

## Beni benius a Marrubiu.

Sa Paschixedda Marrubiesia è una rievocazione storica che vi porterà a vivere i giorni di Natale della Marrubiu di un secolo fa. Gli obiettivi sono molteplici: tutelare le tradizioni, promuovere gli usi e i costumi, valorizzare l'artigianato e le produzioni enogastronomiche tipiche, quindi salvare il centro storico, vero testimone della storia marrubiese.

Sappiamo che il giorno di Natale in passato era talmente sentito al punto da esser definito "Paschixedda", ovvero piccola Pasqua. Sullo svolgimento del Natale antico marrubiese le notizie non sono tantissime. In questo periodo, che principiava intorno al 13 Dicembre (Sa Notti de Santa Luxia) le giornate si facevano sempre più corte e iniziava a far molto freddo. Nonostante le funzioni religiose quotidiane, concentrate nella chiesa parrocchiale, le giornate continuavano ad essere scandite dal lavoro in campagna, in montagna, negli stagni, nelle botteghe e nelle case. Alla sera, quando tutti i familiari erano rientrati a casa ci si sedeva intorno al focolare e si cenava. Dopo cena si raccontavano delle storie, seduti intorno al focolare domestico "Is contus de forreda". Tra i momenti più importanti della festività vi era sicuramente "Sa nott'e xena" (la notte della cena), che si svolgeva la notte del 24 secondo rituali e pietanze le cui ricette ci sono state tramandate dalla tradizione.

Siete pronti a rivivere tutto questo?

Aprirete la cartina e partiamo!

### MERCOLEDÌ 27

10.30 Palazzo comunale (antico), Piazza Roma: consegna de su Bandu a su Bandidori da parte del Sindaco.

#### 10.45 Su Bandu

11.00 Su Bandu nelle principali piazze del paese (Piazza Salvietti, Piazza San Giuseppe, Piazza Italia).

### SABATO 30

16.30-18.30 Is Giogus e Is Saboris Antigus: Laboratori nelle vie del centro storico dedicati ai bambini e ragazzi dai 3 ai 13 anni

18.30-20.30 Apericena: balli e musica tradizionale, degustazione dei vini Quartomoro e dei Salumi Monte Arci presso Su Madau (n. 15), pani cun petza de procu arrustia, vino o acqua, presso su Portabi de Tziu Antoni Scanu (n. 21)

### DOMENICA 01

#### 10.00 Inizio attività tradizionali e laboratoriali nelle tappe:

Panificazione, cucina, lavorazione dolci e formaggio, tessitura, cucito, ricamo, arte dell'intreccio e del legno, metallurgia, lavori domestici, agricoltura e allevamento

#### 10.00 Apertura Mostre ed Esposizioni:

Mostra fotografica "Marrubiu ai primi del Novecento", presso Sa Buttega de su Fotografu (n. 2), a cura del Fotografo professionista Marco Frattini

Esposizione agricola con animali, attrezzi e trattori degli anni Trenta, presso Su Madau (n. 15) a cura degli agricoltori e allevatori de Sa Paschixedda

Mostra Sa Domu 'e Farra de Tzia Mariedda, (Info Point B) mostra sulla molitura, le farine marrubiesi e laboratorio dei dolci a cura di Mariella Murgia

Mostra del vestiario tradizionale marrubiese, presso Sa Domu de su Obrieri (n. 31), a cura di Rosalba Scanu, Mariella Murgia e della Fam. Contu

Mostra avicola "Sa Corti de is Puddas", ricostruzione di un'antica aia con galline sarde (n. 32)

11.30/13.00 Musica sarda itinerante ed Esibizione a cura del Gruppo Folk di Marrubiu

11.40 Inaugurazione con taglio del nastro da parte del Sindaco e Su Bandu - Via Piave (Info Point B)

12.00 Asta de sa Bidda, asta di beneficenza con i prodotti tipici della tradizione marrubiese a cura dell'Ass. Is Giogus Antigus de Marrubiu presso Sa Latteria (n. 18)

#### 13.00 Pranzo tipico presso:

Su Portabi de Tziu Scanu (Proloco) (n. 21)\_ Cixiri cun pei e craxiou de procu (ceci con piede e ciccioli di maiale), galletas, vino o acqua

Sa Domu de Sa Priorissa (n. 25)\_Fregula cun caboniscu (fregola con galletto ruspante), brebei a succhittu (carne di pecora aromatizzata in umido), cibudda e patata arrustu (cipolla e patata arrosto), vino o acqua

Sa Domu de su Obrieri (n. 31)\_Mallorreddus a sa campidanesa, petza de procu arrustia (carne di maiale arrosto), birdura (verdure), vino o acqua

Is Piscadoris de Sassu (n. 23)\_Pesce arrosto

#### Cibo da passeggio presso:

Sa Locanda de su Bandidori (n. 4)\_Pani indorau, olive, salumi, formaggio, cruguxioneddus de arrascottu frittus, vino o acqua

Su Madau (n. 15)\_Pani arridau cun casu arrustiu (formaggio arrosto), ollu e arrascottu druci (ricotta e miele), coratella di agnello e verdure di campo, vino o acqua

