

“Fromentu - Bread Experience”

Il 23 ottobre a Pompu un evento dedicato al pane

Il grano viene macinato.

La legna scoppietta nei forni.

Su Fromentu (il lievito madre) prende vita.

L'aria si riempie di una irresistibile fragranza che percorre le vie del paese per inebriare i passanti: il profumo del pane appena sfornato.

Domenica 23 ottobre a Pompu, piccolo borgo in provincia di Oristano, torna “*Fromentu - Bread Experience*”, una giornata dedicata al nostro bene più grande: **il pane**.

«Vogliamo riprendere il filo interrotto dalla pandemia per promuovere il Pane - spiegano le panificatrici della Pro Loco di Pompu, ente organizzatore dell'evento - Saranno proprio il pane, la sua storia e la nostra tradizione ad essere al centro di un progetto di turismo esperienziale da proporre insieme ad altre realtà del territorio del Parte Montis e del Distretto Rurale Giudicato d'Arborea».

“*Chini faidi su Pani no morridi de fami*” recita un modo di dire del paese. E con questo spirito la comunità di Pompu si apre a chiunque voglia scoprire, conoscere e assaggiare il pane che ancora oggi produce come da più antica tradizione.

Per molti il termine “panificazione” rappresenta il semplice processo di trasformazione di grano e acqua in pane. Ma a Pompu no. Per i circa 300 abitanti della comunità, la panificazione affonda la sua essenza nel lavoro di intere famiglie. Un lavoro che coinvolge, a diversi livelli, tutta la popolazione, da chi lavora la terra a chi trasforma il grano. Da chi impasta farina e acqua a chi rinnova il lievito nei giorni, settimane e mesi per trasformare questi semplici ingredienti in prezioso pane.

A Pompu, la panificazione è un processo corale, dove la terra e le persone lavorano all'unisono, rispettando i tempi di una tradizione ancestrale, per rinnovarne, ogni giorno, la storia.

«Perché non la chiamiamo semplicemente sagra? - spiegano Anna, Vanessa e le altre signore della Pro Loco - , perché *Fromentu Bread Experience* permette di immergersi totalmente nella produzione del pane a partire dal lievito madre fino alla “pintadura”, coinvolgendo tutti i sensi».

Un appuntamento all'insegna di percorsi lenti, sostenibili e soprattutto esperienziali dedicati a grandi e piccini.

Tradizioni. Dal laboratorio del Pane Nuragico a quello di “*Pintadura*” (decorazione) del pane tradizionale con le panificatrici di Pompu. E ancora il laboratorio di cestineria e la possibilità di seguire la realizzazione delle tegole in terra cruda.

Storia. Facciamo un salto indietro nel tempo con le visite guidate al Nuraghe di Santu Miali (ancora interessato dalle campagne di scavo) e poi torniamo ai giorni nostri per conoscere la storia del pane nel Museo ad esso dedicato e scoprire tutti i segreti della panificazione con la mostra del pane e degli strumenti della panificazione.

Divertimento. E mentre i musicisti dell'Accademia di Musica Sarda percorrono le vie del paese, in piazza si potrà giocare con flipper, biliardi, battaglia navale e tanti altri grandi giochi di legno.

Convivialità. Nel pomeriggio il protagonista sarà la grande regina della tavola, la pizza! Dal "PIZZA CONTEST" con la partecipazione del maestro pizzaiolo Roberto Meloni, campione mondiale di pizza su pala, alla preparazione e degustazione di buonissime pizze.

Per info e dettagli

sul sito <https://www.fromentu.it/>;

Facebook e Instagram [prolocopompu](#)

Programma completo dell'evento nella locandina in allegato.