



Camera di Commercio
Oristano

UNIONCAMERE

CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA



DUEMILATREDICI

SARDEGNACAVALLI

Fondazione
Banco di Sardegna

DA MAGGIO A OTTOBRE
LA SARDEGNA OLTRE IL MARE.

CAVALLI, STORIA, TRADIZIONI, CIBO, VINO,
OSPITALITÀ. QUALITÀ CERTIFICATA

Circolo Equestre Taloro

TRANSUMANZA 2013

Fonni-Oristano · 4/6 ottobre 2013



Camera di Commercio
Nuoro



Federazione Italiana
Turismo Equestre e TREC
A.N.T.E.





Camera di Commercio
Oristano

UNIONCAMERE
CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA



DUEMILATREDICI

SARDEGNA CAVALLI

Fondazione
Banco di Sardegna

DA MAGGIO A OTTOBRE
LA SARDEGNA OLTRE IL MARE.

CAVALLI, STORIA, TRADIZIONI, CIBO, VINO,
OSPITALITÀ. QUALITÀ CERTIFICATA

TRANSUMANZA 2013

Venerdì 4 ottobre

ore 8.00 - Gavoi - Lago di Gusana - Centro Equestre Taloro
Partenza dei cavalieri che si dirigeranno verso Ovodda, per raggiungere poi l'agro di Tiana e success

ore 12.30 - Austis

Sosta dei cavalieri nell'azienda agrituristica S'Argalasi, con partenza alle 15 in direzione di Ortueri e sosta al Santuario de S'Angelu, in agro di Neoneli

ore 18.30 - Neoneli

Da Neoneli spostamento verso l'agriturismo Sa Tanchitta, in agro di Ula Tirso, e pernottamento

Sabato 5 ottobre

ore 8.00 - Ula Tirso

Partenza dei cavalieri in direzione di Ula Tirso, con passaggio nel centro abitato e prosecuzione verso la Diga di Santa Chiara, le terme romane di Fordongianus fino a Villanova Truschedu

ore 12.30 - Villanova Truschedu

Sosta dei cavalieri nella chiesa campestre di San Gemiliano con partenza alle 15 in direzione dell'agro di Zerfaliu e a quindi di Solarussa

ore xx - Siamaggiore

Arrivo e sosta nell'agriturismo Serras d'Ala

Domenica 6 Ottobre

ore 10,30 - Siamaggiore - Agriturismo Serras D'Ala, località Tanca Liandro

Degustazione guidata dei prodotti tipici: vino, pane, formaggi, pasta tradizionale, riso, olio, miele, olive ecc.

La partecipazione è gratuita, ma occorre prenotarsi via mail all'indirizzo: c.michele2@libero.it, o tel. 328 33 19 918

La degustazione sarà guidata da Pierpaolo Arca, Tecnologo Alimentare con la partecipazione diretta dei produttori. Nel corso della degustazione il narratore Liborio Vacca racconterà alcune storie sulla transumanza