

COMUNICATO STAMPA

“Pasquetta in Fiera “

Barumini, 02 Aprile 2018

La Fondazione Barumini Sistema Cultura organizza per lunedì **02 Aprile 2018** l’evento “Pasquetta in Fiera”.

In programma una ricca giornata di attività, esposizioni e spettacoli da abbinare alla visita dell’area archeologica “**Su Nuraxi**”, del Polo Museale “**Casa Zapata**” e del Centro “**Giovanni Lilliu**”, dove attualmente sono in corso due mostre: “**Sa Sartiglia**”- la Sardegna in una stella e una seconda dedicata all’archeologo “**Giovanni Lilliu**” – stratigrafia di una vita.

L’evento si svolgerà per lo più all’interno del Centro “Giovanni Lilliu” con una serie di appuntamenti organizzati durante l’arco della giornata in grado di coinvolgere grandi e bambini.

Dalle ore **10.00** verranno aperti gli stand espositivi di artigianato artistico e agroalimentare. Dalle ore **11.00** alle ore **13.00** e dalle ore **15.00** alle ore **18.00** l’artista **Angela Demontis**, autrice del libro “Il popolo di Bronzo”, illustrerà al pubblico alcuni metodi di lavorazione artistica in epoca nuragica e spiegherà come si abbigliavano i nostri Antenati tramite riproduzioni di abiti, modelli, tecniche di lavorazione e attrezzi.

All’interno del cortile del Polo Museale “Casa Zapata”, **Vincenzo Cannova** proporrà a tutti i visitatori un concerto di Launeddas, esibendosi la mattina alle ore **12.00** e nel pomeriggio alle ore **16.00**.

Alle ore **17.00** presso la sala convegni del Centro Giovanni Lilliu , il **gruppo folk “Sa Jara” di Tuili** aprirà le danze esibendosi in uno spettacolo folkloristico.

Verranno inoltre organizzati due laboratori didattici per bambini: la mattina dalle ore **11.00** alle ore **13.00** si svolgerà il laboratorio “**Il vasaio nuragico**” mentre nel pomeriggio dalle ore **15.00** alle ore **18.00** avrà luogo il laboratorio “**Tessitura nuragica**”, al prezzo speciale di due euro per bambino.

Per pranzo sarà possibile ordinare un menù tipico con una accurata selezione di salumi, formaggi, vino e pane e ci sarà la possibilità di degustare i vini della cantina “**LA Giara**” di **Usellus**.