

Musei artigiani e botteghe storiche

Artisan museums
and historical workshops

SARDEGNA





REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Musei artigiani e botteghe storiche

© 2009 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO
Viale Trieste 105, 09123 Cagliari

Redazione editoriale / *Editorial publishing*
Confartigianato Imprese Sardegna:
Leonardo Erriu, Stefania Useli, Federico Marini

Immagini / *Graphic*
Nicola Pinna

Traduzione / *Translation from Italian into English provided by:*
Centro Linguistico di Ateneo, Università degli Studi di Cagliari
(*translator: Victoria Rowlands*)

Impaginazione / *Layout*
Giancarlo Murgia

L'Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio della Regione Autonoma della Sardegna pubblica questi contenuti al solo scopo divulgativo, per cui declina ogni responsabilità da possibili errori di stampa o da involontarie omissioni.

L'Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio della Regione Autonoma della Sardegna publishes the contents for the sole purpose of publishing and declines all responsibility for possible misprints or unintentional omissions.

Stampa e allestimento / *Printing and preparation*
Graphical, Cagliari

Musei artigiani e botteghe storiche

Artisan museums
and historical workshops

SARDEGNA

Indice / Index

	Pag.
Cagliari	
Bottega del Fabbro	11
Sa Mola de su Notariu	15
Museo per l'Arte del Rame e del Tessuto	19
Museo Comunale	
I Lollasa de is Aiuiusu	23
Omu Axiu	27
Museo del Grano	31
Carbonia Iglesias	
Museo Etnografico	
Su Magasinu de su Binu	37
Medio Campidano	
Museo Regionale delle Launeddas	45
Artigianarte	49
Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna	53
Nuoro	
Museo del Pane Rituale	63
Ogliastra	
Sa Domu de s'Olia	69
Olbia Tempio	
Museo del Vino - Enoteca Regionale	75
Museo del Sughero e dell'Industria Sugheriera	79
Oristano	
Museo del giocattolo tradizionale della Sardegna	85

	Museo vivente dell'arte tessile	91
	Museo dell'Ossidiana	95
	Museo Unico Regionale dell'Arte Tessile Sarda	99
	Museo del Costume Tradizionale e della Lavorazione del Lino	103
	Museo del Vino	107
Sassari	Museo Sella&Mosca	113
	Museo dell'Intreccio	117

Cagliari



Bottega del Fabbro

Vico I Mazzini, 14 - Armungia (CA)

Tel. +39 070 9589011

www.comune.armungia.ca.it/sistemamuseale/sistema_museale.html

e-mail: sistemamuseale@comune.armungia.ca.it

museo.armungia@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Telaio per la ferratura degli animali da lavoro, mole in pietra arenaria per l'affilatura degli attrezzi, fucina in muratura e mantice a mano, banco da lavoro con cassetti, incudine, cassetta degli attrezzi, strumenti per la lavorazione del ferro e la ferratura degli animali.

Frame for shoeing working animals, honing stones made from sandstone for sharpening tools, a stone forge and a hand bellows, a work bench with drawers, an anvil, a toolbox with tools for working iron and animal shoes.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Orario invernale (Ottobre / Marzo): Giovedì 9,00-13,00; dal Venerdì alla Domenica 9,00-13,00 / 15,00-19,00.

Orario estivo (Aprile / Settembre): dal Giovedì alla Domenica 9,00- 13,00 / 16,00-20,00.

Winter (October / March): Thursday 9,00-13,00; from Friday to Sunday 9,00-13,00 / 15,00-19,00.

Summer (April / September): from Thursday to Sunday: 9,00- 13,00 / 16,00-20,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto intero visita guidata al Sistema Museale (Museo Storico Etnografico, Bottega del Fabbro, Nuraghe Armungia) € 6,00.

Biglietto ridotto visita guidata € 4,00. La biglietteria si trova presso il Museo Etnografico "Sa Domu de is Ainas", Piazza Municipio.

Ticket includes a guided tour of the Sistema Museale (Museum Complex) (Museo Storico Etnografico, Bottega del Fabbro and Nuraghe Armungia) € 6,00. Concessions including guided tour € 4,00. The ticket-office is located near the Ethnographic Museum "Sa Domu de is Ainas", Piazza Municipio.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, bar, laboratori didattici, accesso disabili.

Access for disabled people, Bookshop, Café, Educational laboratories practical workshops.



Il museo

Completamente edificata in pietra, la Bottega del Fabbro è un edificio a due piani, situato nel centro storico del paese e risalente alla prima metà del XIX secolo. A partire dai primi del Novecento divenne centro di un'importante attività di lavorazione del ferro e di ferratura degli animali da lavoro. La Bottega, restaurata nel rispetto della sua iniziale funzione, ospita oggi una collezione di strumenti ed oggetti autentici che ripropongono le varie fasi del lavoro artigiano e il loro stretto legame con il mondo agricolo e pastorale. In particolare, al piano terra sono visibili la fucina, il telaio per la ferratura e le mole in pietra arenaria per l'affilatura degli attrezzi. L'esposizione è arricchita da una serie di pannelli illustrativi, immagini d'epoca e album di approfondimento. La Bottega del Fabbro è parte integrante del Sistema Museale di Armungia, che comprende inoltre il Museo Storico Etnografico "Sa Domu de is Ainas" e il Nuraghe "Armungia". Il Museo Storico Etnografico è una struttura espositiva di notevole rilievo che ricostruisce l'ambiente tipico della cultura contadina e pastorale. Al suo interno trova inoltre spazio una ricca sezione storica dedicata alla figura di Emilio Lussu, politico e scrittore armungese.

The museum

The museum is completely built of stone. The Blacksmith's Workshop is a two storey building, situated in the historical centre of the village and it can be traced back to the first half the XIX century. At this time it was an important centre of activity for iron working and the shoeing of animals. The Workshop has been restored showing the original layout and working. It contains a collection of tools and authentic objects that show the various phases of the artisans' work and their strong links with the agricultural and pastoral world. On the ground floor, the forge, the loom for shoeing and the honing stones in sandstone for sharpening tools are clearly visible. The exhibition is enhanced by a series of illustrative panels of the period. The Blacksmith's workshop is an integral part of the Sistema Museale di Armungia, Armungia's Museum Complex, that also includes "Sa Domu de is Ainas" and the Nuraghe "Armungia". The Historical Ethnographic Museum "Museo Storico Etnografico" is an important



venue that recreates typical agricultural and pastoral culture. The museum also contains an area rich in historical detail dedicated to the local armungese, politician and author Emilio Lussu.



Sa Mola de su Notariu

Viale Europa, 18 - Dolianova (CA)

Tel. +39 070 740651

www.oliodeltempio.com/museo

e-mail: locci@tin.it

Oggetti conservati / Exhibits

Attrezzature e macchinari oleari, materiale documentale, lucerne ad olio.

Equipment and machinery, documentation, oil lamps.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Su appuntamento.

By appointment.

Costo del biglietto / Entrance fee

€ 5,00

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, laboratori didattici, corsi di assaggio olio.

Bookshop, educational laboratories/practical workshops, courses on oil tasting.

Il museo

Il museo è allestito in una villa del tardo Settecento appartenuta alla famiglia Boyl e attualmente di proprietà di Francesco Locci, omonimo del notaio che l'acquistò nei primi del Novecento. Al suo interno è documentato il ciclo dell'olio: olivicoltura, molitura, estrazione del mosto oleoso, separazione dell'olio dall'acqua e conservazione dell'olio. Tra gli strumenti usati nell'attività olearia si ricordano: attrezzi per la coltivazione e la potatura, per la molitura e la misura (*su moi, sa mesuredda, sa quarra*), il frantoio per la frangitura, oltre a importanti documenti d'epoca riguardanti la produzione ed il commercio dell'olio. Assai interessante anche la

sezione in cui sono conservati i registri dell'Oleificio Locci che documentano la produzione dell'olio.

Curiosità

Significativa la presenza di una cisterna sotterranea in cui sono esposte numerose lucerne (sarde, cananee, islamiche, romane, ellenistiche) a olio di epoche varie usate per finalità religiose e di uso quotidiano.

The museum

The museum is situated in a villa from the late VIII century and was built by the Boyl family. It is currently owned by Francesca Locci, a notary that purchased it in the early 900's. The exhibit shows the cycle of oil production: starting with olive cultivation, the grinding and the extraction of the oily must, the separation of the oil from the water and finally, the preserving of the oil. Amongst the tools used in



the production of oil, the following are on display: tools used for cultivation and pruning, for grinding and measuring (su moi, sa mesuredda, sa quarra) and the crusher for pressing. Important period documents regarding the production and marketing of oil are also on display. There is an interesting display of preserved documents that record the production of oil at the Locci Oleificio.



Special features

There is an underground cistern in which numerous oil lamps from various periods of time are displayed (Sardinian, Etruscan, Islamic, Roman and Hellenistic). Some were used for religious purposes whereas others were intended for normal daily use.



Museo per l'Arte del Rame e del Tessuto

Piazza San Giuseppe, 8 - Isili (CA)

Tel. +39 0782 802641

www.rametessuto.com

e-mail: sa.frontissa@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Collezioni di oggetti in rame, arazzi, tappeti e altri tessuti, attrezzi per la lavorazione del rame e per la tessitura.

Collections of copper objects, utensils for copper working, tapestries, carpets and other fabrics.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto tutti i giorni tranne il Lunedì.

Orario estivo: 10,00-13,00 / 16,30-19,30.

Orario invernale: 10,00-13,00 / 16,00-19,00.

Open every day except Monday.

Summer: 10,00-13,00 / 16,30-19,30.

Winter: 10,00-13,00 / 16,00-19,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto intero € 3,50. Biglietto ridotto € 2,50.

€ 3,50. Concessions € 2,50.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, accesso disabili. È possibile partecipare a laboratori didattici sulla lavorazione del rame e sulla tessitura, dove è possibile vedere all'opera il ramaio o la tessitrice che danno dimostrazioni del loro lavoro. Inoltre, può anche essere offerta al visitatore l'esperienza della tessitura su un piccolo telaio in legno, con la possibilità di portare via il manufatto come ricordo.

Bookshop. There is access for the disabled. There are opportunities to participate in practical educational workshops on weaving and copper working where weavers and coppersmiths demonstrate their skills. It is also possible for the visitor to share in the experience of weaving on a small wooden loom thus producing a souvenir to keep.

Il museo

Il Museo, ospitato nell'antico Convento dei Padri Scolopi, conserva e racconta di due importanti tradizioni artigiane locali: la produzione di manufatti in rame e di lavorazioni tessili.

Si tratta dell'unico museo del rame in Sardegna che racconta di come in un ambiente scuro e buio, quale è la bottega di un ramaio, possano nascere oggetti luminosi e solari che per secoli hanno unito la funzione di utilizzo quotidiano con una forte valenza estetica.

La sezione dedicata al tessuto lascia sorpresi anche quanti conoscono bene i segreti della tessitura.

Sono presenti infatti trenta splendidi arazzi realizzati con fili d'oro, argento e rame, lino, lane, rafie e spaghi, tessuti da mani sapienti, colorati naturalmente con erbe ed essenze antiche, frutto di una progettualità artistica di altissimo livello che unisce in un miracolo di equilibrio e gusto tradizione e innovazione.



