre del 2022: non solo formazione culturale, ma conoscenza, intesa come un viaggio fisico capace di condurre le persone nel territorio sardo, per incontrarsi e scambiare esperienze.

Veni, Vidi, Cognovi è un collettivo con esperienza di oltre vent’anni nel campo dell’organizzazione di eventi e tour musicali, progetti, festival e manifestazioni in Sardegna, Italia, Europa e California (USA).

Dalla sua fondazione fino a giugno 2023, Veni Vidi Cognovi ha organizzato otto workshop musicali in luoghi caratteristici del territorio della Barbagia Mandrolisai e a San Gavino Monreale, collaborando con alcune importanti aziende del panorama enogastronomico del territorio.





Vigne Centro Sardegna

SORGONO 349/4499459 info@vignecentrosardegna.com
www.vignecentrosardegna.com
@vignecentrosardegna
https://www.facebook.com/vignecentrosardegna

La storia delle Vigne Centro Sardegna di Sorgono, parte dall'intuizione e la voglia di Iuri Marras di valorizzare il territorio, soprattutto l'uva della vigna del nonno Antonio.

Per tanti anni Antonio ha posto delle solide basi per creare un ottimo vigneto. Il passare delle stagioni hanno però portato via voglia ed entusiasmo: l'uva prodotta veniva venduta ad altre cantine e non più utilizzata per una produzione propria.

Spinto dall'amore per la propria terra, la stima per il lavoro del nonno Antonio e la voglia di portare avanti un progetto ambizioso, Iuri decide di prendere in mano la situazione e mettere delle solide basi per il progetto. Con il sostegno di alcuni amici e familiari, nacque così Vigne Centro Sardegna.

Le Vigne seguono con particolare cura ogni fase del processo produttivo, dalla vite alla bottiglia, e grazie al connubio tra tecnologia e tradizione, tutte le lavorazioni, vengono fatte rispettando canoni antichi e moderni.

Sulle dolci colline del Mandrolisai, accarezzate d'inverno dalle freddi correnti del Gennargentu, esposte in estate dai caldi venti del mare del Sinis, nascono vini dai dai sapori unici e autentici che raccontano la storia di Iuri, della sua famiglia e di un intero territorio.





Your Sardinia Experience

ARITZO 340/0069191 info@yoursardiniaexperience.com
www.yoursardiniaexperience.it
@yoursardiniaexperience
https://www.facebook.com/yoursardiniaexperience

L'amore incontrastato per la Sardegna, il continuo studio della sua storia, il sentirsi in dovere di preservare le sue bellezze naturalistiche, culturali e le tradizioni millenarie, la passione per il mondo dei viaggi e della divulgazione di altre culture.

Sono queste le principali motivazioni alla base del progetto Your Sardinia Experience, che, dal 2014, si occupa di accompagnare i turisti in indimenticabili esperienze nel centro della Sardegna, un'area che rappresenta al meglio l'autenticità e i valori della nostra isola.

Il team di Your Sardinia Experience è formato dalle due guide ambientali escursionistiche, Francesco e Francesca, la cuoca Vittoria, che si occupa dei laboratori di cucina, e il tuttofare Stefano, ingegnere chimico che occupa i ruoli di custode, meccanico e pilota di drone.

Tutta la squadra è pronta ad accogliervi e a offrirvi un'esperienza unica e personalizzata in base alle vostre esigenze e passioni, che vi farà sentire una parte integrante della Sardegna più autentica.



Barigadu Guilcer

Il partenariato del Gal Barigadu Guilcer è rappresentato dalle due Unioni dei Comuni del Barigadu e del Guilcer.
L'Unione dei Comuni del Barigadu è composta da 9 comuni: Ardauli, Bidonì, Busachi, Fordongianus, Neoneli, Nughedu S.Vittoria, Samugheo, Sorradile e Ula Tirso. Il territorio si estende per circa 330 kmq sulla sponda meridionale del lago Omodeo.

Sull'altra sponda del lago si trova l'Unione dei Comuni del Guilcer, anch'essa composta da 9 Comuni: Abbasanta, Aidomaggiore, Boroneddu, Ghilarza, Norbello, Paulilatino, Sedilo, Soddì eTadasuni. L'estensione territoriale del Guilcer è di circa 350 kmq.

La presenza del lago Omodeo è un elemento di grande suggestione all'interno del paesaggio, oltre che una risorsa economica con grandi potenziali per entrambe le Unioni dei Comuni.

Complessivamente le due Unioni si estendono per un'area di circa 680 kmq con una popolazione complessiva di 20.200 abitanti.





Agriturismo Sa Tanchitta

ULA TIRSO 328/8616067 satanchitta@gmail.com
www.satanchitta.it
https://www.facebook.com/ginoediego

L'agriturismo Sa Tanchitta nasce nel 2001 nel territorio di Ula Tirso, a pochi chilometri dal lago Omodeo. La struttura è composta da un corpo centrale che comprende reception, ristorante e 5 camere doppie con servizi privati, riscaldamento e climatizzazione. In più, sono presenti altri 10 bungalow e una suite è a disposizione per chi volesse usufruire di una camera con servizi extra.