#### 15.30 Su Bandu de Su Paliu presso S'Ortulanu (n. 33)

15.45/17.00 Musica sarda e balli itineranti lungo il percorso

16.00 Paliu de Paschixedda, i quartieri si sfidano nei giochi tradizionali, a cura dell'Ass. Is Giogus Antigus de Marrubiu, presso Sa la de su Paliu (n. 22)

17.30 Su Ballu de sa festa con i rappresentanti dei gruppi folk regionali e il Gruppo Folk Santa Mariedda, in Sa Pratzza de Is Ballus (n. 22)

#### 18.00 Su Bandu de sa nascita

18.15 Partenza di Giuseppe da Sa Domu de Giuseppe verso Sa Domu de Maria accompagnamento musicale Scuola Civica di Musica "Alessandra Saba" e dei cori tradizionali

18.30 Incontro di Giuseppe e Maria in Sa Domu de Maria

19.00 Arrivo a Sa Stalla de Giuseppe e de Maria, nascita del bambino

19.15 Arrivo de Is Tres Meris e dono dei prodotti dell'economia marrubiese.

19.30 Conclusione con i cori tradizionali, i rappresentanti dei gruppi folk regionali e la musica dei suonatori.

## Un ringraziamento speciale a:



AMC ITALIA

Ufficio Area Sardegna - Laura Contini

Via Tharros n. 145, 09072 Cabras (OR)

+39 0783 021673

Per info e corsi di cucina: +39 349 8727826



MARRUBIU • S.S. 126 • Tel. 0783 85 92 81  
3s.scano@tiscali.it



Quartomoro  
di Sardegna



www.paschixeddamarrubiesa.it

## Paschixedda Marrubiesia

Marrubiu, 30 Novembre - 01 Dicembre 2024



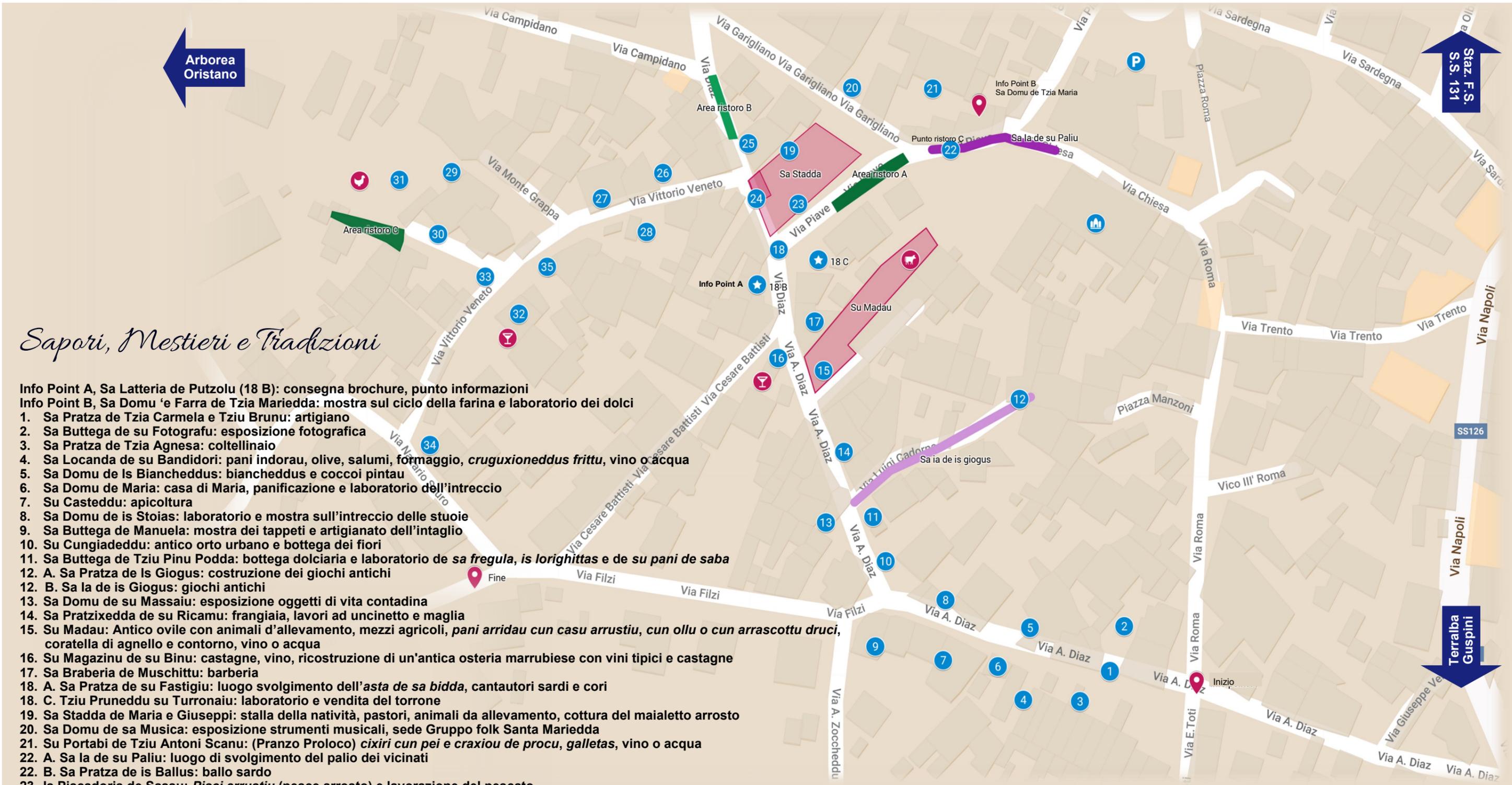
Il Natale di un secolo fa'



