

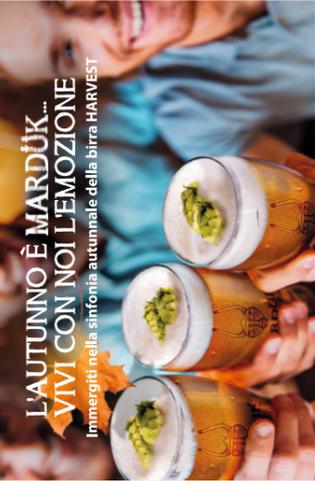
KLS
art & design

www.kls.it

BRANDING/PACKAGING/DIGITAL/COMMUNICATION/DESIGN

**L'AUTUNNO È MARDÜK...
VIVI CON NOI L'EMOZIONE**

Immergiti nella simfonia autunnale della birra HARVEST



**MARDÜK
BEERY**

GUARDA OLTRE
BEVI SARDEGNA BEVI MARDÜK
www.birrificioarduk.com

BIRIFICIO AGRICOLO DI SARDEGNA

VITANUOVA

PREVIDENZA E PROTEZIONE

- Consulenti assicurativi personali
- Soluzioni su misura per te e la tua azienda

Via Aristana, 2 | 09170 Oristano
3470426501 - salvatore.spada@vitanuova.it
www.vitanuova.it



**DOTT.SSA
CARMEN MURRU**
BIOLOGA NUTRIZIONISTA

379 23 75 429

NUTRIZIONISTA.MURRU@GMAIL.COM

E CHENOS
essenze di un popolo



www.tenuteghenos.it

LA SPIANATA
SARDA
Liki

**l'aperitivo
snack**

Custalo in tutta libertà...
quando e dove vuoi! tu!



terra di bonna

www.ithiri.com

segui su
Instagram
Facebook

PINNA
I M P I A N T I

FOTOVOLTAICO

MANUTENZIONE

DOMOTICA

ILLUMINAZIONE

QUADRISTICA

SICUREZZA

IMPIANTI
ELETTRICI

MANCA ANDREA

CONTATTI

Tel 0783 302386 | Cell 347 1210247
autotrasporti.manca@tiscali.it

09170 ORISTANO



SAGRA DEL PANE
Le Vie dei Forni
2024

**25[^]
EDIZIONE**

★★★

25/26/27
Ottobre

VILLAURBANA



SEGUICI:
Facebook
Instagram
QR code
KLS



SAGRA DEL PANE
Le Vie dei Forni
2024

VILLAURBANA



25/26/27
Ottobre

Venerdì 25 Ottobre

Ore 18.30

Inizio 25[^] Sagra del Pane: apertura degli stand con degustazioni e aperitivi; animazione nei diversi stand.

Sabato 26 Ottobre

Ore 10.00

Apertura dimostrazioni, stand e degustazioni lungo il percorso con intrattenimenti musicali. Apertura museo allestita con esposizione dei pani tipici della Sardegna e inaugurazione "Le vie dei forni". Intrattenimento per bambini e adulti con "I grandi giochi di legno" presso la piazza di chiesa. Dimostrazione della panificazione del pane tradizionale di Genzano di Roma; il pane di Altamura e il pane di Bordeaux (Francia) e del pane di Villaurbana lungo le vie del paese.

Ore 11.00

Laboratori di pintadura de su coccoi presso la Casa del Forno Comunitario (su prenotazione)

Ore 12.00

Apertura pranzo presso gli stand.

Ore 16.00

Inizio animazione lungo le vie del Centro Storico con l'esibizione del gruppo "Rota Temporis" di Sulmona, esibizione del coro a tenores «Remunnu 'e Locu» di Bitti; la scuola di danza La Sylphide di Villaurbana. Sfilata delle maschere tradizionali "Associazione culturale Mamutzones de Samugheo".

Ore 18.00

Spettacolo musicale con il concerto di Maria Luisa Congiu che si esibirà in piazza municipio e con il gruppo musicale Disizu che si esibirà in Via Umberto presso Casa Museo del Pane.

