

“Sa Sagra de su Pani e de sa Tomata”

Le immagini riportate qui sotto vogliono mostrare i prodotti, le attività e i luoghi de **‘LA SAGRA DEL PANE E DEL POMODORO’**.

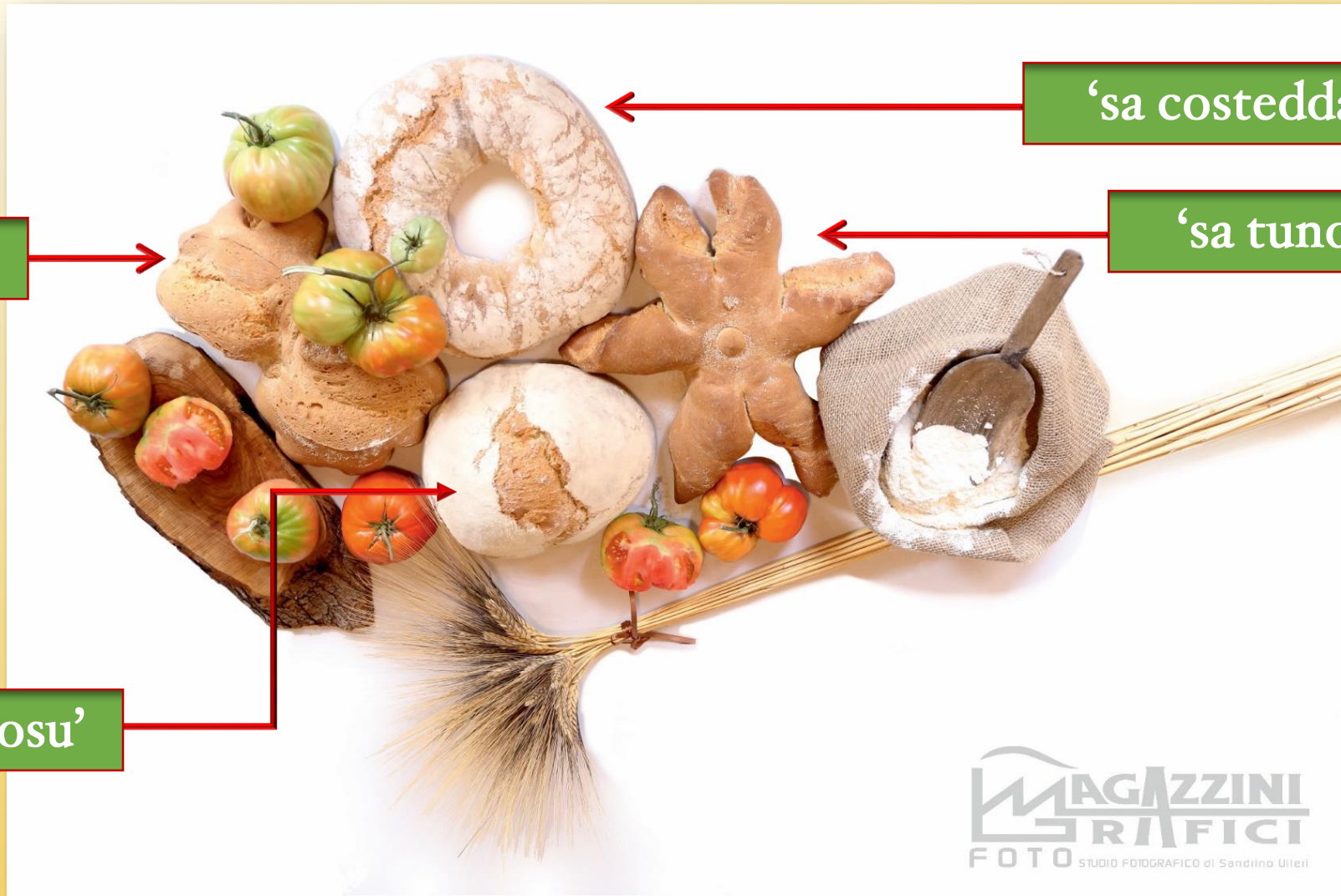
Per l'utilizzo di queste immagini, tributiamo il nostro ringraziamento a **SANDRINO ULLERI**, fotografo di Maracalagonis, perché senza la sua affabilità e collaborazione questo lavoro non si sarebbe potuto realizzare.

Per il contenuto delle didascalie che accompagnano le immagini, un cordiale ringraziamento va alla Sig.ra **SILVANA VACCA**, impiegata del Comune, per la grande premura e la disponibilità di tempo dimostrata.

