

GUSTOSAMENTE

food immersion nei prodotti tipici della sardegna

21 novembre 2008



La manifestazione “Gustosamente, food immersion nei prodotti tipici della Sardegna” conclude il progetto “valorizzazione e commercializzazione delle produzioni tipiche locali nei canali turistici”.

Il Progetto è stato promosso e finanziato da Sardegna Ricerche con l'obiettivo di favorire un maggiore utilizzo delle produzioni agroalimentari tipiche nelle strutture ricettive isolate (alberghi, bed & breakfast, ristoranti, agriturismi, ecc.), che rappresentano un nuovo mercato di sbocco rispetto ai canali tradizionali (Grande Distribuzione Organizzata, negozi al dettaglio).

La giornata è articolata in diverse sessioni parallele (innovazione e scienza; innovazione e cucina; innovazione e promozione) nelle quali l'innovazione diventa il comune denominatore per affrontare temi di particolare interesse inerenti la cucina, l'educazione alimentare e la promozione dei prodotti.

Informazioni e contatti:
Sardegna Ricerche, Ufficio Servizi Reali
Tel. 070.9243.2204
Email: rea@sardegna ricerche.it

SCIENZA & ALIMENTAZIONE

Tavola rotonda in cui alcuni esperti alimentari danno il loro contributo sugli aspetti nutrizionali dei nostri prodotti tipici. Le società **Lea Nanotech** e **Nutriserch**, localizzate nel parco tecnologico, insieme a **Porto Conte Ricerche** illustrano la loro attività sul tema delle nuove frontiere della ricerca nel campo agroalimentare (i cibi funzionali e la sicurezza alimentare).

Modera i lavori:
Giuliano Murgia / Presidente Sardegna Ricerche

A partire dalle ore 10.30 / Auditorium

LEZIONE DI CUCINA

La preparazione e l'utilizzo di alcuni prodotti tipici regionali raccontata da due grandi chef:

Ore 9.30: Luigi Pomata
Ore 11.00: Roberto Petza

Oltre che in diretta le lezioni potranno essere seguite sugli schermi collocati nella sala proiezioni.

GARA GASTRONOMICA

Gli ingredienti della cucina sarda interpretati in inedite ricette d'autore da:

Stefano Deidda / Dal Corsaro, Cagliari, Italia
Beppe Buffa / Al Ritrovo, San Vito lo Capo (TP), Italia
Nicola Batavia / 'l Birichin, Torino, Italia
Paolo Zoppolatti / Al Giardinetto, Cormons (GO), Italia
Roland Schembri / Le Cesar Place, Marsiglia, Francia
Oriol Blanes Masana e Joan Serra Ros / Aula Gastronomica de l'Empordà, Vall-llobrega (Girona), Spagna.

La gara potrà essere seguita sugli schermi collocati nella sala proiezioni.

Ore 12.00: Inizio gara
Ore 16.30: Premiazione

Al termine della manifestazione sarà possibile scaricare le ricette collegandosi al sito:
www.sardegna ricerche.it

ESPOSIZIONE PRODOTTI

Esposizione e degustazione delle produzioni tipiche di aziende agroalimentari regionali: pane, paste fresche, oli e sott'oli, formaggi, salumi, bottarga e affumicati, dolci, vini, liquori, birra e acqua.

Dalle 9.30 alle 16.30