

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



**Comune**  
di  
**Samassi**



Giornata tecnica e degustazione guidata

## Strumenti di Valorizzazione enogastronomica del carciofo

**Samassi**, 21 marzo 2014

Sala consiliare del Comune

## Analisi sensoriale e degustazione guidata del carciofo

**Samassi**, 22 marzo 2014

Sala consiliare del Comune



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@agenziaLaore.it](mailto:paolaugas@agenziaLaore.it)

*Giustino Murgia*, [giustinomurgia@agenziaLaore.it](mailto:giustinomurgia@agenziaLaore.it)

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

Negli ultimi anni hanno assunto sempre maggiore rilevanza, sia economica che sociale, i prodotti tipici e la riscoperta delle tradizioni legate all'enogastronomia del territorio.

Gli allarmi riguardanti la sicurezza alimentare e la crescente ricerca di prodotti certificati hanno favorito una crescente domanda di prodotti agroalimentari di qualità, legati a lavorazioni tradizionali e tutelati da marchi.

Tra i prodotti regionali di eccellenza ve ne sono 7 che hanno ottenuto la Denominazione di origine protetta (Olio extravergine di oliva, Carciofo spinoso di Sardegna, Zafferano, Fiore sardo, Pecorino romano e Pecorino sardo), uno l'Indicazione Geografica Protetta (Agnello di Sardegna) e 181 sono inseriti nell'Elenco nazionale dei prodotti tradizionali della Regione Sardegna.

Vi sono poi molti altri prodotti tipici che, pur non avendo ancora riconoscimenti da parte di un organo ufficiale, contribuiscono a caratterizzare l'enogastronomia della Sardegna e rappresentano un'importante risorsa per la caratterizzazione territoriale dell'enogastronomia regionale.

Tra questi nel territorio del Campidano assume un'importanza strategica il carciofo.

## 21 marzo

- 17.30 Registrazione e apertura lavori
- 17.45 Saluti delle autorità  
*Sindaco di Samassi*
- 18.00 **Criteri di valorizzazione delle produzioni: specificità del territorio e marchi di tutela (tipico, tradizionale, locale)**  
*Elisabetta Pace, Agenzia Laore Sardegna*
- 18.15 **La DOP Carciofo spinoso di Sardegna, valorizzazione commerciale**  
*Carlo Cherchi, Direttore del Consorzio di tutela DOP carciofo spinoso di Sardegna*
- 18.30 **Il mercato polacco dell'agroalimentare ed il posizionamento dell'Italia**  
*Silvia Rosato, Presidente della Fondazione Italo-Polacca InteRe*
- 18.45 **Proprietà salutistiche del carciofo**  
*Gianfranco Matta, Agenzia Laore Sardegna*
- 19.00 **Utilizzo del carciofo nelle preparazioni alimentari sarde**  
*Antonello Pintus, Presidente dell'Associazione Cuochi del Sud Sardegna*
- 19.15 **Presentazione di tre piatti tradizionali a base di carciofo in abbinamento con i vini della cantina "Su Entu" di Sanluri**  
*Romeo Scano, Cooperativa "27 febbraio"; Gianni Pittau, Fattoria didattica "Tanca de sole"; Salvatore Pau, Agriturismo "Su Stai"*
- Moderatore *Paola Ugas*

## 22 marzo

- 17.00 **Presentazione dei prodotti impiegati nel laboratorio di analisi sensoriale: il carciofo spinoso di Sardegna DOP**  
*Gianfranco Matta e Davide Puddu*
- 17.30 **Le tecniche di analisi sensoriale: degustazione guidata del carciofo spinoso di Sardegna DOP**  
*Gianfranco Matta, Davide Puddu e Elisabetta Pace, Agenzia Laore Sardegna*  
*Riccardo di Salvo, Agenzia Agris Sardegna*