



Comune di Bortigali

Provincia di Nuoro

Via Umberto I n°6, 08012, Bortigali, ☎ 0785 80620 – fax 0785 80131 e-mail susindigu@comune.bortigali.nu.it

Bortigali 25-26/04/2014

Bortigali : Dalla Terra alla tavola

“Arrivano i Gialli” Verso una nuova identità rurale

Programma :

Venerdì 25/04/2014

Ore 18.30 c/o Sala Centro di Aggregazione Sociale
in via Vittorio Emanuele III:

Seminario Interattivo “Il cibo, bene identitario per lo sviluppo del Marghine”

Saluti del Sindaco di Bortigali Dr Francesco Caggiari

Moderatore :Maurizio Mangia, imprenditore e agente di sviluppo

Presentazione del Progetto “Arrivano i Gialli”, cura di Laore , Sardegna

1° Relazione : “Il legame cibo-territorio”: L’esperienza dei Maremmans

2° Relazione : “ I prodotti locali nella grande cucina “

Relatore : Domenico Pegoiani, Chef Assaggiatore Regionale Cuochi;

3° Relazione : “ I formaggi del Marghine”

Relatrice :Serenella Porcedda, Maestro Assaggiatore ONAF

In apertura e chiusura del seminario Esibizione della **Corale Polifonica di**

Bortigali

Sabato 26/04/2014

Info-point c/o sede Proloco in piazza del Popolo

Ore 9.00 Apertura degli **Stands**

Stand del Giallo : esposizione prodotti agroalimentari del Marghine in via Vitt. Emanuele III,

Degustazioni

Ore 11 30 : **formaggi pecorini**, a cura di Serenella Porcedda, maestro assaggiatore ONAF

Ore 16 30 : **Olioextravergine di oliva**, a cura di Annalisa Motzo, assaggiatore Panel prov. Nuoro

Ore 17 30 : **Formaggi Vaccini**, a cura di Serenella Porcedda, maestro assaggiatore ONAV

via XX Settembre , sede ex- biblioteca

LABORATORI

Ore 10 30 : Tintura Naturale della lana di pecora , mediante l'utilizzo delle erbe tintorie del Marghine, a cura della Coop. Passiflora Ambiente di Bolotana e della Coop. Tessile S'Iscaccu di Bolotana

Ore 15 30 : Preparazione della crema tipica "Pappai Biancu", a cura di Maurizio Cossu, pasticceria Tesi di Macomer

Ore 18 30 : Tecniche di lavorazione tradizionali del formaggio, a cura dell' az. Agr. F.Ili Deriu di Bortigali

Stand dei "**Borghi Autentici d'Italia**" in via Vitt. Emanuele III

Stand **Slowfood**

e degli altri **Stand "Privati : I Mercati del Giallo"** dedicati ai saperi e sapori locali lungo la via Vittorio Emanuele III e nelle vie adiacenti

Mostre :

1) **Casa-Museo Etnografica** in via XX Settembre

2) **Rifugio 2° Guerra Mondiale** con mostra di **radio d'epoca**

3) Mostra sui **100 anni della Lacesa** C/o Stand LACESA, via Vitt. Emanuele III, Salone Parrocchiale

4) Visita al **Mulino ad Acqua** ,loc Borgusada.

5) Visita delle **Confraternite** di S.Croce , La Madonna del Rosario , S.Palmerio, e delle Chiese di S.Giuseppe, S.Antonio e della **Parrocchiale** di S.Maria degli Angeli(argenti sacri e rettablo maestro di Ozieri)

6) Tour Guidato al **Nuraghe Orolo** con Guida Ambientale (Emiliano Puggioni)

INTRATTENIMENTO

1) **Giri Turistici a bordo del Trenino Lillipuziano**

2) Sfilata di **Cavalieri e Dame e battesimo della sella** con cavalli e pony a cura del **circolo ippico "S'Astore " di Bortigali** , largo via Nuoro

3) Passeggiate con il **Carro a buoi tradizionale** , a cura dell' Ass. Santu Sidore di Silanus

4) **Esibizione di della Ass.CulturaleFolkloristica Coro DI Bortigali e dei Tenores di Bortigali** c/o gli stand

5) **Esibizione degli atleti di Parapendio e Deltaplano** dell'Ass.Sportiva " I Fenicotteri Rosa " con possibilità di voli in biposto con istruttore

6) **Esibizione Arceri del Marghine di Birori** c/o il campetto delle scuole in via Montenegro

7) **Partecipazione ed Esposizione di Vespe e Moto d'epoca**

8) **Passeggiata ecologica in MontabiKe** : Bortigali-Orolo-Mulargia a cura **dell'Ass.Arestis.com** di Quartu S.Elena. Partenza ore 9.30 da piazza del Popolo e arrivo sempre in piazza del Popolo Ore 12.00

9) ore 19 30 Musica e Lettura : **Taifa Pequeno** presenta :**"Inillimania"** con **Aldo Brigaglia** autore dell'omonimo libro, Piazzale Parrocchia

Recettività : Ristorazione a base de **"Le Ricette del Giallo"**, giornata culinaria a tema dove nei punti ristoro di Bortigali verranno proposti ai clienti/visitatori dei menù della tradizione gastronomica del marghine, preparati con i prodotti del territorio

c/0 : Ristorante Peccati di Gola

Pizzeria da Pippo

Bar S'incontru

Sala del Comitato Ferragosto Bortigalese 2014

Stand Amati Nando