



Sagra del Pane

XXI EDIZIONE

L'Associazione Culturale
GRUPPO FOLK SANTA LUCIA
Barrali

Presenta:

21^a Edizione
Sagra del Pane
e Saboris de Bidda
BARRALI, Sabato 9 Luglio 2016



ASSOCIAZIONE CULTURALE GRUPPO FOLK "SANTA LUCIA" BARRALI
Sede Legale: c/o Casa Mascia, Via Funtana Manna, Barrali (CA) - Casella Postale N° 1 - 09040 Barrali (CA) - Indirizzo e-mail: gruppopolk.barrali@tiscali.it - Cell.: 348 5486763 - 348 8405638

Programma:

Dalle ore 17.00, presso Casa Mascia, le "Maestre d'arte" eseguiranno la lavorazione del pane cerimoniale: Su pani pintau.

Dalle ore 18.00, apertura delle "Vetrine" nella piazza del Popolo e nei "Portali" esistenti intorno al centro storico di Barrali;

Alle ore 19.00, dalla Piazza ai Caduti, partirà la sfilata con il carro a buoi, colmo di "Maigas de Trigu" (I covoni), i Gruppi folk di Oliena e Nurallao e il corteo delle donne che portano, con "Is Canisteddus", tutto l'occorrente per la preparazione del pane, Il corteo sarà preceduto dalle maschere tradizionali di Ottana, Boes e Merdules, e dalle musiche di Paride Peddio e Jonatthan Della Marianna.

Alle ore 19.30, presso la Piazza del Popolo, accensione del forno e inizio preparazione de "Su Civraxiu"; seguirà la "Sforbiciatura" de "Su Coccoi" precedentemente preparato a Casa Mascia e cottura dello stesso nel forno tradizionale ubicato in Piazza.

Inizio lavorazione de "Su Civraxiu", con tutte le varie fasi di lavorazione (ciuescidura - spongiadura), lievitazione e "Pesadura" de su pani, per arrivare alla cottura.

In contemporanea, inizio lavorazione de "Su Casu".

Dalle ore 21.00, esibizioni dei Gruppi Folk di Barrali, del Gruppo Folk Battos Moros di Oliena e dell'Associazione Culturale Gruppo Folk San

Pietro di Nurallao. Il Gruppo musicale "BRINCA" farà ballare il pubblico con musica tradizionale sarda; conduce la serata AMBRA PINTORE.

Alle ore 22.00, cottura de "Su Civraxiu", precedentemente preparato, nel forno in Piazza. Sfnorata e degustazione del pane caldo.

Alle ore 24.00, cottura e sfornata de "Su Civraxiu" lavorato in piazza, che verrà distribuito al pubblico.

DURANTE LA MANIFESTAZIONE

Degustazione di vini e specialità tipiche locali seguendo il percorso eno-gastronomico intorno al centro storico.

Le "Maestre d'arte" effettueranno lavorazioni di fregola, "pani pintau" o "pane cerimoniale".

Tecnici dell'Agenzia LAORE di Suelli illustreranno i processi di trasformazione del grano in farina e pane.

DURANTE LA SERATA presso Casa Mascia IL MAESTRO DEL BISSO CHIARA VIGO.

Introduce il Prof. Claudio D'Alessandro, docente dell'Università degli Studi di Cagliari".

Mostra e lavorazione del Bisso Marino: la seta del mare.

Durante la serata verrà offerto al pubblico presente, il pane ed il formaggio preparati e cotti in piazza.

TICKET

Percorso Enogastronomico

€ 14,00

Il ticket consente la degustazione di vini e prodotti locali nelle 4 postazioni "Degustazione" indicate nella cartina.

Potrà essere acquistato in Piazza del Popolo, unitamente ai coupons, ed esibirli nei 4 stand per le DEGUSTAZIONI PRODOTTI.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

348 8405638 - 320 0553220

1 INFO POINT GRUPPO FOLK

2 DEGUSTAZIONI PRODOTTI E VINI ARBA

3 DEGUSTAZIONI PRODOTTI E VINI PALA

4 DEGUSTAZIONI PRODOTTI E VINI MURGIA

5 DEGUSTAZIONI PRODOTTI E VINI BACCOLI

6 MOSTRA COSTUMI SARDI

7 CASA MASCIA - CHIARA VIGO E IL BISSO

8 DEGUSTAZIONE VINI MELIS

9 PARTENZA SFILATA - CORTEO DEL PANE

