



**Domenica 27 maggio a Pompu (Oristano),
l'inaugurazione della “Casa del pane”
Per una nuova idea di “museo abitato” ricco di tradizione e tecnologia**

***** Ore 17, via Regina Elena *****

Valorizzare la ricchezza del territorio e il mestiere del “fare il pane” attraverso una esperienza multimediale e immersiva che permette al visitatore di conoscere e amare tutte le fasi della tradizione del pane. **Una vera e propria “casa”, viva e aperta al pubblico**, che unisce le caratteristiche culturali e didattiche del museo con quelle “familiari” e personalizzate tipiche della piccola comunità. **A Pompu, vivace centro abitato dell'Oristanese, si inaugura domenica 27 maggio** un nuovo centro culturale dedicato alla filiera del pane, non solo prezioso alimento ma soprattutto aggregatore di antichi saperi e moderne relazioni.

Progettato dall'architetto Olindo Merone, e seguito nel suo sviluppo da un Comitato scientifico formato da Giuseppina Scorrano, Agostino Piano, Ilenia Cilloco e dall'antropologa Alessandra Guigoni, il museo “Casa del pane” di Pompu è **un unicum nel panorama dei musei etnografici della Sardegna** dedicati alle tradizioni alimentari e gastronomiche per il suo approccio multimediale, fortemente evocativo della vita passata e presente della comunità del paese e del territorio in generale.

“L'idea risale al 2003. Volevamo valorizzare e rilanciare qualche prodotto tipico del paese, allora una buona percentuale di pompesi facevano il pane in casa. L'altra idea che ci venne in mente sin dal principio era fare dei corsi, degli incontri, con le istituzioni, allora con L'Ersat [oggi](#) Laore, con l'Università di Sassari, per accrescere la consapevolezza a livello locale, sull'arte e le tecniche della panificazione...si pensava di promuovere così anche l'imprenditorialità locale.”

Così **il Sindaco di Pompu Marco Atzei** racconta, nel libro dedicato al Museo che presto verrà dato alle stampe, come è nata l'idea della Casa del Pane di Pompu.

Le potenzialità della cultura contadina e artigianale costituiscono un forte strumento di promozione turistica e culturale; conoscere i dettagli di un processo così importante come era ed è tuttora “fare il pane” risulta affascinante per il visitatore che grazie alle video installazioni e al processo narrativo articolato su due livelli può entrare nella vita quotidiana della comunità di Pompu, dai primi del Novecento a [oggi](#).

Il percorso espositivo articolato lungo le stanze della casa, infatti, attraversa l'intero processo produttivo (macinatura, setacciatura, panificazione, conservazione) per giungere fino ad [oggi](#) e rilanciare la tradizione del fare il pane verso il futuro.

Grazie ad una sapiente integrazione tra le nuove tecnologie, lo spazio architettonico e la collezione di oggetti, in parte acquistata dal Comune ed in parte arricchita dalla donazione fatta dalla popolazione di Pompu, e grazie al contributo della Regione Autonoma della Sardegna e al coinvolgimento dell'Unione dei Comuni Parte Montis, il progetto sintetizza un'esperienza conoscitiva sulla tradizione del “pane” che va dalla coltivazione del grano fino alla panificazione attraverso un sapiente connubio di sovrapposizioni e di interazioni tra il mestiere tradizionale del “fare il pane” ed i nuovi mezzi di comunicazione video-digitale.

Nella casa-museo il primo livello del percorso è fruibile dai visitatori in maniera collettiva, e affidato a macro-installazioni interattive che occupano il centro della scena ed introducono al tema generale a cui la stanza è dedicata. Un secondo livello, fruibile in maniera autonoma e personale grazie ad un apposito dispositivo tablet touch screen, inserito in una bisaccia da contadino, che ogni visitatore riceve in dotazione all'ingresso della casa, è affidato ai singoli oggetti esposti lungo le pareti o appoggiati sui mobili.

La Casa del Pane di Pompu è anche **uno spazio di ospitalità**: le quattro camere con bagno e la zona-colazione si inseriscono perfettamente nell'idea originaria di un museo vivo e fruibile da tutti, oltre che occasione di ricaduta economica per il territorio.

La giornata del 27 maggio si articolerà in diversi momenti:

Ore 17 :00

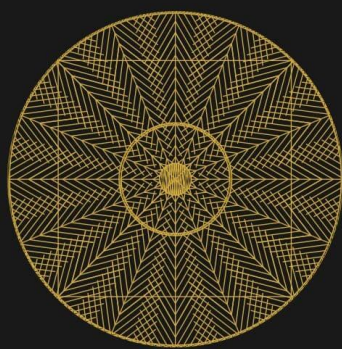
- Introduzione del Sindaco Marco Atzei
- Presentazione dell'architetto Olindo Merone
- Presentazione del Comitato Scientifico
- I grani storici e moderni della Sardegna a cura dell'agenzia Agris

Ore 17,45 Visita guidata agli ambienti della Casa

Ore 18, 45 Dimostrazione del ciclo del pane

Ore 19,00 Infornata dei pani tipici di Pompu

Ore 20,00 Degustazione di pani e pietanze tipiche accompagnati da prodotti tipici e vini locali a cura dell'Accademia Casa Puddu



la casa del pane di Pompu
MUSEO MULTIMEDIALE