

Le vie del pane

Quattro itinerari che, con i laboratori didattici, i percorsi di analisi sensoriale e la visita dei luoghi dove hanno origine le materie prime, evidenziano gli aspetti storico-culturali legati ad usi e costumi dei territori, ripercorrendo le fasi produttive della filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione del pane.

I percorsi "le vie del pane", realizzati dall'agenzia Laore in collaborazione con le imprese agricole, le cooperative, gli artigiani e la popolazione locale, nascono allo scopo di identificare e valorizzare il pane tipico locale attraverso alcuni itinerari turistico-didattici che ripercorrono le fasi produttive della filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione del pane.

Gli itinerari, con i laboratori didattici, i percorsi di analisi sensoriale e la visita dei luoghi dove hanno origine le materie prime, evidenziano gli aspetti storico-culturali legati agli usi e ai costumi dei territori. Per questa loro peculiarità si rivolgono anche alle scuole, come attività propedeutica all'educazione alimentare svolta dall'agenzia.

"Cocconi con s'ou": pane con l'uovo. Si prepara in occasione della Pasqua



Ortacesus: festa del grano

Le prove dimostrative di coltivazione

E' proprio dai campi di coltivazione di cereali che partono le visite guidate degli itinerari. Si tratta di interventi finalizzati al trasferimento delle innovazioni messe a punto dalla ricerca e dalla sperimentazione.

Le prove vengono svolte con la direzione tecnico economica dei tecnici dell'agenzia Laore, presso le imprese agricole che si impegnano fornendo i lotti di terreni e la manodopera necessaria alla cura del campo.

Possono essere visitate su appuntamento, contattando i tecnici responsabili. Una lista delle prove e dei relativi referenti è disponibile nella sezione Assistenza tecnica del sito web dell'agenzia, all'indirizzo www.sardegnaagricoltura.it

Trexenta: granaio d'eccellenza fin dai tempi antichi

Dopo il successo degli anni scorsi, l'itinerario "la via del pane in Trexenta", propone anche quest'anno un percorso turistico-didattico che si basa sulle fasi della filiera tradizionale del grano: dalla semina alla produzione del fragrante pane casereccio.

L'itinerario inizia con la visita ai campi dimostrativi di coltivazione di grano duro, realizzati dall'agenzia Laore nell'agro di Ortacesus e prosegue nel centro abitato dove, all'interno del museo del grano, sono previsti laboratori didattici e di analisi sensoriale del pane. Dopo il pranzo, rigorosamente a base di pietanze tipiche della cultura contadina, segue la visita al museo archeologico "sa domu nostra", per comprendere la storia della coltivazione e del consumo dei cereali durante l'età punica in Sardegna.

Senatore Cappelli: un grano antico

Pur essendo considerata non più competitiva per via della scarsa produzione, è particolarmente ricercata dai gestori di alcuni mulini che ancora la lavorano in virtù delle sue eccellenti qualità panificatorie, molto apprezzate nella lavorazione tradizionale.

Altro elemento che contraddistingue la varietà Senatore Cappelli, rispetto alle cultivar moderne, è la maggiore resa in paglia che rappresenta una fonte di reddito importante per molte aziende.



Un campo dimostrativo di cereali

Alla scoperta del Marghine: il mondo del pastore e del contadino

Scoprire il fascino e i misteri del mondo pastorale e di quello contadino attraverso i due prodotti che meglio gli rappresentano: il formaggio e il pane. Un itinerario che rivela al visitatore gli aspetti peculiari della tradizione e dell'economia dell'isola con la degustazione dei suoi prodotti, ricchi di storia e di tradizioni.

Si raggiunge Borore nel cuore della regione del Marghine, per la visita al museo del "pane rituale". Un luogo che racconta i significati della panificazione domestica con la sua ricca varietà di pani preparati per le feste dell'anno o per gli avvenimenti. Il pane è insieme alimento e simbolo, il suo valore è nutritivo e celebrativo. Lo dimostra chiaramente il museo con la sua esposizione di oltre 250 tipologie di pani della tradizione e dove si può visionare "la vita del contadino", un significativo documentario, testimonianza diretta



Una scolaresca in visita presso un campo dimostrativo dell'agenzia Laore

degli anziani del paese, protagonisti e detentori del sapere delle tradizioni.

Alla visita del museo segue il pranzo in agriturismo o, in alternativa, la degustazione presso un caseificio artigianale biologico con prodotti accompagnati dal pane tradiziona-

Alcune forme utilizzate come stampi per la panificazione



Museo di Ortacesus: la proiezione di un video sulle tradizioni della Sardegna





Un setaccio per sfinati



Gerardo Piras , tecnico dell'agenzia Laore, durante una lezione di educazione alimentare sui pani tradizionali. presso una scuola elementare.

le. Sarà possibile la visita dell'azienda zootecnica per seguire le fasi della filiera: l'allevamento degli ovini e l'estrazione del latte, fino alla produzione del formaggio.

