I NOSTRI PRODOTTI E PRODUTTORI

Creme di formaggi
Formaggi biologici Pes, Sedilo

Crema di olive
Azienda agricola Cosseddu, Seneghe;

Casizolu
Azienda Schirra Leonardo, Norbello;

Gelatina, testina e carpaccio
Macelleria da Gildo, Ghilarza, Consorzio Mèlina;

Fregola
Enrico Puxeddu Associazione Turistica Proloco, Segariu;

Lenticchie
Azienda agricola Fabrizio Pittau, Sanluri;

Carni macerate
Macelleria Norìo Alessandro, Sedilo;

Carne Mèlina
Macelleria da Gildo, Ghilarza, Consorzio Mèlina;

Formaggi semistagionati ovini
Fattorie Cuscusa, Gonnostramatza;

Formaggio casizolu semistagionato
Azienda Schirra Leonardo, Norbello;

Ricotta Ovina di produzione locale;

Pane
Panificio Su Framentarzu, Norbello;
panificio F.lli Carta Sedilo;

Vino rosso DOC
Società agricola Evaristiano, Loc. Putzu Idu San Vero Milis;

Vermentino DOC
Società agricola Evaristiano, Loc. Putzu Idu San Vero Milis.

Segreteria organizzativa:
Tyrsus Sedilo
Franca Mula 3287628038
Maurilio Petretto 3400658421

SUT LAORE Ghilarza
Rita Olivieri, Emma Piras
0785 564017

SU LAORE COSTAT SUORE

Il raccolto costa fatica
Biodiversità in Sardegna e nel Guilcer

seminario
Legge Regionale n.16 / 2014 e
P.S.R. 2013 – 2020 - Regione Sardegna

Sabato 17 gennaio 2015
ore 9.30
Sedilo - Museo del Territorio

PREMESSA

Il programma **"Valorizzazione delle biodiversità"**, promosso e finanziato dall'Agenzia LAORE Sardegna - *Servizio per la multifunzionalità dell'impresa agricola e per la salvaguardia della biodiversità*, è volto al recupero e alla salvaguardia delle risorse del territorio rurale in termini di biodiversità agricola e al recupero degli antichi mestieri, tradizionali del mondo rurale nonché alla loro divulgazione.
Tra gli obiettivi del programma vi è quello di:

- *trasmettere alle nuove generazioni il patrimonio della cultura agro-pastorale locale, attraverso la valorizzazione delle biodiversità, coinvolgendo nella realizzazione delle attività i comitati, le scuole, le aziende agricole, gli anziani locali e gli agricoltori custodi.*

- *divulgare il principio del consumo consapevole di alimenti, ortaggi e frutta biodiversa nella dieta mediterranea e informare sull'importanza di avere una dieta equilibrata a base di prodotti salubri e tipici del territorio.*

- *recuperare le ricette tradizionali e favorire la loro diffusione presso gli agriturismi e strutture ricettive locali.*

L'AGENZIA LAORE E IL COMITATO TYRSUS
VI AUGURANO BUON LAVORO

PROGRAMMA

09:00 **Apertura Stand Espositivi** delle biodiversità
10:00 **Convegno: La L.R. 16/2014, *norme in materia di agricoltura e sviluppo rurale: agrobiodiversità, marchio collettivo, distretti*.**
Moderatore *Maurilio Petretto, Comitato Tyrsus*

Saluti:
Umberto Cocco *Sindaco di Sedilo*
Franca Mula *Presidente di Tyrsus, Comitato per la biodiversità di Sedilo*
Antonio Maccioni *Direttore del Servizio per la Multifunzionalità dell'impresa agricola e la salvaguardia della biodiversità—Agenzia Laore Sardegna*

Interventi

10:30 ***Anna Rocca*** *— Funzionario Agenzia Laore Sardegna*
La L.R. 16/2014, lo sviluppo rurale e l'agro biodiversità: quale nuovo ruolo per Comitati/Associazioni e contadini custodi;

10:50 ***Tommaso Betza*** *— Funzionario Agenzia Laore Sardegna*
Le misure sulla salvaguardia della biodiversità nelle bozze del PSR 2014-2020 della Regione Autonoma della Sardegna

11:10 ***Guy D'Hallewin*** *— Ricercatore CNR*
Le schede di rilevamento delle agrobiodiversità censite dai Comitati e le Associazioni: osservazioni e difficoltà

11:30 ***Maurilio Petretto*** *— Associazione Tyrsus, Comitato per la biodiversità Sedilo*
Le attività del Comitato Tyrsus dal 2011, anno della nascita, a oggi. Le proposte per il futuro.

11:45 Apertura del dibattito e proposte dei Comitati

13:30 Degustazione guidata a base di prodotti biodiversi a cura del Comitato Tyrsus

15:00 Discussione e conclusione dei lavori

DEGUSTAZIONE GUIDATA

ANTIPASTI
Creme di formaggi bio; crema di olive; casizolu (formaggio vaccino fresco); pomodori secchi sott'olio; gelatina, testina e carpaccio di carne Mèlina.

PRIMI PIATTI
Sucu 'e rena cun pezza sarzada — Fregola con carne macerata
Lentizza cun sardizza — Lenticchie con salsiccia

SECONDI PIATTI
Pezza ula de Mèlina a cassola — Carne bovina di razza Mèlina a spezzatino;
Pezza ula de Mélina arrustia cun patata a buddiu — Spiedino di carne bovina Mèlina arrosto con contorno di patate bollite in brodo di Mèlina;

FORMAGGI
Semistagionato: ovino e casizolu

DOLCI
Sos rubiolos — Palline di ricotta fresca con farina, fritte e spolverate di zucchero

PANE
I piatti verranno accompagnati con: *pane cun berdas* (pane con gerde); *zichi turrau* (spianata biscottata); zichi modde (spianata); fresa (pane carasau)

VINI
Aristo — Vino rosso, cannonau di Sardegna D.O.C. biologico
Is Araus — Vermentino di Sardegna D.O.C. biologico

ACQUA
Dalla fonte pubblica di Piazza San Giovanni