



La nostra avventura inizia nel **1918**, quando **Nonna Chiara**, che da sempre preparava il **pane** per la sua **famiglia** e per i vicini, pose le basi per la nascita del **Panificio Porta**, che tramandato di generazione in generazione è diventato un punto di riferimento in Sardegna nella **panificazione** e nella **valorizzazione delle tradizioni** ad esso legate.

Il **pane** è infatti un **elemento peculiare** di una **cultura**, in particolar modo per quanto riguarda la **Sardegna** dove, a seconda della zona, della morfologia del territorio e delle caratteristiche e cultura della popolazione che vi abita, prendono forma diverse tipologie di pane.

Inoltre esistono dei pani cerimoniali, come **su kokkoj**, che poiché variano a seconda della cerimonia che devono celebrare, passano per tutte le tappe della **vita di un sardo, raccontandola** meglio di qualsiasi libro.

Convinti dello straordinario valore delle nostre tradizioni e della necessità che esse vengano non solo tramandate, ma anche **vissute**, abbiamo creato il **Progetto Odissea**.

Un **percorso esperienziale** che permetta a chi è affascinato dalla tradizione e dalla cultura legata al pane di **vivere un'esperienza** che coinvolga non solo la mente ma anche **i sensi**, offrendo la possibilità di sentirsi dei **viaggiatori**, come coloro cioè che si immergono completamente nella **cultura** dei posti che visitano, cercando non solo di conoscerla ma di viverla attraverso l'**esperienza**, proprio come **Ulisse, il viaggiatore per eccellenza**.