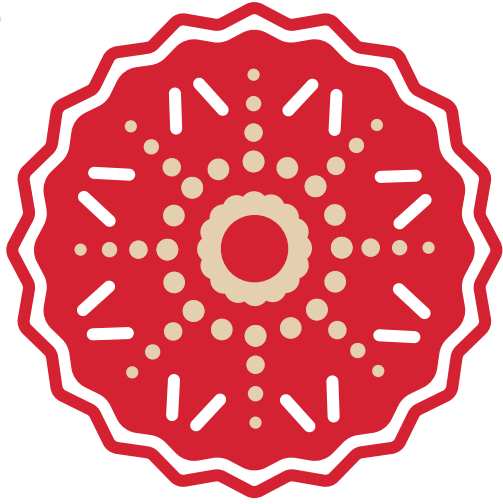


Festival dell'Agroalimentare  
del Mandrolisai

Samugheo  
15-16 Novembre

# Mojos e Marigas



Accoglienza  
Hospitality



# Andala

Nel cuore del Mandrolisai, ANDALA offre un soggiorno unico tra cultura, tradizione e natura. Qui puoi imparare antichi mestieri locali, dalla tessitura alla panificazione, vivendo la Sardegna autentica. La casa “Codinedda” unisce fascino rustico e comfort moderno, con camere accoglienti, forno a legna e orto. Un’esperienza di relax, scoperta e immersione nella tradizione locale.

In the heart of Mandrolisai, ANDALA offers a unique stay combining culture, tradition, and nature. Guests can learn local crafts, from weaving to bread-making, experiencing the authentic Sardinia. The “Codinedda” house blends rustic charm with modern comforts, featuring cozy rooms, a wood-fired oven, and a garden. A true experience of relaxation, discovery, and immersion in local tradition.



A Samugheo, in uno dei borghi più importanti della terra del Mandrolisai, conosciuto per l'antica arte della produzione tessile, tra paesaggi mossi da gole e rilievi, si trova ANDALA, il nostro agriturismo esperienziale, un luogo non solo di vacanza e relax ma un posto unico dove potrai conoscere e imparare l'arte della lavorazione del pane, dei tappeti e della transumanza. ANDALA agriturismo esperienziale nasce col fine di unire Turismo, Cultura & Innovazione attraverso il coinvolgimento di varie professionalità che ancora praticano nel territorio gli antichi mestieri, e così fornire al proprio cliente/turista un pacchetto vacanza che non è solo fatto di relax ma di grande esperienza culturale da vivere e da riscoprire. L'Azienda Agro-zootecnica di Fabiola Deidda è nata attraverso un passaggio generazionale. In origine l'attività si concentrava sull'allevamento di suini, ma oggi si dedica a un allevamento di bovini di razza Bruno Sarda, valorizzando la produzione di carne e latte. A conduzione familiare, l'azienda ha instaurato da dieci anni una collaborazione con l'azienda agricola di Raimondo Sanna, questa sinergia nasce dall'esigenza di condividere sistemi di allevamento, pascoli e terreni coltivati. La collaborazione tra le due aziende consente di ottimizzare tempo e risorse, migliorando la gestione delle risorse naturali e del benessere animale.

Nella casa chiamata "Codinedda" si può vivere un'esperienza di libertà totale, con pacchetti personalizzati o la possibilità di organizzare il proprio tempo in autonomia. La casa, che può ospitare fino a sei persone, conserva le affascinanti caratteristiche architettoniche dei primi del Novecento. È composta da tre camere doppie, un caminetto a legna, soffitti e soppalchi

in castagno, un'ampia cucina e un telaio in legno, che rispecchiano la tradizione artigianale di Samugheo. All'esterno, si trovano un forno a legna per il pane, un piccolo orto. L'unica concessione alla modernità sono i bagni e la lavatrice, per garantire un soggiorno confortevole senza rinunciare al fascino rustico di un tempo. Andala è nata per soddisfare la mia esigenza di conoscere nuovi luoghi e nuove culture, come luogo di confronto dove il corredo culturale personale diventano linfa vitale per alimentare la reciproca conoscenza. Un posto dove le persone potessero trovarsi e riconoscersi a casa, in serenità e in armonia con l'ambiente circostante.

In Samugheo, one of the most significant villages in the Mandrolisai region, known for its ancient textile craftsmanship, nestled among landscapes shaped by gorges and hills, lies ANDALA, our experiential agriturismo. It is not just a place for vacation and relaxation but a unique destination where you can learn and immerse yourself in the art of bread making, weaving carpets, and experiencing transhumance.