Ma ciò che rende Sa Tanchitta davvero unico è ciò che ti circonda. Qui, il tempo sembra rallentare, e l'avventura attende proprio dietro l'angolo. Attorno all'agriturismo potrai andare alla scoperta del Nuraghe Losa e del pozzo sacro di Santa Cristina, testimonianze di antiche civiltà. Percorrendo pochi chilometri potrai raggiungere il lago Omodeo, affiancato dall'affascinante diga sommersa di Santa Chiara.

Grazie a questa sua posizione privilegiata, Sa Tanchitta è il luogo ideale per chi vuole passare una vacanza in mezzo alla natura all'insegna del turismo attivo. L'agriturismo offre diversi servizi per i turisti amanti dell'avventura:

Passeggiate a cavallo nella zona o percorsi più lunghi sul percorso del Fiume Tirso

Escursioni nei boschi e nelle montagne limitrofi con guide escursionistiche esperte per visitare la famosa roccia di "Sa Crabarissa" e il parco archeologico di "Biru 'e Concas"

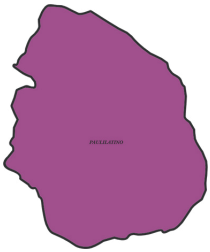
Tour in bicicletta con noleggio programmato in autonomia o con guida che vi porterà a visitare il territorio circostante

Esperienze culinarie come corsi di cucina, corsi per assaggiatori show cooking e aperitivi green

Ma non è tutto, da Sa Tanchitta è possibile cimentarsi nel "percorso VITA", un circuito di allenamento fisico all'aperto con lunghezza e difficoltà variabili, tiro con l'arco e noleggio autonomo di canoe e paddle per escursioni sul lago.







Bisos

PAULILATINO 349/6892197 info@bisos.it

https://www.bisos.it/

@bisos_odes

https://www.facebook.com/bisos.odes

Nella piazza principale di Paulilatino, in un palazzo signorile della seconda metà dell'800, si trova la prima dimora storica ecosostenibile d'Italia: Bisos.

Bisos in lingua sarda significa sogni e l'hotel rappresenta proprio il sogno dell'architetto Francesco Urgu divenuto realtà. Legato storicamente alla famiglia Urgu, l'antico palazzo è stato costruito dal bisnonno dell'architetto assieme al cognato. L'attuale restauro racconta dunque un coinvolgimento intimo di un luogo tanto importante per Francesco.

Le sei camere, tutte con vista sulle vie del centro, hanno ognuna una caratteristica propria e riflettono le diverse anime della casa e la sua storia: le volte a vela, i soffitti affrescati, i pavimenti pregiati, i profumi dei legni, i colori delle lane e dei tessuti naturali utilizzati nell'arredamento arricchiscono e rendono unico ogni apposentu.

Inoltre, se vuoi essere un turista più sostenibile Bisos è l'hotel perfetto per te:

· la struttura è stata restaurata secondo i principi della Bioedilizia utilizzando materiali naturali ed ecologici;

· è una delle prime Dimore Storiche italiane il cui consumo di energia fossile è pari a zero;

· grazie all'esperienza del Social Eating, è possibile vivere un'esperienza gastronomica e culturale autentica gustando dei piatti bio e a km 0 seduti a tavola insieme alle famiglie del luogo.

Soggiornando all'hotel Bisos avrete modo di immergervi completamente nella vita locale, fino a diventare a tutti gli effetti uno del posto, unu de bidda.





Caseifitziu Agrìculu Mandrolisai

SAMUGHEO 349/2546372

www.casumandrolisai.com

@casumandrolisai

https://www.facebook.com/casumandrolisai

Colline, prati, pascoli, boschi e vigneti, il Madrolisai è un territorio dalla valenza agricola incredibile. Qui, nelle campagne di Samugheo, nasce il Caseifiziu Agriculu Mandrolisai.

La famiglia Sanna si dedica all'allevamento delle pecore da generazioni, trasmettendo il sapere e l'amore per questa antica arte di famiglia.

Il segreto dei loro formaggi eccezionali risiede nel contesto dei loro pascoli: una moltitudine di erbe spontanee e arbusti che cambiano con il cambiare delle stagioni, fanno sì che il latte possieda una ricchezza nutrizionale e aromatica incredibile.

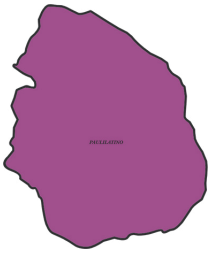
Lo studio incessante e la voglia di migliorarsi hanno portato l'azienda a creare e sperimentare continuamente, aggiudicandosi importanti riconoscimenti.

La preparazione dei formaggi coniuga tradizione e moderne tecniche di riconoscimento delle diverse fermentazioni, rispettando tempi, temperature e umidità. Il risultato è un prodotto di altissima qualità, disponibile in numerose varietà per accontentare ogni palato, dai gusti più delicati a quelli più decisi.

Caseifitziu Agriculu Mandrolisai è custode del territorio, della cultura e del gusto sardo. Ogni formaggio è una testimonianza della passione e della dedizione che questa famiglia mette in ogni fase della produzione.

Un assaggio di Sardegna ad ogni morso





Cooperativa Archeotour

PAULILATINO 0785/55438 archeo.amministrazione@gmail.com
www.pozzosantacristina.com
@pozzosantacristina
https://www.facebook.com/pozzosantacristina

Ci sono luoghi che nascondono storie antiche e ci sono persone straordinarie che dedicano anima e cuore per svelarli al mondo.

Chi fa parte della Cooperativa Archeotour è sicuramente tra queste.

