

**SABATO 25 GIUGNO**

- ore 16,30: **Convegno a tema**, a seguire **Buffet** per gli intervenuti  
ore 18,30: Inaugurazione mostre collaterali: "**Pane e Arte**" e di artigianato locale  
ore 20,00: (Loc. Aia Capoluogo) "**Cena d'la Batdura**"  
**Menù "Chi ca magnem": i crustein d'na volta** (pen striscet se pumidor sel e oli, pen sl'ai sel e oli, pen sla guletta, panzanela), **taiadele ben cundite** (e sciug e ven fat sa la sunseccia al custareli e pumidor), **gallet e quaie in tia gradela** (galletti e quaglie in graticola), **insaleta di'ort** (insalata mista), **panzarot dia nona** (pasta dia spianeta fretta e rimpita), **caffè d'orz sa l'anice e digestiv** (caffè d'orzo con anice e digestivo)  
**Prenotazione obbligatoria tel. 0541.920012**  
ore 21,00: **Serata danzante** con l'orchestra folkloristica "**STEFANIA CIANI**"

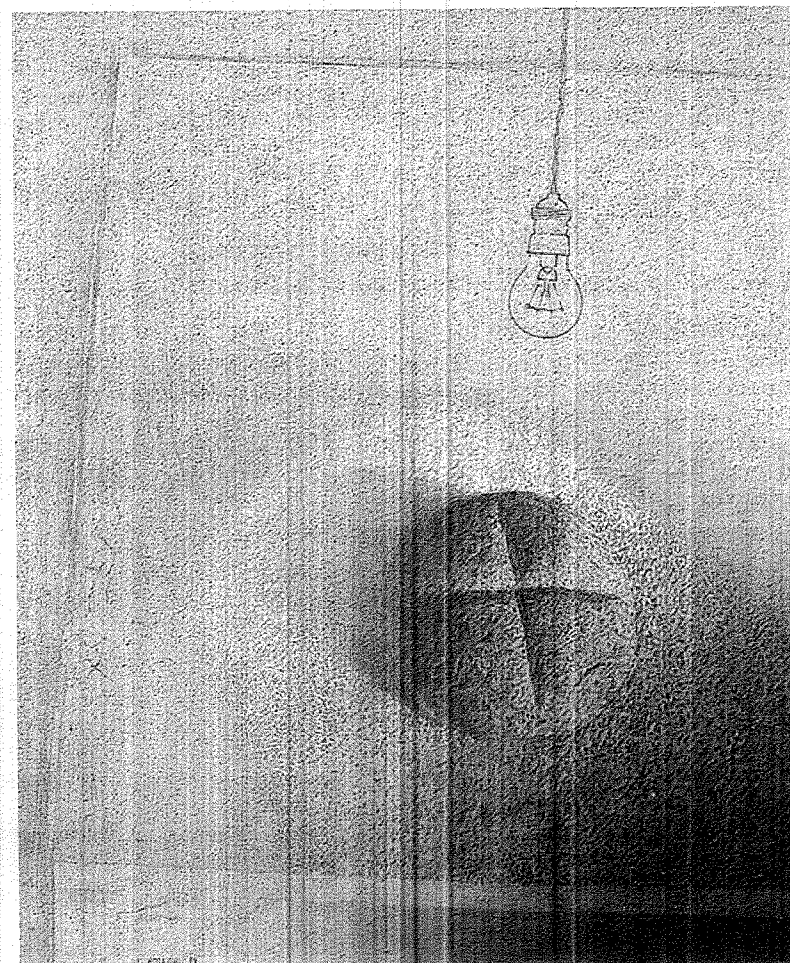
**DOMENICA 26 GIUGNO**

- ore 10,30: (Piazza Capoluogo) **Santa Messa**  
ore 12,00: Apertura **Stand Gastronomico** che funzionerà per tutta la giornata  
**Specialità: taiadele ben cundite, strozzaprit, gallet, quaie, treppa e pieda a stof, salem, prisciot...**  
ore 15,30: (Maiolo Capoluogo) Animazione con i giovani di Maiolo "**Taboo Tellers**" e con l'Ass. "**Arcieri del Montefeltro**" con la possibilità di partecipare ad una piccola gara a premi  
Intrattenimento per tutti i bambini!!!  
ore 16,00: (Maiolo Capoluogo) Esibizione e partenza degli spettacoli itineranti ai forni con "**La quadriglia di Sartiano**" e l'Ass. "**Casadei Danze**" (per adulti e bambini)  
ore 16,30: "**Le strade dei forni**" riscoprire i profumi e i sapori del pane, della spianata e prodotti affini dei nostri forni sparsi sul territorio  
● **Forno del Capoluogo: "pen e cumpanatic"** (prosciutto, salame, formaggio e mortadella)  
● **Forno Ca' Lombardi: "dulc, dulcin e dulcet"** (degustazione dolci tradizionali)  
● **Forno Case Giacomini (E Palaz): "spianeta, murtadela, furmai e vin bon"** (degustazione vini della casa vitivinicola **Le Rocche Malatestiane**)  
● **Forno Case Boscara: "suppe, suppeine e suppette"** (zuppe e insalata a base di farro, riso, fagioli, ceci...)  
● **Forno Ca' Bertello: "crustein ad tutt i tip"** per i più grand ed i più znin (crostini misti piadina e nutella)  
● **Forno di Antico: "pezza ad tutt al stagion"** (pizze di tutti i gusti)  
(Presso ogni forno è possibile acquistare e degustare pane e spianata)  
ore 19,00: Consegna da parte del Sindaco degli attestati di partecipazione agli Artisti  
ore 20,00: Chiusura dei forni, ritrovo presso il Capoluogo per il gran finale con il gruppo folkloristico **CASADEI DANZE**  
ore 23,00: Spettacolo di chiusura a sorpresa

N.B. Il programma è ancora in fase di elaborazione e di arricchimento

# La Festa del Pane

XVI edizione



**MAIOLO**  
**Sabato 25 - Domenica 26**  
**GIUGNO 2011**