

DONORI terrAccogliente

10-11 settembre 2016
bingias e domus de Donori

Visita alle case di terra
Visita ai beni culturali
Degustazioni prodotti tipici
Partecipazione alla vendemmia
Laboratori del gusto
Laboratorio forno in terra cruda
Balli e musiche tradizionali
Visite alle aziende produttrici

PROGRAMMA

7 settembre

11:00 Conferenza stampa - video-spot del regista Andrea Mura
Aperitivo con i vini delle cantine di Donori

10 settembre

08:30 Raduno in Piazza del Municipio per partenza verso le escursioni
09:00 Partenza escursioni: vigne, cantine, beni culturali
11:00 Assemblea Soci Città della terra cruda
13:00 Pranzo a cura della Pro Loco di Donori
16:00 Assemblea Soci Città della terra cruda

Durante le visite alle aziende si potrà partecipare ai laboratori: sapa di uva, formaggio, terra cruda. I bambini potranno partecipare alla vendemmia presso l'Azienda Sa Spinarba con la tradizionale sosta per «su murzu».

11 settembre

10:00 Inaugurazione forno tradizionale in terra cruda, avvio laboratori, apertura delle case di terra. Preparazione del pane tipico a cura del Gruppo Folk con i partecipanti al corso di panificazione CAS
13:00 Pranzo a cura della Pro Loco di Donori
16:00 Cottura del pane tipico nel forno tradizionale in terra cruda
17:00 Cooking show a cura del cuoco Alberto Sanna di Samassi
17:30 Degustazioni e intermezzi musicali
18:00 Esibizione itinerante del Gruppo Folk
21:00 Serata musicale con le launeddas del maestro Nicola Agus

Durante tutta la giornata si potranno visitare le case di terra, la chiesa parrocchiale di S. Giorgio, il museo contadino e si potrà partecipare alle dimostrazioni di alcune lavorazioni tipiche.



ph Tiziano Spada



PRO LOCO
DONORI

GRUPPO FOLK
SAN GIORGIO



INFO | PRO LOCO DONORI | 349.7862555 |  Proloco Donori

Donori terrAccogliente

TerrAccogliente 2016 ci propone una visita al territorio tra "bingias e domus de Donori".

Il territorio, le sue eccellenze, l'ospitalità.

Un percorso che ci dà la consapevolezza di quanto sia grande il patrimonio ambientale e culturale di questi luoghi, attraversando le campagne, passando per le vigne, le aziende, la cultura agricola e pastorale.

Le nostre aziende rappresentano uno spaccato della tradizione, attraverso il racconto e la riproposizione delle vecchie lavorazioni e trasformazioni dei prodotti della campagna.

Attraverso alcuni siti si possono ammirare beni storici e archeologici, tra i quali la tomba dei giganti in località "S'Inguttosu Mannu" e la chiesa campestre "Sa Defenza".

Tra le case di "ladiri" aperte ai visitatori, "is proccius" e le corti sarà possibile degustare, pane, formaggio, sapa, olio, miele, e i piatti tipici accompagnati dagli eccellenti vini di Donori.

Per l'occasione l'Associazione Internazionale Città della Terra Cruda ha organizzato un laboratorio per far conoscere la terra cruda, quale materiale che ci arriva dal passato ma con una possibilità di riuso nella moderna bio-edilizia, oltre a promuovere il recupero del patrimonio edilizio storico in terra cruda e l'itinerario turistico "le città della terra". Durante il laboratorio sono stati realizzati i mattoni crudi per la costruzione di un forno tradizionale in terra cruda destinato alla comunità donorese.



ph Andrea Mura



ph Andrea Mura



ph Andrea Mura



ph Andrea Mura

DONORI terrAccogliente

10-11 settembre 2016
bingias e domus de Donori



© comunita.it

ph Tiziano Spada



PRO LOCO
DONORI

GRUPPO FOLK
SAN GIORGIO



INFO | PRO LOCO DONORI | 349.7862555 | [f](#) Pro loco Donori

PROGRAMMA

10 settembre

08:30 Raduno in Piazza del Municipio per partenza verso le escursioni
09:00 Partenza escursioni: vigne, cantine, beni culturali
11:00 Assemblea Soci Città della terra cruda
13:00 Pranzo a cura della Pro Loco di Donori
16:00 Assemblea Soci Città della terra cruda

Escursioni presso le vigne, le cantine, la tomba dei giganti di «Inguttosu Mannu» e la chiesa campestre de Sa Defenza. Durante le visite alle aziende, i bambini potranno partecipare alla vendemmia presso l'azienda agricola «Sa Spinarba».

11 settembre

10:00 Inaugurazione forno tradizionale in terra cruda, avvio laboratori della sapa di uva e preparazione del pane tipico a cura del Gruppo Folk con i partecipanti al corso di panificazione CAS
13:00 Pranzo a cura della Pro Loco di Donori
16:00 Cottura del pane tipico nel forno tradizionale in terra cruda
17:00 Cooking show a cura del cuoco Alberto Sanna di Samassi
17:30 Apertura delle case di terra
18:00 Degustazioni e intermezzi musicali
18:00 Esibizione itinerante del Gruppo Folk
21:00 Serata musicale con le launeddas del maestro Nicola Agus

Durante tutta la giornata si potranno visitare le case di terra, la chiesa parrocchiale di S. Giorgio, la chiesa campestre de Sa Defenza, il museo contadino e si potrà partecipare alle dimostrazioni di alcune lavorazioni tipiche.