Correva l'anno 1987 quando un gruppo di studenti-sognatori si unisce con uno scopo: conservare e valorizzare il patrimonio storico, archeologico, culturale ed etnografico del loro territorio.

Ci troviamo a Paulilatino, un piccolo paese in provincia di Oristano, vicino al quale si trova il Parco Archeologico di Santa Cristina, un sito prezioso che è stato trasformato da luogo abbandonato in un'affascinante finestra sul passato.

Proprio grazie alla dedizione e alla visione della Cooperativa Archeotour, il parco è rinato, rendendo fruibili antiche testimonianze che altrimenti sarebbero rimaste sepolte nell'oblio.

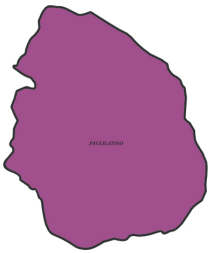
Tutto è iniziato come un progetto di pura passione portato avanti da studenti di istituti superiori che organizzavano visite guidate. Oggi la Cooperativa Archeotour è un faro luminoso di cultura e opportunità. Giovani ragazzi hanno trasformato questa energia in un'attività imprenditoriale che oggi arriva a contare dalle 16 alle 20 persone.

"Avevamo un grande senso di appartenenza; sapevamo di avere tra le mani qualcosa di prezioso e ne eravamo profondamente orgogliosi". Questo amore per la loro terra e la sua storia si riflette in ogni tour, in ogni racconto condiviso con i visitatori.

Grazie al sostegno di enti e amministrazioni locali, la Cooperativa Archeotour è cresciuta, diventando un punto di riferimento nell'ambito della valorizzazione del patrimonio culturale della Sardegna.

Oggi, la Cooperativa Archeotour è più di un'impresa. È un legame tra passato e presente, un ponte tra generazioni, un'opportunità per i giovani che sognano di esplorare il mondo attraverso la lente del passato.





La Casetta di Via Pia

PAULILATINO 379/2936923 lacasettadiviapia@gmail.com
https://www.piercarlomurru.com/virtual-tour/casettadiviapia.html
@lacasettadiviap
https://www.facebook.com/lacasettadiviapia

«Il villaggio è costruito interamente di nero basalto e precisamente con blocchi altrettanto massicci quanto quelli dei nuraghi [...]» così scrisse nel 1869 il barone Von Maltzan, quando durante il suo viaggio attraverso l'isola si imbattè nelle costruzioni in basalto nero tipico dell'altipiano di Abbasanta.

Proprio in quest'area, più precisamente nel centro storico di Paulilatino, si trova La casetta di via Pia, una piccola dimora storica del 1880, edificata proprio utilizzando questo particolare materiale.

Qui, durante la sua infanzia, la proprietaria Chiara Floris era solita infiltrarsi di soppiatto per giocare insieme a sua cugina, rubando le chiavi dalla credenza della nonna. L'appellativo "La casetta" deriva dal fatto che, agli occhi delle bambine, le dimensioni ridotte della casa e di tutto ciò che si trovava al suo interno la facevano sembrare quasi come una "casetta delle fate" 👧

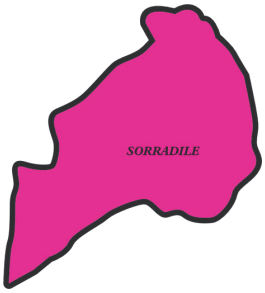
Dopo una ristrutturazione curata in ogni dettaglio, nel 2017 questo luogo magico si è trasformato in una casa per le vacanze, un nido confortevole e accogliente per tutti i tipi di viaggiatori.

Agli ospiti che vogliono vivere in prima persona le tradizioni gastronomiche locali, La casetta offre la possibilità di mettere le mani in pasta con "Malloreddus & co.", le cooking class di Chiara che insegnano la preparazione di piatti tipici come malloreddus e pabassinos, seguendo la stagionalità dettata dalle festività del paese.

La Casetta di via Pia è l'alloggio ideale per il viaggiatore che vuole vivere esperienze sensoriali e andare alla scoperta di questa parte di Sardegna meno conosciuta, un luogo che alterna mare, pianura, collina e montagna, in cui le più antiche e autentiche tradizioni continuano a vivere.







Le Voci di Astarte

SORRADILE 351/9945903 levocidiastarte@gmail.com
www.levocidiastarte.com
@janaslab
https://www.facebook.com/JanasLabProject

Dalla Dea Astarte, la Grande Madre venerata nell'antichità anche in Sardegna, prende il nome la compagnia teatrale professionista nata nel 2018: "Le voci di Astarte".

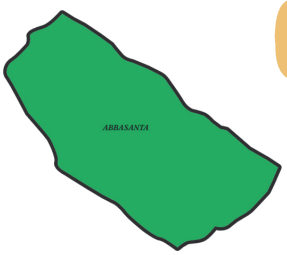
Le esperienze in ambito attoriale e registico di Sabrina Barlini, Gloria Uccheddu e Guido Cadoni, si uniscono alle competenze artistiche e musicali del polistrumentista Alberto Balia e della cantante e musicista Raffaella Bandiera. Insieme a loro, prendono parte alle produzioni anche diversi altri artisti e professionisti dello spettacolo, a seconda delle esigenze artistiche e di progetto.

