

Laore

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



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Comune di Carloforte



Incontri informativi

Ortoforte

Carloforte, 6 -7 luglio 2024

Porta Leone e il Giardino di Note

Forum

Cibo e Comunità

Sostenibilità, Agro biodiversità, Territorio

6 - 7 luglio 2024 • ore 19,30

“Mercato della Terra”, zona Porta Leone

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

Agro-biodiversità e comunità di tutela in Sardegna
Antonio Costa, Laore Sardegna

Agricoltura eroica nei terrazzamenti del Tigullio (Liguria)
Fabio Costantini, Agricoltore di San Massimo di Rapallo

L'esperienza della comunità di tutela e del cibo del Pollino-Basilicata
Concetta Cecilia Larocca, Presidente associazione Donne in campo della C.I.A. - Basilicata

Territorio e comunità
Aide Esu, Dipartimento scienze politiche - Università degli studi di Cagliari

L'importanza dell'educazione alimentare per le future generazioni
Antonella Angioni, Presidente Slow Food Cagliari

Agro-ecologia e comunità
Daniela Spano, Agris Sardegna

Cibo e Sostenibilità
Valentina Mereu, Centro Euro-Mediterraneo sui Cambiamenti Climatici (CMCC)

“Terra, Mare e Tavola” Cena esperienziale con le eccellenze locali a cura degli chef

6 - 7 luglio 2024 • dalle ore 21,00 alle 22,00

Giardino di Note

Moderatore
Andrea Luxoro, Coordinatore Polo della lingua tabarchina

Una serata esclusiva presso il Giardino di Note. Durante le due serate si avrà l'opportunità di gustare una cena che celebra l'incontro tra quattro rinomati chef di Carloforte e esperti del settore food, i quali approfondiranno i temi delle sessioni e le ricette create. Ogni chef presenterà due piatti creati con ingredienti locali di alta qualità e agrobiodiversità, mentre gli esperti racconteranno i tesori del territorio, permettendo agli ospiti di assaporare in abbinamento a vini selezionati da un Somelier professionista. Tutto in un'atmosfera estiva. Per informazioni contattare le pagine social (Facebook e Instagram) Ortofortecarloforte.

6 luglio

Cena esperienziale con le eccellenze locali a cura degli chef:
Secondo Borghero, ristorante “Tonno di Corsa”

7 luglio

Cena esperienziale con le eccellenze locali a cura degli chef:
Cristiano Rosso, ristorante “Da Andrea al Cavallera”
Antonello Pomata, ristorante “Pomata bistrot” - ristorante da Nicola

Agro Biodiversità e Territorio. I Racconti degli agricoltori/allevatori custodi

Facussa di Carloforte, 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, Cerexia barracocca di Villacidro, Fico nero di Chia, Trigu moro, Carciofo spinoso sardo, carciofo Maseda, Carciofo violetto di Samassi, Fava sarda di Sanluri, Mandorla tonda di Trexenta, Pera bau di Gonnosfanadiga, Pera camusina sarda di Vallermosa, Pera arriabi Gonnosfanadiga, Cipolla sarda di Gonnosfanadiga, Cipolla sarda di Turri, Fagiolo Corantinu di Gonnosfanadiga, Anguria Call'è boi di Gonnosfanadiga, Carciofo spinoso di Gonnosfanadiga, scalogno di Carloforte, Aglio di carloforte, Sindria crocoriga di Musei, Pere di Gonnosfanadiga (Sitzia, Battista, Gasparro, Bergamoto, Piringinu, Roma, Procu), Pecora nera di Arbus, Capra di razza sarda, Bovino di razza sardo-modicana, Asino di razza sarda, Suini di razza sarda.

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
@ Laore social
PEC: protocollo.agenzia.laore@legmail.it

ATO 7

