

Ringraziamenti a:

Molino Artigiano Antonio Secci SS 128 Km 20,500 - 09040 Senorbì (CA) Tel: 070 9806018 - Fax: 070 9806149 E-mail: info@molinosecci.it	Ristorante Pizzeria Rocce Bianche Via San Michele, 2 - Segariu Tel. 070 9302936
Bar Fratelli Frongia Via Torrente, 35 - Segariu tel. 070 9302230	Bar Efex 48 Via Municipio - Segariu Cell. 349 5462219
Apicoltura Isca' e' Muras Via IV Novembre, 3 - Barumini Tel. 070 9368471 Cell. 320 1110790 www.baruminimiele.com	Macelleria Cuccu Carlo Via Nazionale, 48 - Villacidro Tel. 070 9314646 Cell. 340 1575358 E-mail: carlo-cuccu@tiscali.it
Macelleria Collu Antonino Via Monte Granatico, 7 - Segariu Tel. 070 9302143 Cell. 3488337755	GM Artigrafiche Loc. Gruì Zona Artigianale PIP San Gavino Monreale Cell. 346 0096265
Geometra Cabras Salvatore Vico IV San Narciso, 5 - Furtei	Green House Via Roma, 56 - Segariu
Caseificio Aquila Vittorio Via Circonvallazione 23 - Furtei Tel. 070 9302659 - Cell. 3474981520	Market Primavera Via Delle Aie, 8 - Segariu Tel. 070 9302796

Dipartimento DIRVE - Agris

Associazione Panificatori

Provincia del Medio Campidano
www.provincia.mediocampidano.it

Protezione Civile Provinciale

Comune di Segariu

Associazioni e Proloco di Segariu

La Comunità di Segariu

Dove comprare:

SEMOLA E LA PASTA DI GRANO DURO SARDO:

Molino Artigiano Antonio Secci SS 128 Km 20,500- Senorbì (CA) Tel: 070 9806018 - Fax: 070 9806149 E-mail: info@molinosecci.it	Madonna d'Itria Soc. Coop. Loc. su Pauli - Villamar (VS) E-mail: efisiorosso1@gmail.com
Fabrizio Pittau Via Paganini, 19 - Sanluri Tel/Fax. 070 9371204 Cell. 349 6731401 E-mail: fabripittau@tiscali.it	Ditta Ghiani Giorgio Loc. Corongiu Bingias - Ortacesus Cell. 328 1360919

Dove comprare PANE ARTIGIANALE:

Panificio Porta Zona Art. PIP - Gonnofanadiga (VS) Telefono: 070 9797214 Fax: 070 9797214 E-mail: panificio@tiscali.it	Il Vecchio Forno di Lucio Ulargiu Via Vittorio Emanuele, I - Villamar Tel. 349 1303419
Panificio Ilario Fenu Via Togliatti - Segariu	Panificio Ardu Ruggero Km 43,200 SS 131 - Sanluri

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



Le Vie del Grano Segui la Spiga



**DOMENICA
16 OTTOBRE**

La **Proloco di Segariu**

da il Benvenuto a:

"Le Vie del Grano Segui la spiga"

2011

I^a Rassegna

Dalle ore 9.30: Forni Aperti
Visita alle case dove si potrà assistere e partecipare alle attività di panificazione e produzione di pasta e dolci con l'uti di semola di grano duro di Sardegna consegnata a tutti i visitatori una n con il percorso da seguire.
Le case aperte coinvolte nell' evento no contraddistinte da tre spighe e sull'uscio.

Ore 13.00: Assaggi di Gra
Degustazione di prodotti di semo no duro presso la struttura ricett' Bianche.

Ore 14.00: Parole sul gr:
Interventi informativi da parte del settore sulla Filiera del gra Sardegna.

Ore 15.00: Forni Ap
Ripresa del percorso di visita alle case aperte.



SARDEGNA

Info: seguilaspiga@gmail.com