La compagnia nutre un profondo interesse per i luoghi che conservano la memoria storica e culturale dell'isola. Punti fermi sono i temi della cultura identitaria, l'organizzazione di eventi performativi e di spettacolo dedicati ai siti archeologici e naturalistici, la reinterpretazione degli spazi e il racconto dei luoghi attraverso la celebrazione della memoria.

Gli spettacoli da loro prodotti sono opere originali nate dalla contaminazione con le diverse arti. Siti archeologici, naturalistici, parchi, musei, scorci urbani, borghi e altri luoghi non convenzionali diventano i loro palcoscenici per le loro performance, alle quali si aggiungono laboratori, residenze e tante altre attività rivolte agli artisti, a chi si vuole avvicinare alle arti dello spettacolo, ma anche al pubblico, in forma esperienziale.

Una compagnia teatrale legata al territorio e alle proprie origini, ma con uno sguardo rivolto al futuro dimostrato da un forte interesse per le tecnologie innovative e green applicate alle arti sceniche.





Paleotour
Cooperativa Nuraghe Losa

ABBASANTA 0785/52302 info@nuraghelosa.net
www.nuraghelosa.net
@nuraghe_losa
https://www.facebook.com/NuragheLosa

Valorizzare, gestire e custodire un patrimonio archeologico dal valore inestimabile: questo è l'obiettivo di Paleotour, una cooperativa nata nel luglio del 1995 ad Abbasanta, un comune ricco di musei e aree archeologiche da tutelare.

A partire dal 1° marzo 2002, la cooperativa si occupa della gestione del Parco Archeologico del Nuraghe Losa. Situato sull'altopiano basaltico di Abbasanta, a cinque chilometri dal centro abitato, questo nuraghe rappresenta una delle espressioni più notevoli e meglio conservate dell'architettura nuragica sarda. Intorno al nuraghe si conservano i resti di un vasto insediamento immerso nel verde della macchia mediterranea, testimone della storia millenaria del sito.

Qui la cooperativa assicura un'ampia varietà di servizi, tra cui: accoglienza e informazioni, biglietteria, visite guidate in 4 lingue e laboratori didattico-educativi rivolti a persone di tutte le età. Durante tutto l'anno, Paleotour organizza diversi eventi culturali e visite tematiche che permettono di vivere l'area archeologica in momenti particolari come, ad esempio, i solstizi d'inverno e d'estate. Gli eventi speciali del periodo estivo permettono di accedere all'area anche in notturna e, dal 2018, è possibile sposarsi all'interno del parco.

A partire dal 2015, la cooperativa gestisce anche il Museo Etnografico di Abbasanta (META), la Mostra Permanente "Ci fu un tempo" (Norbello) e la Mostra Archeologica "Su Monte" (Sorradile), occupandosi anche in questo caso di fornire tutti i servizi necessari per rendere possibile la promozione e la tutela del vastissimo patrimonio archeologico e culturale che questa splendida area dell'isola ha da offrire ai suoi visitatori.





Sas Olias

SEDILO 350/1680303 info@sasolias.com
www.sasolias.com
@sasolias
https://www.facebook.com/sasolias

Ad appena 1 km dal centro di Sedilo, nei pressi dell'anfiteatro naturale situato nella località di San Costantino, sorge SasOlias, una realtà turistica che dal 2021 si occupa di valorizzare e divulgare il ricco patrimonio storico, culturale e tradizionale di Sedilo.

L'obiettivo principale di SasOlias è promuovere il territorio circostante il Santuario di San Costantino e il vicino Lago Omodeo, fornendo informazioni e servizi di ristoro ai visitatori, ma non solo. L'interazione tra l'uomo e la natura è alla base di questa impresa: i visitatori potranno scoprire le tradizioni locali tramite esperienze indimenticabili, lasciandosi trasportare dalla storia e dalle leggende del territorio, dai suoni inconfondibili della natura e dalle emozioni che traspirano dalla terra dell'Ardia.

SasOlias non si limita alla promozione del territorio e delle sue tradizioni, ma contribuisce anche allo sviluppo economico della comunità locale, offrendo diversi servizi tra cui:

- commercio al dettaglio di oggetti decorativi, gioielli e souvenir di sughero che riprendono il contesto sardo e culturale della nostra isola;

- noleggio di biciclette e altre attrezzature sportive, un servizio che permette ai visitatori appassionati di natura e sport di poter godere dei numerosi sentieri e strade campestri della zona.

SasOlias rappresenta una porta d'accesso per accedere alla bellezza intramontabile del territorio di Sedilo, un luogo in cui la storia si riflette nel paesaggio creando un'esperienza autentica per tutti coloro che desiderano esplorare la ricca storia e la cultura di questa affascinante terra.



Sarcidano e Barbagia di Seulo

Il territorio della Comunità Montana Sarcidano e Barbagia di Seulo, tra le colline del Sarcidano e i tacchi della Barbagia di Seulo, insiste sul territorio di 16 comuni per una superficie complessiva di 953,16 kmq ed una popolazione residente pari a oltre 20.000 abitanti.

La Barbagia di Seulo è un grande "serbatoio di natura" che merita di essere conosciuta ed esplorata, ricca di grandi laghi e boschi secolari attraversati dal Flumendosa.
Il territorio comprende i comuni di Genoni, Escolca, Esterzili, Gergei, Isili, Laconi, Mandas, Nurallao, Nuragus, Nurri, Orroli, Sadali, Serri, Seui, Seulo e Villanova Tulo.





