

L'Associazione Culturale
GRUPPO FOLK SANTA LUCIA Barrali
Con il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna e del Comune di Barrali
Organizza:

22^a
Edizione



Sagra del Pane

BARRALI
Sabato 8 Luglio 2017
Piazza del Popolo

e Saboris de Bidda

Programma

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 nel "Portali" esistenti intorno al centro storico di Barrali; dalla Piazza ai Caduti, partirà la sfilata con il carro a buoi, colmo di "Maigas de Trigu" (i covoni), i Gruppi folk Thurcali di Dorgali, Santa Lucia di Monastir 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 Siurgus Donigala "Is Scruzzonis".
Alle ore 19.00 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, Thurcali di Dorgali e Santa Lucia di Monastir. Il Gruppo etnico BALLADE BALLADE BOIS farà ballare il pubblico con musica tradizionale sarda.
Alle ore 22.00 Cottura de "Su Civraxiu", precedentemente preparato, nel forno in Piazza.
Alle ore 24.00 Sforbata e degustazione del pane caldo.
Cottura e sfornata de "Su Civraxiu" lavorato in piazza, che verrà distribuito al pubblico.

Conduce la serata OTTAVIO NIEDDU

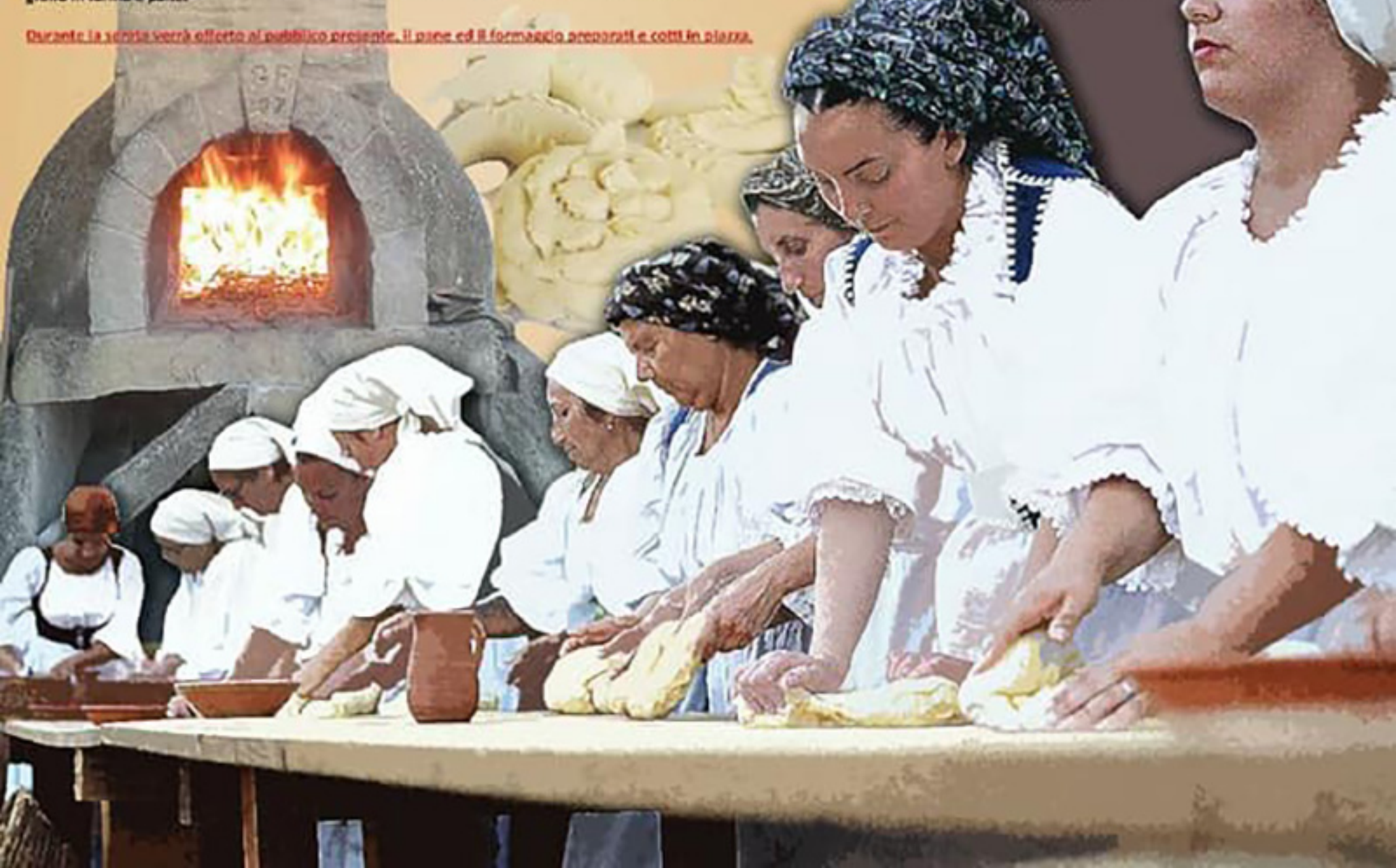
DURANTE LA MANIFESTAZIONE

Degustazione di vini e specialità tipiche locali seguendo il percorso eno-gastronomico intorno al centro storico. Le "Maestre d'arte" effettueranno lavorazioni di fregota, "pani pintau" o "pane cerimoniale". Tecnici dell'Agenzia LAORE di Suelci illustreranno i processi di trasformazione del grano in farina e pane.

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

UN PO' DI STORIA ...

Il Gruppo Folk "Santa Lucia" Barrali, fondato nel 1972 e successivamente costituito come Associazione Culturale, sente l'importanza di risvegliare la tradizione della panificazione portandola in piazza e facendola così conoscere a tutta la popolazione, soprattutto ai più giovani. Nel 1997 ha iniziato questa avventura organizzando una rassegna folkloristica che nel 1998 è diventata la "Sagra del Pane". Inizialmente si è lavorato con materiali provvisori, successivamente il Gruppo ha realizzato in Piazza del Popolo, un forno permanente seguendo minuziosamente ciò che le tradizioni insegnano per quanto riguarda la costruzione di un forno per il pane, che infatti è stato costruito con pietre, mattoni crudi e fango. Nel corso degli anni, oltre alla preparazione del pane durante la manifestazione si sono aggiunte, per la buona riuscita della sagra, altre