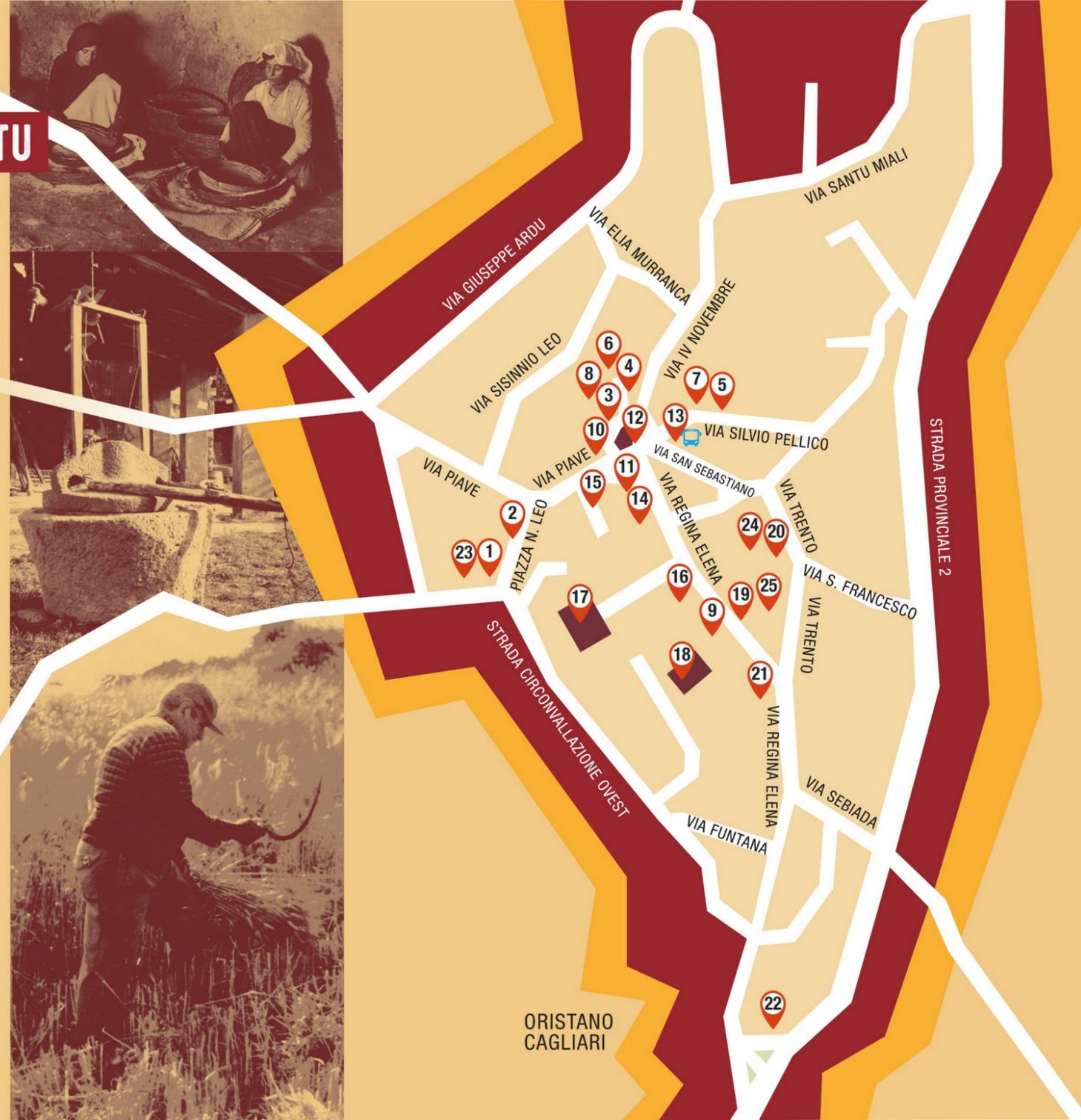


## LE VIE DEL FROMENTU

- 1 Centro sociale: convegno e mostra dei pani e degli utensili per la panificazione
- 2 Punto degustazione
- 3 Punto degustazione
- 4 Punto degustazione
- 5 Punto degustazione
- 6 Casa tipica
- 7 Casa tipica
- 8 Casa tipica- Monte granatico
- 9 Casa tipica
- 10 Chiosco bevande pro loco
- 11 Info point
- 12 Premiazione MyLand
- 13 MyLand social tour
- 14 Esperienza sensoriale
- 15 Show cooking
- 16 Forno aperto alle visite
- 17 Chiesa Santa Maria Monserrat
- 18 Chiesa San Sebastiano Martire
- 19 Museo casa del Pane
- 20 Laboratori di panificazione
- 21 Forno aperto alle visite
- 22 "La Dolce vita Caffè"
- 23 Servizi igienici
- 24 Servizi igienici
- 25 Servizi igienici



POMPU 4 MAGGIO 2019



**fromentu**  
Sagra del pane  
e del grano

FESTA, IDENTITÀ E NUOVI ORIZZONTI  
DEL NOSTRO MIRACOLO QUOTIDIANO

fromentu.it

## CHINI FAIDI SU PANI NO MORRIDI DE FAMI \*

\* CHI FA IL PANE NON MUORE DI FAME

“Fromentu - Sagra del Pane e del Grano”, la storia del pane di Pompu riprende vita. Una storia meravigliosa che parla di noi, della nostra terra, delle nostre famiglie, della nostra cultura.