Agriturismo Su Coili

SADALI 329/6173528
sucoilisadali@gmail.com
www.sucoili.com
https://www.facebook.com/sucoilisadali

L'agriturismo Su Coili sorge nel verde della località Costa Murtas, a qualche chilometro dal pittoresco borgo di Sadali, un piccolo comune situato nell'entroterra sardo, tra i borghi più belli d'Italia.

In questa splendida area dell'isola è possibile visitare la chiesa e la cascata di S.Valentino, le grotte Is Janas e il magnifico centro storico, ricco di fontane e scorci caratteristici.

La struttura dispone di un'ampia sala, ben 180 coperti, in cui gli ospiti potranno assaggiare numerosi piatti tipici della tradizione proposti dallo chef: i prelibati "culurgiones" e i "malloreddus", rigorosamente lavorati a mano, le carni, i vini e i distillati di produzione propria, piatti cucinati con la selvaggina e quelli più legati alla cultura culinaria barbaricina.

Da Su Coili potrete assistere alla distillazione degli oli essenziali, alla mungitura delle capre, alla preparazione del formaggio e dei culurgiones o partecipare a battute di caccia che si concludono con il pranzo in agriturismo.

Grazie a queste attività avrete modo di vivere delle esperienze che vi faranno sentire come parte attiva di questa splendida realtà immersa nelle meraviglie dei paesaggi barbaricini.





Azienda Agricola Massimo Sechi

SEULO 3934979436
@aziendaagricolamassimosechi
https://www.facebook.com/AziendaAgricolaMassimoSechi/

È il 2018 quando Massimo e Michela, una coppia originaria di Nuoro e Seulo, decidono di abbracciare la cultura seulese e recuperare le tradizioni agropastorali di famiglia dando vita all'Azienda Agricola Massimo Sechi.

A Seulo, tra i 400 e i 1300 metri di altitudine, le loro greggi pascolano liberamente tra i profumi delle erbe aromatiche autoctone come timo, asfodelo, cisto rosa, erica e corbezzolo.

Erbe che arricchiscono il loro latte, conferendo di conseguenza ai formaggi prodotti delle caratteristiche aromatiche e organolettiche uniche nel loro genere. La lavorazione ancestrale a crudo permette di trasferire il sapore dei monti seulesi direttamente ai prodotti, senza aggiunta di fermenti o conservanti.

Ogni passaggio, dalla mungitura alla salatura, è eseguito a mano con la massima cura dei dettagli. Dal momento che la stagionatura segue il ritmo delle stagioni, il pecorino e il caprino prodotti acquisiscono un gusto e una consistenza che variano a seconda delle condizioni ambientali e dei pascoli.

Se volete riscoprire attraverso il palato il sapore autentico delle tradizioni agropastorali sarde più antiche, non dimenticatevi di fare tappa a Seulo per visitare questa splendida realtà del centro Sardegna.





B&B BIORA

SERRI 351/7407137 biorabnb@gmail.com
https://biorabnb.com
@biorabnb
https://www.facebook.com/biorabnb

Nel pittoresco centro di Serri, gioiello dell'altopiano del Sarcidano a 630 metri sul livello del mare, sorge il B&B Biora.

Il nome "Biora" risale all'epoca romana e indica il primo nucleo abitativo del paese, avamposto lungo la strada verso Isili. Un pezzo di storia che si intreccia con la bellezza del presente.

L'edificio, costruito negli anni '60 con il suo stile caratteristico, ospita quattro camere matrimoniali: Siara, Sulky, Bithia e Acqua Solida, ognuna con una propria atmosfera, ma tutte dotate di ogni comfort.

L'ampia area giorno con un accogliente salone si fonde armoniosamente con la sala da pranzo e la cucina, creando un ambiente conviviale e familiare.

Il giardino di 2000 mq regala momenti di serenità e tranquillità. Ombre rinfrescanti e spazi ricreativi invitano a rilassarsi e divertirsi. La vista spazia fino alla Giara di Serri, incorniciando il maestoso santuario nuragico di Santa Vittoria.

B&B Biora è il punto perfetto per andare alla scoperta del territorio tra Sarcidano e Trexenta. Qualche consiglio? Visitate:

- il Santuario nuragico di Santa Vittoria
- il Lago di San Sebastiano di Isili
- il Nuraghe Arrubiu di Orroli
- il nuovo Museo MAHMU di Mandas





Casa Ghiani

ISILI 340/1213380 casaghiani@gmail.com
www.casaghiani.it
@casaghiani
https://www.facebook.com/casaghiani

Situata a Isili, Casa Ghiani offre un'esperienza di soggiorno autentica e accogliente, un ottimo punto d'appoggio dal quale esplorare la regione storica del Sarcidano.

La struttura dispone di due camere da letto e la colazione viene servita direttamente nella casa di famiglia, nel pieno rispetto della filosofia del Bed and Breakfast.

Le camere si trovano in una confortevole mansarda, situata al secondo e ultimo piano, caratterizzata da un soffitto in legno e una meravigliosa terrazza che si affaccia sul panorama circostante.

La pulizia e il caloroso benvenuto dei proprietari sono garantiti: la famiglia Ghiani è a disposizione per suggerire i luoghi più affascinanti da visitare nei dintorni.

