

“Alla ricerca del gusto perduto” .

La valorizzazione delle reti e filiere agroalimentari locali per creare occasioni di occupazione e valorizzare il territorio.

Santu lussurgiu (OR) - 27/28 maggio 2011

PROGRAMMA DELLA STUDY VISIT

26 MAGGIO

h. 19.00 - da aeroporto di Cagliari a Lussurgiu

h. 21 - degustazione prodotti Terre Shardana presso l' albergo diffuso "Antica Dimora del Gruccione"

L' *albergo diffuso* di Santu Lussurgiu nasce grazie al Leader II nel 1997. I partecipanti alla study visit durante il loro soggiorno potranno conoscere da vicino una realtà di "turismo responsabile", che utilizza per l' ospitalità edifici già esistenti e per la ristorazione le produzioni locali.

Operatori dell' albergo diffuso, produttori locali, rappresentanti del GAL terre shardana



Rete Rurale Nazionale
2007.2013

Per Informazioni

RRN Task Force Leader

Leonardo Masani,

Marta Striano,

Laura Guidarelli

Tel. 06/47856450 -

06/47856611

seminarileader@inea.it

www.reterurale.it/leader

GAL TERRE SHARDANA:

Salvatore Polo

torepolo2@gmail.com

www.terreshardana.eu

Informazioni logistiche

PER PARTECIPARE È NECESSARIO

INVIARE LA SCHEDA DI ADESIONE A

Laura Guidarelli

seminarileader@inea.it

27 MAGGIO

h. 9.30 - Lussurgiu
Incontro di presentazione delle giornate e delle Buone Prassi legate alla valorizzazione delle produzioni locali per la promozione dei territori rurali

Presentazione del Sistema di reti e filiere agroalimentari e del Piano di Marketing "Ripopolare il territorio" e del marchio d' Area TERRE SHARDANA.

Fra le azioni di rete sviluppate con Leader +, verrà approfondita in particolare quella relativa alla "Comunità del cibo della Mèlina", che riunisce gli allevatori del bovino di razza rustica Bruno-sarda dell' Alto Oristanese.

Antonello Solinas -
Presidente GAL
Salvatore Polo -
Direttore GAL
Serafino Mura -
Dirigente del
Consorzio
produttori di
carne Mèlina

h. 11.30 - Lussurgiu
"Distillerie Lussurgesi"

Incontro con un produttore, beneficiario Leader Plus, che ha svolto un ruolo strategico per la creazione della filiera, salvaguardando e rilanciando in chiave innovativa produzioni, saperi e tradizioni locali secolari.

Carlo Pische -
Titolare
"Distillerie
Lussurgesi"

h. 13.30 - Loc. Bau 'e Mela, Montagne di Santu Lussurgiu

Agriturismo "Elighes Uttiosus - Pausa Pranzo - (Azienda agro-zootecnica e forestale che alleva Bue Rosso)

Agriturismo integrato nei percorsi di valorizzazione di filiera del territorio. Nell' azienda si ricordano: attività di allevamento, turismo e ristorazione.

L' agriturismo fa parte del "Consorzio Produttori del Bue Rosso" che dal leader II gestisce uno dei presidi più redditizi di slow food.

Salvatore Caratzu -
Titolare
dell' azienda e
dirigente del
Consorzio di
allevatori Bue Rosso

h. 16.30 - Tramatzà (OR)

Azienda Agricola "Famiglia Orro" di Davide Orro -
Approfondimento esperienza Consorzio di produttori Terre Shardana

L' Azienda integra produzione agricola (olivicoltura e viticoltura), con il laboratorio di confezionamento (di olive da tavola e creme; vino Vernaccia e Nieddera), le attività didattiche (l' Azienda è "Fattoria Didattica" certificata). In questa occasione viene presentata l' esperienza del Consorzio di produttori pluri-prodotto "Terre Shardana", grazie al quale, con fondi Leader+, è nato il "Mercato dei prodotti Terre Shardana" ed è stato sviluppato il progetto "Mense cultura che nutre" .

Davide Orro -
giovane partner
dell' azienda familiare e
Presidente del
Consorzio dei
Produttori Terre
Shardana



h. 18.30 - Seneghe (OR) Visita diretta all' oleificio di Cosseddu	Laboratorio dei F.lli Cosseddu (pluri-vincitori di premi nazionali).	Bruno Cosseddu - titolare dell' azienda olearia
h. 20.00 - Cabras (OR) Cena alla "Pischera 'e Pontis"	Consorzio dei 180 pescatori di Cabras, promosso dal GAL, che gestisce tutta la filiera: dalla pesca del Muggine, alla sua trasformazione nel laboratorio di lavorazione del pesce e dei suoi derivati (bottarga, muggine affumicato, mreka), alla ristorazione (iniziative nate grazie a progetti leader +).	Incontro con alcuni dirigenti del Consorzio di Pescatori "Pontis"

Per Informazioni
RRN Task Force Leader
Leonardo Masani,
Marta Striano,
Laura Guidarelli
Tel. 06/47856450 -
06/47856611
seminarileader@inea.it
www.reterurale.it/leader

28 MAGGIO

9.00 partenza da Lussurgiu	Laboratorio Rosas di produzione del Casizolu	Presentazione dei progetti per la valorizzazione della filiera del "casizolu (iniziative nate grazie a progetti leader II).	Peppino Sanna - Associazione dei Produttori del formaggio Casizolu (Presidio Slow Food)
09.30 - Paulilatino (OR)		Visita al presidio del casizolu (uno dei primi presidi slow food) e degustazione del prodotto accompagnata da uno dei pani della Comunità del cibo (Pane del Guilcier e del Barigadu).	
11.00 - Paulilatino (OR)	Museo del Pane	Visita al Museo e presentazione del percorso attivato dalla Comunità del Pane del Gulcier e Barigadu (iniziative nate grazie a progetti leader +).	Francesco Meloni - Referente della Comunità del Pane del Gulcier e Barigadu
13.30 - Bosa (OR)	Pranzo/degustazione presso il Mercato Terre Shardana A seguire Visita tra gli Stand del Mercato TERRE SHARDANA	<p>Degustazione dei prodotti collegati al sistema delle filiere dei prodotti e delle Comunità dal cibo e presenti nel Mercato "Terre Shardana" (iniziative nate grazie a progetti leader +).</p> <p>Il "Mercato Terre Shardana" è diventato un "modello" che in Sardegna ha fatto scuola; infatti la ASL della Provincia di Oristano ha adottato il percorso autorizzativo-organizzativo del regolamento del Mercato, per tutte le manifestazioni "in piazza" della Provincia di Oristano.</p> <p>Saranno presenti diversi produttori del territorio del GAL Terre Shardana; molti di essi hanno anche usufruito di aiuti per avviare o rafforzare la loro attività di produzione agricola e/o agroalimentare.</p>	Elia Saba - Presidente Associazione cuochi della Sardegna e partner nell' esperienza di avvio e valorizzazione organizzativo - gastronomica dei Mercati.
16.30	Trasferimento dei partecipanti all' aeroporto di Cagliari		

GAL TERRE SHARDANA:
Salvatore Polo
torepolo2@gmail.com
www.terreshardana.eu
Informazioni logistiche

PER PARTECIPARE È NECESSARIO INVIARE LA SCHEDA DI ADESIONE A LAURA GUIDARELLI
seminarileader@inea.it

