

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 Ciccio)
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'aghiola rossa 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 SEGARIA

SAI D'EGIA

Info: segariapasta@gmail.com

Ringraziamenti a:

Molino Artigiano di Antonio Secci SS 128 Km 20,500 - Senorbì (CA) Tel. 070 9806018 Fax 070 9806149 <i>E-mail: info@molinosecci.it</i>	Atlantis Serramenti Via Roma, 18 - 09040 Segariu (VS) Tel. 070 9302358 <i>E-mail: atlantis.serramenti@tiscali.it</i>
Flore Massimo Z. Art. le S.S. 128 Km. 20 Senorbì Tel./Fax 070 9829022 Cell. 328.9516632	GM Artigrafiche Loc. Grui Zona Artigianale PIP San Gavino Monreale Cell. 349 2520515
Bar Fratelli Frongia Via Torrente, 35 - Segariu Tel. 070 9302230	Bar Efex 48 Via Municipio - Segariu Cell. 349 5462219
Geometra Cabras Salvatore Via Dante, 51 - Segariu Tel. 070 9302589 Fax 1782205945 <i>E-mail: t.cabras@tiscali.it</i>	Caseificio Aquila Vittorio Via Circonvallazione 23 - Furtei Tel. 070 9302659 Cell. 3474981520
	Consorzio Agrario di Sardegna Soc. Coop. a.r.l. Viale Monastir 50 - 09122 Cagliari

 **Punti informazione**

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

Dove comprare:

SEMOLA E LA PASTA DI GRANO DURO SARDO:

Molino Artigiano di Antonio Secci SS 128 Km 20,500 - Senorbì (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



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 Chiesetta 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