Gli effetti sonori presenti nel Museo, conducono il visitatore attraverso un percorso artistico e musicale.

The museum

The Museum is situated in the ancient Convent of Padres Scolopi. It preserves and relates the history of two important local artisan traditions: the manufacture of copper articles and textiles. It is the only copper museum in Sardinia that shows how in the dark



environment of the coppersmith's workshop bright and shiny objects can be produced. Such objects have combined both aesthetic values and functional use throughout the centuries. The section devoted to fabric is amazing in that it shows just how much these ancient people understood about the secrets of weaving. There are on display thirty splendid tapestries created with gold, silver, copper threads, flax, wool, raffia and twine. These were designed by wise and skilled hands, and naturally coloured with grass and ancient essences. They are the fruits of expert artistic projects that miraculously unite in an equilibrium of taste, tradition and innovation. The sound effects in the museum provide a suitable musical background to the exhibit enhancing the scientific and environmental aura of a trip back in time.



Museo Comunale I Lollasa de is Aiaiusu

Via Sant'Antonio - Mandas (CA)

Tel. +39 070 98780214 (Comune di Mandas) Fax +39 070 98780226

e-mail: comune.mandas@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Oggetti e utensili arte contadina.

Objects and utensils agricultural art.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Su richiesta contattare i seguenti numeri:

+39 339 1450006 (Gino Manca), +39 340 8097454 (Adriano Crabu).

By appointment, contact the followings numbers:

+39 339 1450006 (Gino Manca), +39 340 8097454 (Adriano Crabu)

Costo del biglietto / Entrance fee

Ingresso gratuito. Il visitatore può a discrezione lasciare un'offerta.

Free entry. Visitors may make a donation at their own discretion.

Il museo

Il Museo Comunale "I Lollasa de is Aiaiusu", inaugurato il 5 agosto 2005, propone un percorso nella storia locale grazie alle suggestioni di una tipica casa contadina ottocentesca inserita nel compendio Medioevale dove è possibile visitare anche la chiesa duecentesca di Sant'Antonio Abate ed un tratto della strada di epoca romana ad essa antistante. Il visitatore si può far prendere idealmente per mano dalle parole del famoso scrittore inglese David Herbert Lawrence, che visitò il borgo di Mandas nel gennaio 1921, e una volta giunto nel cuore del centro storico, a pochi metri di distanza dall'elegante ex palazzo municipale (1859) e davanti al Monte Granatico scorge il Museo comunale allestito nella casa un tempo appartenuta alle famiglie Marongiu e Landis.

"Quasi non credo ai miei occhi" scrive Lawrence "tanto tutto era

simile all'Inghilterra, alle regioni brulle della Cornovaglia o alle alture del Derbyshire. Sono così felice, su questa strada nuda e solitaria, che non so che fare di me stesso. Anche lei (la moglie Frida, ndr) sente lo spazio intorno e la libertà di muoversi, come mai si sente in Italia e in Sicilia, dove tutto è classico e definito".

Suddiviso in 9 ambienti il museo propone: *Sa lolla de su forru e de su carru* (la stanza del forno e del carro), *S'apposentu de croccai* (la stanza da letto), *Sa lolla de is ainas* (la stanza degli attrezzi), *Sa lollixedda*, *Sa lolla de su trellaxiu* (la stanza del telaio), *Su magasinu de su binu* (il magazzino del vino), *Sa lolla*, *Sa coxinedda* (la cucina piccola). Una volta raggiunta l'uscita ci si immette nella classica *lolla obetta* (loggiate aperto) e quindi nel piazzale delle feste dove, a gennaio, il falò in onore di Sant'Antonio Abate, a cui è dedicata la chiesa antistante.



The museum

The Local Community Museum "I Lollasa de is Aiaiusu", opened on August 5th 2005. It offers an overview of local history in a typical nineteenth-century country house, (as published in the abridged edition of Mediovale). One can also see the thirteenth-century church of Sant'Antonio Abate and part of the Roman road in front of

it. The town Museum is situated in the house once belonging to the Marongiu and Landis families. It stands in the heart of the historical center, a few meters from the elegant former town hall building (1859), and in front of the Granatico Mountain. The visitor can rely on the words of the famous English writer David Herbert Lawrence, who visited Mandas in January 1921.



"I almost don't believe my eyes" Lawrence wrote "so much everything was similar to England, to the bare regions of Cornwall or to the high grounds of Derbyshire. I am so happy, on this naked and solitary road, that I don't know what to do with myself". His wife Frida enjoyed the space around her and the freedom to move, "as she had never felt before in Italy and in Sicily, where everything is classical and defined." Divided into 9 areas the museum offers: Sa lolla de su forru e de su carru (the oven and wagon room), S'apposentu de croccai (the bed room), Sa lolla de is ainas (the utility room), Sa lollixedda, Sa lolla de su trellaxiu (the room with the loom), Su magasinu de su binu (the wine cellar), Sa lolla, Sa coxinedda (the small kitchen). Once you reach the exit the classic lolla obetta (open courtyard) greets you where in the local festival times parties are held, as in January when the bonfire is set in honor of Sant'Antonio Abate, to whom the church in front is dedicated.



Omu Axiu

Via Roma, 46 - Orroli (CA)

Tel. +39 0782 845023

www.omuaxiu.it

e-mail: info@omuaxiu.it

Oggetti conservati / Exhibits

Oggetti etnografici e dell'arte tessile.

Ethnographic art and textiles.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Sabato e Domenica (sempre su richiesta): 9,30-12,30 / 15,30-18,30.

Saturday and Sunday (always by appointment): 9,30-12,30 / 15,30-18,30.

Costo del biglietto / Entrance fee

€ 3,00

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bar, dimostrazione lavorazione pane, corso di cucina sarda, accesso disabili.

Café, demonstration on making bread, Sardinian cookery course.

There is access for the disabled.

Il museo

Omu Axiu è una casa padronale di oltre 1200 mq appartenente alla famiglia Vargiu dal 1500 e attualmente adibita a museo etnografico e dell'arte tessile. Nei vari ambienti che compongono la casa è possibile immergersi in gesti e lavorazioni del passato, come pure di sentire i profumi e i sapori delle pietanze tipiche locali. La visita guidata consente di scoprire i locali adibiti a deposito degli attrezzi agricoli, delle stanze con i forni per il pane, della cantina dove invecchiano corposi vini cannonau e della dispensa nella quale vengono ancora conservati salumi, formaggi e conserve prodotti ottenuti attraverso lavorazioni tradizionali.

Omu Axiu è un vero e proprio museo vivente: abili mani preparano, secondo le antiche usanze, tutti i prodotti che vengono consumati dagli ospiti nel ristorante presente all'interno in una sala anticamente adibita

alla macinazione dei cereali. Il piano superiore della casa è dedicato a museo del ricamo: nelle stanze da letto sono raccolti abiti, corredi e oggetti di uso quotidiano appartenuti alla famiglia.

Curiosità

Durante l'anno non è raro incontrare come ospiti gruppi di turisti giapponesi che frequentano corsi di cucina locale.

The museum

Omu Axiu is an important house of over 120m² owned by the Vargiu family since 1500. It currently houses the ethnographic art and textile museum. The various rooms within the house display workmanship from the past and one can experience the taste and aroma of typical local dishes. The guided tour through the rooms reveals agricultural tools, the bread ovens, and the wine cellar where they age the full-bodied Cannonau wines.





You will also see the room where traditionally made cooked preserves, meats and cheeses and are still preserved today. Omu Axiu is a real living museum: skilled hands prepare, in the old fashioned way, all the products that are eaten by the guests in the restaurant which is situated in a room that was originally used for grinding the grain. The upper floor of the house is dedicated to an embroidery museum. The bedrooms contain a collection of clothes, linen and objects of daily use that belonged to the family.

Special features

Local cookery courses are often, in certain periods of the year, frequented by groups of tourists from as far away as Japan.



Museo del Grano

Via Kennedy, 25 - Ortacesus (CA)

Tel. +39 070 9819027

e-mail: sucorongiu@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Attrezzi del mondo e della cultura contadina.

Commonly used rural utensils from around the world.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto tutti i giorni tranne il Lunedì.

Orario invernale: 9,00-13,00 / 15,00-18,00.

Orario estivo: 9,00-13,00 / 16,00-19,00.

Open every day except Monday.

Winter: 9,00-13,00 / 15,00-18,00.

Summer: 9,00-13,00 / 16,00-19,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto intero € 3,50. Biglietto ridotto € 2,50. Gruppi adulti (almeno 10 persone) € 2,50. Scolaresche € 2,00. Laboratori (tutti) € 3,00.

Ticket € 3,50. Concessions € 2,50. Groups of adults (at least 10 people) € 2,50. School children € 2,00. Workshops (all) € 3,00.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, accesso disabili, laboratori didattici.

Durante il percorso "La via del pane", che comprende la visita guidata ai campi di grano e al Museo del Grano, è possibile partecipare al laboratorio didattico - educativo *Benei a fai su pani* (Venite a fare il pane). Questo laboratorio ripercorre tutte le fasi del ciclo del grano con particolare rilievo alla panificazione. I visitatori verranno a conoscenza del "segreto del lievito" con la lavorazione del lievito naturale a pasta acida, la lavorazione della pasta del pane e la realizzazione de *su pani pintau*, il pane cerimoniale che viene realizzato nelle occasioni festive. Ogni pane viene cotto nel tradizionale forno a legna e consegnato ai visitatori come ricordo. È presente inoltre il laboratorio de *su ladriri* (mattone tipico

dell'edilizia rurale), con la prova pratica di fabbricazione dei mattoni crudi, e il "laboratorio del gusto", con una degustazione guidata dei pani tradizionali sardi.

Bookshop. Educational (practical workshops) laboratories. There is access for the disabled.

During your tour "La via del pane" (the way to bread), you will visit the wheat fields and the "Museo del Grano". You will also have the opportunity to participate in an educational (practical) workshop - Benei a fai su pani ("come and make bread"). This workshop includes all phases of the wheat cycle with particular emphasis on bread making. The visitors will be shown the "secret of yeast" including the action of natural yeast, making sour dough, and the working of the dough to create "Su Pani Pintau", the ceremonial bread that is made for festive occasions. All the bread made during your visit is cooked in the traditional firewood oven and is yours to keep as a souvenir. You will also see, and be able to make in the workshop "Su Ladriri", the traditional bricks used in the construction of rural houses. A supervised "tasting workshop", provides an opportunity to try some of the traditional Sardinian bread.

Il museo

Il Museo del Grano, allestito in una vecchia casa padronale al centro del paese, nasce per documentare la vita contadina locale, legata alla coltivazione e lavorazione del grano. Esposte all'interno del museo, vi sono circa cento varietà di grano. È possibile inoltre assistere alla proiezione di filmati sulla raccolta e sulla lavorazione del grano, sulla storia e la costruzione delle *Launeddas* (tipico e arcaico strumento musicale a fiato ricavato dalle canne). Di particolare interesse è infatti la stanza dedicata a Dionigi Burranca, famoso maestro e suonatore di *Launeddas*, vissuto ad Ortacesus per moltissimi anni e qui scomparso nel 1995. Negli spazi museali esterni ritroviamo altri ambienti della vita e del lavoro contadini.

Curiosità

Le guide del museo indossano il tradizionale costume contadino di Ortacesus. Chi visita il Museo del Grano, ripercorrerà in una giornata tutto il ciclo della lavorazione del grano in una esperienza unica.



