



Comune di Ollolai

OLLOLAI. Per Cortes apertas turisti a scuola di pastoralismo: corsi su tutte le materie della scuola barbaricina. Istrumpa, pasta fresca, panificazione, caseificazione e lavorazione dell'asfodelo: 5 materie da praticare, imparare e amare.

Rendere una manifestazione come quella di Cortes Apertas interattiva abbattendo la quarta parete e rendendo i visitatori protagonisti de s'arte.

Proseguendo la filosofia iniziata l'anno scorso e improntata su "impara s'arte", il comune di Ollolai ha pensato di ribaltare l'algoritmo che da vent'anni accompagna Autunno In Barbagia togliendo il clichè di "visitatore passivo" al turista, trasformandolo in alunno studioso delle materie che da sempre appartengono alla scuola di vita del barbaricino.

"In pratica per cortes apertas abbiamo deciso di insegnare le nostre arti a coloro che desiderano acquisirle, o almeno prendere parte a un insieme di saperi che contraddistinguono la nostra cultura pastorale" raccontano dall'amministrazione comunale.

Via libera quindi ai corsi per imparare come si lotta a s'istrumpa, l'antica e unica lotta barbaricina e sarda; apprendere le nozioni riguardo l'impasto per fare savadas e 'ulurzones (ravioli), o la preparazione e la cottura di pane longu e pane ine. E' possibile anche cimentarsi nella lavorazione del latte, e mettere la firma sull'opera d'arte simbolo del pastoralismo: il fiore sardo.

Ma perché no, anche destreggiarsi con su raju, e provare a intrecciare s'iscaria realizzando quell'incredibile serie di cerchi concentrici che accompagnavano un tempo la vita delle casalinghe di tutta la Sardegna. I cestini in asfodelo patrimonio ollolaese che ancora oggi mani sapienti realizzano, perpetrando un'usanza vecchia di millenni.

"Coloro che vogliono iscriversi ai corsi riceveranno le informazioni su costi e modalità di prenotazione nei prossimi giorni attraverso tutti i canali mediatici" concludono dall'amministrazione.

Per fine novembre saranno attivati, pertanto, cinque corsi identitari:

Impara s'arte della lotta sarda e "de S'istrumpa";

Impara s'arte della pasta fresca e "de sos culurzones e savadas";

Impara s'arte del pane carasau e "de su pane ine e longu";

Impara s'arte dell'intreccio e "de S'iscaria";

Impara s'arte della caseificazione e "de su 'asu sardu".