Per gli amanti della lettura, la famiglia offre una vasta selezione di libri sulla Sardegna, perfetti per rilassarsi comodamente seduti nel divano del salotto, come a casa.

Scegliete Casa Ghiani per uno splendido soggiorno nel centro del Sarcidano.





Hotel Miramonti

SEULO 333/5668765 miramontiseulo@gmail.com
www.hotelmiramontiseulo.it
@hotelmiramontiseulo
https://www.facebook.com/HotelMiramontiSeuloTurismoRurale

Immerso nei boschi, con lo sguardo volto al monte Perdedu nel massiccio del Gennargentu, l'Hotel Miramonti accoglie da 39 anni turisti e visitatori che vogliono vivere un'esperienza unica nella Barbagia di Seulo.

La famiglia che lo gestisce accompagna gli ospiti alla scoperta del territorio e delle sue tradizioni folkloristiche ed enogastronomiche. A distinguere la loro offerta turistica c'è la cura per le materie prime, la passione per la montagna e la capacità di farvi sentire "come a casa della nonna".

La struttura dell'hotel, semplice e accogliente, è l'ideale per chi cerca una vacanza all'aria aperta. La sua posizione privilegiata permette di godere delle numerose bellezze, naturalistiche e non, della zona circostante. Per rendere il soggiorno ancora più piacevole, l'Hotel Miramonti offre una serie di servizi aggiuntivi come la piscina, una zona barbecue e dei laboratori per preparare la pasta fatta a mano o scoprire i segreti per fare il formaggio.

Il ristorante della struttura è una vera e propria oasi del gusto immersa nella natura incontaminata di Seulo. Propone piatti che raccontano la storia e la cultura della Sardegna, utilizzando solo ingredienti genuini, rigorosamente prodotti nell'azienda agricola di famiglia o da aziende locali.

Da alcune camere si può godere di una splendida vista panoramica sulle montagne circostanti.

L'Hotel Miramonti ha una proposta anche per chi vuole vivere appieno la meravigliosa natura sarda. È infatti disponibile un comodo agricampeggio attrezzato con docce e servizi poco lontani dalle piazzole.

Un piccolo grande plus per gli appassionati di moto: l'hotel mette a disposizione degli ospiti uno spazio officina completo di attrezzi dove poter eseguire le operazioni di manutenzione e riparazione necessarie durante il soggiorno.







Il Magazzeno

ESTERZILI 340/0028949
ilmagazzeno@gmail.com
@il_magazzeno
https://www.facebook.com/ilMagazZeno

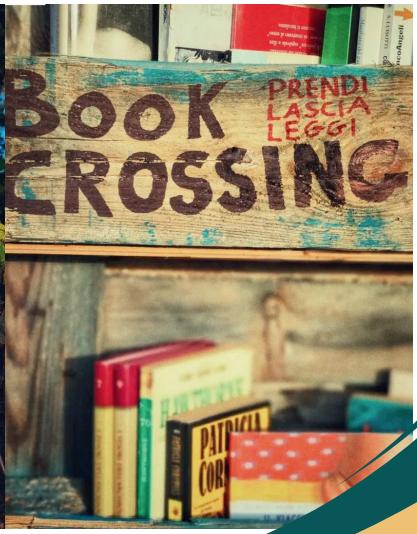
Ill MagazZeno è un'associazione culturale nata a Esterzili nel 2023 grazie agli sforzi di Antonio Puddu, psicologo che ha scelto di vivere a Esterzili, e della sua compagna Valeria Boi, giovane esterzilese da sempre impegnata sui temi dell'ecologia e della sostenibilità.

Il nome dell'associazione fa riferimento ai magazzini dei piccoli paesi che spesso, grazie al desiderio di stare insieme e ad alcune panche, si trasformano da semplici spazi di deposito in veri e propri luoghi sociali. Inoltre, il nome riprende in parte anche quello di Zeno, figlio della coppia e unico residente a Esterzili nato nel 2022. Questo riferimento rappresenta al meglio il principale obiettivo che Antonio e Valeria avevano in mente nel momento in cui hanno deciso di fondare l'associazione: lasciare alle generazioni future un posto migliore in cui vivere.

Il MagazZeno è uno spazio di aggregazione, discussione e socialità, un laboratorio di cittadinanza attiva. Ed è proprio da questi principi che è mossa la nuovissima iniziativa delle book crossing rooms, che ha portato la filosofia dello scambio di libri su un nuovo livello: alcune vecchie abitazioni rimaste da tempo inutilizzate sono state convertite in spazi sociali in cui è possibile usufruire dei libri forniti dalla comunità e svolgere attività insieme ad altri lettori.

La vera forza del MagazZeno risiede nell'eterogeneità delle competenze dei suoi soci, e in questo senso persegue i suoi obiettivi in un'ottica multidisciplinare. Per il futuro prossimo, l'associazione ha intenzione di proseguire in questa direzione: è già in programma l'apertura di stanze dedicate alla musica, all'arte, al cinema e allo svolgimento di altre attività ricreative come i giochi di società.







Is Coronas

ISILI
320/1159081
info@iscoronas.it
www.iscoronas.it

Addentrandosi nel nucleo più antico di Isili, in una suggestiva piazza circondata da case a corte, potrete imbattervi in un piccolo e accogliente affittacamere: Is Coronas.

La struttura, che prende il nome dall'omonimo rione posizionato sopra una corona di rocce, si trova all'interno di una casa a corte tipica della prima metà del 1800.

