

15

LABORATORIO DEL GUSTO®

I formaggi a DOP della Sardegna in abbinamento con vini a DOC e DOCG della Sardegna

LAORE SARDEGNA
Massimiliano Venusti - Servizio Sviluppo delle filiere zootecniche e benessere animale
Antonio Maria Costa - Servizio Sviluppo rurale

17:00 - 18:00

Dai prati al mare: Casizolu del Montiferru e Olio EVO dei Presidi incontrano pane, Bottarga di Cabras e Vernaccia di Oristano

SLOW FOOD SARDEGNA

18:30 - 19:30

16

LABORATORIO DEL GUSTO®

I formaggi della "Collettiva Sardegna" in abbinamento con vini a DOC e DOCG della Sardegna

LAORE SARDEGNA
Massimiliano Venusti - Servizio Sviluppo delle filiere zootecniche e benessere animale
Antonio Maria Costa - Servizio Sviluppo rurale

11:30 - 12:30

I Presidi del Nord Sardegna: Fresa di Ittiri, Pecorino di Osilo, Bottarga di Cabras, Olio EVO, Pa Punyat di Alghero e vini del territorio

SLOW FOOD SARDEGNA

13:00 - 14:00

I formaggi della "Collettiva Sardegna" in abbinamento con vini a DOC e DOCG della Sardegna

LAORE SARDEGNA
Massimiliano Sicilia - Servizio Sviluppo delle filiere zootecniche e benessere animale
Antonio Maria Costa - Servizio Sviluppo rurale

17:30 - 18:30

Axrida, formaggio Presidio Slow Food fra storia e ambiente

SLOW FOOD SARDEGNA

19:00 - 20:00

CHEESE

15 - 18 settembre Bra (CN)

Collettiva Sardegna
Programma area istituzionale

17

SEMINARIO

L'Isola della qualità: la storia della trasformazione del latte in Sardegna

LAORE SARDEGNA
Massimiliano Venusti - Servizio Sviluppo delle filiere zootecniche e benessere animale

10:30 - 11:00

LABORATORIO DEL GUSTO®

I formaggi della "Collettiva Sardegna" in abbinamento con vini a DOC e DOCG della Sardegna

LAORE SARDEGNA
Massimiliano Sicilia - Servizio Sviluppo delle filiere zootecniche e benessere animale
Antonio Maria Costa - Servizio Sviluppo rurale

11:00 - 12:00

Fiore sardo dei pastori e abbinamenti ideali con vini da scoprire

SLOW FOOD SARDEGNA

12:30 - 13:30

SEMINARIO

L'Isola della qualità: i prati stabili e il progetto Kent'erbas della Sardegna

SLOW FOOD SARDEGNA

16:00 - 17:00

L'Isola della qualità: dai pascoli al formaggio

LAORE SARDEGNA
Antonio Maccioni - Servizio Sviluppo rurale

17:30 - 18:00

LABORATORIO DEL GUSTO®

I formaggi della "Collettiva Sardegna" in abbinamento con vini a DOC e DOCG della Sardegna

LAORE SARDEGNA
Massimiliano Venusti - Servizio Sviluppo delle filiere zootecniche e benessere animale
Antonio Maria Costa - Servizio Sviluppo rurale

18:00 - 19:00

I Presidi della Baronia: Casu e Babbu e Pompia con pane Quarantinu della Comunità Slow Food del Linas

SLOW FOOD SARDEGNA

19:30 - 20:30

18

SEMINARIO

L'Isola della qualità: una vita in bottega, una storia imprenditoriale

SLOW FOOD SARDEGNA

10:30 - 11:30

L'Isola della qualità: i formaggi naturali come scelta di vita

SLOW FOOD SARDEGNA

11:30 - 12:30

LABORATORIO DEL GUSTO®

I formaggi a DOP della Sardegna in abbinamento con vini a DOC e DOCG della Sardegna

LAORE SARDEGNA
Massimiliano Sicilia - Servizio Sviluppo delle filiere zootecniche e benessere animale
Antonio Maria Costa - Servizio Sviluppo rurale

13:00 - 14:00

**INFORMAZIONI
E PRENOTAZIONI**

Disponibilità partecipazione ai seminari e Laboratori del gusto®: 20 posti.

patriziasolinas@agenziaaore.it
massimilianovenusti@agenziaaore.it
mob. +039 3462221099; tel. +039 0792558308