# Beni benius a sa Paschixedda Marrubiesa



SARDEGNA



## Sapori, Mestieri e Tradizioni

Info Point A, Sa Latteria de Putzolu (18 B): consegna brochure, punto informazioni  
Info Point B, Sa Domu 'e Farra de Tzia Mariedda: mostra sul ciclo della farina e laboratorio dei dolci

1. Sa Pratzza de Tzia Carmela e Tziu Brunu: artigiano
2. Sa Buttega de su Fotografu: esposizione fotografica
3. Sa Pratzza de Tzia Agnesa: coltellinaio
4. Sa Locanda de su Bandidori: pani indorau, olive, salumi, formaggio, *cruguxioneddus frittu*, vino o acqua
5. Sa Domu de Is Biancheddus: biancheddus e coccoi pintau
6. Sa Domu de Maria: casa di Maria, panificazione e laboratorio dell'intreccio
7. Su Casteddu: apicoltura
8. Sa Domu de is Stoias: laboratorio e mostra sull'intreccio delle stuoie
9. Sa Buttega de Manuela: mostra dei tappeti e artigianato dell'intaglio
10. Su Cungiadeddu: antico orto urbano e bottega dei fiori
11. Sa Buttega de Tziu Pinu Podda: bottega dolciaria e laboratorio de *sa fregula*, *is lorighittas* e de *su pani de saba*
12. A. Sa Pratzza de Is Giogus: costruzione dei giochi antichi  
12. B. Sa la de is Giogus: giochi antichi
13. Sa Domu de su Massaiu: esposizione oggetti di vita contadina
14. Sa Pratzixedda de su Ricamu: frangiaia, lavori ad uncinetto e maglia
15. Su Madau: Antico ovile con animali d'allevamento, mezzi agricoli, *pani arridau cun casu arrustiu*, *cun ollu o cun arrascottu druci*, coratella di agnello e contorno, vino o acqua
16. Su Magazinu de su Binu: castagne, vino, ricostruzione di un'antica osteria marrubiese con vini tipici e castagne
17. Sa Braberia de Muschittu: barberia
18. A. Sa Pratzza de su Fastigiu: luogo svolgimento dell'asta de *sa bidde*, cantautori sardi e cori  
18. C. Tziu Pruneddu su Turronaiu: laboratorio e vendita del torrone
19. Sa Stadda de Maria e Giuseppi: stalla della natività, pastori, animali da allevamento, cottura del maialetto arrosto
20. Sa Domu de sa Musica: esposizione strumenti musicali, sede Gruppo folk Santa Mariedda
21. Su Portabi de Tziu Antoni Scanu: (Pranzo Proloco) *cixiri cun pei* e *craxiou de procu*, *galletas*, vino o acqua
22. A. Sa la de su Paliu: luogo di svolgimento del palio dei vicinati  
22. B. Sa Pratzza de is Ballus: ballo sardo
23. Is Piscadoris de Sassu: *Pisci arrustiu* (pesce arrosto) e lavorazione del pescato
24. Su Lavatoi: lavandaie, saponi antichi e strumenti di lavaggio dell'abbigliamento
25. Sa Domu de Sa Priorissa: (Pranzo Comitato Zuradili) *fregula cun caboniscu*, *brebei a succchittu*, *cibudda* e *patata arrustu*, vino o acqua
26. Su Maistu a muru: fabbricazione dei mattoni crudi (*ladrini*)
27. Su Crabonaiu: legna, fascine e carbone
28. Sa Forredda: racconti e leggende sarde intorno al focolare (*contus de forredda*)
29. Sa Domu de is Gommais: lavori quotidiani delle massaie
30. Sa Domu de Giuseppi: casa di Giuseppe, falegname e bottaio
31. Sa Domu de su Obrieri: casa campidanese con esposizione del vestiario marrubiese, (Pranzo Comitato Paschixedda) *malloreddus a sa campidanese*, *petza de procu arrustia*, *birdura*, vino o acqua
32. Sa Corti de Is Puddas: aia e animali da allevamento
33. S'Ortulanu: bottega della frutta e verdura tipici, *pani cun gerda* (pane con ciccioli di maiale)
34. S'Offelleria: pasticceria dei salati e dei dolci tipici: *panadas marrubiesas*, *drucis*, accompagnati da vini e liquori locali
35. Su Presepi de Tziu Pani: presepe con materiali naturali