The museum

The Museo del Grano, is located in an old principal house in the center of the village. It was founded as a repository of local country knowledge regarding the cultivation and working of wheat. There is almost a 100 varieties of wheat on display and there is also a number of films to watch showing the harvest and working of wheat. A particularly interesting section relates the history and making of "Sa Launeddases" - traditional and archaic musical wind instruments made from reeds. A room is devoted to Dionigi Burranca, a famous Launeddas teacher and performer who lived for many years in Ortacesus, and died here in 1995. Other rooms around the museum depict the life and work of country people.

Special features

The museum guides wear the traditional Ortacesus country life costumes. Those who visit the Museo del Grano will uniquely experience the complete cycle of wheat production and working.

Carbonia Iglesias



Museo Etnografico Su Magasinu de su Binu

Via Necropoli, 24D - Sant'Antioco (CI)
Tel. +39 389 0505107 - Tel. / fax +39 0781 800596
www.archeotur.it
e-mail: info@archeotur.it
tofet@tiscali.it
archeotur@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Oggetti relativi al mondo agropastorale, alla lavorazione del bisso e della palma nana.

Objects related to the agricultural and pastoral world, to the workmanship of sea silk and the Chamaerops genus of plants.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto tutti i giorni ad esclusione del 25 e 26 Dicembre, del 1 Gennaio e del giorno di Pasqua.

Orario estivo (1 Aprile / 30 Settembre): 9,00-20,00.

Un giorno alla settimana nei mesi di Luglio ed Agosto: 9,00-24,00.

Orario invernale (1 Ottobre / 31 Marzo): 9,00-13,00 / 15,00-18,00.

Open every day except 25 and 26 December, January 1 and Easter day.

Summer (1 April / 30 September): 9,00-20,00.

One day a week in the months of July and August: 9,00-24,00.

Winter (1 October / 31 March): 9,00-13,00 / 15,00-18,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto cumulativo € 6,00 (Museo Etnografico, Villaggio Ipogeo, Forte Sabauda). Singole aree: Museo Etnografico € 3,00; Villaggio Ipogeo € 2,50; Forte Sabauda € 2,50. Con un biglietto da € 13,00 si visitano anche il Museo archeologico ed il Tofet.

Cumulative ticket € 6,00 (Museum Etnografico, Village Ipogeo, Forte Sabauda). Single entry: Museum Etnografico € 3,00; Village Ipogeo € 2,50; Forte Sabauda € 2,50. With a ticket at a cost of € 13,00 admission to both the Museo Archeologico and the Tofet is included.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, accesso disabili.

Vengono attivati per le scuole laboratori relativi alla lavorazione del pane delle cerimonie, della palma nana (in particolare le palme di Pasqua), alla fusione dei metalli, al riciclaggio della carta, ai giochi antichi, alle erbe medicinali.

Bookshop. There is access for the disabled.

The following workshops (educational laboratories) are available to groups from schools: the making and baking of ceremonial bread; working with Chamaerop plants (especially Easter palms); metal casting, recycling of paper, ancient games and medicinal herbs.

Il Museo

Il Museo ha sede in uno spazioso e caratteristico magazzino completo di *lolla* (cortile parzialmente coperto nel quale si svolgevano le attività domestiche della famiglia), il cui primo impianto è databile al XVIII



secolo. Recentemente ristrutturato è inserito nell'area della necropoli ipogea punica che in passato si estendeva per oltre sei ettari su tutta la collina del Castello, fino alla cattedrale paleocristiana sotto la quale oggi è possibile visitare le "Catacombe". Gli ipogei, nell'area nella quale sorge il museo, sono stati utilizzati come abitazioni dalle famiglie più indigenti fino alla fine degli anni '60. L'esposizione del museo è articolata in due ambienti: una parte coperta, *su magasinu*, e

un grande cortile. L'ambiente al coperto ripropone la tipologia del classico *medau* sulcitano, all'interno del quale trovano posto gli attrezzi per lo svolgimento dei vari lavori. Sono presenti la sezione casearia, con gli utensili necessari alla raccolta del latte e alle successive lavorazioni; la sezione degli attrezzi ad uso agricolo che testimonia la vocazione



cerealicola sulcitana. Merita particolare attenzione la sezione dedicata al lavoro della vite, con gli attrezzi necessari alla potatura, al trattamento antiparassitario, alla raccolta dell'uva, alle diverse fasi della vinificazione. All'esterno, sotto la *lolla*, si trovano gli attrezzi relativi agli altri mestieri, quali il bottaio, il falegname, il fabbro. La grande importanza rivestita dagli animali nei vari ambiti della vita, del lavoro contadino e pastorale è documentata da un gran numero di oggetti, tra i quali finimenti e attrezzi per cavalcature e bestiame da soma e da traino. Di notevole pregio gli aratri nelle diverse forme, in legno e in ferro. Merita particolare attenzione la sezione riservata alla panificazione, che viene presentata nelle sue diverse e complesse fasi. Altra importante sezione del Museo è quella dedicata alla palma nana (*Chamaerops humilis*) e a tutte le fasi della sua lavorazione. Sono infatti esposte scope, corde, borse, pennelli, vari tipi di intrecci. Di eccezionale importanza il settore riservato al raro bisso marino, conosciuto anche come "seta di mare", e alla Pinna Nobilis, il grosso bivalve dal quale viene appunto ricavato il bisso. Un tempo attività fiorente, oggi la lavorazione del bisso è quasi scomparsa.

Curiosità

L'area museale è completata da una parte etnoantropologica con il Villaggio Ipogeo, di recente apertura. Si tratta di una parte della necropoli punica profanata nel corso del medioevo e fino al 1900 utilizzato e abitato sino al 1970 dalle famiglie più povere del paese.



The museum

The Museum is based in a spacious and characteristic store with a lolla (a courtyard partially covered in which the domestic activities of the family took place). The original building can be dated back to the XVIII century. It has been recently restored. It is located in the area of the "Necropolis Punica Hypogeum" that in antiquity was spread over six hectares of a hill known as Castello (castle). An early Christian cathedral was also located on the site under which, today, it is possible to visit the "Catacombs." The hypogeum, in the area in which the museum is located, was used as a home by the neediest families up to the end of the 60s. The exhibition in the museum is organised into two areas: a covered area, su magasinu and the courtyard. The covered area is typical to the classical medau sulcitano zone, inside which you can see the tools for performing various jobs. You can see the cheese making facilities along with milking utensils and other implements used for cheese production. The tools area that shows the use of the sulcitana (local area) grain craft. The section devoted to viniculture deserves

particular attention. Displays include the necessary tools for pruning, antiparasitical treatment, grape harvesting and the different phases of the winemaking. Outside, under the lolla, you can see tools related to other jobs, the cooper, the carpenter and the blacksmith. The notable importance of the animals within country and pastoral life, is documented in a large number of objects, amongst which there are tools and utensils for riding and for animals of burden. Of notable merit are the ploughs in different forms made of wood and of iron. The area dedicated to the production of bread is also of particular interest. It is comprehensive in that it provides for all the different and complex phases of the process. Another important area of the Museum is that dedicated to the *Chamaerops* plants (*Chamaerops Humilis*) and its workmanship. One can see brooms, ropes, purses, brushes and various types of weaving. Of exceptional importance is the area dedicated to the rare sea silk, and to *Pinna Nobilis*, the large bivalvia from which the sea silk is extracted. It was once a flourishing activity, but today it has almost disappeared.



Special features

One area of the museum, the recently opened Villagio Ipogeo (hypogeous Village) is part of the punic necropolis treated with irreverence during mediaeval times up until 1900, but used and lived in since 1970 by the poorest families in the village.

Medio Campidano



Museo Regionale delle Launeddas

Via Giovanni XXIII (c/o polo museale "Casa Zapata") - Barumini (VS)

Tel. +39 070 9368476

e-mail: fondazionebarumini@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Nutrita collezione di *Launeddas* realizzate dal Maestro Luigi Lai ed esposizione del materiale e degli attrezzi utilizzati per la loro costruzione accompagnata da pannelli illustrativi.

Large collection of Launeddas made by the Maestro Luigi Lai and an exhibition of the materials and the tools used for their creation accompanied by illustrative panels.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto tutti i giorni dell'anno con i seguenti orari:

Marzo e Novembre: 10,00-13,30 / 15,00-17,30

Aprile e Settembre: 10,00-19,00

da Maggio ad Agosto: 10,00-20,00

Ottobre: 10,00-18,30

da Dicembre a Febbraio: 10,00-13,30 / 15,00-17,00

Open every day of the year at the following times:

March and November: 10,00-13,30 / 15,00-17,30

April and September: 10,00-19,00

from May to August: 10,00-20,00

October: 10,00-18,30

from December to February: 10,00-13,30 / 15,00-17,00

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto intero € 7,00. Biglietto ridotto € 5,00.

Il biglietto comprende la visita del Palazzo Zapata.

Ticket € 7,00. Concessions € 5,00.

The ticket includes entry to Palazzo Zapata.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, bar, accesso disabili.

Bookshop, café. There is access for the disabled.

Il Museo

Il Museo delle Launeddas, inserito nella sezione Etnografica del Polo Museale di "Casa Zapata", è stato realizzato con materiale donato dal Maestro Luigi Lai. Il complesso museale è allestito in quella che è stata dal XVI sec. l'abitazione della nobile famiglia Zapata d'origine aragonese. Il museo è costituito da tre sezioni: la sezione Archeologica allestita dentro l'abitazione, al cui interno è stato riportato alla luce il nuraghe trilobato "Nuraxi 'e Cresia"; la sezione Storico-archivistica all'interno della quale è custodito il patrimonio documentario e fotografico che racconta la storia della famiglia Zapata; e infine la sezione Etnografica con una esposizione di oggetti di antico uso che raccontano la quotidianità nell'abitato di Barumini nel secolo scorso.

Curiosità

Durante la visita è possibile visionare il video nel quale il maestro Luigi Lai spiega e illustra tutte le fasi per la realizzazione dell'antico



strumento musicale sardo, realizzato con semplici canne di fiume, spago e cera.

The Museum

The Launeddas museum, included in the Ethnographic section of "Pole Museale" of "Casa Zapata", exists as a consequence of the objects and material donated by the Maestro Luigi Lai. The museum complex is situated in a building dating from the XVI century that was



at one time the residence of the noble Zapata family of Aragonese origin. The museum is made up of three sections: the Archaeological section inside the residence, in which the trilobate nuraghe "Nuraxi 'e Cresia" have been brought to light, the Historical-archive section in which the documentary and photographic patrimony that tells the history of the family Zapata is held; and finally the Ethnographic section with an exhibition of objects of antique use that tell the story of the daily lives of the inhabited area of Barumini in last century.

Special features

During the visit it is possible to view a video in which the maestro Luigi Lai describes and illustrates all the stages in the making of this ancient Sardinian musical instrument that is made of simple river reeds, string and wax.



Artigianarte

Viale Su Nuraxi (c/o Centro di Promozione "Giovanni Lilliu")
Barumini (VS)
Tel. +39 070 9361041
www.comunebarumini.it
e-mail: fondazionebarumini@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Esposizione delle opere di oltre quaranta artigiani, coltellinai, orafi, intagliatori del legno, ceramisti, tessitrici e artigiani del ferro battuto.

