

A Villaurbana (OR) torna la Sagra del Pane

venerdì, 27 ottobre 2023



Foto di Alberta Casula

Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

Avrà inizio oggi, a Villaurbana (OR), la 24ª Sagra del Pane. Tre giorni, dal 27 al 29 ottobre, per riscoprire preziose specialità tipiche con degustazioni, laboratori, musica, spettacoli e spazi giochi per bambini. L'iniziativa, organizzata dall'Amministrazione comunale in collaborazione con la Pro Loco, fa parte della manifestazione internazionale **Panè - Incontri gastronomici nel borgo**, organizzata da Comune di Villaurbana in collaborazione con la cooperativa Le Ragazze Terribili e finanziato dal MIC attraverso il PNRR-Misura 2 "Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale", Investimento 2.1: "Attrattività dei borghi storici". La rassegna **Panè - Incontri gastronomici nel borgo** prevede un ciclo di incontri, fino al 19 novembre, per celebrare il pane dell'antica tradizione del paese dell'alto Campidano e di numerosi Paesi che si affacciano sul Mediterraneo.

La Sagra del Pane verrà inaugurata venerdì alle 18:00 con gli aperitivi negli stand allestiti al centro del paese, accompagnati dall'anteprima della performance degli ospiti di eccezione di questa edizione, gli sbandieratori di Arezzo, e dalla musica di dj Andrea Camedda, degli «InKOMA», dei Funk Cake e di tanti altri artisti e gruppi. Sabato 28, a partire dalle 10:00, ci saranno dimostrazioni, stand e degustazioni lungo il percorso. Sarà aperto il museo *La casa del pane*, si potranno visitare i forni accesi lungo le vie del centro storico e assistere al laboratorio-dimostrazione della panificazione del pane tradizionale di Genzano di Roma.

Nel pomeriggio di sabato il centro storico si animerà con gli Sbandieratori di Arezzo, le antiche maschere S'Urtzu di Sadali, i ballerini della scuola di danza *La Sylphide* di Villaurbana, musicisti di organetto e fisarmonica e, infine, con lo spettacolo musicale curato dal gruppo *Festajolos*, che si esibirà in piazza municipio. Domenica 29 ci saranno sempre stand e degustazioni, visite al museo, forni accesi, mentre nel pomeriggio lungo le vie del centro storico si esibiranno gli Sbandieratori di Arezzo, le maschere antiche Boes e Merdules di Ottana e i ballerini della scuola di danza *La Sylphide* di Villaurbana, i ballerini di Hip Hop con il gruppo Eya Crew, musicisti di organetto e fisarmonica. Gli ospiti potranno assistere allo spettacolo musicale con il gruppo "A Ballare" e gli "Armonia Sarda".

FtNews ha incontrato Elena Lai, titolare del panificio villaurbanese *Pintau - Su Pani fattu in Domu*, uno degli sponsor ufficiali della Sagra del Pane. Queste le sue parole: *Ho appreso i segreti dell'arte del pane da bambina: sono cresciuta in una famiglia in cui si panificava assiduamente; all'inizio assistevo incuriosita, poi è nata una grande passione per il mondo del pane. Crescendo, la mia presenza è diventata un aiuto costante alle donne di casa. Motivata dall'entusiasmo e dall'amore per questo lavoro e spinta dalla grande importanza che il pane ha sempre avuto nel mio paese di origine, nel 2014 ho cominciato a lavorare al mio progetto, un sito dove poter lavorare il pane in modalità artigianale, supportata da forni a legna. Il mio principale obiettivo era quello di proporre fedelmente, senza "scorciatoie", il pane tipico di Villaurbana, cercando di riprodurre il medesimo ciclo produttivo con materie prime ricercate. Tutta la produzione viene fatta con l'impiego del nostro lievito madre, che conferisce un aroma e un sapore caratteristici al nostro pane.*

La Sagra del Pane ci vede attivamente impegnate già a partire da qualche settimana prima. Con la nostra attività Pintau - Su Pani fattu in Domu siamo uno degli sponsor ufficiali della sagra del pane. Crediamo che questo sia uno dei modi migliori per valorizzare il nostro prodotto. Forniamo il prodotto per le degustazioni e per la vendita alle varie associazioni del paese. Abbiamo anche uno stand tutto nostro all'interno della sagra. Inoltre, abbiamo deciso di aprire un vecchissimo mulino in legno in cui esponiamo il nostro prodotto, offrendo agli ospiti l'opportunità di visitarlo, conoscere la nostra azienda, degustare il prodotto e acquistarlo. Oltre al pane, proponiamo anche una serie di dolci tipici secchi che produciamo e vendiamo regolarmente tutto l'anno.



Foto di Alberta Casula