



REGIONE AUTONOMA
DE SARIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

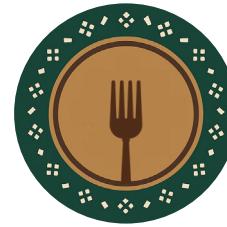


Comune di
SILANUS



COSAS BONAS DE SILANOS

I sapori dell'identità



SILANUS
14 dicembre 2025

UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE, GUSTO E ACCOGLIENZA
PER LE VIE E LE CORTI DEL CENTRO STORICO

SILANUS

UNO SCRIGNO DI STORIA, TRADIZIONI, AUTENTICITÀ, SAPORI E CULTURA

Silanus è un borgo dalla **storia antichissima** e dalla sorprendente ricchezza culturale. Il territorio testimonia la presenza dell'uomo sin dal periodo prenuragico e conserva **straordinarie testimonianze archeologiche**, tra le quali primeggia il meraviglioso complesso di Santa Sabina. È un paese in cui la storia millenaria si intreccia con l'arte e la spiritualità: può vantare la presenza di ben sette chiese, tra cui spiccano Santa Croce, la Maddalena, la Beata Vergine d'Itria e la romanica San Lorenzo, gioiello architettonico costruito nel XII secolo.

Silanus è, però, soprattutto una comunità viva, in cui tradizioni, saperi e identità vengono custoditi e tramandati di generazione in generazione. Non è un caso che il paese sia conosciuto come **borgo della longevità** e sia stato inserito tra le **Blue Zones**, i luoghi del mondo con maggior concentrazione di centenari. Un primato che racconta la qualità della vita, l'aria buona, la forza dei legami sociali e la genuinità della cucina.

Il paese è custode di una **tradizione enogastronomica ricchissima**: dai pani tipici come *sos tundos* e *su zichi russu*, passando per salumi e prodotti caseari artigianali di altissima qualità, per i mieli biologici, senza tralasciare *s'Aligu*, dolce inserito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali nella lista dei "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" (PAT).

La comunità di Silanus è anche depositaria di **arte tessile**, un sapere antico custodito da generazioni di tessitrici capaci trasformare fili e trame in opere d'altissimo artigianato. Un patrimonio raccontato nella mostra permanente "Il filo della memoria", allestita nei suggestivi spazi di Casa Aielli.

Cultura e identità si esprimono anche attraverso la musica e i versi: Silanus è considerato la culla della **poesia improvvisata in lingua sarda**, disciplina artistica che qui ha raggiunto livelli altissimi. A questa tradizione è dedicata *Sa Domo de sa Poesia Cantada*, spazio culturale unico nel suo genere in Sardegna, dove grazie alle nuove tecnologie è anche possibile conoscere, ascoltare e rivivere la storia della poesia a bolu.

La grande eredità antica e l'apertura alla modernità fanno di Silanus un luogo che accoglie, emoziona e racconta: un borgo che custodisce la propria memoria e la proietta nel futuro, con orgoglio, passione e spirito comunitario.

COSAS BONAS DE SILANOS

14 DICEMBRE 2025

PROGRAMMA

- 10:00 (per tutta la giornata) **Sa madrighe**, dimostrazione sulla preparazione del pane tipico di Silanus con lievito madre | Via Chiuso Regolo
- 11:00 **Visite guidate delle chiese di Santa Croce e de Sa Madalena**, a cura della prof.ssa Rina Manca | Partenza da Piazza Santa Croce
- 11:30 **Balli folkloristici itineranti** del Gruppo mini folk *Tradissiones populares* Gianfranco Scalas | Lungo le vie del centro storico
- 12:00 **I segreti del lievito madre**, a cura di Manolo Albano e del prof. Antonio Farris, Accademia sarda del lievito madre (a conclusione del workshop, ogni partecipante riceverà in omaggio una piccola porzione di lievito madre) | Via Chiuso Regolo
- 15:00 **Contest Il panettone secondo la Sardegna** | Auditorium Comunale
- 15:30 **Visite guidate delle chiese di Santa Croce e de Sa Madalena**, a cura della prof.ssa Rina Manca | Partenza da Piazza Santa Croce
- 16:00 **Ricami di zucchero**, dimostrazione sulla decorazione in stile sardo dei dolci natalizi | Casa Aielli
- 17:00 **S'Aligu**, dimostrazione sulla realizzazione del dolce tipico di Silanus | Casa Aielli
- 17:00 **SeuinStreet Band**, esibizione itinerante | Lungo le vie del centro storico

Durante la giornata impreziosiranno l'evento i mercatini di Natale.