attività: dal 1997 la preparazione del vino, dal 1998 la preparazione del formaggio, poi la fregota, i ravioli, la risotta e la preparazione dei mattoni crudi, tutte svolte in piazza la sera, durante la sagra. Il pane ed il formaggio fatti in piazza sono offerti in degustazione al pubblico. In occasione della manifestazione arrivano a Barrali artigiani provenienti da diversi paesi come fabbri, tessitori, scultori che espongono i loro lavori.





L'Associazione Culturale
GRUPPO FOLK SANTA LUCIA
Barrali

Presenta:

22^a Edizione
Sagra del Pane
e Saboris de Bidda

BARRALI,
Sabato
8 Luglio 2017



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 Thurcali di Dorgali, Santa Lucia di Monastir 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 Siurgus Donigala "Is Scruzzonis".
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 (ciuescudura - 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, Thurcali di Dorgali e Santa Lucia di Monastir. Il Gruppo etnico BAL-LADE BALLADE BOIS farà ballare il pubblico con musica tradizionale sarda.
Alle ore 22.00, cottura de "Su Civraxiu", precedentemente preparato, nel forno in Piazza. Sforzata 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 verrà offerto al pubblico presente, il pane ed il formaggio preparati e cotti in piazza.

Percorso Enogastronomico: I Ticket per la degustazione nei punti ristoro si devono acquistare in piazza del popolo presso lo Stand "Info Point".

GUIDA PERCORSO

Info Point

Inizio Sfilata da piazza ai Caduti

- 1 Mostra casa Callai
- 2 Mostra casa Murgia via Marconi
- 3 Mostra casa Mascia
- 4 Mostra casa Liccu Marras
- 5 Punto ristoro e degustazione vini Baccoli "casa Porcedda"
- 6 Punto ristoro e degustazione vini Murgia "casa Murgia" via Donori
- 7 Punto ristoro stand Gruppo Folk Piazza S. Lucia
- 8 Degustazione vini Pala
- 9 Degustazione vini Melis

INDICAZIONI

Mostre e Dimostrazioni

Casa Callai: Mostra arredi
Casa Murgia via Marconi: Tintura tessuti a cura dell'Associazione
"Memoriae Dolla Episcopatum" di Dolianova.
Casa Mascia: Mostra pane e dolci a cura di A.T. Proloco Quartucciu.
Casa Liccu Marras: Mostra costumi sardi.
Casa Porcedda: Dimostrazione ferratura cavallo.

Punti ristoro

Casa Porcedda - ticket giallo
Casa Murgia via Donori - ticket arancio
Stand Gruppo folk S. Lucia Barrali - ticket rosso

Degustazione vini

Vini Baccoli
Vini Murgia
Vini Pala
Vini Melis

Info: 328 4682375

Conduce la serata
OTTAVIO NIEDDU