Domenica 27 Ottobre

Ore 10.00

Apertura dimostrazioni, stand e degustazioni lungo il percorso con intrattenimenti musicali. Apertura museo allestita con esposizione dei pani tipici della Sardegna e inaugurazione "Le vie dei forni". Intrattenimento per bambini e adulti con "I grandi giochi di legno" presso la piazza di chiesa. Dimostrazione della panificazione del pane tradizionale di Genzano di Roma; il pane di Altamura e il pane di Bordeaux (Francia) e del pane di Villaurbana lungo le vie del paese. Olimpias: Giochi tradizionali della Sardegna in Via Santa Margherita.

Ore 11.00

Laboratori di pintadura de su coccoi presso la Casa del Forno Comunitario (su prenotazione).

Ore 12.00

Apertura pranzo presso gli stand.

Ore 15.00

Olimpias: Giochi tradizionali della Sardegna in Via Santa Margherita.

Ore 16.00

Inizio animazione lungo le vie del Centro Storico con l'esibizione del gruppo "Rota Temporis" di Sulmona, esibizione del coro a tenores «Murales» di Orgosolo; la scuola di danza La Sylphide di Villaurbana; I piccoli Tamburini di Oristano.

Ore 18.00

Spettacolo musicale con il gruppo "A Ballare" che si esibirà in piazza municipio e il gruppo musicale che si esibirà in Via Umberto presso Casa museo del pane.



SEGUICI:



Menù Tipico

- 1 Pro Loco Villaurbana**
Menù degustazione Pane: Suppas, pani indorau, pani fritti e al naturale, salsiccia, formaggio e vino.
- 2 I Ragazzi del Birrone**
Menù Sabato: Malloreddus al sugo con carne di maiale e funghi, maialetto con mirto o maialetto in umido, formaggio e olive, pane fatto in casa, formaggelle, vino di Villaurbana o acqua.
Menù Domenica: Malloreddus al sugo con carne di maiale e funghi, maialetto arrosto, formaggio e olive, pane fatto in casa, formaggelle, vino di Villaurbana o acqua.
Tutti i giorni: Piano Bar con impianto spina, bibite e cocktail. Conetti di carne di maiale arrosto, fetta di pane con coratella, patatine fritte.
- 3 Az. Agricola Serra Urru**
Menù: Raviolone con sugo, petza sratza, pane fatto in casa, vino o acqua - 12,00 €
-Tagliere di salumi con pane e vino o acqua 10,00 €
-Piadina con petza sratza
-Pane fritto
- 4 Sa Murtazza tua**
Menù: Pane fatto in casa con mortadella e Birra alla spina
- 5 Autogestita di Caccia**
Menù: Antipasto di testa di cinghiale in insalata. Malloreddus con ragù di cinghiale in spezzatino a sa Braxiallogu. Pani fatti in domu. Vino o acqua. Mescita birra alla spina, vino di proprietà, acqua e bibite.
- 6 Pol. Virtus Villaurbana**
Menù: Picanha (manzo) alla griglia, pane tipico di Villaurbana, olive, formaggio semi stagionato, vino o acqua,
-Arrosticini di pecora, panini con grigliata di manzo o maiale, panino vegetariano.
-Patate fritte, civraxiu arridau con formaggio fuso, civraxiu con nutella.
- 7 Ass. Cult. Sa Staria de Tzia Bustiana**
Menù: Mezze penne al sugo di maiale, spiedone di vitella arrosto, olive con pomodori secchi, formaggio pecorino, pane "civraxiu" di Villaurbana, vino o acqua.
- Birra alla spina; Vino rosso; moscato; bibite; mirto; limoncello, acquavite, campari.
- 8 Soc. Caccia Ogu e Obrei**
Menù: Porchetta alla romana, bruschetta con formaggio fuso, malloreddus al sugo di maiale, olive, vino o acqua.
- 9 Consulta Giovani Villaurbana**
Vendita: di bruschette fatte con pane di Villaurbana da comporre con svariati prodotti a scelta del cliente, salati o dolci.
Vendita: di seadas con miele e zucchero.
Vendita: di patatine fritte.
Punto vendita: di pane tipico di Villaurbana.
Vendita: di cocktail per l'aperitivo e per il dopocena.
- 10 Sa Buttega de Tzia Domantiglia**
Menù: Supas, ceci con cotiche, pane fatto in casa, crema di formaggio, salumi vari, vino o birra e acqua. - Prezzo 15,00 €
-Dimostrazione panificazione tradizionale con forno a legna.
-Vendita di Pane fatto in casa appena sfornato.
-Posti a sedere.
- 11 Bar Pizzeria L'Alibi**
Bar e Pizzeria:
Panini con pulled pork con pane di nostra produzione, costine di maiale condite, cotte a bassa temperatura.
Panadine fritte, cocktail, birra alla spina.
- 12 Sa Corti**
Menù Carne: Carne di cinghiale in umido con timo armicida. Insalata di cinghiale
Menù Pesce: anguille e calamari allo spiedo.
-Calamari in cono
-Pane abbrustolito con olio nuovo (pani arridau cun ollu nou).