Inoltre il **Coro Polifonico di Silanus**, il **Tenore Sa Madalena** e il **Tenore Silanesu** si esibiranno nelle chiese e nelle vie del centro storico.

DA VISITARE (ingresso gratuito)

10:30-14:00 / 15:00-19:30 | Casa Aielli

Sa Domo de sa Poesia Cantada, spazio culturale e multimediale dedicato alla poesia estemporanea in lingua sarda

Il filo della memoria, mostra sull'arte tessiletradizionale silanese

Tra sacro e profano, cronache della Settimana Santa in Sardegna, mostra fotografica a cura dell'ISFCI di Roma



COSAS BONAS DE SILANOS

I sapori dell'identità



CORTI

- 1 Pub agricolo Sa Loza** | Polpetas de erbeghe cun patata frissa (coni di polpette di pecora e patate fritte)
 - 2 S'Iscuadra de su Silanos** | Casadinas de casu (casadine di formaggio)
 - 3 Il Centrale** | Pane cotu cun antunna, ganga e casu erbeghinu (pane cotto con fungo cardoncello e guanciale mantecato al pecorino)
 - 4 Fresa e attunzu e casizzolu** | Tazeri de casu e casu arrustu (taglieri di formaggi e formaggio arrosto)
 - 5 Tradissiones polulares** | Mustra de costumenes sardos (esposizione di costumi tradizionali)
 - 6 Su connottu** | Fae cun lardu e 'asolu frissu (fave con lardo e ceci fritti)
 - 7 Sa faschina** | Rujolos de soru (dolcetti di ricotta fritti)
 - 8 Sa madrighe** | Pane silanesu (pane tipico)
 - 9 La bottega della carne** | Imboligos cun prosciutu, salame, sardiza, ganga e ateru (coni di salumi misti da passeggiò)
 - 10 Tenore silanesu** | S'arte 'e su controbu (la tradizione del canto a tenore)
 - 11 Su zilleri antigù** | Biculos de peta arrustu (arrosticini misti)
 - 12 Sa domo antigà** | Culurzones cun bagna e sabàdas (ravioli al sugo e seadas)
 - 13 Santu Larettu** | Porcheddu arrustu e paninos cun fettinas e peta sarzada (maialetto arrosto e panini con fettina e peta sarzada)
 - 14 FGM Dolceria Silanese** | S'Aligu "scomposto" (dessert all'arancia, con pasta violada, Aligu tritato, miele e scorzette)

BAR, PIZZERIE, AGRITURISMI / B&B

- 1 Bar Il Centrale | Piazza Santa Croce, 1
 - 2 Bar Mino | Piazza Carraghentu, 5
 - 3 La Staffa | Corso Vittorio Emanuele, 41
 - 4 Smile Caffè | Corso Vittorio Emanuele, 26
 - 5 Bar Mario | Corso Vittorio Emanuele, 38
 - 6 Bar Trogu | Corso Vittorio Emanuele, 10
 - 7 Roxy bar | Via Stazione, 12
 - 8 Cafè Day Night | Via Alessandro Volta, 2
 - 9 Pizzeria Allegretto | Via Stazione, 24 | 0785 226032
 - 10 Pizzeria Santa Sabina | Loc. Sa Roda | 389 9806398
 - 11 Agriturismo Bonu Suile | Località Caramarzos | 346 2298862
 - 12 Agriturismo Santa Sarbana | Località Benaoes | 347 0792854
 - 13 B&B da Vanna | Via Genova, 10 | 328 9439075