Is màginis postas innoi asuta bolint amostai is prodotus, is fainas e is logus de **‘SA SAGRA DE SU PANI E DE SA TOMATA’**.

Po anca essi imperau custas màginis, torraus gràtzias a **SANDRINO ULLERI**, fotògrafu de Maracalagonis, poita fora de s'amistàntzia e de s'agiudu suu custu traballu no s'iat pètziu strantaxai.

Po is fueddus chi acumpàngiant is màginis, su gràtzia corali andat a sa Sennora **SILVANA VACCA**, chi traballat in su Comunu, po s'incuru mannu e sa disponibilitadi de tempus chi at tentu.



'su cocoi'

'sa costedda'

'sa tunda'

'su modditzosu'

MAGAZZINI
GRAFICI
FOTO STUDIO FOTOGRAFICO di Sandrino Ulteri

- TIPOLOGIE DI PANE ARTIGIANALE -
- CALIDADIS DE PANI FATU IN DOMU -



Sandrino Ulleri Fotograf

Il pane lavorato con decorazioni

‘SU PANI PINTAU’

Nei recipienti di terracotta:
due tipologie di farina per fare il pane in casa.

In su strexu de terra:
duas arratzas de farra po fai su pani in domu.

‘SA SÌMBULA’

‘SU SCETI’





- IL POMODORO DI MARACALAGONIS E IL PANE NELLE CESTE DI GIUNCO -
- SA TOMATA MARESA E SU PANI IN SU STREXU DE FENU -

- ՏՎ ԼՕՄԱԼՎ ՄԱՔԵՏՎ Ե ՏՈ ԲՈՒՆԻ ԻՆ ՏՈ ՏԼՔԵՒՈ ԸԵ ԲԵՆՈ -



Il pane e il pomodoro della sagra:
il pane in 'SU CANISTEDDU' e il pomodoro in 'SA CROBI' attorniata da foglie di vite.

Su pani e sa tomata de sa sagra:
su pani in 'SU CANISTEDDU' e sa tomata in 'SA CROBI' ingiriada de pàmpini.



Altre immagini del pane e del pomodoro marese.
Àteras màginis de su pani e de sa tomata maresa.



Il pomodoro marese tagliato a fette e
disposto su una fetta di pane.

Sa tomata maresa segada a fitas e
posta in d-una fita de pani.



Sandrino Ulleri Photography*

Le tagliatelle sarde:
sono fatte con gli avanzi della pasta dei ravioli
e vengono ritagliate con l'arnese denominato
'sa sarreta.'

'Is tallarinus':
ddus faint impari cun sa pasta chi abarrat de is culixonis
e ddus arritalliant imperendi s'aina chi dda nant
'sa sarreta'.

Laboratorio di donne maresi al telaio che, durante la sagra, realizzano il cesto di giunco, denominato 'SU CIULIRU', utilizzato per la realizzazione dei gnocchetti in casa.

Laboratòriu de fèminas maresas a su trolaxu in su mentris chi, in sa sagra, faint su strexu de fenu, chi ddu nant 'SU CIULIRU', imperau po fai is malloreddus in domu.



'is ciulirus'



Carne di pecora con pomodoro fresco
Petza de brebei cun tomata frisca

N.B.: Questa immagine l'abbiamo tratta dalla pagina Facebook della 'Pro Loco Marese Maracalagonis'.

CÀSTIA BENI: Custa màgini dd'eus pigada de sa pàgini Facebook de sa 'Pro Loco Maresa Maracalagonis'.

Esposizione di formaggi.

Esposizione di formaggi.

Amosta de formas de casu.

Amosta de formas de casu.



Sandrino Uleri Photography*

- I DOLCI DECORATI -
- IS DURCIS PINTAUS -



‘IS CANDELAUS PRENUS’
scodelline di zucchero ripiene di mandorla
finemente tritata e rivestite di zucchero.

‘IS CANDELAUS PRENUS’
cicareddas de tzùcuru prenas de mìnndula
sfolliada e incapadas.

‘IS SCRAPITEDDAS’ (= ‘le scarpettine’)

- DEGUSTAZIONE DEI VINI -
- SU TASTAI SU BINU -

In primo piano: le botti, i fiaschi di vino e l'esposizione delle biciclette realizzate con ferro e legno dall'artista marese Secondo Gatti.

In primu pranu: is cuponis, is fiascus de binu e s'amosta de is biciretas chi s'artista maresu Secondo Gatti at fatu imperendi su ferru e sa linna.

