

## La filiera cerealicola nella Baronia

martedì, 21 novembre 2023



LA FILIERA CEREALICOLA NELLA BARONIA  
22 Novembre 2023

### VISITA GUIDATA

- Ore 15.30 - Visita Mulino Rubino di Lorenzo Moi - Via S. Francesco 76 Orosei
- Ore 16.45 - Visita Museo Etnografico "Sa Domo 'e sos Marras" - Via Garibaldi 14 Galtelli

### CONVEGNO : DAL GRANO AL PANE

Ore 17.30, Sala Anfiteatro Comunale, Via San Pietro - Galtelli (NU)

### PROGRAMMA

Presentazione Convegno: Luigi Secci, Accademia Sarda del Lievito Madre

Saluti

Franco Solinas, Sindaco di Galtelli

Salvatore Marras, Presidente Associazione turistica ProLoco Galtelli

Giovanni Antonio Farris, Presidente Accademia Sarda Lievito Madre

### Interventi

Giovanni Santo Porcu, ex Sindaco Galtelli - *Problematiche e prospettive della coltivazione dei cereali nella valle del Cedrino.*

Lorenzo Moi, Mulino Rubino, Orosei - *Monococco, il re dei cereali.*

Giovanni Antonio Farris, Presidente Accademia Sarda del Lievito Madre - *Il Lievito madre racconta un'arte millenaria.*

Mario Rubanu, Tundu, panetteria artigiana, Oliena - *Le materie prime del lievito e l'utilizzo del lievito madre per la lavorazione del pane carasau.*

Peppe Mele, Panetteria Artigiana Panicozza, Orosei - *Esperienze nella lavorazione di alcuni prodotti di panificio con l'utilizzo del lievito madre.*

Graziella Frau, Pasticceria Sarda Preziosi, Siniscola - *Tecnica della decorazione dei dolci e del pane lavorato con il lievito madre.*

### Dibattito

Per finire: Presentazione e degustazione pani dei panifici presenti (Pane Orzo di Orosei, Tundu di Oliena, Pani di G. Frau di Siniscola)

COORDINA I LAVORI Luigi Secci - Accademia Sarda del Lievito Madre

di *Francesca Bianchi*

Domani si terrà un importante incontro sulla filiera cerealicola nella Baronia, organizzato dall'Accademia Sarda del Lievito Madre, dal Comune di Galtelli e dall'Associazione Pro Loco di Galtelli. L'appuntamento inizierà alle 15:30 a Orosei (NU) con una visita guidata al Mulino Rubino di Lorenzo Moi, che alcuni anni fa ha deciso di creare una filiera del grano monococco. Da lì ci si sposterà a Galtelli (NU) per visitare il Museo Etnografico "Sa Domo 'e sos Marras".

Alle 17:30, presso la Sala Anfiteatro Comunale di Galtelli, inizierà il convegno **Dal grano al pane**. Dopo la presentazione a cura di **Luigi Secci** dell'Accademia Sarda del Lievito Madre e i saluti di **Franco Solinas**, Sindaco di Galtelli, **Salvatore Marras**, Presidente dell'Associazione turistica ProLoco Galtelli, e di **Giovanni Antonio Farris**, Presidente dell'Accademia Sarda del Lievito Madre, interverranno **Giovanni Santo Porcu**, ex Sindaco di Galtelli, **Lorenzo Moi**, titolare del Mulino Rubino di Orosei, il prof. **Giovanni Antonio Farris**, **Mario Rubanu**, titolare della panetteria artigiana "Tundu" di Oliena, **Peppe Mele**, titolare della Panetteria Artigiana "Paneozzu" di Orosei, **Graziella Frau** della Pasticceria Sarda Preziosi di Siniscola.

Giovanni Santo Porcu parlerà di problematiche e prospettive della coltivazione dei cereali nella valle del Cedrino; Lorenzo Moi discuterà del Monococco, il re dei cereali; Giovanni Antonio Farris terrà una relazione dal titolo "Il Lievito madre racconta un'arte millenaria"; Mario Rubanu si soffermerà sulle

materie prime del territorio e sull'utilizzo del lievito madre per la lavorazione del pane carasau; Peppe Mele relazionerà in merito alle esperienze sulla lavorazione di alcuni prodotti di panificio con l'utilizzo del lievito madre; Graziella Frau parlerà della tecnica della decorazione dei dolci e del pane lavorato con il lievito madre. Al convegno farà seguito un dibattito. Coordinerà i lavori l'accademico Luigi Secci, che a **FtNews** ha dichiarato: *Credo che questa iniziativa dell'Accademia nel territorio della Baronia e del Nuorese, ove la coltivazione del grano e la trasformazione dello stesso in diverse tipologie di pane è da sempre presente, in particolare del pane carasau, possa contribuire a sensibilizzare i cittadini da un lato ad un consumo più consapevole di un alimento importante quale il pane ed evitare gli sprechi che quotidianamente si hanno, e dall'altra a valorizzare e promuovere la produzione di pani e dolci ottenuti con il lievito madre, per tutti i benefici che lo stesso conferisce sia in termini di sapori e profumi che per i vantaggi per la salute dei consumatori. Dobbiamo volerli bene, e magari consumare meno, ma di maggior qualità.*

Il convegno si concluderà con la presentazione dei pani dei panifici presenti (Paneozzu di Orosei, Tundu di Oliena, Pani di G. Frau di Siniscola). Seguirà una degustazione.

**FtNewsha** realizzato una breve intervista al prof. Farris. Queste le sue parole: *cerchiamo sempre di localizzare le iniziative in territori differenti della Sardegna, soprattutto in quelli meno battuti dalle varie manifestazioni dell'Accademia. Galtelli e Orosei fanno parte della Baronia. A Galtelli opera Luigi Secci, un nostro associato che ha dato un grande contributo all'organizzazione dell'evento. A differenza di altre zone dove il grano è totalmente scomparso, in Baronia qualcuno lo coltiva ancora. In Baronia si è conservata, tra le altre, la produzione del pane Carasau. Si pensa che il Carasau sia un pane non lievitato, invece è lievitato: la struttura stessa di questo pane prevede delle fermentazioni lunghe e particolari. Un altro pane che veniva preparato in Baronia e in altre zone della Barbagia era il pane d'orzo ("Orjattu" o "Pàne de òrju"), il pane dei poveri e dei servi dei proprietari benestanti, in quanto l'orzo costava molto meno rispetto al grano duro. Il pane d'orzo presenta una particolarità anche nella lievitazione, in quanto non viene usato, almeno nella prima fase della fermentazione, il lievito madre, chiamato "su frammentu", ma un altro agente lievitante, chiamato "ghimisone", che ha una preparazione lunga e completamente diversa dal lievito madre. Il pane d'orzo non è un pane a mollica, ma un pane secco. Nei territori pianeggianti della Sardegna non è stato quasi mai utilizzato perché si è sempre coltivato il grano duro. L'incontro di Galtelli si propone proprio di creare un legame con la tradizione, in modo che la gente torni ad utilizzare i grani coltivati in Baronia (o almeno in Sardegna) e il lievito madre.*