This is an exhibition of the work of more than forty craftsmen including cutlers, goldsmiths, wood carvers, potters, weavers and those that work wrought iron.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto tutti i giorni dell'anno con i seguenti orari:

Marzo e Novembre: 10,00-13,30 / 15,00-17,30

Aprile e Settembre: 10,00-19,00

da Maggio ad Agosto: 10,00-20,00

Ottobre: 10,00-18,30

da Dicembre a Febbraio: 10,00-13,30 / 15,00-17,00

Open every day throughout the year at the following times:

March and November: 10,00-13,30 / 15,00-17,30

April and September: 10,00-19,00

from May to August: 10,00-20,00

October: 10,00-18,30

from December to February: 10,00-13,30 / 15,00-17,00

Costo del biglietto / Entrance fee

Ingresso gratuito.

Free entry.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, bar, mostre temporanee, accesso disabili.

Bookshop, café, temporary exhibitions. There is access for the disabled.



Il Museo

Artigianarte è una mostra-mercato a carattere permanente che intende valorizzare l'artigianato artistico dell'intero territorio provinciale. Circa 200 mq di spazio espositivo, allestito con vetrine disposte lungo un percorso arricchito da immagini che ritraggono le antiche botteghe e le fasi di realizzazione di manufatti di pregio.

The Museum

Artigianarte is a permanent exhibition/ shop that aims to establish the artistic craftsmanship of the whole provincial territory. There is approximately 200 m² of exhibition area that is lined with showcases. There is a number of images that refer back to the ancient workshops and the stages in the creation of the many fine items.





Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna

Via Roma 2 - Siddi (VS)
Tel. +39 349 6304621
www.museocasasteri.it
e-mail: museocasasteri@tin.it

Oggetti conservati / Exhibits

Macchine, strumenti e attrezzi per svolgere tutti i lavori agricoli nei campi (aratri, seminatrici, torchi, zappe, falci, pale, forconi, misure per aridi e liquidi, mole a cavallo per olive e cereali, setacci, canestri, ceste, *xiveddas* di argilla, pale da forno) e per la trasformazione dei prodotti della terra.

Machines, tools and utensils for agricultural tasks in the fields and for processing the products including ploughs, planters, presses, hoes, scythes, shovels, pitchforks, instruments for measuring liquids and dry commodities, horse powered grindstones for olives and grain, sieves, baskets, clay xiveddas and oven shovels.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Orario invernale (16 Giugno / 14 Settembre): Domenica 18,00-20,00.

Orario estivo (15 Settembre / 15 Giugno): Domenica 10,00-13,00.

Gli altri giorni visite per appuntamento.

Winter (16 June / 14 September): Sunday 18,00-20,00.

Summer (15 September / 15 June): Sunday 10,00-13,00.

Other days by appointment.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto intero € 10,00. Biglietto ridotto € 5,00.

€ 10,00. Concessions € 5,00.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, laboratori didattici, accesso disabili.

Bookshop, educational laboratories/practical workshops. There is access for the disabled.

Il museo

Il museo ha sede nella casa Steri situata nel cuore del centro storico del paese di Siddi, a ridosso della chiesa parrocchiale, con la quale suggestivamente quasi si confonde. La casa appartiene da alcuni secoli alla stessa famiglia di notabili del paese ed è costituita da un sistema di corpi architettonici realizzati in epoche diverse, a partire dal '600. Si caratterizza per la complessa articolazione di spazi chiusi e spazi aperti recintati, locali abitativi, locali per la trasformazione dei prodotti agropastorali, logge, ricoveri per animali da lavoro e da cortile. La specializzazione degli spazi riflette la complessità della proprietà e dell'organizzazione dell'azienda familiare, delle sue trasformazioni nel tempo, del ruolo sociale che la famiglia e l'azienda per secoli hanno svolto nella comunità. Il Museo documenta consuetudini, saperi, tecniche di produzione, modi di cucinare e consumare il cibo che appartengono all'intera comunità.



Curiosità e ulteriore descrizione degli ambienti

La cucina

La cucina è uno degli ambienti più suggestivi di casa Steri, con le sue talvolta originali soluzioni funzionali, come lo sfiatatoio basculante sul tetto, *sa forredda* per arrostitire la carne, i monumentali fornelli a carbone, il bancone in muratura, la nicchia per le brocche, l'impianto

d'illuminazione ad acetilene. Nell'album "Il cibo raccontato" sono documentate le tradizioni alimentari di Siddi in relazione a contesti diversi del consumo quotidiano, festivo o eccezionale, e alla condizione sociale delle famiglie.



Frantoio e caseificio

Nel passato un unico locale era adibito a frantoio per olive e a caseificio. Le due attività potevano spazialmente coesistere in quanto generalmente svolte in periodi differenti dell'anno; qui la documentazione esposta sui leggii descrive il "ciclo dell'olio" e il "ciclo del latte" e le relative attività di trasformazione.

Locale della macina

Il mulino per i cereali, così come il frantoio per le olive, era azionato da un cavallo. Questa macchina preindustriale riveste particolare interesse in quanto in Sardegna costituisce un livello tecnologico scarsamente documentato rispetto, ad esempio, alla mola domestica asinaria.

La stanza del pane

Destinata nel passato a luogo del consumo familiare quotidiano e alla panificazione domestica, contiene un'ampia esposizione di strumenti per la lavorazione del pane (tra i quali setacci, canestri, ceste, contenitori di argilla, pale da forno di varia misura).

Sala di lettura

Nel passato stanza da pranzo e "stanza dei conti", oggi ospita alcuni leggj con gli scritti di autori vari sulla storia e le consuetudini alimentari della Sardegna, raccolti in album che possono essere consultati.

Sala di rappresentanza

La sala presenta pareti dipinte negli anni venti con motivi liberty, ed è destinata ad ospitare "eventi" e mostre temporanee.

Dispensa

La vecchia dispensa mostra i metodi antichi di conservazione frutta e ortaggi.

Granai

Nel granaio piccolo, al primo piano, sono esposti i pannelli in cui si illustra la storia della famiglia, della casa e del suo recente restauro. Qui sarà presto ospitato l'archivio multimediale. Nel granaio grande sono esposti gli strumenti del lavoro agricolo di proprietà dell'azienda



Steri: attrezzi per la lavorazione della terra, attrezzi da taglio e da percussione, marchi per animali, utensileria per lavori di ripristino di vario tipo. L'esposizione è corredata dalle schede di identificazione degli oggetti, degli album con testi sul "ciclo del grano" e sul "ciclo dell'uva", da gigantografie di foto d'epoca inedite.

Loggia rustica e le stallette

Negli annessi rustici, dove sono visibili le mangiatoie per i buoi, trova sede parte dell'attrezzatura per la vinificazione.

The Museum

The museum is located in the Steri house behind the parish church in the heart of the historical centre of the village Siddi. The Museum and the Church look very much alike and are easily mistaken for each other. The house has belonged for several centuries to the same noble village family. It is made up of a system of architectural structures built in different periods of time, starting in the 7thC. It has a typically complex layout of closed spaces and fenced-in open spaces. There are living rooms, rooms that are agricultural and pastoral working areas, rooms used as lodgings and areas used for the refuge of domestic and farm animals. The particular layout of the rooms and spaces reflect the complexity of the organization of the family business, of the changes over time, and of the social role that the family and the business has, for centuries, developed in the community. The Museum describes traditions, knowledge, production techniques, cooking methods and the management and consumption of the food that belonged to the whole of the community.

Further description of the rooms and items of additional interest

The kitchen

The kitchen is one of the most enchanting areas in the Steri house. Many original features remain including the vent hole in the roof, sa forredda for roasting meat, the monumental coal burners, the stone work surface, the niche for the pitchers and the acetylene lighting system. The food and eating traditions from Siddi are documented in the album "Il cibo raccontato" (an album about food). It describes the different food traditions for various festivals along with a note of the exceptions according to the social circumstances of the families.

Pressing and the dairy

In the past, one room was used both to press the olives and as a dairy. These two activities could share the space needed as they both took place at different times. The documentation exhibited on the lecterns describes both the "oil's cycle" and the "the milk's cycle" and the associated activities leading to the end product.

Millstone room

The stone wheel for milling the grain, like the presser for the olives, was operated by a horse. This pre-industrial machinery is of particular interest as in Sardinia this type of technology is not as well documented as for example, the domestic donkey powered grindstone.

The bread room

This is the room where in the past the family ate on a daily basis and where the bread was made. It houses a comprehensive display of tools used for making bread amongst which there are sieves, baskets, clay containers and oven shovels of various sizes.

Reading Room

The reading room was in the past both the main dining room and the "room for the accounts". Today there are lecterns that exhibit the work of various authors describing the history and the food and eating traditions of Sardinia. These publications are available for consultation.

Boardroom

The walls of this room were painted in liberty style during the 1920's; It is now used for events and temporary exhibitions.

Pantry

The old pantry has on display ancient methods of preserving fruit and vegetables.

Barns

In the small barn, on the first floor, there is an exhibition illustrating the history of the family and of the house. Documentation on the recent re-structuring work on the house is also available. It is proposed to provide multimedia files in this area in the immediate



future. In the large barn the tools for agricultural work that were once owned by the Steri business are on display. There are tools for working the land, cutting and precision tools, irons for branding animals and various tools for reparation. The exhibition provides cards that describe the various objects. There are also booklets, leaflets and a number of photographs, many unpublished, that explain "the wheat cycle" and "the grape cycle",

Rustic loggia and the stalls

In the rustic areas, the oxen mangers are visible along with some equipment for wine making.

Nuoro



Museo del Pane Rituale

Viale Baccarini - Borore (NU)

Tel. +39 0785 790022

www.museodelpanerituale.it

e-mail: info@museodelpanerituale.it

Oggetti conservati / Exhibits

Pani tradizionali e rituali della Sardegna.

Sardinian Traditional and Ritual Breads.

Giorni e orari di apertura / Opening times

A richiesta presso il Comune di Borore o chiamando il numero +39 320 0751613.

By request to the Municipality of Borore or by calling

+39 320 0751613.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto individuale € 2,50. Gruppi € 2,00. Laboratori € 8,00.

Individuals € 2,50. Groups € 2,00. Laboratories/Workshops € 8,00.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Laboratori didattici per la panificazione, accesso disabili.

Educational laboratories/workshops for bread making. There is access for the disabled.

Il Museo

Il Museo nasce con lo scopo di raccontare i significati della panificazione domestica tradizionale e di recuperare la ricca varietà di pani preparati da sempre per le feste dell'anno e del ciclo della vita. La struttura vuole essere un luogo di fruizione culturale che coinvolge il visitatore rendendolo partecipe del processo tradizionale di produzione. Il percorso è organizzato in quattro momenti espositivi. Nella *Sala degli Strumenti da Lavoro* sono esposti gli attrezzi per il lavoro dei campi e per la lavorazione del grano e della farina con cui un tempo, ma in molti paesi ancora oggi, si produceva in casa il pane. In quella dei pani quotidiani sono esposte tutte quelle produzioni di

consumo quotidiano in Sardegna, le quali, pur non avendo il rilievo rituale e simbolico del pane delle feste, assumono importanza primaria per la loro posizione centrale nella dieta locale. Nella *Sala dei Pani del Ciclo della Vita* i protagonisti sono quei pani che accompagnavano tradizionalmente i momenti più importanti della vita dell'uomo, come la nascita, il matrimonio e la morte. Nella *Sala dei Pani del Ciclo dell'Anno*, si dà rilievo alle produzioni che tradizionalmente venivano portate in tavola in occasione di momenti particolari dell'anno agrario, come il capodanno (il periodo della semina) o la trebbiatura oppure in occasione delle feste patronali, che spesso erano legate al calendario agricolo. Una *Sala conferenze* permette anche l'accoglienza dei gruppi e la presentazione di filmati didattici sull'importanza ed il significato del pane e della panificazione in Sardegna. La struttura è inserita in un piacevole giardino dalla ricca vegetazione, nel quale sono presenti strutture che consentono la sosta dei visitatori e un piccolo parco giochi per i più piccoli.