ANDALA experiential agriturismo was born with the goal of blending Tourism, Culture & Innovation, engaging with various professionals who still practice the ancient crafts of the region. It offers our guests not just relaxation but an enriching cultural experience to live and rediscover. Fabiola Deidda's Agro-Pastoral Farm was established through generational succession. Initially focused on pig farming, it has since shifted to the breeding of Bruno Sarda cattle, enhancing the production of both meat and milk. Family-run, the farm has partnered for over ten years with Raimondo Sanna's agricultural enterprise, a synergy formed out of the need to share livestock systems, pastures, and cultivated land. This collaboration between the two farms optimizes time and resources, improving the management of natural resources and animal welfare.

In the house known as Codinedda, guests can experience complete freedom, with personalized packages or the option to organize their time independently. The house, which accommodates up to six people, retains the fascinating architectural features of the early 20th century. It consists of three double bedrooms, a wood-burning fireplace, chestnut wood ceilings and lofts, a spacious kitchen, and a wooden loom,

all reflecting the artisanal tradition of Samugheo. Outside, there is a wood-fired bread oven and a small vegetable garden. The only modern concessions are the bathrooms and a washing machine, ensuring a comfortable stay without losing the rustic charm of the past. Andala was created to fulfill my desire to explore new places and cultures, as a place of exchange where personal cultural backgrounds become vital in fostering mutual understanding. It is a space where people can meet and feel at home, in serenity and harmony with the surrounding environment.

# B&B Madau

Nel cuore di Samugheo, B&B Madau è il locale di Fabrizio Madau dove tradizione, genuinità e accoglienza si incontrano. Un punto di riferimento per chi ama la buona cucina sarda e l'accoglienza familiare.

In the heart of Samugheo, B&B Madau by Fabrizio Madau blends tradition, authenticity, and warmth — a true landmark for lovers of Sardinian cuisine and family-style hospitality.

Nel cuore di Samugheo sorge il B&B Madau, gestito da Fabrizio Madau. Situato in via Vittorio Emanuele II, lungo l'asse principale del paese, il locale è divenuto negli anni un punto di riferimento per abitanti e visitatori, simbolo di un'ospitalità autentica e familiare che riflette lo spirito della comunità samughese. Nato come attività a conduzione familiare, "A Ruota Libera" incarna l'anima delle imprese radicate nel territorio: versatili, accoglienti e capaci di adattarsi alle esigenze di chi vive o attraversa Samugheo. Il nome stesso del locale – A Ruota Libera – racchiude un'idea di movimento, spontaneità e libertà, evocando il viaggio e la convivialità come esperienze condivise.

Il ristorante è oggi conosciuto per la sua cucina semplice e genuina, fondata su ingredienti locali e su una proposta che unisce tradizione e informalità. Dalla pasta fresca fatta in casa ai piatti tipici sardi, fino a un'ampia selezione di pizze cotte nel forno a legna, ogni preparazione

racconta un legame con la cultura gastronomica del luogo. A questo si aggiunge la cordialità del servizio e l'atmosfera accogliente che molti clienti ricordano nelle recensioni: un luogo dove "ci si sente a casa", come riportano diversi visitatori, colpiti dalla gentilezza di Fabrizio e della sua famiglia.

In the heart of Samugheo stands the B&B Madau, run by Fabrizio Madau. Located on Via Vittorio Emanuele II, along the town's main thoroughfare, the establishment has, over the years, become a landmark for locals and visitors alike — a symbol of genuine, family-style hospitality that reflects the spirit of the Samugheo community. Founded as a family-run business, A Ruota Libera embodies the essence of enterprises deeply rooted in the local area: versatile, welcoming, and able to adapt to the needs of those who live in or pass through Samugheo. The very name — A Ruota Libera ("Freewheeling") — conveys a sense of movement, spontaneity, and freedom, evoking travel and conviviality as shared experiences.

Today, the restaurant is well-known for its simple, authentic cuisine, based on local ingredients and a menu that blends tradition with informality. From homemade fresh pasta to typical Sardinian dishes, and an extensive selection of wood-fired pizzas, every dish tells the story of

a deep connection with local gastronomic culture. Complementing the food is the warm, friendly service and welcoming atmosphere, which many customers highlight in their reviews — a place where, as several visitors put it, "you feel at home," touched by the kindness of Fabrizio and his family.

# Albergo Da Bittu

La storia professionale di Roberto Bittu affonda le radici nella tradizione familiare iniziata nel 1973 con i suoi genitori. Cresciuto tra i profumi della cucina, ha ereditato valori come dedizione, rispetto per le materie prime e ricerca della qualità. Oggi porta avanti l'attività con passione, unendo tradizione e innovazione, con l'obiettivo di migliorare costantemente l'accoglienza e trasmettere ai figli l'amore per questo mestiere.

