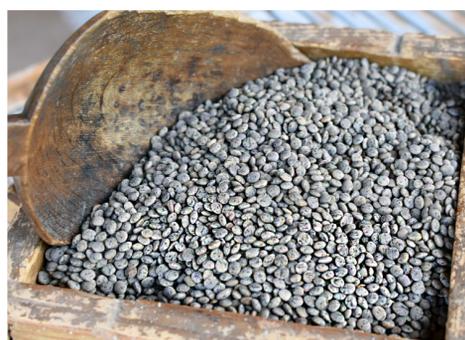


Laore

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

[@ Laore social](#)

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

ATO 7