Curiosità

Il museo dispone di un laboratorio didattico per bambini, denominato "Il pane e le sue forme", nel quale viene offerta la possibilità ai più piccoli di realizzare concretamente le forme di pane tra le più semplici, con lo scopo di far conoscere in modo efficace e divertente le tecniche di panificazione e di decorazione, sotto la guida di un

tecnico. I pani, una volta cotti nel forno, sono consegnati ai visitatori come ricordo.

The Museum

The Museum was founded for the purpose of showing the traditional domestic bread making methods, and to rediscover the long standing rich variety of prepared breads used on various and often special occasions throughout the year. The aim of the museum is to provide a cultural facility where the visitor may participate in the traditional practice of making bread. The progression is organized as four stages in the exhibition. In the one room, there is a display of all the tools used for working in the wheat fields, for harvesting the wheat and for making the flour, both of which are also on display. The tools and the methods described are still today in many villages used for making bread in the home. The display shows the whole process of making bread and the consequent use of bread as an important staple food in the Sardinian diet. This daily bread does not however have the same symbolic and ritual importance as festive bread. The Bread Life Cycle Room describes those breads that traditionally accompany the most important events in the life of man e.g. birth, marriage and death. The Annual Bread Life Cycle room depicts the importance given to the baking of bread that was traditionally brought to the table on significant occasions during the agrarian year e.g. New Year, planting threshing and reaping. A Lecture/Conference Room is available for group receptions, presentations and audio-visual displays on the importance and the traditional significance of bread and bread making in Sardinia. The building is located in a pleasant garden with rich vegetation. There are relaxation areas for visitors along with a small play area for children.

Special features

The museum has an educational workshop for children, called "The bread and its Forms", in which youngsters are given the opportunity to make some of the simplest forms of bread. The aim, with the help of an expert, is to teach these children in an interesting and amusing way the techniques of bread making and decoration. The breads, once cooked in the oven, are given to the visitors as a souvenir.

Ogliastra



Sa Domu de s'Olia

Vico Vittorio Emanuele - Loceri (OG)

Tel. +39 0782 77051

www.comunediloceri.it

e-mail: comuneloceri@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Riferiti alle tradizioni locali.

Exhibits from local traditions.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto dal 1 Aprile al 31 Ottobre: Lunedì, Mercoledì, Venerdì e Domenica 9,00-12,00 / 18,00-21,00.

April 1 to October 31: Monday, Wednesday, Friday and Sunday 9,00-12,00 / 18,00-21,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Ingresso gratuito.

Free entry.

Il Museo

Il Museo ha sede in un antico frantoio del 1910.

Al suo interno, sono ricostruiti gli ambienti domestici, della vita dei campi, della produzione alimentare e dei mestieri dell'artigianato, arricchiti da una collezione di attrezzi e strumenti che riflettono la vocazione artigianale e agro pastorale del paese.

Si trovano antichi strumenti legati al lavoro nei campi, alla cura del bestiame, alla preparazione del pane e alla tessitura dei tappeti. Vi sono anche oggetti di uso quotidiano utilizzati dal contadino per fare il formaggio ed il vino, dal muratore, dal falegname, dal pastore e dal fabbro ferraio, o quelli usati in cucina, come attrezzi per la decorazione del pane, i paioli in rame, gli antichi ferri da stiro a carbone.

Interessante anche la presenza di una macchina artigianale per la spremitura delle olive, formata da una vasca circolare di granito, dove veniva raccolto il frutto, ed una ruota verticale, anch'essa di granito,

che girava grazie alla spinta di un cavallo o di un asino che veniva bendato per poter mantenere sempre la stessa direzione. Una parte dell'esposizione è dedicata all'abbigliamento tradizionale, maschile e femminile, con abiti di uso quotidiano e delle feste. È presente anche un angolo dedicato ai giochi tradizionali dei bambini e allo zufolo.



The Museum

The Museum is located in an ancient oil mill dating back to 1910. Everyday domestic life is recreated within the museum showing life in the fields, food production and the work of various craftsmen. The scene is enhanced by a collection of tools and utensils that reflect the agricultural, pastoral and craft work in the village. You can see tools related to work in the fields, to the care of livestock, to making bread and the weaving of the carpets. There are also objects of daily use, used by the mason, by the carpenter, by the shepherd, by the blacksmith and by farmers to make cheese and wine. There are utensils and tools used in the kitchen such as tools for bread decoration, copper pots and ancient coal irons. There is also an interesting handicraft machine used for squeezing olives. Formed of a circular granite basin in which the fruit was placed and squeezed by a vertical granite wheel turned by either a horse or donkey. This animal was normally bound in order to always maintain the same direction of

turning. A part of the exhibition is devoted to displaying traditional, masculine and female attire showing clothes for both everyday use and for special occasions such as festivals. An area is also dedicated to traditional children's toys and whistles.



Olbia Tempio



Museo del Vino - Enoteca Regionale

Via Gian Giorgio Casu - Berchidda (OT)

Tel. / fax +39 079 704587

e-mail: museodelvino@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Attrezzatura legata alla lavorazione della terra, delle uve e del sughero, vecchie etichette, anfore vinarie.

Tools related to working the land, grapes and cork, old labels and wine amphorae.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Orario estivo: dal Martedì al Venerdì 10,00-14,00 / 16,00-19,00;

Sabato e Domenica 16,00-20,00.

Orario invernale: dal Martedì al Venerdì 9,00-13,00 / 15,00-18,00;

Sabato e Domenica 15,00-19,00.

Summer: from Tuesday to Friday 10,00-14,00 / 16,00-19,00; Saturday and Sunday 16,00-20,00.

Winter: from Tuesday to Friday 9,00-13,00 / 15,00-18,00; Saturday and Sunday 15,00-19,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto intero € 3,00. Biglietto ridotto scuole € 1,50

Soci Arci € 2,00.

€ 3,00. Schools € 1,50. Arci members € 2,00.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, enoteca, laboratori didattici (i colori, i profumi e il gusto del vino; alla scoperta della vigna e dei fiori, frutta e altri riconoscimenti); didattica sensoriale, scoperta del territorio e della sua flora, sala convegni attrezzata per le videoproiezioni.

Bookshop, wine tasting centre, (learn about the colour and aroma of wine, the vineyard, the flowers and the grapes), educational laboratories/practical workshops; learn about the territory and its flora. There is a conference room equipped for showing videos.

Il Museo

Il museo si sviluppa in due aree di accoglienza: il percorso enologico-etnografico che espone attrezzi e oggetti che raccontano i vari processi della produzione del vino con uno sguardo all'archeologia e al commercio nel Mediterraneo; l'enoteca, spazio dedicato all'esposizione, vendita e degustazione dei vini della Sardegna. Esperti sommelier accompagnano il visitatore nella scelta del prodotto, realizzando armonici abbinamenti con altri prodotti agroalimentari. Sono presenti inoltre: la sala didattica, spazio dedicato all'accoglienza delle scuole per la didattica; la cantina, spazio interrato per la conservazione dei vini destinati alla vendita e la terrazza esterna, attrezzata e allestita all'occasione per manifestazioni estive.

Curiosità

È presente un impianto multimediale per un viaggio nella cultura del vino della Sardegna.



The Museum

The museum is spread over two reception areas: the oenology-ethnographic section that exhibits tools and objects showing various stages of wine production with a look at the archaeology and commerce in the Mediterranean. Then there is the wine tasting



centre, an area dedicated to displaying, sampling and selling Sardinian wines. Experienced sommeliers assist the visitor in choosing a wine most suited to their needs and best for drinking with their choice of foods. The educational room is a teaching area put aside for group presentation as well as for school visits. The subterranean wine cellar is a depository of wines that are available for purchase by the visitor. An external terrace, is especially equipped for summer exhibitions.

Special features

There is also a multimedia system that shows a journey through the process of the culture of Sardinian wines.



Museo del Sughero e dell'Industria Sugheriera

Via Limbara, 9 (c/o Dipartimento della Ricerca per il Sughero e la
Silvicoltura, Centro Congressi) - Tempio Pausania (OT)

Tel. +39 079 672271 / +39 079 672200

www.sardegnaagricoltura.it

e-mail: amasoni@agrisricerca.it

apintus@agrisricerca.it

Giorni e orari di apertura / Opening times

Dal Lunedì al Venerdì: 9,00-13,00.

Martedì e Mercoledì: 16,00-18,00.

From Monday to Friday: 9,00-13,00.

Tuesday and Wednesday: 16,00-18,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Visita gratuita ma concordata col gestore.

Free visit but must be arranged with the manager.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Possibilità di accesso e fruizione ai disabili.

Possibility of disabled access

Il Museo

Il museo ospita un'esposizione su due livelli per oltre 300 mq di macchinari per la lavorazione del sughero dal 1900 ai giorni nostri; esposizione di prodotti dell'artigianato e dell'industria del sughero; schede descrittive dei macchinari e degli oggetti presenti. È possibile effettuare visite guidate per scuole e gruppi concordate in precedenza.

Curiosità

Nel Museo sono presenti diversi macchinari per la realizzazione di prodotti in sughero quali: la prima macchina per la fabbricazione dei

tappi, la macchina con cui venivano costruiti i salvagente delle imbarcazioni, oltre a svariati prodotti come le palle da baseball e i nastri manubrio per le biciclette da corsa.

The Museum

The museum houses an exhibition on two floors. An area of more than 300m² displays machinery used for the production of cork dating from 1900 to today. There is also an exhibition of craft products from the cork industry. There are information cards describing the machinery and the other objects on display. It is possible to pre-arrange guided tours for schools and other groups.

Special features

The museum houses different machinery for making cork items. It includes the first machine used for making bottle corks, a machine





for manufacturing marine life belts, and machines for making baseballs and handlebar covers for racing bicycles.

Oristano



Museo del giocattolo tradizionale della Sardegna

Via San Simeone - Ales (OR)

Tel. / fax +39 0783 998072

www.museodelgiocattolosardegna.it

e-mail: museo-delgiocattolo@libero.it

Oggetti conservati / Exhibits

Giocattoli tradizionali.

Traditional toys.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto tutti i giorni, tranne il Lunedì.

Orario invernale (1 Ottobre / 30 Aprile): dal Martedì al Venerdì: 16,30-18,30; Sabato: 16,00-19,00; Domenica: 9,30-12,30 / 16,00-19,00

Orario estivo (1 Maggio / 30 Settembre): dal Martedì al Venerdì: 17,30-19,30; Sabato: 17,00-20,00; Domenica: 9,30-12,30 / 17,00-20,00

È possibile fissare data e orario (anche al mattino) per visite di comitive (almeno 15 persone) e scolaresche.

