



**SARDEGNA  
RICERCHE**

**Sardegna FESR 2014/2020 - ASSE PRIORITARIO I**

**“RICERCA SCIENTIFICA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE”**

**Azione 1.1.4 Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove  
tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi**

# **WP6- Materiale divulgativo social media del progetto cluster Top Down “AVIPROFO”**



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA





## SARDEGNA RICERCHE

**Uniss Food Science**  
9 maggio · 🌐

🌱 Progetto cluster AVIPROFO 🌱 L'azienda [Coda di Lupo - Tenuta Agricola](#) nel territorio gallurese ci mostra Lu SIPPULCU, Piattini con cariossidi di una vecchia varietà di grano tenero della Sardegna, il Tricu cossu, bagnate con acqua e lasciate al buio due settimane prima di Pasqua perché germoglino. Il giovedì santo vengono portati in chiesa per allestire i Sepolcri. Dopo il giorno di Pasqua, i sepolcri vengono distribuiti nei campi di grano, come auspicio di fertilità e racco... Altro...



**Uniss Food Science**  
2 maggio · 🌐

🌱 Progetto cluster AVIPROFO 🌱 Alla scoperta dei pani della tradizione pasquale a base di vecchie varietà di grano della Sardegna. Il panificio [Kentos Il Pane dei Centenari](#) a Orroli realizza artigianalmente pani ricamati a mano con uova. [Dipartimento di Agraria Sardegna Ricerche](#)



👍 5

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi

**Uniss Food Science**  
28 aprile · 🌐

🌱 Progetto cluster AVIPROFO 🌱 Si riscoprono i pani ricamati e con uova della tradizione pasquale di Samugheo, prodotti dal panificio artigianale [Pane Nostu de Samugheo](#) a base di vecchie varietà di grano della Sardegna. [Sardegna Ricerche Dipartimento di Agraria](#)



👍 🍕 🍷 6

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi

**Uniss Food Science**  
24 aprile · 🌐

🌱 Progetto cluster AVIPROFO 🌱 Scopriamo i pani della tradizione pasquale prodotti dal [Panificio Cherchi di Olmedo](#) a base di grani di vecchie varietà della Sardegna, lavorati a mano. i Tipici pani PA PUNYAT e PANE TONDO e pani con uova e ricamati a mano. [Sardegna Ricerche Dipartimento di Agraria](#)



👍 🍕 🍷 Tu e altri 18    🔄 Condivisioni: 3

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi



## SARDEGNA RICERCHE



Uniss Food Science si trova qui: Domusnovas Canales, Sardegna, Italy. 21 aprile · 🌐

🌱 Progetto cluster AVIPROFO 🌱 Panificio su frammentazu ci porta alla scoperta dei pani e dolci della tradizione pasquale a base di vecchie varietà di grano della Sardegna lavorati e ricamati interamente a mano. I pani della tradizione sono SA SIMBULA PINTADA, COCOI DE PRAMA, per i dolci LE PARDULAS. L'antico uovo di Pasqua, il COCOI DE ANGULLA. Sardegna Ricerche Dipartimento di Agraria



👍👍👍 19

Commenti: 2 Condivisioni: 2

👍 Mi piace

💬 Commenta

🔗 Condividi



Uniss Food Science si trova qui: Sorgono. 18 aprile · 🌐

🌱 Progetto cluster AVIPROFO 🌱 Alla scoperta dei pani e dei dolci della tradizione pasquale a base di grani antichi di Sardegna. Il panificio Su Tzicchi a Sorgono propone la creazione e realizzazione dei pani con uovo, SA COCCOEDDA CUN S'OU, e di dolci PASTA DI MANDORLE E FORMAGGELLE. Sardegna Ricerche Dipartimento di Agraria



👍👍👍 Tu e altri 15

Commenti: 1 Condivisioni: 4

👍 Mi piace

💬 Commenta

🔗 Condividi



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

