



NEL NOME DEL PANE

È un appuntamento nell'ambito di

AUTUNNO IN BARBAGIA 2016

"Impara S'Arte nella Terra di Ospitone"

OLLOLAI 25-26-27 Novembre 2016

Il pane rappresenta in tutti i territori della Sardegna, e in particolare in quelli interni come OLLOLAI, l'espressione più antica della civiltà rurale pastorale legata ad arcaiche tradizioni civili e religiose", I passaggi preparatori che portano alla lavorazione del pane e tutte le sue componenti - forni, simboli, forme, macine, grani, lievito, farine, crusche - si tramandano da secoli.

Dimostrazioni dal vivo:

SABATO 26 NOVEMBRE

Ore 10,00–12,00 e 15,00–18,00

Lavorazione de "Sas Panadas" nel forno a legna,

<<Cortes in Via E. D'arborea, 1>>

Ore 10,00–12,00 e 15,00–18,00

Lavorazione de "Su Cohone Pintau" Il pane delle feste nel forno a legna

<<Cortes in Via Cavour, 6>>

Ore 10,00–11,00 e 16,30–18,30

Lavorazione de "Su Cohone hun Foza" nel forno a legna

<<Cortes in Via San Bartolomeo, 13>>

Ore 12,00–13,00 e 17,00–19,00

Lavorazione de "Su Pane Carasau" nel forno a legna

<<Cortes in Via Regina Fontium, 30>>

DOMENICA 27 NOVEMBRE

Ore 10,00–12,00 e 16,00–18,00

Lavorazione de "Sas Panadas" nel forno a legna,

<<Cortes in Via E. D'arborea, 1>>

Ore 10,30–12,00 e 16,00–17,30

Lavorazione de "Su Cohone Pintau" Il pane delle feste nel forno a legna

<<Cortes in Via Cavour, 6>>

Ore 10,00–11,00 e 16,30–18,30

Lavorazione de "Su Cohone hun Foza" nel forno a legna

<<Cortes in Via San Bartolomeo, 13>>

Ore 12,00–13,00 e 17,00–19,00

Lavorazione de “Su Pane Carasau” nel forno a legna

<<Cortes in Via Regina Fontium, 30>>

Il progetto "NEL NOME DEL PANE", e realizzato:

dalla **PRO LOCO di Ollolai**

In Collaborazione con:

Comune di Ollolai

Regione Autonoma della Sardegna; Ass. del Turismo, Artig. e Comm.

Comitato Regionale UNPLI Sardegna

Carlo Delfino Editore.

Info: 345 1033 433 – www.prolocoollolai.it