Open every day except Monday.

Winter (1 October / 30 April): from Tuesday to Friday: 16,30-18,30;

Saturday: 16,00-19,00; Sunday: 9,30-12,30 / 16,00-19,00

Summer (1 May / 30 September): from Tuesday to Friday: 17,30-19,30;

Saturday: 17,00-20,00; Sunday: 9,30-12,30 / 17,00-20,00

It is possible to organize tours for visitor groups and for school children - a minimum of 15 people (tours can be arranged mornings)

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto singolo intero € 3,00. Biglietto singolo ridotto € 2,00.

La riduzione è riservata a comitive e scolaresche, bambini fino a 14 anni e adulti oltre i 65.

€ 3.00. Concession € 2.00. The reduction is for groups and school children, children up to 14 years old and for adults over 65.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, bar, laboratori didattici, accesso disabili.

Bookshop, café, educational laboratories/practical workshops. There is access for the disabled.

Il Museo

Situato in una piccola frazione del Comune di Ales, il museo si propone di diffondere la cultura del gioco nel mondo agropastorale, attraverso l'esposizione dei giocattoli "fatti in casa", costruiti artigianalmente con abilità e maestria e con i soli materiali che l'ambiente circostante offriva. L'idea è nata da un lavoro di ricerca realizzato dagli alunni della Scuola Media di Ales durante il triennio scolastico 1993-1996. La ricerca ha interessato diversi comuni limitrofi ed ha coinvolto sia i ragazzi che le rispettive famiglie. Pur essendo il prodotto di un progetto didattico, i risultati raggiunti sono andati di



gran lunga al di là degli obiettivi programmati, tanto da poter dire che questo lavoro costituisce oggi un documento demo-antropologico unico nel suo genere in Sardegna, uno dei pochissimi in Italia sotto il profilo della ricchezza dei materiali raccolti, della loro catalogazione scientifica e dell'originalità dell'esposizione. La raccolta, che rappresenta in maniera ampia la cultura del giocattolo tradizionale, è



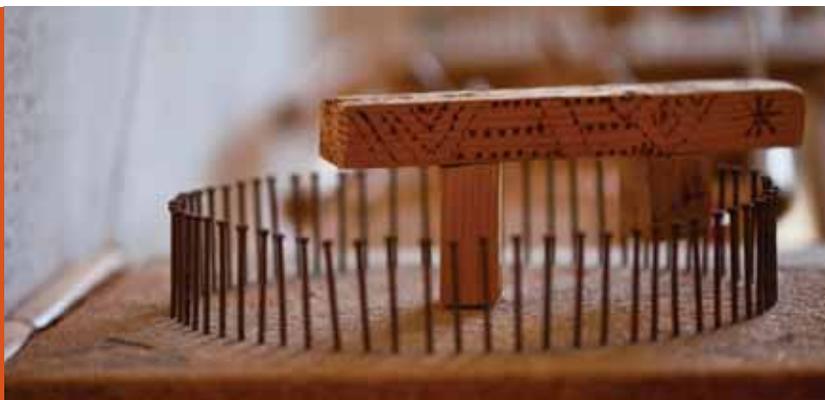
articolata per sezioni tematiche: giocattoli imitazioni di armi; imitazioni di mezzi di trasporto; sezione dedicata alle bambole, da quelle più semplici e povere a quelle più elaborate; giocattoli funzionali per attività motorie; giocattoli per la produzione di suoni e rumori e altri passatempi vari. Vi sono degli oggetti particolari, alcuni frutto della creatività popolare, altri appartenenti ad una cultura arcaica. Questa è solo una ristrettissima sintesi di ciò che il museo contiene. Certamente esso dà al visitatore un'idea di come si svolgesse il gioco nella società agropastorale sarda, grazie anche alle strutture espositive del tutto originali costruite interamente con materiali semplici come le canne, che contribuiscono a valorizzare gli oggetti esposti creando un'atmosfera suggestiva. Tutto il percorso è supportato puntualmente da brevi testi esplicativi per le informazioni di carattere socio-culturale riguardanti ciascun giocattolo. Tuttavia è possibile usufruire anche della visita guidata, che non comporta costi aggiuntivi al prezzo del biglietto. Grazie alla presenza del laboratorio, il museo dispone anche di un carrello di giocattoli per le prove sul posto e di giocattoli in vendita per collezionisti.



The Museum

The museum is situated in a small part of the Municipality of Ales. The museum aims to extend the culture of games from the agricultural and pastoral world, via the showing of "home-made" toys, built with skills and craftsmanship using only materials available locally. The idea came about as a result of research carried out by students of the Middle school in Ales from the scholastic class of 1993-1996. The research has aroused the interest of neighbouring municipalities and has involved both students and their respective families. Despite being the product of an educational project, the outcome has gone way beyond the programmed objective. It is fair to say that this work constitutes a unique demo-anthropological so much so as to be able to say that this work constitutes an unique demo-anthropological paper, the only one of its kind in Sardinia today. Given the wealth of the material gathered, the scientific cataloguing and its originality, it is one of a few throughout Italy. The

collection is displayed in thematic sections and represents in many ways the culture of the traditional toy. These sections include displays of toy weapons, toy transportation, dolls from the simple to the elaborate, functional toys and toys for producing sounds and noises. There are some particular objects- popular locally created toys, and other that belong to an ancient culture. This is just a small representation of what the museum contains. It certainly gives an idea to the visitor of how toys and games developed in the Sardinian agricultural and pastoral society. The museum itself is built entirely of simple materials such as reeds and this contributes an aura of authenticity and delight to the exhibition. A description of every toy on display is provided on brief explanatory notes. Guided tours can be arranged at no additional cost. The museum workshop makes toys that are available on sale for collectors, and has available a cart full of toys for people to play and experiment with.





Museo vivente dell'Arte Tessile

Via Chiesa 16 - Mongionjori (OR)

Tel. +39 347 6930552

Oggetti conservati / Exhibits

Arazzi e tappeti.

Tapestries and carpets.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto tutti i giorni tranne il Lunedì: 9,30-13,00 / 16,30-19,30.

Open every day except Monday: 9,30-13,00 / 16,30-19,30.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto adulti € 3,00. Biglietto ridotto € 2,00.

€ 3.00. Concessions € 2.00.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Laboratori didattici per scuole inferiori e superiori, scuole professionali, anziani e visitatori di ogni genere. Attività multimediale. Dimostrazioni pratiche di tessitura.

Educational laboratories/practical workshops for junior and high schools, professional schools, and all other visitors. Multimedia activities. Practical demonstrations of weaving.

Il Museo

Il museo, nato con l'intento di recuperare un'attività che per secoli ha costituito una fondamentale base economica per i residenti, è allestito nei locali del vecchio municipio, nel centro storico del paese.

Il percorso fondamentale del museo è rappresentato dal laboratorio e dai "telai a mano", mentre il contenuto, che si arricchisce e si aggiorna periodicamente, è costituito da arazzi, tappeti, coperte, bisacce, asciugamani, tendaggi e tovaglie. I ricami che li abbelliscono rappresentano figure floreali, animali, cavalli, uccelli, scene di caccia e forme geometriche. Il museo è articolato in 10 sale espositive, ognuna con un contenuto diverso. Sono presenti alcuni pezzi rari e di pregiata

fattura di proprietà privata, risalenti al '700. È tipico dell'arte tessile di Morgongiori il disegno variopinto ottenuto con lavorazioni particolari dette *a briabi* e *a lauru*. Ad oggi la sede non è facilmente accessibile ai disabili in quanto sono presenti alcune barriere architettoniche.

Curiosità

Il museo è animato: infatti non è raro trovare donne del paese che danno una dimostrazione pratica di tessitura lavorando ai telai presenti all'esterno dell'edificio.

The Museum

The museum was founded with the intent of reviving an activity that for centuries constituted a fundamental economic base for the local residents. It is situated in the former town hall buildings, in the historical centre of the village. The primary function of the museum is the presence of the workshop and the "hand looms". The content, of the museum is periodically added to, this includes tapestries, carpets,



blankets, haversacks, towels, curtains and tablecloths. The embroidery that embellishes these items can be seen in various patterns including floral shapes, animals, horses, birds, hunting scenes and geometric forms. The museum has 10 exhibition rooms, each with different content. There are some rare pieces on display



including privately owned and priceless items. Many of the latter pieces date back to the 8th.C. The typical Morgongiori textile art is a multi-coloured visage using a particular type of workmanship called "briabi e a lauru". At present, due to the structure of the building, the centre is not accessible to disabled people.

Special features

The museum sometimes has a lively atmosphere as it is not unusual to see women from the village giving practical weaving demonstrations and working the looms outside the building.



Museo dell'Ossidiana

Via San Giorgio, 80 - Pau (OR)

Tel. +39 0783 939002

www.comune.pau.or.it

e-mail: comune.pau@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Oggetti in ossidiana scolpita.

Sculptured objects in obsidian.

Giorni e orari di apertura / Opening times

È possibile visitare il Museo tutti i giorni previi accordi col personale incaricato.

It is possible to visit the Museum every day on agreement with the personnel.

Costo del biglietto / Entrance fee

Ingresso gratuito.

Free entry.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Accesso disabili.

There is access for the disabled.

Il Museo

Il Museo dell'Ossidiana raccoglie numerosi oggetti scolpiti, in massima parte appartenenti ad una collezione ceduta dall'Amministrazione Provinciale di Oristano e da acquisizioni dello scultore Karmine Piras. Nella via San Giorgio, prospiciente la sede municipale, vi sono due monoliti in ossidiana scolpita, mentre all'ingresso del paese è presente la "Dea Madre". La tipologia del museo è archeologica, artistica, etnografica, naturalistica, tecnico-scientifica, specializzata, storica e di documentazione.

The Museum

The Obsidian Museum contains numerous sculpted objects, the majority of which come from a collection given by the Provincial administration of Oristano along with purchases from the sculptor Karmine Piras. There is in the via San Giorgio, overlooking the town centre two monoliths in sculptured obsidian, while at the entrance to the village there is the "Dea Madre" (Goddess Mother) The specialised themes of the museum are archaeological, artistic, ethnographic, naturalistic, technical-scientific and historical". All of these themes are comprehensively documented.







Museo Unico Regionale dell'Arte Tessile Sarda

Via Bologna - Samugheo (OR)

Tel. +39 0783 631052

www.museo.comune.samugheo.or.it

e-mail: museotessilesamugheo@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Manufatti tessili e strumenti per la tessitura.

Fashioned textiles and tools for weaving.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Dal Mercoledì alla Domenica (chiuso Natale e Capodanno).

Orario legale: 10,00-13,00 / 17,00-20,00.

Orario solare: 10,00-13,00 / 16,00-19,00.

From Wednesday to Sunday (closed Christmas and New Year's eve).

Summer: 10,00-13,00 / 17,00-20,00.

Winter: 10,00-13,00 / 16,00-19,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto Intero € 2,50. Biglietto Ridotto (scuole e gruppi di almeno 20 persone) € 1,00. Le visite guidate e le attività didattiche sono comprese nel prezzo.

