



PROGRAMMA

VENERDÌ 14 MARZO

17:00 - Sala delle Torri

Presentazione dell'evento e della Giuria

Saluto ufficiale dell'Amministrazione Comunale di Calangianus

17:30 - Master Cooking Bread

Con la Maestra Graziella Frau e i Campioni del Mondo di Biliardo.

Dimostrazione della tecnica di decorazione del pane.

Gocce d'Oro sul Pane

Un viaggio nel gusto, il pane incontra la purezza dell'olio extravergine d'oliva Sardo.

#esseresardi

18:00 - Apertura Area espositiva Artigianato e Archeologia del Museo del Sughero.

Special Guest - LIVE

Paolo Masala al sassofono, presenta la serata, Daniela Astara

Coordinamento Ufficio Stampa a cura di Giandomenico Mele

SABATO 15 MARZO

9:00 - Il Laboratorio del pane Master Bread

11:00 - Dimostrazione dal vivo delle tecniche di panificazione

12:00 - Scrutinio dei pani partecipanti al Master Bread

13:30 - Riunione della giuria

15:30 - Tecniche di decorazione

Sala delle Torri, Museo del Sughero

17:00 - Conferenza a cura degli Avvocati Manuela Mereu e Alberto Dessì

Avv. Manuela Mereu: Il Centro Commerciale Naturale e la Tutela del marchio nel settore agroalimentare

Avv. Alberto Dessì: cenni sul nuovo Regolamento dell'Unione Europea sulle Indicazioni geografiche dei vini.

18:30 - Gioielli di Sardegna: Masterclass sul Tartufo di Laconi

Atilia Medda presenta i vini della Gallura di Calangianus e i vini del Sarcidano di Laconi

19:30 - Degustazioni a cura degli Chef Mirtò

Domenico Mancini e Rosalia Addis

Atmosfere musicali - Acustichords Duo

21:00 - Auditorium di Calangianus

Gianluca Medas e Mauro Mibelli presentano la commedia teatrale: "Danza delle Mani"

DOMENICA 16 MARZO

10:00 - Premiazioni WORLD BREAD MASTERS

Show room Area espositiva Artigianato e Archeologia del Museo del Sughero

Aperto ai visitatori