

Le Vie del Grano Segui la Spiga

1. **Annis Ignazio**
Vico II San Michele, 3
9.00 - 18.00: Panificazione

2. **Annis Fernanda**
Vico I San Michele, 5
9.00 - 18.00: Panificazione

3. **Pusceddu M. Annunziata**
Via Gramsci, 33
9.00 - 18.00: Panificazione

4. **Demontis Giantonio**
Via Aie, 31
9.00 - 18.00: Panificazione

5. **Congiu Lucia**
Via Antonio Gramsci, 8
9.00 - 18.00: Panificazione

6. **Demontis Bianca**
Via S. Ambrogio, 9
9.00 - 18.00: Panificazione

7. **Palmas Gianfranco**
(casa nonno Cicciiu)
Via S. Ambrogio, 5
9.00 - 18.00 Pasta Fresca

8. **Garau Antonio**
Via Municipio, 39
9.00 - 18.00: Visita Trebbia Antica

12. **Lacu Consuelo**
Via Giovanni XXIII, 4
9.00 - 18.00: Panificazione

13. **Ardu Natalina**
Via Notaio Congia, 8
9.00 - 18.00: Pasta Fresca

14. **Espa Angela**
Via Chiesa, 16
9.00 - 18.00: Panificazione

15. **Frongia Teresa**
Via Grazia Deledda
9.00 - 13.00: Panificazione

9. **Zara Angela**
Via Municipio, 32
9.00 - 18.00: Panificazione

10. **Ciccu Maurizio**
Via Roma, 144
9.00 - 13.00: Panificazione

11. **Altea Fabrizio**
Vico III Roma, 12
9.00 - 13.00: Panificazione

16. **Palmas Luciano**
Via Grazia Deledda, 33
9.00 - 18.00: Panificazione



Sosteniamo la Filiera del Grano duro di Sardegna

Le Vie del Grano Segui la Spiga

La Panifica di Segaria vi aspetta a "Le Vie del Grano Segui la Spiga"

Dalle ore 9.00: Forni Aperti

Visita alle case dove si potrà assistere e partecipare alla attività di panificazione e della produzione di pasta e dolci con l'utilizzo di semola di grano duro di Sardegna. Sarà consegnata a tutti i visitatori una mappa con il percorso da seguire.

Le case aperte coinvolte nell'evento saranno contraddistinte da un'agipole espone sull'uscio.

Ore 13.00: Assaggi di Grano

Degustazione di prodotti di semola di grano duro di Sardegna.

Ore 14.00: Parole sul grano

Interventi informativi da parte di esperti del settore sulla Filiera del grano duro di Sardegna.

Ore 15.00: Forni Aperti

Ripresa del percorso di visita alle case aperte.

Dalle ore 11.00 alle 13.00 e dalle ore 16.00 alle ore 19.00:

Mostra bibliografica sul grano

Dalle ore 15.00: Laboratorio del grano

• Laboratorio di panificazione e cottura de "Su pani pistanu"

• Laboratorio artigianale "del grano alle tegole"

2012
II^a Rassegna

Vi aspettiamo
DOMENICA
23 SETTEMBRE
a SEGARIU

SAI D'EGIA

Info: segariu@segaria.com

Ringraziamenti a:

Dove comprare:

SEMOLA E LA PASTA DI GRANO DURO SARDO:



Sosteniamo la Filiera
del Grano duro di Sardegna

Le Vie del Grano Segui la Spiga

La Proloco e il Comune di Segariu
vi danno il benvenuto a:

“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.

Le case aperte coinvolte nell'evento saranno contraddistinte da tre spighe esposte sull'uscio.

Ore 11.30 **Santa Messa** presso la Chiesa campestre di Sant'Antonio.

Ore 13.00 **Assaggi di Grano**: Presso il parco di Sant'Antonio, degustazione di prodotti di semola di grano duro sardo.

Ore 14.00 **Parole sul grano**: Interventi informativi da parte di esperti del settore sulla Filiera del grano duro di Sardegna.

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

Ore (11.00 - 13.00) e (16.00 : 19.00)

Mostra bibliografica sul grano

Dalle ore 15.30 **Laboratori del grano**: Laboratorio di panificazione e cottura de “Su pani pintau” e Laboratorio artigianale “Dal grano alle tegole”

2012

II^a Rassegna

DOMENICA

23 SETTEMBRE



SARDEGNA

Info: seguilaspiga@gmail.com

Molino Artigiano di Antonio Secci SS 128 Km 20,500 - Senorbi (CA) Tel. 070 9806018 Fax 070 9806149 <i>E-mail: info@molinosecci.it</i>	Fabrizio Pittau Via Paganini, 19 - Sanluri Tel/Fax. 070 9371204 Cell. 349 6731401 <i>E-mail: fabripittau@tiscali.it</i>
La Pietra e il Grano S.A.S. di Angelo Anedda Loc. Taccu - 08035 Nurri (NU) Tel/Fax. 0782 849736 <i>E-mail: lapietraeilgrano@tiscali.it</i>	Madonna d'Itria Soc. Coop. Loc. su Pauli - Villamar (VS) Tel. 070 9309555 <i>E-mail: efisiorosso1@gmail.com</i>
Consorzio Agrario di Sardegna Soc. Coop. a.r.l. Viale Monastir 50 - 09122 Cagliari	

Dove comprare

PANE ARTIGIANALE:

Panificio Porta Zona Art. PIP - Gonnosfanadiga (VS) Tel. 070 9797214 - Fax 070 9797214 <i>E-mail: panificio@tiscali.it</i>	Il Vecchio Forno di Lucio Ulargiu Via Vittorio Emanuele, I - Villamar Tel. 349 1303419
Panificio Antonio Piras snc Via Marconi, 18 09036 Guspini Tel. 070 971090 - Fax 070 9789616 <i>E-mail: panificiopiras@tiscali.it</i>	Panificio Ardu Ruggero Km 43,200 SS 131 - Sanluri
	Panificio Ilario Fenu Via Togliatti - Segariu

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

Dipartimento DIRVE - Agris

Laore

Associazione Panificatori

Coldiretti

Consorzio Agrario

Provincia del Medio Campidano
www.provincia.mediocampidano.it

Protezione Civile Provinciale

Comune di Segariu

Associazioni e Proloco di Segariu

Protezione Civile di Segariu

La Comunità di Segariu

 Punti informazione