The professional story of Roberto Bittu is deeply tied to his family's legacy, which began in 1973 with his parents. Raised among the aromas of the kitchen, he inherited values of dedication, respect for ingredients, and a pursuit of quality. Today, he continues the family business with passion, blending tradition and innovation, striving to enhance hospitality and pass on his love for the craft to his children.

Il percorso professionale di Roberto Bittu affonda le sue radici nella storia della sua famiglia. L'attività nasce nel 1973, fondata dai genitori, e nel corso degli anni diventa un punto di riferimento per la comunità locale. Fin da bambino, Roberto cresce tra i profumi e i ritmi della cucina, osservando il lavoro quotidiano dei genitori e imparando i valori che ancora oggi guidano il suo modo di lavorare: l'impegno costante, il rispetto per le materie prime e la ricerca della qualità.

La struttura attuale risale al 1996, anno in cui viene introdotto anche il servizio di pernottamento, ampliando l'offerta e trasformando l'attività in una realtà capace di accogliere ospiti a 360 gradi. Nel 2006 Roberto prende ufficialmente in mano l'azienda, portando avanti con determinazione la tradizione di famiglia e al tempo stesso rinnovandola con nuove idee e una gestione più moderna.

Il suo impegno quotidiano è rivolto a offrire sempre i prodotti migliori, frutto di un'attenta selezione e di un profondo legame con il territorio. Ogni scelta è ispirata all'insegnamento del padre, che gli ha trasmesso la passione per il lavoro e la consapevolezza dei sacrifici che comporta un'attività autonoma.

Oggi Roberto guarda al futuro con entusiasmo e senso di responsabilità. I suoi obiettivi principali sono continuare il percorso di rinnovamento del locale e del servizio, migliorando costantemente la qualità dell'accoglienza. Ma soprattutto, sogna di riuscire a far innamorare i suoi figli di questo mestiere, così da poter tramandare, anche alle nuove generazioni, la storia e i valori che hanno reso speciale la loro impresa familiare.

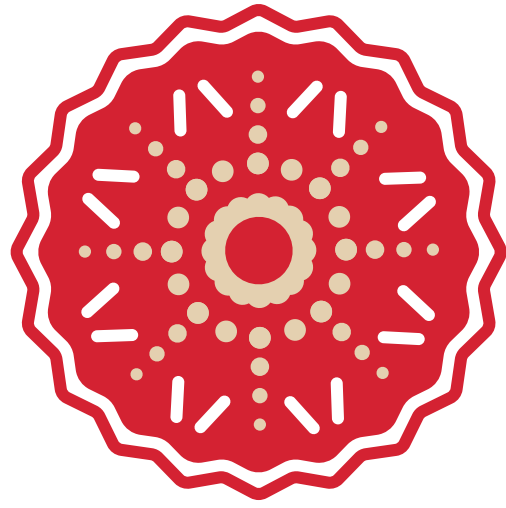
The professional journey of Roberto Bittu is deeply rooted in his family's history. The business was founded in 1973 by his parents and, over the years, became a true point of reference for the local community. From an early age, Roberto grew up surrounded by the aromas and rhythms of the kitchen, observing his parents at work and learning the values that still guide his approach today: constant dedication, respect for raw ingredients, and the pursuit of quality.

The current structure dates back to 1996, when overnight accommodation was introduced, expanding the business and transforming it into a place capable of welcoming guests in every way. In 2006, Roberto officially took over the company, carrying forward the family tradition with determination while renewing it through new ideas and a more modern style of management.

His daily commitment is to offer only the finest products — the result of careful selection and a deep connection to the local area. Every choice is inspired by his father's teachings, who passed down both a passion for the craft and an awareness of the sacrifices that come with running an independent business. Today, Roberto looks to the future with enthusias-

sm and a sense of responsibility. His main goals are to continue improving and modernizing the venue and its services, always enhancing the quality of hospitality. Above all, he dreams of passing on his love for this profession to his children — so that the history and values that have made their family enterprise unique can live on through future generations.

Mojos e  
Marigas



www.mojosemarigas.it  
IG @mojos.marigas  
FB Mojos e Marigas

# Festival dell'Agroalimentare del Mandrolisai

Samugheo  
15-16 Novembre 2025



Comune di Samugheo



REGIONE AUTONOMA  
DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

**SARDEGNA**



Fondazione  
di Sardegna



Proloco di Samugheo



Consorzio turistico  
Sa Perda 'e Iddocca

Credits Foto Cédric Dasesson