

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

23^a
Edizione



Sagra del Pane

BARRALI
Sabato 7 Luglio 2018
Piazza del Popolo

e Saboris de Bidda

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 S. Anna di Tortoli, S. Lucia di Assemini, S. Giorgio di Donori, Gopai de frori di Villasor e il corteo delle donne che portano, con "is canisteddus", tutto l'occorrente per la preparazione del pane in Piazza del popolo.
- Dalle ore 19.00,** presso la Piazza del popolo, accensione del forno e inizio preparazione de "su civraxiu"; seguirà la "sforbiciatura" de "su coccoi", precedentemente lavorato a Casa Mascia, e cottura dello stesso nel forno ubicato in piazza; Inizio lavorazione de "su civraxiu", con tutte le fasi di lavorazione (ciuescidura-spongiadura), lievitazione e "Pesadura" de su pani, fino alla cottura. Lavorazione del pane a cura dei bambini del Gruppo Folk "S: Lucia di Barrali". In contemporanea, lavorazione de "Su casu" (il formaggio).
- Dalle ore 20.00,** intrattenimento con musica etnica e balli sardi a cura del Gruppo etnico "Sonos e Cantos". Partecipa alla serata Improvvisatore Fernando Pisu.
- Dalle ore 21.00,** esibizione dei Gruppi Folk.
- Alle ore 22.00,** cottura de "Su civraxiu", precedentemente preparato, nel forno in piazza; sfornata e degustazione del pane caldo e del formaggio appena fatto.
- Alle ore 24.00,** cottura e sfornata e "su civraxiu" lavorato in piazza, che verrà poi distribuito al pubblico.

DURANTE LA MANIFESTAZIONE

Le "Maestre d'arte" effettueranno lavorazione di fregola, "pani pintau", tallarinus, malloreddus, ecc...
I bambini del Gruppo folk di Barrali si esibiranno nelle varie attività ormai in disuso.
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 e il formaggio preparati e cotti in piazza.
In Piazza del popolo, presso l'Info Point, si potrà acquistare il pane e la fregola preparata dal Gruppo Folk S. Lucia di Barrali.
In Piazza del popolo gli artigiani iscritti all'Associazione "Antichi Mestieri" proporranno dimostrazione di lavori che ormai stanno andando a sparire.

Conduce la serata *Ambra Pintore*

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 costituitosi come Associazione Culturale, sentì l'importanza di rispolverare 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 1996 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 fregola, i ravioli, la ricotta e la preparazione dei mattoni crudi, tutto svolto 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.

