

## Informati con ... gusto!

Percorso formativo tecnico/sensoriale rivolto ad operatori agrituristici.

Il Servizio Multifunzionalità dell'impresa agricola e salvaguardia della biodiversità dell'Agenzia Laore Sardegna, in collaborazione con gli Sportelli Unici Territoriali della Romangia, del Parteolla, del Sulcis e del Linas, organizza un intervento formativo a favore delle aziende agrituristiche.

Il fabbisogno formativo nasce dalla crescente curiosità dei visitatori che sono sempre più esigenti e bisognosi di informazioni sui prodotti agroalimentari, sulla loro origine, sulle caratteristiche organolettiche, sul territorio di produzione, sulla storia e sulla cultura ed eventualmente sugli effetti benefici che il consumo del prodotto può avere sulla salute umana.

Ciascun corso è articolato in 8 giornate secondo il calendario che segue ed ha come obiettivo il miglioramento delle competenze degli operatori agrituristici nella presentazione di alcuni prodotti locali di qualità (vini, oli, formaggi) ai propri clienti.

### I vini.

#### 1° giornata

- Introduzione e presentazione del corso.
- Cenni storici, diffusione della viticoltura, dati produttivi ed economici.
- Principali vini della Sardegna, indicazione e denominazione di origine.
- Analisi sensoriale: principi di degustazione di un vino.
- Vermentino di Gallura e di Sardegna.

#### 2° giornata

- Caratteristiche dei vini e principali difetti.
- Come si presenta un vino (esposizione bottiglia, temperatura di servizio, il vino in tavola, presentazione binomio vino e territorio, ecc.).
- Analisi sensoriale: Il Cagnulari, Il Carignano del Sulcis.

#### 3° giornata

- L'etichetta di un vino: a cosa serve? Quali informazioni deve contenere?
- Percorsi di valorizzazione: Le Strade del Vino, le Città del vino.
- Vino e salute: effetti salutari del vino sull'organismo.
- Analisi sensoriale: Il Cannonau di Sardegna.

Gruppo di lavoro:

– **Antonella Casu, Antonio Maria Costa, Gianfelice Delogu.**

## Gli oli.

### 1° giornata

- Cenni storici, diffusione dell'olivicoltura, dati produttivi ed economici.
- Principali oli extravergini della Sardegna. La DOP Sardegna.
- Caratteristiche degli oli e principali difetti.
- Analisi sensoriale: principi di degustazione di un olio.
- L'olio di Semidana e della varietà Tonda di Cagliari.  
Confronto con oli commerciali di importazione.

### 2° giornata

- Come si presenta un olio (esposizione bottiglia, temperatura di servizio, l'olio in tavola, presentazione binomio olio e territorio, ecc.).
- L'etichetta di un olio: a cosa serve? Quali informazioni deve contenere?
- Olio e salute: effetti salutari dell'olio extravergine sull'organismo.
- Analisi sensoriale: olio della varietà Bosana e della varietà Nera.  
Confronto con oli commerciali di importazione.

Gruppo di lavoro:

– **Fabio Fancello, Sebastiano Congiu, Liliana Perra.**

## I formaggi.

### 1° giornata

- Cenni storici, dati produttivi ed economici.
- Principali formaggi della Sardegna: cenni di tecnologia, caratteristiche e principali difetti.
- Analisi sensoriale: principi di degustazione di un formaggio.  
- Fiore Sardo DOP e Pecorino Sardo DOP, Pecorino Romano DOP.

### 2° giornata

- Come si presenta un formaggio: il legame tra un territorio, il formaggio, la tavola ed il consumatore.
- L'etichetta di un formaggio: a cosa serve? Quali informazioni deve contenere?
- Analisi sensoriale: ricotta, casu agedu/frue, formaggio vaccino.

### 3° giornata

- Abbinamenti gastronomici.

Gruppo di lavoro:

– **Massimiliano Venusti, Massimiliano Sicilia, Salvatore Serra.**

## Calendario delle lezioni

SUT	1° giorno	2° giorno	3° giorno	4° giorno	5° giorno	6° giorno	7° giorno	8° giorno
Romangia	25/10/11	27/10/11	08/11/11	10/11/11	15/11/11	17/11/11	22/11/11	28/11/11
Linis	07/11/11	09/11/11	15/11/11	17/11/11	24/11/11	29/11/11	01/12/11	12/12/11
Parteolla	14/11/11	17/11/11	21/11/11	13/12/11	14/12/11	28/11/11	06/12/11	15/12/11
Sulcis	23/11/11	30/11/11	02/12/11	05/12/11	09/12/11	12/12/11	15/12/11	19/12/11

Il corso è destinato prioritariamente a n.25 componenti (titolari, coadiuvanti familiari, dipendenti, soci) di aziende agrituristiche operanti nel territorio di competenza di ciascun SUT.

L'iscrizione al corso deve essere presentata, utilizzando la modulistica allegata e pervenire, entro il 21 Ottobre 2011, presso la segreteria dello Sportello Unico Territoriale dei riferimento del corso.

Per maggiori informazioni e per le iscrizioni contattare gli Sportelli Unici Territoriali della Romangia, del Parteolla, del Sulcis e del Linis o il P.A. Francesco Manca dell'UO Sviluppo delle Attività di Integrazione al Reddito al numero di telefono 0784 2484219