Zona verde centro storico

Punto info

Parcheggio

Espositori vari

Forno comunitario

Servizi igienici (WC)

Assistenza medica

Bar

Musica e balli



SEGUICI:



13 Conca e Cai

Menù: Bruschette, Cinghiale, Salumi, Formaggi, Patate fritte.
Birra alla spina, Vino e bibite varie.

14 Aiò da Tzia Rosaria

Dimostrazione: Cottura del pane
Vendita: Pane, zippole e fatti fritti.
Aperipane: con palline di pane e frittelle di pasta di pane, prosecco.
Accompagnato da balli sardi suonati con organetto e fisarmonica.

15 ASD NONSOLOBIKE

Menù: Porchetta con pane di Villaurbana, patatine fritte, panadas, acqua, vino.
Birra artigianale "La Volpe e il Luppulo".

CLAN BEST

Menù: Bis di primi, malloreddus alla campidanese e fregola sarda ai sapori nostrani. Grigliata mista di carne.
Pane fatto in casa, formaggio. Vino o acqua



SAGRA DEL PANE
Le Vie dei Forni
2024



25/26/27
Ottobre
VILLAURBANA



Il Pane fatto in casa (su pani fatti in domu) di giornata sarà venduto in tutti gli stand, fino a esaurimento, al prezzo di **8,00 €** al Kg

Prodotti Tipici

- 1 Vendita di dolci sardi e frittura zippole**
- 2 Vendita di torrone e frutta secca**
- 3 Preparazione e vendita di zippole**

4 Vendita di caldarroste, pane fatto in casa, sattu e casu

5 Vendita di Miele e prodotti dell'alveare e seadas

6 PINTAU - ANTICO MULINO: Degustazione e vendita di pane tipico di Villaurbana. Vendita di dolci tipici. Visita all'Antico Mulino

7 Vendita di pabassini, dolci vari, pane di zenzero, saba e frutta sotto spirito

8 Vendita ed esposizione di fiori vari

9 Vendita di miele e prodotti dell'alveare

Dimostrazioni

Casa Museo del Pane

- 1** Allestimento di pani tipici della Sardegna
Dimostrazione panificazione artigianale, Laboratori di Pintadura
- 2** Dimostrazione panificazione artigianale in forno a legna
- 3** Dimostrazione panificazione artigianale in forno a legna
- 4** Esposizione antica trebbia e trattori a testa calda con arnesi della storia contadina.
- 5** Dimostrazione panificazione artigianale in forno a legna
- 6** Dimostrazione panificazione artigianale in forno a legna Pane di Bordeaux (Francia)
- 7** Dimostrazione panificazione artigianale in forno a legna Pane di Altamura (Puglia)
- 8** Dimostrazione panificazione artigianale in forno a legna Pane di Genzano (Roma)
- 9** Dimostrazione panificazione artigianale in forno a legna

Laboratori di Pintadura de su Coccoi

Artigianato

- 1** Oggetti in legno e dimostrazione della lavorazione del legno
- 2** Artigianato sardo e pellame
- 3** Esposizione mobili e arredi antichi
- 4** Artigianato artistico, souvenir, gioielli fatti a mano, caricature.
- 5** La Fiocheria: Articoli per capelli per bambine.
- 6** Oggettistica in legno

10 SA MASSAIA: Vendita di pane tipico di Villaurbana

11 SA MASSAIA: Vendita di dolci tipici e prodotti da forno.

12 Vendita di miele e prodotti dell'alveare

13 Vendita di pane e farine