



ESPERIENZE SINERGICHE

Noi donne e uomini sinergici. I tanti noi che noi siamo, lavorano insieme costantemente per raggiungere un risultato apparentemente scontato. Così le mani, le braccia, le corde vocali e il cuore sono sinergici nell'abbraccio che emoziona. Il respiro muove tante azioni anche i bimbi, dopo qualche respiro dalla nascita, coordinano con naturalezza un'azione così complessa.

Porsi un obiettivo, un credo comune basta perché tra le persone, addirittura tra gruppi di persone, nascono azioni che insieme danno forza e energia per raggiungere un risultato altrimenti non raggiungibile singolarmente.

La coerenza in un team, la forza di ogni squadra, la gioia di camminare insieme in un'azienda e il successo del gruppo di più aziende sono il frutto di tanti attimi di lavoro silenzioso. Questa la forza della sinergia che la natura costantemente mette in pratica, e che noi donne e uomini abbiamo imparato nei secoli con fatica.

Abbiamo voluto dedicare questa sera a un cammino di lavoro che ha portato la sinergia come emblema dell'operato con ruoli e azioni diverse ma sinergicamente legate a un unico filo: dare valore alla nostra terra, dare valore l'un l'altra a tutte le aziende del gruppo e portare a casa nuova ricchezza al nostro sapere.

Luisa Carcangiu Bayre – Rete Sardegna Produce Verde

Ingresso libero e gratuito

18:00	<p><i>Piazza dell'accoglienza</i></p> <p>Benvenuto con infusi e tisane alle erbe dell'orto sinergico</p> <p>La Collezione per l'Ospitalità: un progetto di rete da raccontare e da vivere</p> <p><i>Marina Masala - Responsabile Progetto Rete Sardegna Produce Verde - Sardegna Ricerche</i></p>
18:30	<p>Alla scoperta dell'orto sinergico del Convento San Giuseppe</p> <p>L'orto sinergico è l'orto più naturale che esista. I suoi principi e le sue regole sono state idea di un agronomo giapponese Fukuoka e negli anni '80 una giovane studiosa Emilia Hazelip ne ha adattato gli insegnamenti alla coltivazione nel clima mediterraneo.</p> <p>Il nostro è anche un orto del vento perché sono nate diverse piante i cui semi sono stati portati dal forte vento di maestrale che soffia su tutta l'isola, ma anche favoriti dall'uomo che li ha accolti. Il progetto di questo orto è di Tore Porta e prende il nome di Emilia per ben tre donne importantissime, la Hazelip, la nonna e la nipotina ultima nata nella nostra famiglia.</p> <p>Proveremo a entrarci dentro al tramonto per sentirci nella natura in mezzo alla città, degustando una Crema di ortica con foglie e fiori di nasturzio.</p>
19:00	<p><i>Piazza dell'accoglienza e Sala dei Cavalli</i></p> <p>Laboratori con narrazioni e lavorazioni suggestive</p> <ul style="list-style-type: none">• la distillazione del rosmarino a cura di Iliana, la lavorazione della <i>luffa</i> a cura di Spugne Vegetali, imprese della Rete Sardegna Produce Verde nell'ambito del progetto "Collezione per l'Ospitalità";• la tessitura manuale a cura di Chiara Maxia;• le Candele di Vittoria e Stefania Mocchi. <p>Temporary shop di prodotti presentati nei laboratori</p>

Per gli ospiti che vorranno trattenersi a cena il Convento San Giuseppe propone una cena esperienziale.