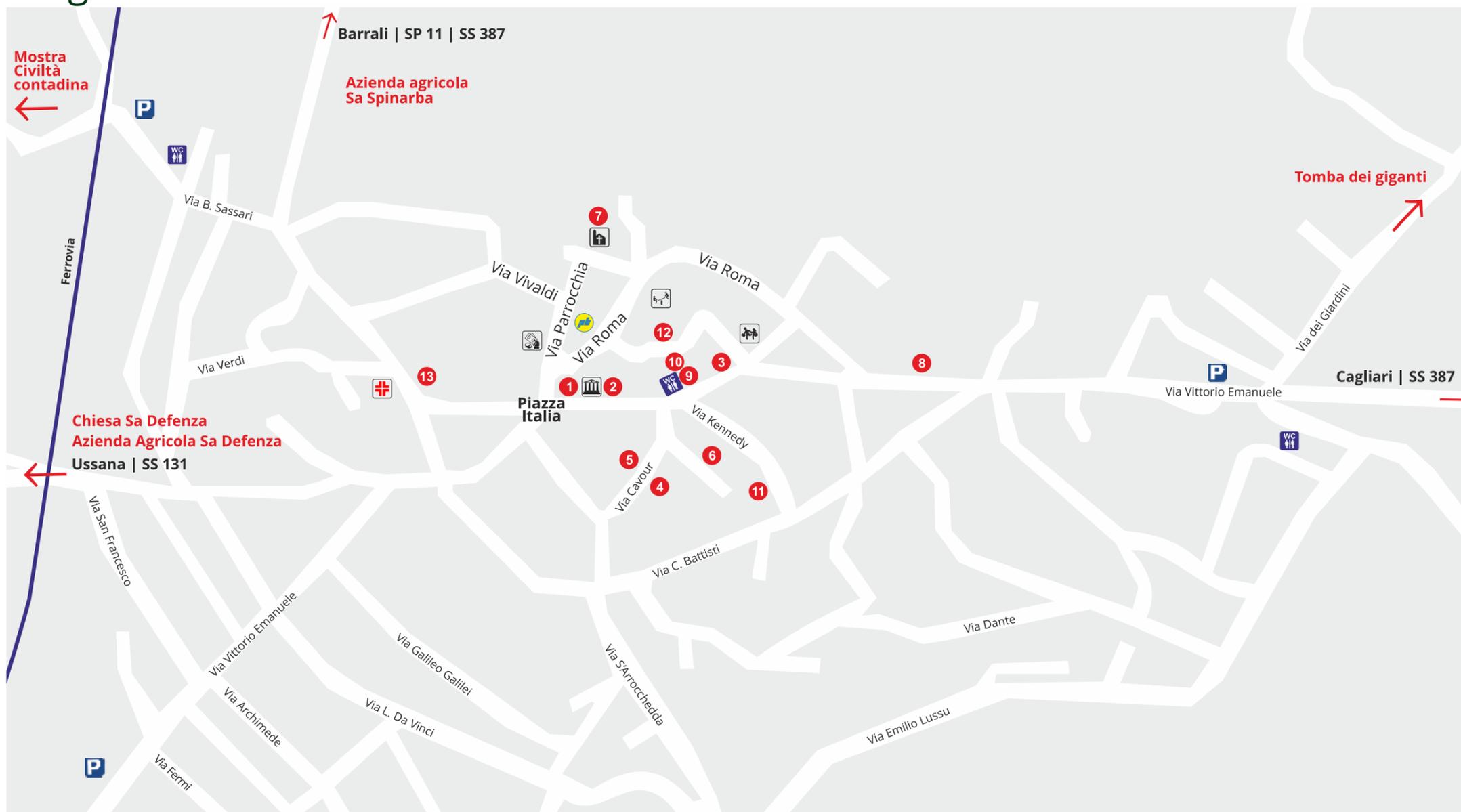
ph Andrea Mura

DONORI terrAccogliente

bingias e domus de Donori

LEGENDA

- 1 Info-point
- 2 Punto ristoro Pro Loco
- 3 Casa Coda-Olla
- 4 Casa Meloni
- 5 Casa Basciu
- 6 Casa Spada Laboratorio cestini "strexu de fenu"
- 7 Chiesa di San Giorgio Vescovo
- 8 Casa Cocco
- 9 ex Municipio
- 10 ex Montegranatico
- 11 Casa Deiana - Deidda
- 12 Forno tradizionale in terra cruda
- 13 Casa Follesa | esposizione lavori punto croce



Visita guidata nella campagna

Il percorso può essere effettuato in bicicletta, con accompagnamento dei volontari dell'Associazione **Donori MTB**

Per chi volesse effettuare il percorso a piedi o con propri mezzi, lo stesso sarà indicato con appositi cartelli

Partenza | Infopoint **1**

km 2,3 | Mostra civiltà contadina

km 3,8 | Mostra civiltà contadina, chiesa Sa Defenza

km 6,4 | Azienda agricola Sa Spinarba

km 10 | Azienda agricola Sa Spinarba, Mostra civiltà contadina, chiesa Sa Defenza

km 14,8 | Tomba dei giganti, Azienda agricola Sa Spinarba, Mostra civiltà contadina, chiesa Sa Defenza

km 20,3 | intero percorso

- Visita alle case di terra
- Visita ai beni culturali
- Degustazioni prodotti tipici
- Partecipazione alla vendemmia
- Laboratori del gusto
- Laboratorio forno in terra cruda
- Balli e musiche tradizionali
- Visite alle aziende produttrici