



COMUNE DI GAVOI

Provincia di Nuoro

Tel. 0784 53197 – fax 0784 53263

www.comune.gavoi.nu.it

Nota Stampa

Oggetto: Fervono i preparativi per Ospitalità nel Cuore della Barbagia al via il 7, 8, 9 Ottobre

Cresce il fermento organizzativo per l'evento clou del turismo enogastronomico a Gavoi. La preparazione di Ospitalità nel Cuore della Barbagia (così è denominata Cortes Apertas a Gavoi), da oltre vent'anni scandisce la tarda estate e l'autunno del borgo di granito. Già dal mese di agosto l'amministrazione comunale, la Commissione attività produttive, la ProLoco, gli operatori economici e le associazioni del paese (ProcivArci, Coro Gusana, Coro Eufonia, Tumarinos, UTE, Sirbons, Taloro, Adi, Comitato BioDiversità, Bikin'Gavoi, Polisportiva San Gavino etc.) hanno iniziato a riunirsi per la definizione dell'evento. Un intero paese è coinvolto per quella che è da sempre una sagra della partecipazione e dell'impegno festoso.

Una formula rodada, all'interno del cartellone di Autunno in Barbagia dell'Aspen e riconosciuta come evento di grande interesse turistico dalla Regione Sardegna, che ogni anno si arricchisce coniugando tradizione e modernità. Un evento variegato caratterizzato dalla convivialità e dalle eccellenze della gastronomia barbaricina (le patate, il formaggio Fiore Sardo, i dolci, il pane, i salumi), e un'offerta di eventi culturali, artistici, musicali per visitatori di tutte le età.

L'edizione che avrà luogo il 7, 8, e 9 ottobre 2016 è un'occasione imperdibile per mettere in mostra le attrattive del territorio: il centro storico perfettamente conservato, l'ambiente incontaminato, il Lago di Gusana e gli altopiani, le bellezze storiche, la buona cucina, l'artigianato.

All'interno di *cortes* suggestive, ci sarà la possibilità di degustare i prodotti locali, Fiore Sardo, salumi, dolci e pane gavoese (*pane de fresa, corrias, cocone cun foza*) accompagnati dai vini pregiati di cinque cantine sarde. Il momento eno-gastronomico sarà accompagnato da letture a tema a cura dell'Associazione Isola delle Storie e quest'anno attraverserà un percorso rinnovato, toccando cortes inedite (Corte de tiu Vittoriu Anzos e tia Rosa Contu, Corte Cugusi, Corte Ex Caserma) e scorci suggestivi del centro storico meno battuto.

I visitatori potranno assistere anche alle dimostrazioni di produzione artigianale della pasta fresca, dei ravioli e del pane della tradizione oltre che del rinomato Formaggio Fiore Sardo.

Presso la Casa Porcu Satta, di particolare pregio architettonico, si potranno ammirare le mostre permanenti dell'abito tradizionale gavoese, dei gioielli e amuleti in filigrana, dei giochi tradizionali, degli strumenti da lavoro della civiltà rurale. Negli spazi ricompresi fra la Casa Maoddi e l'ex Caserma appena restaurata (che sarà aperta al pubblico per la prima volta) si potranno visitare la Mostra delle Bio-Diversità, la video installazione Raccontami la tua Impresa (a cura de L'Isola delle storie e C.C.I.A.A. di Nuoro) e la mostra fotografica di Antonio Mannu "Migrazioni. I Sardi nel mondo".

Durante tutte le giornate della manifestazione non mancheranno i canti corali, i balli ritmati dai tumbarinos, i costumi e i colori della tradizione barbaricina che invaderanno le vie del paese.

Un grande spazio è riservato alla conoscenza del territorio montano e dei monumenti storici e archeologici che lo caratterizzano. Sono previste, infatti, escursioni a piedi per le vie del centro e per i sentieri rurali, a cavallo e in mountain bike.

Un'attenzione speciale è dedicata ai più piccoli con diverse attività di animazione per i bambini dal titolo *Prendas de atonzu* durante le quali poter dare sfogo alla creatività e alla manualità in lavori dedicati all'autunno.

Ma protagoniste assolute a Gavoi saranno le pietanze tradizionali e rivisitate, patate, pasta fresca, pane, funghi, formaggi, dolci e altre leccornie offerte nei numerosi punti ristoro, nei ristoranti e gli agriturismo del territorio che accompagneranno i visitatori in una festa di sapori, colori e ospitalità.