Nel 2009 la proprietaria Fabiana Cicalò ereditò l'immobile appartenuto ai propri avi e nel 2012 si occupò lei stessa della ristrutturazione. Al termine dei lavori l'attività fu subito avviata e, da circa un anno, Fabiana è affiancata da una collaboratrice, Marilena Cambuli.

La corte sulla quale si affaccia la struttura (sviluppata su tre piani) è diventata una zona relax all'aperto. Accedendo alla zona giorno si viene subito accolti da un salottino, fornito di una ricca libreria. Un servizio turistico aggiuntivo viene fornito già al momento della prenotazione: una mappa digitale che fornisce tutte le indicazioni necessarie per visitare Isili.

Una sala da pranzo con un tavolo per la colazione e una cucina attrezzata completano gli ambienti della zona giorno, dalla quale una scala in legno conduce alle camere da letto. Al primo piano si trova una camera matrimoniale arredata con mobili antichi e uno scrittoio sardo del '700. La seconda camera è invece una tripla che si sviluppa su due piani, arredata con pregiati mobili dell'800. Ogni camera è fornita di acqua, Wi-FI, climatizzatore e TV.

La scelta di dettagli come le lampade artigianali, la forte presenza del legno e gli arredi sobri contribuiscono a creare nei vari ambienti un'atmosfera confortevole che contribuisce a rendere il soggiorno presso Is Coronas rilassante, familiare e genuinamente accogliente.





Primore

ORROLI

@primore_design_e_comunicazione

https://www.facebook.com/primore.design.e.comunicazione/

www.primoredesign.it

Primore è una parola spagnola che significa eccellenza, abilità e delicatezza nel fare qualcosa.

Queste sono le qualità che Anna Pitzalis ha voluto infondere nella sua agenzia di comunicazione. Nata nel 2018 ad Orroli, Primore ha origine dall'intuizione di unire le professionalità della propria famiglia: la sua vasta esperienza nel mondo della comunicazione e nell'organizzazione di eventi, l'arte della fotografia di sua gemella Roberta, la laurea di suo figlio Riccardo in Arti Visive e Multimedia e la formazione di sua figlia Laura in scienze della comunicazione.

Questo mix di competenze fa sì che Primore possa offrire un'ampia gamma di servizi ad aziende e privati:

- creazione di identità e riconoscibilità del brand
- pianificazione e organizzazione dettagliata di eventi
- social media marketing
- graphic design
- racconto del brand tramite spot promozionali e fotografia commerciale

Tra i lavori degli ultimi anni spiccano: "Dana e la civiltà nuragica", un progetto educativo e immersivo sulla civiltà nuragica che ha coinvolto 300 alunni;una collaborazione con il comune di Loculi (NU) nell'ambito del Guinness World Record 2020 per il pecorino più grande del mondo; "MODAlità sostenibile", un laboratorio di moda e cucito creativo con materiali da riciclo.

Il successo di Primore è la dimostrazione concreta che la coesione può portare al raggiungimento di risultati straordinari. Mettendo in gioco i propri talenti e le proprie esperienze professionali, ogni membro della famiglia Pitzalis contribuisce a rendere Primore una realtà pienamente efficiente in tutti gli aspetti della comunicazione.





Società Extra Agricola Ipetra

SERRI

340/0576692

Nel pittoresco comune di Serri, Federico Porcedda e la sua Società extra agricola Ipetra offrono una gamma di servizi che trasformeranno la vostra visita in un'esperienza memorabile.

Scoprite la storia millenaria della Sardegna con emozionanti visite guidate nei siti archeologici di Santa Vittoria e dintorni, accompagnati da un vero archeologo professionista.

La Società propone un'ampia offerta di seminari e corsi dedicati ai siti locali, nonché laboratori didattici che vi faranno sperimentare in prima persona antiche arti e mestieri che hanno plasmato la vita di generazioni passate.

Ipetra gestisce con passione il sistema museale di Escolca: visita i due musei etnografici, Casa Seu e Casa Pillattus, e immergiti nella quotidianità di un tempo passato.

Non dimentichiamoci del cibo, una parte fondamentale della cultura sarda: Ipetra vi porterà alla scoperta della tradizione gastronomica locale e di sapori che vi conquisteranno.

Per gli amanti dell'avventura, Ipetra offre servizi di noleggio biciclette, inclusi mountain bike e biciclette con pedalata assistita. Esplorate la bellezza del territorio su due ruote e lasciatevi meravigliare dalla natura circostante!

Infine, se siete coinvolti nei settori della cultura e del turismo culturale, Ipetra offre anche servizi di consulenza per aiutarvi a far crescere il vostro progetto.

Queste esperienze sono adatte a tutti: scuole di ogni ordine e grado, famiglie in cerca di avventure, gruppi di amici e chiunque voglia scoprire la magia di questo pezzetto di Sud Sardegna in un modo unico e speciale.

Scoprite tutto ciò che Ipetra ha da offrire e lasciatevi ispirare dalla bellezza e dalla cultura di questo affascinante territorio.