€ 2,50. Concessions (schoolchildren and groups-minimum of 20 people) € 1,00. Guided tours and educational activities are included in the price.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop specializzato, accesso disabili e attività didattiche: proiezione di alcuni dvd sull'arte della tessitura, sia in lingua italiana che in lingua sarda, prove di tessitura su un antico telaio orizzontale.

Specialized bookshop. Educational activity: audio-visual display on the art of weaving, in both Italian and the Sardinian language. An opportunity to experiment with weaving on an antique horizontal loom. There is access for the disabled.

Il Museo

Il Museo è nato grazie alla volontà di recuperare e conservare la memoria storica tessile della Sardegna, attraverso il reperimento di manufatti per lo più racchiusi nelle cassapanche delle case del paese. Il Museo raccoglie un vasto repertorio di manufatti provenienti da



diverse parti dell'isola e databili dal 1700 ad oggi: si tratta di tovagliati, coperte, lenzuola, biancheria per l'infanzia, biancheria per uso quotidiano, bisacce e teli per la campagna, abbigliamento per il pastore e costumi tradizionali per le feste, con ampi spazi dedicati agli splendidi copricassapanca isolani.

Curiosità

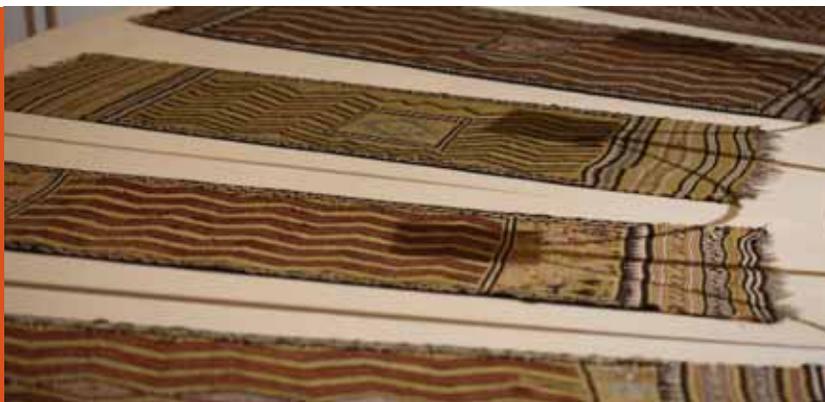
Tra i manufatti di maggiore pregio e assoluta rarità spiccano cinque *tapinos 'e mortu*: si tratta di oggetti che venivano utilizzati per poggiarvi la salma al momento della veglia funebre, caratterizzati da una complessa simbologia di figure zoomorfe e antropomorfe. Tale simbologia è stata riscontrata con identiche caratteristiche in tessuti rinvenuti nelle sepolture dell'Anatolia, dell'Egitto cristianizzato e anche del Perù.

The Museum

The Museum was founded as a consequence of the desire to restore and preserve the history of Sardinian textiles. The collection comprises pieces of handiwork the majority of which come from the “chests” of houses in the village. The Museum contains a vast repertoire of articles that come from different areas of the island and that can be dated back from the present time to the beginning of the 18thC. There are table cloths and napkins, blankets, sheets, children’s bedding, everyday bedding, haversacks and sheets for the country, shepherds clothing and traditional costumes for festivals, with ample space devoted to the island’s splendid “chest covers”.

Special features

Amongst the most precious and rarest pieces of handiwork, there are five tapinos and mortu. These textiles were used for wrapping the corpse during the funeral vigil. They are characterized by a complex symbolism of zoomorphic and anthropomorphosis figures. Such



symbolism has been found with identical characteristics in fabrics recovered from the burials of Anatolia, Christian Egypt and in Peru.



Museo del Costume Tradizionale e della Lavorazione del Lino

Via A. De Gasperi 1, ang. Piazza Italia - Busachi (OR)

Tel. +39 340 2607197

www.forumtraiani.it

www.comune.busachi.or.it

e-mail: info@forumtraiani.it

giovy.mary@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

La collezione comprende le diverse tipologie dei costumi busachesi e gli attrezzi per la lavorazione di lino.

The collection includes different aspects of the Busachesi customs and tools for working flax.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Orario invernale: dal Giovedì alla Domenica 10,30-12,30 / 15,00-18,20

Orario estivo: dal Giovedì alla Domenica 10,30-12,30 / 15,40-19,00

Winter: from Thursday to Sunday 10,30-12,30 / 15,00-18,20

Summer: from Thursday to Sunday 10,30-12,30 / 15,40-19,00

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto intero € 2,50. Comitive di almeno venti persone € 2,00.

Scolaresche € 1,50.

€ 2,50. Groups of at least 20 people € 2,00. School children € 1,50.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Laboratori didattici: nella sezione dedicata al lino il visitatore può seguire la trasformazione della materia prima, dal fiore fino al prodotto finito, attraverso l'utilizzo degli attrezzi usati per la lavorazione sino al telaio dove si realizzava il tessuto.

Educational laboratories/practical workshops. In the section devoted to the production of flax visitors can follow the transformation of the starting flower to the final product, with particular reference to the tools used throughout the process including finally the loom where the fabric was created.

Il Museo

È allestito all'interno dei locali della chiesa sconsacrata di San Domenico, un interessante edificio del XVI secolo chiamata *Cuvventu* perché faceva parte dell'antico monastero dei domenicani. Il Museo è diviso in due sezioni: i costumi e il lino. La navata è riservata all'esposizione dei costumi che comprende le diverse tipologie degli abiti tradizionali busachesi: quelli cerimoniali, sia maschile che femminile, indossati esclusivamente per il matrimonio; quelli per le feste e per la quotidianità; quelli indossati per il lutto e quelli dei bambini. La cappella e la sacrestia sono riservate all'esposizione del lino e degli attrezzi utilizzati per la realizzazione del tessuto.





The Museum

The museum is located within an area of the deconsecrated San Domenico church. It is an interesting building from the XVI century and is called Cuventu. This is because it once belonged to the ancient Dominican monastery. The Museum is divided into two sections: one for the costumes and the other for flax. The nave is used for exhibiting costumes that include the different types of the traditional Busachesi clothes. There is a display of everyday clothes, children's clothes, ceremonial clothes both male and female that were exclusively worn for marriage, festival costumes and clothes worn for mourning. The chapel and the sacristy are used for exhibiting the tools and the process of producing flax and the final fabrics woven from the flax.



Museo del Vino

Via Garibaldi, 19 - Magomadas (OR)

Tel. +39 0785 35323

e-mail: comune.magomadas@marghine-planargia.it

Oggetti conservati / Exhibits

Recipienti e attrezzature per la lavorazione dell'uva e produzione del vino.

Containers and equipment for viticulture (viniculture).

Giorni e orari di apertura / Opening times

È possibile visitare il Museo previa accordi con il personale del Comune.

It is possible to visit the Museum by appointment with the personnel from the Municipality.

Costo del biglietto / Entrance fee

Ingresso gratuito.

Free entry.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Laboratori didattici, accesso disabili.

Educational laboratories/practical workshops. There is access for the disabled.

Il museo

Articolato su due livelli, consente di conoscere i macchinari e le attrezzature utilizzate durante tutto il ciclo di produzione del vino.

Interessante è la possibilità di degustare la Malvasia, vino dolce tipico della zona, offerto dai produttori locali, che aderiscono al circuito della "Strada della Malvasia".

Curiosità

La struttura è ubicata nella vecchia Casa parrocchiale. Recentemente

alcuni scavi archeologici hanno confermato, inoltre, che la struttura a sua volta poggia su un importante Complesso nuragico. È possibile prendere parte a laboratori didattici sul ciclo della lavorazione dell'uva e sulla vinificazione.

The Museum

The museum consists of two floors providing a display of the machinery and equipment used during the cycle of cultivating vines and producing wine. Interestingly, it is possible here to taste Malvasia a typical sweet wine from the area, grown and proffered by local producers from the circuit of the "Strada della Malvasia" (the Malvasia Road).





Special features

The museum is located in the old Parish House and recently archaeological excavations have confirmed, that the structure is on an important Nuragic complex.

Sassari



Museo Sella&Mosca

Tenuta I Piani - Località I Piani (SP 42 a circa 8 Km da Alghero in direzione Porto Torres) - Alghero (SS)

Tel. +39 079 997700

www.sellaemosca.com

e-mail: welcome@sellaemosca.com

anna.cadeddu@sellaemosca.com

Oggetti conservati / Exhibits

Foto d'epoca, antiche attrezzature, riproduzioni e descrizioni di reperti archeologici.

Period photographs, antique equipment, reproductions and descriptions of archaeological finds.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Dal Lunedì al Venerdì, mattina o primo pomeriggio su prenotazione.

Da Giugno a Settembre: dal Lunedì al Sabato, mattina o primo pomeriggio su prenotazione, anche alle ore 17,30.

From Monday to Friday, morning or early afternoon on booking.

From June to September: from Monday to Saturday, morning or early afternoon on booking, also at 17,30.

Costo del biglietto / Entrance fee

Ingresso gratuito.

Free entry.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Accesso disabili.

There is access for the disabled.

Il Museo

Il Museo Sella&Mosca, ospitato in un edificio storico inserito in un complesso aziendale di inizio '900, magnificamente restaurato e circondato dai vigneti, accoglie una sezione di storia aziendale,



raccontata attraverso le splendide immagini d'epoca scattate da uno dei fondatori, Vittorio Sella, abile esploratore e famoso fotografo, ed una sezione didattica, che inizia con il ritrovamento della Necropoli di Anghelu Ruju, avvenuto nel 1903 e che continua fino ai giorni nostri.

Curiosità

Il Museo Sella&Mosca è la tappa conclusiva di un percorso di visita che per circa un'ora si snoda fra le cantine storiche, tuttora in uso per l'elevazione dei vini più pregiati in barrique ed in grandi botti di rovere di Slavonia, ed i suggestivi ambienti, che racchiudono anche una sezione dedicata alla storia del nobile Casato, dove si completa l'affinamento in bottiglia del prestigioso e rinomato rosso Marchese di Villamarina.

The Museum

The Sella & Mosca Museum, situated in a historical building is located in a business complex dating back to the early X century. It has been magnificently restored and is surrounded by vineyards. It houses a section of business history, envisaged through splendid period images taken by one of the founders, Vittorio Sella, a skilled explorer and a famous photographer. There is also an educational section that begins with the recovery of the Necropolis of Anghelu Ruju in 1903 and continues to the present time.

Special feature

The Sella & Mosca Museum is the last stop on a tour that lasts for about an hour. It concludes in the historical wine cellars that are still used for the more precious wines that are ageing in barrique and the great oak barrels from Slavonia. It is a place of great enchantment and ambience. The cellar also contains a section devoted to the history of the noble Casato,, where the refinement is completed with the



bottling of the prestigious and famous red wine called Marchese di Villamarina.



Museo dell'Intreccio

Via Marconi, c/o Fortezza dei Doria - Castelsardo (SS)

Tel. +39 079 471380

e mail: cignocoop@tiscali.it

Oggetti conservati / Exhibits

Manufatti intrecciati con fibre vegetali.

Handiwork articles woven from vegetable fibers.

Giorni e orari di apertura / Opening times

Aperto tutti i giorni, tranne il Lunedì.

Da Novembre a Febbraio: 9,30-13,00 / 15,00-17,30.

Marzo e Ottobre: 9,30-13,00 / 15,00-18,30.

Aprile e Maggio: 9,30-13,00 / 15,00-19,30.

