



Pane artigianale

Il pane prodotto rispettando l'antica ricetta sancataldese, impastata a mano come da tradizione...

IL SENTIERO

Congiunge i principali forni comuni di quartiere, dove ancora oggi le famiglie sancataldesi si mescolano in quello che è diventato un vero rito: l'arte panificatoria.

PROGRAMMA



Scodella di pane e ciambotta

Stufato di verdure e salsiccia servito nel pane incavato come nella vecchia consuetudine contadina.



Lungo il sentiero mostre di artisti e artigiani tengono vive le tradizioni e il folclore locale, legato al lavoro manuale come nobilitazione della persona.

ore 20:30

APERTURA

- Stands gastronomici
- Stands artistici-artigianali
- Mostra Ciclo del grano
- Mostra forno comune

ESIBIZIONE

- Artisti di strada
- Gruppo folk "I Rutella"



Strazzata

Focaccia pepata farcita con provolone e prosciutto crudo, come da tradizione gastronomica aviglianese.



Mostre sul ciclo del grano e nei forni comuni esploreranno le varie fasi di lavorazione che conducono il prezioso grano a divenire prima soffice farina e in fine del pane fragrante.

ore 21:00

- Cooking Show "Fatto di Pane" a cura dell' Ass. Cuochi Potentini
- Percorso di degustazione al buio a cura dell' Unione Italiana Ciechi

ore 22:30

SPETTACOLO

- In piazza Emanuele Gianturco Artisti di strada

"Scarpedd"

- offerte dall'associazione "Don Chisciotte"



Pizza

Appena sfornata, per inebriarsi con il profumo del forno caldo.

ore 23:00

SPETTACOLO MUSICALE

"Chiagn' & Folk"
in RITMI DEL SUD



Focaccia con frittata e salsiccia

Focaccia aviglianese ripiena dei sapori della campagna sancataldese.

"ARÀ, SMNÀ, MET, CARRÀ, PSÀ, CERN, MAC'NÀ,
M'BASTÀ, S'CANÀ, N'FURNÀ"

Parole impresse nella storia dai nostri contadini...

INFO



facebook.com/don.chisciotte.520



donchisciottetrasognoerealta@gmail.com