

# Laore

Agenzia regionale  
pro s'isvilupu in agricultura  
Agenzia regionale  
per lo svilupu in agricultura



Comune di Carloforte



Incontri informativi

# Ortoforte

**Carloforte, 29 luglio 2023 • ore 19,30**

Porta Leone, presso il Giardino di Note

## Forum

### Cibo e Comunità

Agro biodiversità, Tradizione, Cultura,  
Salute, Sostenibilità, Identità e Innovazione

Moderatore della serata

*Andrea Luxoro*, Coordinatore Polo della lingua tabarchina

Saluti Autorità

*Stefano Rombi*, Sindaco del comune di Carloforte

*Antonio Maccioni*, Laore Sardegna

**Finalità e obiettivi della manifestazione Ortoforte**

*Elisabetta Di Bernardo*, Vice Sindaca del comune di Carloforte

*Francesco Sanna*, Laore Sardegna

**Cibo e territorio nel Cammino minerario di Santa Barbara**

*Ponziana Ledda*, Fondazione Cammino minerario di Santa Barbara

**Agro-biodiversità e comunità di tutela in Sardegna**

*Maria Itria Fancello*, Laore Sardegna

**Cibo e longevità**

*Roberto Pili*, Presidente della Comunità mondiale della longevità

**Cibo e sostenibilità**

*Serena Marras*, Centro euro-mediterraneo sui cambiamenti climatici

**Ristorazione scolastica e collettiva sostenibile e a Km zero. Il progetto MENSarda**

*Maria Grazia Manca*, Laore Sardegna

**Le attività di Slow Food Slow per la valorizzazione del cibo identitario**

*Raimondo Mandis*, Governatore della Sardegna per Slow Food

**Cibo e innovazione**

**Presentazione e racconto di piatti realizzati con le agro biodiversità del territorio (lenticchia nera di Calasetta, Ceci di Musei, Facussa o Galletta di Carloforte, Patate viola di Scano Montiferro, Patate di Gavoi, Farina di Mais Bianco di Fluminimaggiore, Cipolle di San Giovanni Suergiu) a cura degli CHEF di Carloforte**

*Secondo Borghero*, Ristorante "Al Tonno di corsa"

# Ortoforte

**Carloforte, 30 luglio 2023 • ore 20,00**

Porta Leone, presso il Giardino di Note

Moderatore della serata

*Andrea Luxoro*, Coordinatore Polo della lingua tabarchina

**Cibo e agricoltori custodi**

**Racconteranno le agro-biodiversità gli agricoltori custodi i comitati/associazioni di tutela (Facussa di Calasetta, Lenticchia nera di Calasetta, Cipolla di San Giovanni Suergiu, Fagiolo bianco di Terraseo, Ceci a fiori Bianchi e a fiori Viola di Musei, Fagiolo e Mais bianco di Fluminimaggiore, Pecora nera di Arbus, Cerexia barracocca di Villacidro)**

**Cibo e innovazione**

**Presentazione e racconto di piatti realizzati con le agro biodiversità del territorio (lenticchia nera di Calasetta, Ceci di Musei, Patate viola di Scano Montiferro, Patate di Gavoi, Facussa o Galletta di Carloforte, Farina di Mais Bianco di Fluminimaggiore, Cipolle di San Giovanni Suergiu) a cura degli CHEF di Carloforte**

*Cristiano Rosso*, Ristorante "Da Andrea al Cavallera"

*Paola Vitiello*, Ristorante "1° Maggio"

Segreteria organizzativa **Laore Sardegna**

Servizio Sviluppo Rurale

UOTT Multifunzionalità e sviluppo rurale ATO 7

Via Caprera, 15 • Guspini

Referente: *Francesco Severino Sanna*

t. 070 6026 7602 • c. 348 2363 138

francescoseverinosanna@agenzialaore.it

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

[@ Laore social](#)

[PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it](mailto:protocollo.agenzia.laore@legalmail.it)

ATO 7