Giugno e Settembre: 9,30-13,00 / 15,00-17,30.

Luglio e Agosto: 9.00-24,00.

Open every day except Monday.

From November to February: 9,30-13,00 / 15,00-17,30.

March and October: 9,30-13,00 / 15,00-18,30.

April and May: 9,30-13,00 / 15,00-19,30.

June and September: 9,30-13,00 / 15,00-17,30.

July and August: 9.00-24,00.

Costo del biglietto / Entrance fee

Biglietto intero € 2,00. Biglietto ridotto € 1,00.

€ 2,00. Concessions € 1,00.

Servizi museali aggiuntivi / Additional Museum Services

Bookshop, distributore automatico di bevande, accesso disabili attraverso piattaforma elevatrice.

Bookshop, vending machines.

There is access for the disabled via a lift.

Il museo

Il museo è ospitato all'interno della fortezza medievale dei Doria. Durante la visita si accede quindi alla residenza militare dove si possono ammirare le macchine da guerra medievali (un ariete, un mangano e una balestra magistralmente ricostruiti) e dalla terrazza, si può godere della spettacolare veduta del golfo dell'Asinara. La fortezza ha 11 sale: 9 destinate ad esposizione permanente, una a mostre temporanee e un'attrezzata sala conferenze. Nelle sale sono esposti manufatti intrecciati (tutti originali) che venivano realizzati ed utilizzati nella vita quotidiana. Ciascuna sala è organizzata per temi: la cestineria locale, la panificazione domestica, gli usi domestici, la pesca lacustre, la pesca con le nasse, l'agricoltura e la pastorizia. In ogni sala sono apposti pannelli esplicativi e didascalie plurilingue.

Curiosità

Durante il periodo estivo/festivo nella sala conferenze e nelle terrazze vengono allestiti spettacoli, esibizioni e concerti di grande interesse e



richiamo. Dall'anno dell'apertura (1991), il museo ha registrato un numero di visitatori sempre crescente sino a superare i centomila biglietti venduti nel 2007.

The Museum

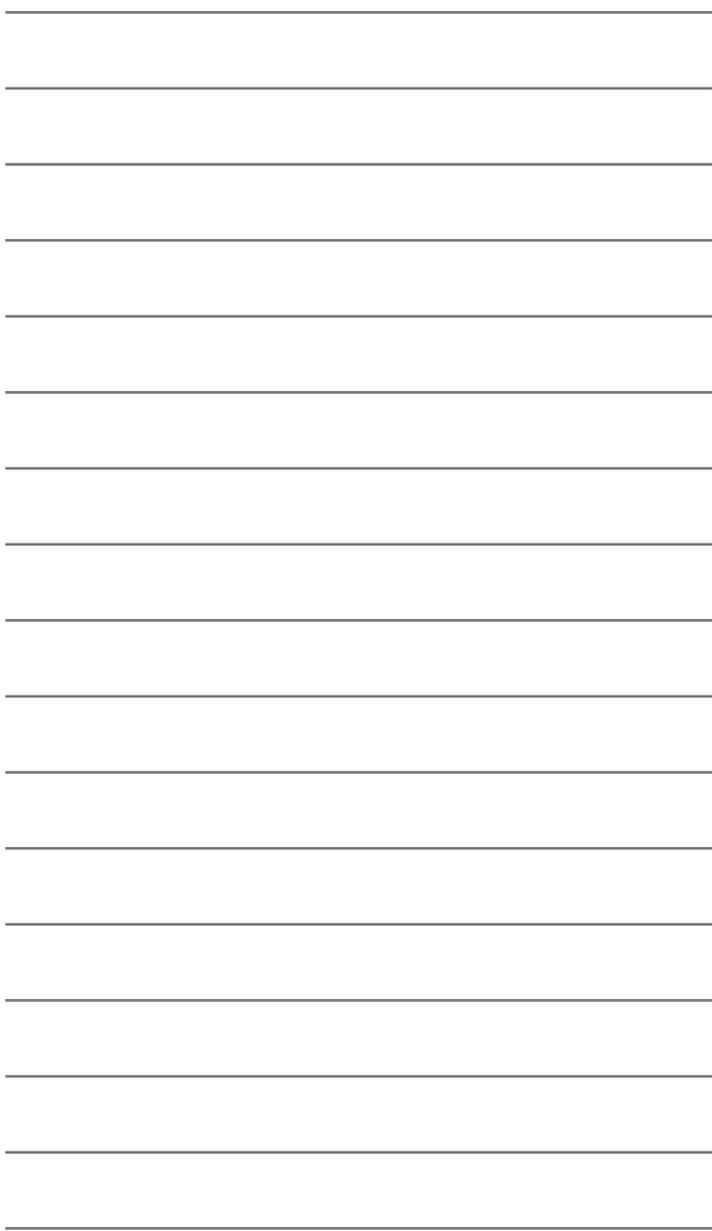
The museum is situated inside the medieval fortress of Doria. As the museum is located in a fortress, a military residence, the visitor will see medieval war machines including a ram, a mangle and a crossbow, all expertly reconstructed. From the terrace, you can enjoy



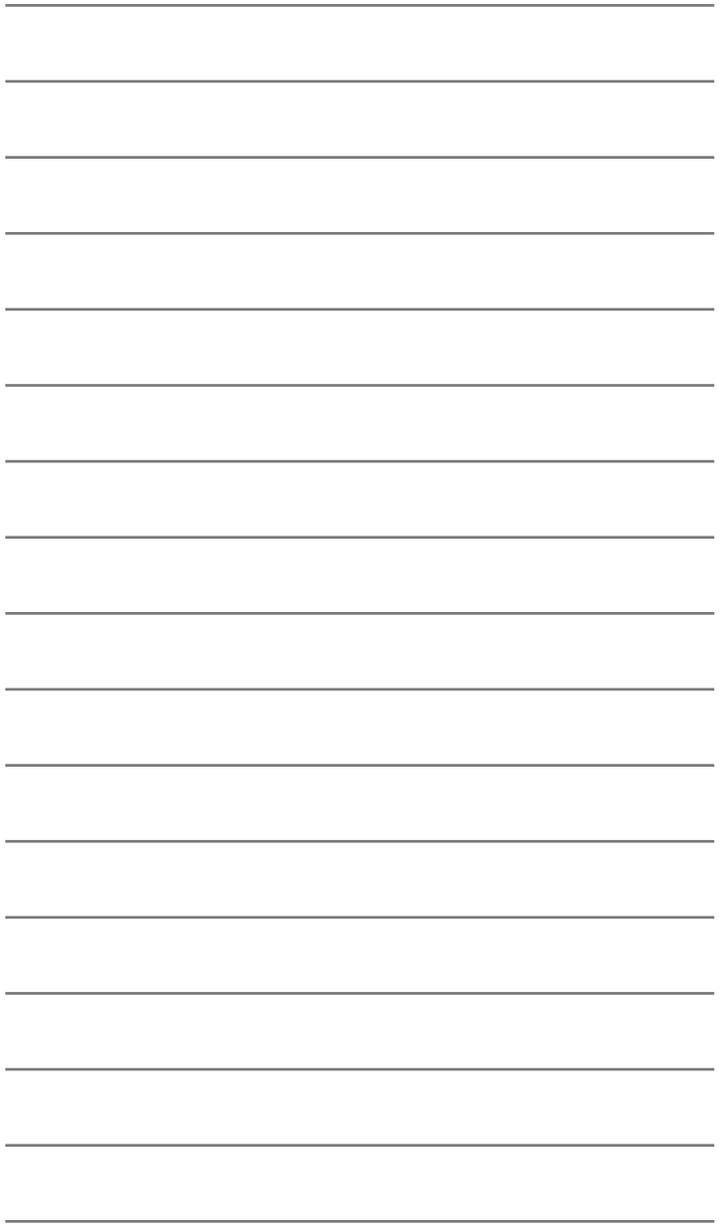
spectacular views of the gulf of Asinara. The fortress has 11 rooms, 9 are used for permanent exhibitions, one for temporary exhibitions and lastly a conference room. Hand-woven articles are displayed in these rooms. All are original and were made for normal daily use. The rooms are organized in themes - the basket room, the bakery, domestic tasks, lake-fishing and fishing with creels, sheep farming and agriculture in general. All rooms are provided with explanatory panels.

Special features

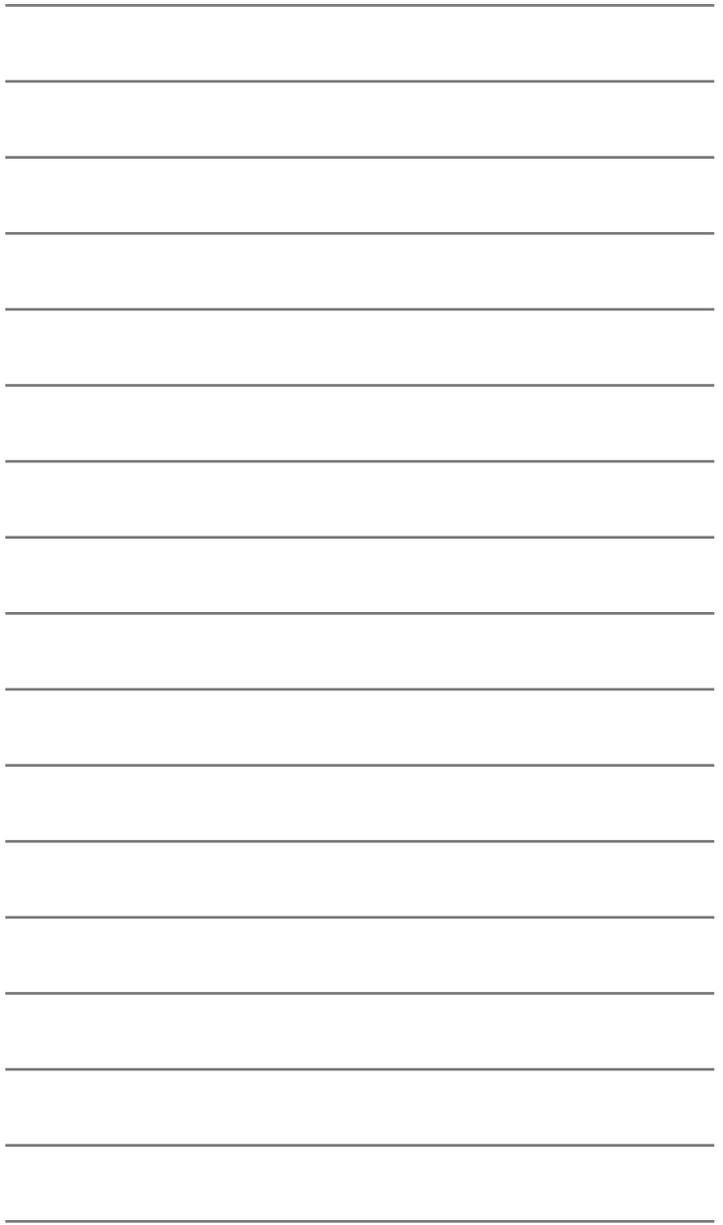
Concerts and special popular exhibitions are held on the terraces and in the conference room during the summer and the festive periods. The museum was opened in 1991 since which time it has attracted an increasing number of visitors. More than one hundred thousand tickets were sold in 2007.













SARDEGNA