



Fotografia del gruppo per la valorizzazione delle tradizioni e degli antichi mestieri.



COMUNE DI SEGARIU - TEL. 0709309555 - WWW.COMUNESARDEGNA.IT



Ringraziamenti a:

- Pro Loco di Segariu
- Comune di Segariu
- A.S. Segariu Calcio
- La comunità di Segariu
- Don Giancarlo Dessì
- Gruppo Folk S. Giorgio Martire
- UAPS non solo corsa
- Protezione Civile di Segariu
- Compagnia Barracellare
- Agenzia Laore

Dove Acquistare il pane:

Il vecchio Forno di Lucio Ulargiu
Via Vittorio Emanuele 1, Villamar
Tel. 3491303419

Panificio Ardu Ruggiero
Km 43,200 S.S. 13 - Sanluri

Panificio Ilario Fenu
Via Togliatti, Segariu

Dove Acquistare a semola di grano duro:

Molino Artigianali di Antonio Secci
S.S. 128 km 20,500- Senorbì (CA)
0709806018
Fax 0709806149
E-mail: info@molino-secci.it

Manodda d'Itria Soc. Coop.
Loc. Su Pauli - Villamar (SU)
Tel. 0709309555
E-mail: efisiorosso1@gmail.com



Le Vie del Grano Segui la Spiga

La Proloco di Segariu e il Comune organizzano
"Le Vie del Grano... Segui la Spiga"



dalle ore 9.00 **Forni Aperti:** Visita alle case dove si potrà assistere e partecipare alle attività di panificazione e della produzione di pasta e dolci con l'utilizzo di semola di grano duro di Sardegna.

Tutti i visitatori potranno ritirare nei punti informazione la mappa con l'indicazione delle case visitabili, che saranno contraddistinte da tre spighe esposte sull'uscio. Sarà possibile visitare la chiesa parrocchiale di San Giorgio.

Presso la *Biblioteca comunale:* Bibliografia sul grano e mostra fotografica
Presso il *Centro di Aggregazione Sociale:* mostra di arazzi e costumi sardi, esposizione di foto antiche

Presso il *parco Sant'Antonio:*

- visita al pozzo sacro custodito nella Chiesa campestre;
- dalle ore 8:30 lavorazione e cottura del pane a frammentu nel forno a legna

- alle ore 10:00 Laboratori di pasta fresca per i bambini
- esposizione e laboratori di artigianato artistico
- alle ore 11:00 Laboratorio del formaggio per i bambini
- alle ore 13:00 degustazione di prodotti di semola di grano duro sardo
- interventi formativi "Parole sul Grano" da parte del personale qualificato Laore.
- alle ore 16:00 lavorazione de su coccoi pintau
- alle ore 18:00 seconda lavorazione e cottura del pane a frammentu nel forno a legna

Presso l'area museale: visita al museo e al forno per le tegole, e al nuraghe. Dalle ore 15:00 riprenderanno le visite alle case private.

Concorso fotografico attinente alle Vie del Grano.

DIAMO UNA MANO ALLA SARDEGNA



CONSUMARE DERIVATI DI GRANO DURO DI SARDEGNA, PER SOSTENERE L'ECONOMIA DELLA NOSTRA TERRA, SALVAGUARDARE LA NOSTRA SALUTE, RISPETTARE L'AMBIENTE E GARANTIRE UN FUTURO AI NOSTRI FIGLI.

