

COMUNE SENEGHE



# Scuola Estiva di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco

incontro convegno su

## Imprenditorialità, territori e innovazione

DECIMA EDIZIONE

20-25 Luglio 2015

Casa Addis

La Scuola incontra le Produzioni del Territorio

### CALENDARIO DELLA CONVIVIALITÀ

TANKA



TENUTE ÓLBIOS®



FINANZIATO DA



**LUNEDI' 20 LUGLIO 2015**

---

*ore 20.00 Introduce i produttori Ester Cois*

**Antonio Zanda - Birrificio 4 Mori**

gentilmente offre e presenta:

**Birra pozzo 9** - Birra rossa cruda a bassa fermentazione, con una schiuma cremosa e persistente dove prevalgono i sapori del malto, il gusto rotondo e note di caramello.

**Birra pozzo 16** - Birra bionda cruda a bassa fermentazione con una delicata luppolatura e gradevole frizzantezza.

**Pietro Piras - Cooperativa LACESA**

gentilmente offre e presenta:

**Provoletta** – Formaggio inimitabile a pasta filata della migliore tradizione casearia vaccina di Bortigali. Prodotto con latte vaccino intero ottenuto dai pascoli bradi nella regione del Marghine ricco di essenze foraggere caratteristiche del territorio. Sapore dolce e molto delicato. Stagionatura da 7 a 30 giorni.

**Provolone** – Formaggio a pasta filata, prodotto con latte di vacca intero proveniente dagli allevamenti a pascolo semibrado dei soci della Cooperativa. Sapore delicato, dolce e fragrante quando è fresco, leggermente piccante quando è maturo. Stagionatura da 30 a 180 giorni.

**A seguire la Cena**

**MARTEDI' 21 LUGLIO 2015**

---

**ore 20.00**

**Fattorie Agrile società agricola, rete di produttori della Sardegna**  
gentilmente offre:

**Sardo Sole - Maccarrones e Ladittas -** del Pastificio Tanda & Spada di Thiesi – *Pasta artigianale di grano duro e di grano duro sardo Cappelli. I prodotti presentati, oggi sotto il marchio di filiera Sardo Sole, rappresentano uno dei risultati del lungo lavoro di valorizzazione del grano sardo, di cui una tappa importante è stata la costituzione, nel 2012, della prima rete di impresa cerealicola sarda. Oggi al marchio Sardo Sole aderiscono 250 contadini sardi.*

**Azienda Agricola Giuseppe Gabbas**  
gentilmente offre:

**Lillovè - Cannonau di Sardegna DOC 2013** – *Nasce in Barbagia, nel cuore della Sardegna. Lillovè, ottenute da uve cannonau con piccole aggiunte di altre rosse autoctone, prende il nome dall'ubicazione del vigneto. Vino di corpo e frutto che ben si abbina a piatti di carni rosse e salsate. Alc. 14% Vol.*

**Dule - Cannonau di Sardegna DOC 2011** – *È il frutto di un'accurata cernita di uve cannonau ottenute da viti in piena maturità produttiva, matura in piccole botti per 8-10 mesi e successivamente subisce un adeguato affinamento in bottiglia. Anch'esso prende il nome dall'ubicazione del vigneto. Ha ottenuto numerosi riconoscimenti tra cui i 3 bicchieri dalla Guida GAMBERO ROSSO Vini d'Italia 2015. Alc. 14,5% Vol.*

**MERCOLEDI' 22 LUGLIO 2015**

---

**ore 20.00**

**Fattoria S'Imbiligu**

gentilmente offre:

**Crochette di patata e moro con cuore fondente di casizzolu** - *Un finger food attualissimo prodotto con due eccellenze del Montiferru, Sa patata e moro Iscanesa, una deliziosa patata viola dalle antiche origini e fiore all'occhiello della biodiversità locale e il Casizzolu.*

**Crema di casizzolu** - *Crema spalmabile e dal gusto erborinato intenso e piccante, è realizzata con il casizzolu stagionato prodotto dal latte delle mucche della Fattoria S'Imbiligu allevate allo stato brado nei pascoli del Montiferru.*

**Tenute Olbios**

gentilmente offre:

**Lupus in Fabula - Vermentino di Gallura DOCG Superiore** – *Vermentino vinificato in purezza dai profumi intensi, dal sapore pieno e dalla lunga persistenza in bocca e nel naso. Aroma fruttato dove spiccano l'amarena e la scorza d'arancia matura, per finire con un leggero amarognolo tipico del Vermentino.*

**ore 20.00**

**Famiglia Orro**

gentilmente offre:

**Spinarba** – Rosso Nieddera Valle del Tirso IGT, ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Nieddera, vitigno autoctono diffuso esclusivamente in un ristretto areale della provincia di Oristano.

**Tzinnigas** - Valle del Tirso IGT. Vino ottenuto al 100% da uve vernaccia di Oristano, prodotto innovativo da aperitivi e da pasti delicati a base di pesce.

**Crannatza** - Vernaccia Valle del Tirso IGT. Vino ottenuto da uve del ceppo Vernaccia di Oristano, prodotto secondo la più rigorosa tradizione che prevede l'utilizzo delle botti scolme e la formazione del biofilm a carico dei lieviti flor.

**Oia Pistada** - olive verdi pestate e denocciolate, condite con aglio e finocchietto selvatico, in olio extravergine d'oliva secondo una vecchia ricetta tradizionale tramandata da generazioni.

**ore 20.00**

**CEREAL 14/20**

gentilmente offre:

**Civraxiu** - *pane di grano duro di qualità Cappelli; lievitato, per molte ore, con l'utilizzo di lievito madre. Dal campo alla tavola, passando dall'antico molino a pietra, il grano di Settimo San Pietro diventa, nel "Borgo del Pane", pane a KM0.*

**CAO Formaggi**

gentilmente offre:

**GRAN CAO** - *Formaggio pecorino a pasta cotta, semigrasso dall'aroma fragrante e dal sapore dolce e delicato anche con il procedere della maturazione. Stagionatura minima di 9 mesi.*

**PASTORE SARDO** - *Formaggio pecorino a pasta molle ottenuto da latte selezionato, dal gusto dolce e delicato con aroma intenso caratteristico. Prodotto di pregio della CAO Formaggi salvaguardato con Certificazione di prodotto. Stagionatura minima di 30 giorni.*