

L'associazione culturale
"GRUPPO FOLK SANTA LUCIA BARRALI"
Presenta la:

24^o
EDIZIONE



Sagra del Pane

Barrali,
13 Luglio 2019

e Saboris de Bidda

PROGRAMMA:

-DALLE ORE 17:00 Presso "Casa Mascia" lavorazione pane tradizionale "Su Coccoi"

-DALLE ORE 18:00 Apertura "Vetrine" nella Piazza del Popolo e dei "Portali" adiacenti al centro storico del paese.

-DALLE ORE 19:00 Dalla Piazza ai Caduti partirà la sfilata con il carro ai buoi, colmo di "MAIGAS DE TRIGU" (i covoni), il Gruppo Folk "Santa Rughe" di Orosei e il corteo delle donne che portano, con "is Canisteddu" 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 "Santa 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 "Brinca" con Paride Peddiu.

-DALLE ORE 21:00 Esibizione dei gruppi Folk di Orosei e Barrali.

-DALLE ORE 22:00 Cottura de "su Civraxiu", precedentemente preparato, nel forno in piazza; sfornata e degustazione del pane caldo e del formaggio appena fatto.

-DALLE ORE 24:00 Cottura e sfornata de "su civraxiu", lavorato in piazza, che verrà poi distribuito al pubblico.

Durante la manifestazione verrà offerto al pubblico presente il pane ed i formaggi preparati e cotti in piazza

Le "Maestre d'Arte" effettueranno la lavorazione della fregola "pani pintau, tallarinus, malloreddus" i bambini del Gruppo Folk di Barrali si esibiranno nelle varie attività ormai in disuso e gli artigiani iscritti alla associazione "Antichi Mestieri" proporranno la dimostrazione di lavori che ormai stanno andando a sparire.

-In Piazza del Popolo si potranno acquistare: il pane, la fregola e i dolci tipici preparati dal Gruppo Folk Santa Lucia di Barrali.

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 1995 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 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.

