



COMUNE DI CAGLIARI

con il Patrocinio
del Comune di Cagliari



CAGLIARI
CITTÀ EUROPEA
dello SPORT 2017
CANDIDATA



Confederazione Produttori Agricoli

SARDEGNA

Copagri Sardegna con il Patrocinio
del Comune di Cagliari organizza

Dal Campo al Castello

Festa Regionale Produttori Agricoli
Cagliari, Bastione Santa Croce

7 - 8 ottobre 2016

PROGRAMMA

Venerdì 7 ottobre:

conosciamo il bue rosso ed i prodotti biologici

Ore 18,00 - Incontro pubblico: I produttori biologici e del bue rosso si raccontano: come conciliare i sapori genuini, le tradizioni e la sicurezza alimentare in Sardegna.

Saluto dell'Assessore alle attività Produttive di Cagliari Marzia Cilloccu - Breve dibattito coordinato dal Presidente Regionale Copagri Sardegna Ignazio Cirronis con le conclusioni dell'Assessore all'Agricoltura Elisabetta Falchi e del vice Presidente Nazionale Alessandro Ranaldi.

Ore 19,30 - Musica e canti sardi col Gruppo Musicale "Su Contrattu" di Seneghe.

Dalle ore 20,30 - sarà possibile cenare presso i ristoranti "Su Tzilleri e su Doge", "Pani e Casu", "Pizzorante", "Caffè Libarium Nostrum", "Fucina dei Saporì", con menù a base di bio malloreddus, carni del bue rosso, bio formaggi pecorini DOP, olio, vino ed ortofrutta biologici o gustare un gelato con formaggi, frutta e latte biologici al bar gelateria "Quattromori".

Sabato 8 ottobre:

**conosciamo il suino di razza sarda autoctona
e i prodotti biologici**

Ore 18,00 - Incontro pubblico: I produttori biologici e del suino di razza sarda si raccontano: come conciliare i sapori genuini, le tradizioni e la sicurezza alimentare in Sardegna.

- Breve dibattito coordinato dal Coordinatore Regionale Copagri Sardegna Pietro Tandeddu con il Presidente Commissione Agricoltura Consiglio Regionale Luigi Lotto e le conclusioni del vice Presidente Nazionale Copagri Alessandro Ranaldi.

Ore 19,30 - Musica e canti sardi col Gruppo Musicale "Populu Sardu" di Oliena.

Dalle ore 20,30 - sarà possibile cenare presso i ristoranti "Su Tzilleri e su Doge", "Pani e Casu", "Pizzorante", "Caffè Libarium Nostrum", "Fucina dei Saporì", con menù a base di bio fregola, carni di suino razza sarda autoctona, bio formaggi pecorini DOP, olio, vino ed ortofrutta biologici o gustare un gelato con formaggi, frutta e latte biologici al bar gelateria "Quattromori".

Informazioni dettagliate sui menù (prezzi e prenotazioni) nei siti www.satrasardigna.it - www.ilbuerosso.it