Un appuntamento all’insegna di percorsi lenti, intelligenti, sostenibili ed esperienziali che ci porteranno alla scoperta del Pane.

Una giornata ricca di spunti di riflessione. Un convegno per scoprire le caratteristiche del grano che si coltivava una volta e le sue straordinarie proprietà. Laboratori e dimostrazioni per vivere in prima persona l’esperienza della panificazione e per ammirare

l’abilità delle nostre panificatrici che hanno messo a disposizione le loro conoscenze per realizzare il pane che si potrà assaporare durante la giornata.

Le emozioni legate al pane si amplificano con un percorso interattivo ed immersivo in grado di offrire una

“Bread Experience”, un’esperienza sensoriale legata a cinque elementi collegati al grano e al pane. Il viaggio continua con la visita del Museo multimediale Casa del Pane e la passeggiata per le

Case tipiche aperte per l’occasione, dove si potranno ammirare le conoscenze delle nostre nonne legate anche alla tessitura e ad

altri saperi. Una giornata di festa anche per gli atleti che hanno partecipato alla gara di endurance in bici o a piedi MyLand che si concluderà con il cooking show del campione mondiale di pizza su pala Roberto Meloni e dei suoi allievi.

Tutti insieme, insomma, per una grande festa del Pane.



Francesco Ciusa  
“Il pane”

## PROGRAMMA SABATO 4 MAGGIO

### ORE 10:00

- Apertura infopoint e inizio vendita dei ticket per il pranzo
- Apertura servizio bike sharing (noleggio biciclette) del Consorzio Due Giare progetto Myland presso l’infopoint

### ORE 10:30

- Apertura degli stand di artigiani e hobbisti
- Inizio visite guidate al paese e alle chiese (attività gratuita)
- Inizio visite guidate al Museo multimediale “Casa del pane” (attività gratuita)
- Inizio visite al percorso sensoriale interattivo e immersivo “Bread experience” in Piazza Cavour (attività gratuita)
- Laboratorio di panificazione gratuito per i bambini “Con le mani in pasta” organizzato dalla Pro Loco Pompu (attività gratuita) info presso il Museo

### ORE 11:00 CENTRO SOCIALE IN PIAZZA CAP. LEO

CONVEGNO “Alla riscoperta dei grani antichi nella panificazione”

Intervengono:

Moreno Atzei, Sindaco di Pompu  
Ida Pani, Presidente Pro Loco Pompu  
Tecnici ed esperti del settore

### ORE 12:30 PUNTI RISTORO ALLESTITI DALLA PRO LOCO

Pranzo tipico diffuso nei vari stand con pietanze a base di pane

### ORE 15:00

Premiazione degli atleti partecipanti al percorso di endurance in mountain bike Myland promosso dal Consorzio Due Giare

### ORE 16:30

- Inizio visite guidate al paese e alle chiese (attività gratuita)
- Inizio visite guidate al Museo multimediale “Casa del pane” (attività gratuita)
- Inizio visite al percorso sensoriale interattivo e immersivo “Bread experience” in Piazza Cavour (attività gratuita)

### ORE 17:00

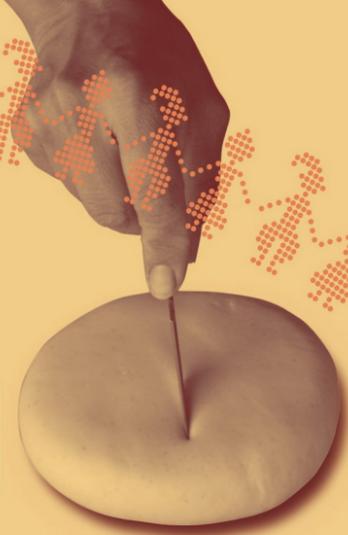
- Laboratorio con le panificatrici di Pompu “ Sa pintadura de su coccoi” (attività gratuita) info presso il Museo
- Esibizione itinerante del Coro di Atzara lungo le vie del paese

### ORE 19:00

- Inizio Show Cooking con Roberto Meloni il campione mondiale di pizza su pala e i suoi allievi
  - Degustazione di pizze e di pane
- Durante la giornata sarà possibile visitare alcune case tipiche allestite per l’occasione, la mostra fotografica della monografia “In Pompu” e sarà presente l’asinello che macina il grano per fare la farina

### DEGUSTAZIONE TIPICA DIFFUSA

La degustazione si sviluppa nei diversi stand organizzati per l’occasione, ogni stand distribuirà una pietanza previa presentazione del ticket apposito.



## DEGUSTAZIONE TIPICA DIFFUSA

### MENÙ DEGUSTAZIONE PRANZO

- Pane civraxiu con formaggio fresco arrosto e affettati
- Suppas
- Gintilla cun trigu (offerta dalla Proloco Simala)
- Pane costedda con carne di salsiccia
- Pani indorau
- Dolce a sorpresa
- Acqua o un bicchiere di vino Cantina di Mogoro

TICKET 10 EURO

### MENÙ DEGUSTAZIONE CENA

- Pane civraxiu con formaggio fresco arrosto e affettati
- Pizza
- Pane costedda con carne di salsiccia
- Pani arridau con olio
- Dolce a sorpresa
- Acqua o un bicchiere di vino Cantina di Mogoro

TICKET 10 EURO

