

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Giornata informativa

## **Valorizzazione e prospettive di sviluppo Delle produzioni olivicole**

**Gonnosfanadiga** 23 - 24 nov. 2012  
Sala consigliare – Via Regina Elena

Segreteria organizzativa **Laore Sardegna**  
Servizio Colture arboree  
Via Caprera, 8 09123 Cagliari

Sportello unico territoriale per l'Area del Linas  
Via Caprera, 15 09036 Guspini  
Tel. 070 97 02 57 • 329 90 79 140

[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

L'olivicoltura è un comparto agricolo caratterizzante e tipico del territorio del Linas, del comune di Gonnosfanadiga in particolare, in cui ha impregnato e connotato tradizionalmente gli aspetti economico-sociali della comunità.

L'Agenzia Laore, nell'ambito dei programmi di attività per lo sviluppo del comparto agricolo, opera e collabora attivamente con le varie istituzioni per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità, tipiche del territorio.

L'olivicoltura costituisce uno dei comparti caratterizzanti della tradizione e della cultura del territorio locale ed isolano, la valorizzazione dei suoi prodotti, deve avvenire in un'ottica di promozione e sviluppo dell'intera filiera produttiva olivicola.

In armonia e in sinergia con la promozione e la valorizzazione delle produzioni olivicole intrapresa con il 2° Concorso regionale della olive verdi in salamoia al naturale, in occasione della XXIV° Sagra della olive di Gonnosfanadiga, è stato organizzato un momento informativo sugli aspetti identitari e qualitativi dei prodotti agroalimentari tipici del territorio e delle filiere produttive connesse, al fine di riflettere e discutere sugli aspetti critici della filiera e sulle prospettive di crescita e sviluppo del comparto.

Nell'ambito della giornata sarà presentato anche il 13° Concorso Olio Nuovo, collegato al Premio Nazionale Montiferru. La partecipazione sempre più attiva e diffusa ai premi qualità nel comparto, favorisce la promozione e valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva e delle produzioni olivicole della Sardegna, la sensibilizzazione degli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità, la conoscenza e l'apprezzamento delle caratteristiche organolettiche da parte dei consumatori e la diffusione nel mercato.

### Venerdì 23 nov. 2012

#### Sala consigliare, via Regina Elena

- 10.00 Coordina i lavori: Agenzia Laore Sardegna  
Saluti delle autorità  
*Salvatore Loriga*, Comm. Straordinario Laore Sardegna  
*Sisinnio Zanda*, Sindaco Comune di Gonnosfanadiga  
*Fulvio Tocco*, Presidente Provincia Medio Campidano
- 10.30 **Aspetti nutrizionali e salubrità dei prodotti oleari**  
*Alberto Angioni*, Dip. Scienze degli alimenti dell'Università di Cagliari
- 11.00 **Prospettive d'innovazione nella produzione di olive da mensa con sistema al naturale**  
*Efisio Scano*, Esperto Tecnologo Alimentare
- 11.30 **Presentazione risultati 2° Concorso Regionale Olive verdi in salamoia al naturale**  
*Giovanni Bandino e Piergiorgio Sedda*, Agris Sardegna  
*Efisio Sanna*, Laore Sardegna
- 12.00 **Presentazione del 13° Concorso Regionale OLIO NUOVO 2013**  
Laore Sardegna
- Premiazione e consegna attestati 2° Concorso Regionale Olive verdi in salamoia al naturale**
- Dibattito
- Conclusioni

### Sabato 24 novembre 2012

#### Piazzale Centro Fieristico

- 09.00 Laboratorio del gusto, percorsi guidati di analisi sensoriale e degustazione degli oli di oliva del territorio rivolto agli alunni delle scuole elementari e medie a cura dei tecnici dell'Agenzia Laore  
A cura di *Williams Marras* e *Silvia Bertelli*, Laore Sardegna