



**NURAGHE
ARRUBIU**
ORROLI

ORROLIARCHEOFESTIVAL.IT



FESTIVAL

I VAL

edizione

IL **FESTIVAL DELLA CIVILTÀ NURAGICA DI ORROLI** È UN GRANDE EVENTO DEDICATO AL PIÙ VASTO COMPLESSO MEGALITICO PRESENTE IN SARDEGNA: **IL NURAGHE ARRUBIU**

della **Civiltà**
NURAGICA

ORROLIARCHEOFESTIVAL.IT

UN **CONVEGNO SCIENTIFICO INTERNAZIONALE**, "IL PANE, IL VINO, E GLI ALTRI CIBI AL TEMPO DEI NURAGHI", VISITE GUIDATE, LABORATORI E TANTO ALTRO, VI GUIDERANNO IN UN VIAGGIO SECOLARE: DUE GIORNATE ALLA SCOPERTA DELL'AREA ARCHEOLOGICA



**NURAGHE
ARRUBIU**
ORROLI



Comune di
Orroli

ORROLI
25/26
MARZO
2017

TEATRO
COMUNALE
**NURAGHE
ARRUBIU**



Fondazione
di Sardegna



Consorzio Turistico
dei Laghi

25 MAGGIO 2016

SABATO
25

CONVEGNO

*Il pane, il vino
e gli altri cibi
al tempo
dei nuraghi*

TEATRO
COMUNALE
ORE 9.00

Coordinamento Scientifico
Fulvia Lo Schiavo, Mauro Perra

Chairwoman
Chiara Pilo, Nadia Canu

I relatori del Convegno
Angela Antona, Laurent Bouby, Ercole Contu,
Alessandra Deiana, Filippo Maria Gambari, Nicolas Garnier,
Giuseppina Gradoli, Jean Guilaine, Luca Lai,
Gianni Lovicu, Philippe Marinval, Mario Sanges,
Mariano Ucchesu, Alessandro Usai

VISITE
GUIDATE
LABORATORI
DIDATTICI

NURAGHE
ARRUBIU
la mattina
alle ore 11.00
il pomeriggio
alle ore 15.30



DOMENICA
26

VISITE
GUIDATE
LABORATORI
DIDATTICI

NURAGHE
ARRUBIU

Le visite guidate verranno organizzate su prenotazione
e per gruppi di minimo 25 persone

LABORATORIO
Lo scavo archeologico
Dopo la visita guidata, i ragazzi potranno sperimentare
l'affascinante esperienza degli scavi archeologici.



Il laboratorio si struttura in **3 diverse fasi**:
1 **La prova di scavo alla ricerca dei reperti**
2 **La pulizia dei reperti ritrovati**
3 **La catalogazione e riproduzione dei reperti**

Per info e prenotazioni sui **LABORATORI** e le **VISITE GUIDATE**
Consorzio Turistico dei Laghi - Tel/fax +39 0702110432
www.laghienuraghi.it

H 9.00 Relatori istituzionali
H 10.00 **Apertura del convegno**
Relazione del Prof. Jean Guilaine
H 10.20 Fulvia Lo Schiavo
“Le nuove indagini nel Nuraghe Arrubiu”
H 10.40 Philippe Marinval
“Le pain et le vin du nuraghe Arrubiu”
H 11.00 Coffee Break
H 11.20 Giuseppina Gradoli
“Tecnologia e tradizione: le ceramiche
domestiche del nuraghe Arrubiu di Orrolì”
H 12.00 Laurent Bouby
“La vigne de la tour D du nuraghe Arrubiu”
H 12.20 Mauro Perra
“Il mangiare e il bere nei nuraghi alla luce
delle nuove scoperte”

H 12.40 **Dibattito**
H 13.00 Pausa pranzo (menù nuragico)
H 15.20 Alessandro Usai
“I siti di Sa Osa e Mont'e Prama di Cabras”
H 15.40 Mariano Ucchesu
“Analisi archeobotaniche nella
Sardegna Nuragica”
H 16.00 Coffee Break
H 16.30 Luca Lai
“L'alimentazione della popolazione di Mont'e
Prama alla luce delle analisi degli isotopi stabili”
H 16.50 Gianni Lovicu
“Un impianto per la vinificazione a Genna
Maria di Villanovaforru”

H 17.10 Filippo M. Gambari
“Modelli interpretativi sull'elaborazione
di bevande fermentate nella preistoria sarda”
H 17.30 Andrea Cardarelli, Mariano Ucchesu
“L'alimentazione nelle Terramare”
H 17.50 Mario Sanges
“Due impianti per la vinificazione di età
romana nel nuraghe Arrubiu”
H 18.10 Angela Antona, Alessandra Deiana
“Cibi e bevande nella Gallura nuragica.
Alcuni spunti”
H 18.30 **Dibattito**
H 18.50 **Chiusura dei lavori**
Professore Emerito Ercole Contu