Su Tessingiu

SEULO 333/4957929 ghianivilma@gmail.com
www.sutessingiuseulo.com
@sutessingiuseulo
www.facebook.com/sutessingiuseulo

Un filo di lana che si intreccia in nodi e curve, poi va dritto e di nuovo curva, come la vita: questo il logo di Su tessingiu.
Piccola azienda di Seulo formata da Vilma Ghiani e Maria Rosa Puddu, due artigiane del tessuto che con passione tengono viva l'arte della tessitura sarda.
Vilma impara a tessere in famiglia, dalla madre, e da quando ha 14 anni lavora al telaio. Inizia a collaborare con Maria Rosa più di trent'anni fa, la grande crisi del 2009 le fa chiudere ma non si fermano: proseguono il loro lavoro come hobbiste e nel 2020 si rimettono ufficialmente in attività, trasferendo il loro laboratorio e lo showroom nella casa un tempo appartenuta alla nonna di Maria Rosa. Iniziano a collaborare con numerosi designer e architetti e prendono parte al progetto #Mustras che porta alcune delle loro opere a Milano.

I prodotti realizzati sono vari e curati nel minimo dettaglio: tappeti sardi, borse, centrotavola, arazzi, tutto realizzato esclusivamente a mano.
Gli elementi che vengono adoperati per la tessitura e per la composizione finale sono soprattutto lana, cotone e lino di qualità eccellente.

L'esperienza, la cura e il lavoro artigianale permette di realizzare prodotti su misura e personalizzabili: ogni cliente può scegliere il disegno, la dimensione e i colori che preferisce in base alle sue necessità, creando in questo modo un prodotto unico e con elementi aggiuntivi.

L'obiettivo di Vilma e Maria è rendere felici i clienti, elaborando tutta la qualità del Made in Italy e soprattutto portando avanti ancora oggi un pezzo di storia e di tradizione locale.







Treballu

LACONI 349/3847937 treballu.hub@gmail.com
www.treballu.com
@treballu_hub
https://www.facebook.com/treballu

A pochi passi dalla meravigliosa natura e dalle incantevoli cascate del Parco Aymerich di Laconi si trova Treballu, un luogo unico dove la frenesia della città lascia spazio alla tranquillità. Qui il tempo scorre lentamente, in armonia con le tradizioni e i sapori autentici della buona cucina locale.

Il progetto Treballu nasce dalla visione comune e dall'idea audace che l'innovazione sociale, culturale ed imprenditoriale possa prosperare anche nel cuore della Sardegna.

Treballu è il risultato del sogno coltivato da Carlo Coni con passione e tenacia:

· diventare il luogo in cui una comunità di persone vive e collabora quotidianamente in un ambiente ricco di ispirazione, creatività e inclusione;
· uno spazio di scambio tra persone che condividono competenze ed esperienze;
· un posto in cui i progetti prendono vita, magari partendo da una semplice chiacchierata davanti a un caffè.

Treballu è una casa per nomadi digitali, lavoratori remoti, creativi ed artisti provenienti da tutto il mondo, che scelgono di diventare temporanei residenti nella comunità locale di uno dei paesi più affascinanti dell'isola.

Uno spazio dal respiro internazionale, dove ci si prende cura gli uni degli altri. Il punto di partenza per costruire il paese del futuro: vivo, attivo, rinato.





Veritaly Travel Claudia Piu

NURRI 344/0433803 incoming@veritalytravel.it

www.veritalytravel.it

@veritalytravel_dmc

https://www.facebook.com/VeritalyTravelSardinia

Claudia Piu è una professionista con oltre 20 anni di esperienza nel turismo incoming. Dopo la sua formazione come storico dell'arte medievale in Sardegna, alla fine degli anni '90 Claudia inizia ad accarezzare il sogno di un suo personale progetto imprenditoriale.

Da questo sogno nel 2015 nasce Veritaly Travel DMC, un tour operator focalizzato nel turismo in entrata e nella consulenza per l'organizzazione di viaggi ed esperienze in Sardegna. In questa fase, l'azienda si specializza soprattutto nel turismo russofono, concentrandosi in particolar modo sulle aree interne della Sardegna. Con l'arrivo della pandemia e della guerra in Ucraina, ogni progetto commerciale legato a questo target di mercato si arresta.

Tuttavia, Claudia riesce a sfruttare questo momento di difficoltà per cambiare rotta, riuscendo finalmente a perseguire il suo principale obiettivo: dedicarsi completamente allo sviluppo di un turismo legato alle piccole comunità rurali dell'interno della Sardegna che cercano di sviluppare attività economiche alternative, promuovendo e tramandando la loro identità e le loro tradizioni.

Dal 2020 per Veritaly inizia una fase fatta di formazione, scoperta e progettazione. Tutto ciò porta ad una graduale ritargetizzazione globale dell'azienda: a maggio 2023 Veritaly apre la sua nuova sede locale a Nurri, nel Sarcidano, al fine di essere geograficamente equidistante da tutti i territori della Sardegna più centrale.

La mission di Veritaly ora è duplice: non è più soltanto un semplice tour operator, ma anche un promotore dello sviluppo locale che punta su elementi come l'accoglienza autentica, l'esperienza unica, l'enogastronomia e il prodotto agroalimentare genuino, al fine di creare un prodotto tematico in cui tutti gli attori dialogano tra loro per attirare il viaggiatore in Sardegna e, soprattutto, per spingerlo a tornare.

Sardegna - il Cuore è un progetto finanziato da Sardegna Ricerche con fondi POR FESR Sardegna 2014-2020 nell'ambito del Progetto Complesso "Sardegna, un'isola sostenibile"-Area di specializzazione: Turismo Cultura e Ambiente