Nel Barigadu, dove le pietre parlano

L'itinerario inizia con la visita al museo che ospita la mostra "le pietre parlano": l'arte preistorica di Samugheo con le sue statue menhir di Paule Luturru e Arisatzu" che richiamano costantemente il grano nei loro motivi decorativi. Sempre le spighe di grano, simbolo di vita e prosperità, appaiono come ricamo nei costumi tradizionali d'epoca, esposti nella sala didattica del museo. Nella sala etnografica, invece, sono esposti utensili e manufatti tessili utilizzati in passato per la panificazione.

Il percorso prosegue, sempre a samugheo, con la visita al panificio tradizionale, dove si producono i pani di semola di grano duro, lievitati naturalmente e cotti nel forno a legna,

Laboratorio didattico sulla panificazione tradizionale



Kummossai sa pasta: mischiare gli ingredienti

alimentato di solito con "modditzi (legna di lentisco) e "mudegu" (cisto) e dove ai "coccoi" assumono varie forme, come quella delle coroncine decorate che si realizza in occasione dei matrimoni o la caratteristica forma a cinque punte per la celebrazione dei lutti.

La tappa successiva è verso i mulini tradizionali, come il mulino Sulis che, grazie al sistema di macinazione "a pietra" per la lavorazione a freddo, consente di mantenere intatte le proprietà organolettiche e nutritive della farina e della semola. Su questo principio si basa anche l'altro antico mulino ad acqua che utilizza una tecnica adottata fino alla metà del 1900 e il cui funzionamento viene illustrato da una guida. L'itinerario si conclude con il pranzo in agriturismo con menù tipico locale a base di grano, farina, pane e la visita alla chiesa parrocchiale dedicata a San Sebastiano (1580), in stile gotico-aragonese.

In Marmilla il pane è di casa

Questa "via del grano" inizia da Siddi con la visita al museo delle tradizioni agroalimentari della Sardegna, per conoscere le consuetudini di vita, i saperi, le tecniche di produzione, i modi di cucinare e consumare il cibo, l'organizzazione dei lavori domestici e dei cicli produttivi agrari. Tantissimi gli oggetti esposti usati in passato per le lavorazioni agricole e gli strumenti pre-industriali, come la macina per cereali trainata dai cavalli provenienti dalla vicina Giara di Gesturi-Tuili.

Attraverso il laboratorio didattico i partecipanti potranno realizzare, con l'aiuto di personale esperto, i pani tradizionali nelle loro forme più caratteristiche, per cogliere la distinzione tra pani comuni e cerimoniali. Dopo la cottura nel forno a legna, segue la degustazione fragrante del pane appena sfornato, assieme ai deliziosi piatti della cucina tipica antica rurale. Zuppe, minestre e primi piatti avranno come ingre-

Il pane: una storia antichissima

La tradizione gastronomica sarda è semplice e austera, ha gusti, sapori e odori il più delle volte inconsueti per chi viene d'oltremare, come insoliti sono i nomi dei pani tipici: coccoi, cozzula, carasau, chibarzu, civraxiu, modditzosu, pillonca, tundus, pan 'e scetti, pan 'e simula, tanto per citarne alcuni. Sono tutti nomi dati a pani o focacce in varie zone dell'isola secondo il tipo di farina, formato o cottura.

Informazioni

Trexenta

Società Su Corongiu – Ortacesus
tel. 070 9819027 - 320 6954325
e-mail sucorongiu@tiscali.it

Ristorante Santa Marta di Burranca
tel. 393/9331726 - e-mail e.burranca@tiscali.it

Marghine

Museo del pane rituale
tel. 0785.879003, info@museodelpanerituale.it

Barigadu

Museo tessile, tel. 0783.631052, cell. 340.6196553
e-mail museotessilesamugheo@tiscali.it

Marmilla

Soc. Jara - Roberto Sanna
tel 070.9364277 - 348.2924983
email: info@parcodellagiara.it

Agriturismo su massaiu, tel 347.7023136

Agenzia Laore Sardegna

Dipartimento per la multifunzionalità dell'impresa agricola, per lo sviluppo rurale e per la filiera agroalimentare

Sportello Unico Territoriale di Suelli
per l'area della Trexenta - Via Dalmasso n. 2, Suelli
tel. 070 988426, fax 070 988101
Referente Gerardo Piras



Salute e grano: un auspicio molto antico

diente principale il grano.

Il percorso continua verso la Giara di Gesturi dove i partecipanti, accompagnati da un esperto ambientalista, potranno osservare le erbe e la tipica vegetazione mediterranea e visitare gli stagni dove i cavallini caratteristici di quei luoghi si recano per abbeverarsi.

Ulteriori informazioni sono sul web:

SardegnaAgricoltura

www.sardegnaagricoltura.it
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it