

PROGRAMMA SARDINIAN DAY

L'incontro dei saperi

SABATO 28 DICEMBRE

Ore 10:00 Inaugurazione

Ore 10:30 Sala D

Presentazione evento alla presenza delle autorità e della stampa accreditata.

Intervengono: **Saluti istituzionali** (Assessorato regionale al Turismo)

Bruno Atzori (vice Presidente Associazione Taste of Sardinia)

Giovanni Fais (promotore del Progetto Sardinian Day)

Alessandra Guigoni (antropologa del cibo)

Ore 12:15 Show cooking di **Luigi Pomata**; presenta **Giuseppe Carrus**

Ore 13:30 pausa pranzo

Pomeriggio

Ore 15:30 Masterclass* sulle birre artigianali di Natale a cura di **Mauro Fanari** (Birrifico Puddu)

Ore 16:30 Masterclass* sul lievito madre a cura di **Tommaso Sussarello**
(Accademia Sarda del lievito madre)

Ore 17:30 Show cooking a cura di **Marina Ravarotto**; presenta **Giuseppe Carrus**

Ore 18:30 Masterclass* sulla pasta di Sardegna a cura di **Annalisa Atzeni**.

Presenta **Alessandra Guigoni**

Su prenotazione e a numero chiuso. * €15,00

Ore 19:30 Presentazione libro a cura di **Giovanni Facello**

Ore 20:30 Pausa cena

DOMENICA 29 DICEMBRE

Ore 10:00 Convegno sul turismo enogastronomico, una risorsa per un turismo per tutte le stagioni
a cura di **Alessandra Guigoni**, **Bruno Atzori** (Taste of Sardinia) **Sandro Chirotti** (Tour
Gourmet), **Giuseppe Melis** (Università di Cagliari)

Ore 11:00 Laboratorio sul Cappero di Selargius Presidio Slow Food, a cura del produttore e referente del
Presidio **Marco Maxia**

Ore 12:00 Degustazione dei mieli a cura di **Terrantiga**

Ore 13:30 Pausa pranzo

Pomeriggio

Ore 15:30 Laboratorio sulla Bottarga di Cabras, Presidio Slow Food a cura di **Maria Elisabetta Casu**,
Presidente di Slow Food Terre Oristanesi

Ore 16:30 Show cooking di **Fabio Vacca**; presenta **Giuseppe Carrus**

Ore 17:30 Laboratorio sui formaggi DOP della Sardegna; presenta **Michele Cherchi**

Ore 18:30 I 100 dolci della tradizione sarda. Laboratorio de s'aranzada nugoresa a cura
di **Annalisa Atzeni**, introduce **Alessandra Guigoni**

Ore 19:30 Masterclass* sul vino Vernaccia su iscrizione e a numero chiuso. * €25,00

Ore 20:30 Cena

LUNEDI 30 DICEMBRE

Ore 10:00 Le erbe officinali in Sardegna incontro con **Gianpaolo Demartis**

Ore 11:00 Cooking show a cura dello chef **Pierluigi Fais**

Ore 12:15 Laboratorio sul suino sardo con **Michelangelo Salis**

Ore 13:30 Pausa pranzo

Pomeriggio

Ore 15:30 1) Masterclass* sull'olio evo a cura dell'Ass. Donne dell'Olio; presenta **Alessandra Guigoni**,
conduce **Giulia Mura** (Oleificio Pelau). Su prenotazione e a numero chiuso.

Ore 16:30 2) Masterclass* sul panettone artigianale sardo con **Piero Ditrizio** e **Stefano Pibi**,
presenta **Alessandra Guigoni**. Su prenotazione e a numero chiuso

Ore 17:30 I salumi e il consorzio del suino sardo presenta **Michelangelo Salis**

Ore 18:30 3) Masterclass* sui vini spumante con l'Ass. Donne del vino. Conduce **Cristina Mamusa**
(Vicedelegata Associazione Donne del Vino) presenta **Alessandra Guigoni**

Domenica 29 e lunedì 30 dicembre

Dalle 10:00 alle 13:00 - 15:00 alle 18:00

Masterclass* 4) CORSO FOOD PHOTOGRAPHY a cura di **Filippo Angius**

Il Corso di Food Photography ha l'obiettivo di trasferire tutte le competenze necessarie ad elaborare dei perfetti
scatti food, partendo dalla progettazione dell'immagine per arrivare al foto editing. La Food Photography ha lo
scopo di immortalare i prodotti di Food&Beverage in modo tale da stimolare il pubblico attraverso immagini ad alto
impatto visivo, costruendo una comunicazione visual estremamente efficiente.

Su prenotazione e a numero chiuso.

1) * € 15,00 2)* € 15,00 3) *€ 25,00 4) *€ 25,00

Spettacoli tradizionali

Sabato 28 e domenica 29 si esibiranno il **Coro di Neoneli** e il **Su Consortu Bonarcadesu**

IL VILLAGGIO DEL GUSTO

Box 1 Fregula con carciofi (€ 10,00) - Agnello con olive (€ 15,00) **Chef Salvatore Delogu**, aiuto **Gianluigi Pinna**

Box 2 Malloreddus incasati con pecorino (€ 10,00) - Pecora in cappotto (€ 15,00) **Chef Paolone Lai**

Box 3 Polpette di Bue Rosso con Giardiniera (€ 15,00) - Tartare di manzo, broccoli e pistacchio (€ 15,00)

Chef Michele

Box 4 Pane zichi con ragout alla campidanese (€ 10,00)

Pane zichi con erbetto di campo e fonduta di pecorino (€ 10,00) **Chef Riccardo**, assistente **Maic "Etto"**

Box 5 I dolci di Ditrizio **Chef Pierantonio** e **Domenico** con **Domenico Mastinu** (€ 10,00)

Box 6 Formaggi e gli affettati di **Ivo Palazzari** (€ 10,00)

Box 7 Giardino esterno - Carne alla griglia **Chef Stefano Orrù** (€ 15,00)

Box 8 Giardino esterno - Zuppa cuata **Chef Michele Salis** (€ 10,00)

Box 9 Giardino esterno - Cannizzones al sugo di carne Chef contadino **Diego Mura** Agriturismo Sa Tanchitta (€ 10,00)

Box 10 Postazione pizze **Manuele Serra**, **Filippo Demurtas** (€ 10,00)

Box 11 Bar Ingresso Sacchetta con calice (€ 5,00)

Box 12 Bar Interno Sacchetta con calice (€ 5,00)