

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Comune
di
Samassi

Assessorato dell'Agricoltura



Percorsi didattici
Convegno e laboratori del gusto

XXVIII Sagra del carciofo Expo 2015. Qualità della vita e longevità nel territorio del distretto agroalimentare del carciofo

Samassi, 19-22 marzo 2015

Percorsi didattici in fattoria

Giovedì 19 marzo, Fattoria didattica "Tanca de Soli"

09.00 **Alla scoperta dei prodotti della nostra terra. Percorsi didattici e di corretta alimentazione**
in collaborazione con le fattorie didattiche del territorio e la Scuola primaria di Samassi.

Convegno

Venerdì 20 marzo, Aula consiliare del Comune Samassi

Expo 2015: Qualità della vita e longevità nel territorio del distretto agroalimentare del carciofo.

Moderatore *Maria Ibba* Direttore Generale di Laore Sardegna

17.00 Registrazione partecipanti

17.30 Apertura dei lavori,
Sindaco di Samassi *Enrico Pusceddu*
Assessore dell'Agricoltura del Comune di Samassi *Giacomo Onnis*

17.45 **La bioraffineria: una possibilità per lo sviluppo integrato della filiera del carciofo in Sardegna.** *Ef시오 Scano* Tecnologo

18.00 **Il carciofo: Un perfetto connubio tra sapori e salute.** *Gianfranco Matta*, Laore Sardegna

18.15 **Il Carciofo a Samassi: identità, territorio e cultura.** *Alessandra Guigoni* Antropologa

18.30 **Turismo ed enogastronomia verso l'Expo 2015.** *Giuseppina Scorrano*, Centro servizi Camera di Commercio

18.45 **Nuove opportunità di certificazione dei prodotti di qualità della Sardegna.**
Piero Comandini, V Commissione Consiliare

19.00 Assessore Regionale dell'Agricoltura *Elisabetta Falchi*

19.15 Dibattito e Conclusioni

19.30 **Presentazione di 3 piatti tradizionali del territorio a base di carciofo in abbinamento con i vini delle cantine locali "Su Entu" e Contini** a cura di *Paola Ugas* e *Gerardo Piras* in collaborazione con agriturismi, fattorie didattiche e strutture ricettive del territorio.

Laboratorio del gusto

Sabato 21 marzo, Aula consiliare Comune Samassi

17.00 **Degustazione guidata di carciofo spinoso di Sardegna DOP in abbinamento agli oli EVO regionali e locali** a cura del Panel Laore Sardegna.
Gianfranco Matta, Elisabetta Pace, Davide Puddu, Silvia Bertelli.

Max 35 partecipanti.

Show cooking

Domenica 22 marzo, Cortile Casa Segura, via Risorgimento 73

18.00 **Show cooking a base di carciofo locale**

A cura dello chef *Alberto Sanna* con la collaborazione tecnica di Laore Sardegna e l'Istituto prof.le Statale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "G. B. Tuveri" di Villamar.
Gli abbinamenti dei piatti con i vini delle cantine "Su Entu" e Contini saranno curati da *Antonio Maria Costa*.

Max 35 partecipanti.

Si ringraziano per la proficua collaborazione Aziende Agricole, Cooperative, Agriturismi, Fattorie Didattiche, Cantine e Istituto Prof.le Statale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "G. B. Tuveri" di Villamar.

Al termine del Convegno l'Agenzia Laore presenterà la monografia dedicata al Carciofo Spinoso di Sardegna DOP



Segreteria organizzativa **Laore Sardegna**
Sportello Unico territoriale per l'area del Campidano
Via Papa Giovanni XXIII 09025 Sanluri
Tel. e Fax +39 070 93 48 590 • cell. +39 338 53 57 429
Referenti: *Paola Ugas*, *paolaugas@agenzia-laore.it*
Giustino Murgia, *giustinomurgia@agenzia-laore.it*

www.sardegnaagricoltura.it