

PROGRAMMA EVENTI PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO

PADIGLIONE G

FIERA CAMPIONARIA DELLA SARDEGNA 2011

VENERDÌ 29 APRILE 2011

ORE 17.00 - 18.00 - CORO POLIFONICO DI GESTURI DIRETTO DAL MAESTRO PINO ARESTI

Saranno cantati dei brani di Tonino Puddu arrangiate dal maestro Pino Aresti.

SABATO 30 APRILE 2011

Mattina:

Ore 10.00 - 13.00 - BIOARCHITETTURA - AGRICOLTURA "Sinergia per un futuro all'insegna della Sostenibilità"

Tavola rotonda con la Provincia del medio Campidano, Associazione Nazionale Architettura Bioecologica, Rete dei Comuni della Terra cruda, Aziende del Medio Campidano

Saranno presenti: per ANAB Paolo Callioni (Agronomo), per Rete dei Comuni della terra cruda (Ennio Cabiddu (Presidente), Aziende del Comparto Agricolo- Zootecnico, oltre rappresentanti della Provincia del Medio Campidano.

Pomeriggio:

Ore 15.00 - 17.00: Preparazione Fregola a mano con semola sarda di grano duro capelli, curata dalla Proloco di Segariu.

Ore 17.00 - 20.00: Laboratorio artigianale della Cestineria a cura della della Proloco di Pabillonis e di Segariu.

DOMENICA 1 MAGGIO:

Ore 10.00 - 11.00: Presentazione del cavallino con cavaliere in ceramica, simbolo portafortuna nei tetti delle case del Medio Campidano, a cura di Lucio Fanti del laboratorio d'arte LS Linearte di Serramanna.

Ore 16.00 - 20.00: Gruppo Folk città di Villacidro, che si esibirà in balli sulle musiche di Toto Chessa.

LUNEDÌ 2 MAGGIO:

Ore 10.00 - 11.00: L'autore Gigi Tatti, presenta il libro "Tres Cummedias de Gigi Tatti", e dell'Associazione Teatro Insieme.

Ore 15.00 - 17.00: Preparazione Fregola a mano con semola sarda di grano duro capelli, curata dalla Proloco di Segariu e laboratorio della cestinerai a cura dell'artigiano Giovanni Fanari di Pabillonis.

Ore 18.00 - 20.00: Seminario sulla storia e lavorazione del coltello sardo, l'utilizzo delle differenti tipologie di lama a cura di Paolo Pusceddu della Coltelleria l'Arburesa di Arbus.

MARTEDÌ 3 MAGGIO:

Mattina:

Ore 10.00 - 13.00: Zafferano di Sardegna DOP, prodotto a denominazione di origine protetta della Provincia del Medio Campidano.

1. Cosa prevede il disciplinare di produzione
2. La testimonianza di un produttore aderente alla filiera.
3. Il ruolo del consorzio di tutela.

Interverranno: Il Presidente del Consorzio di tutela Gavino Inconis, e i produttori locali Azienda Itria di Tutti e Oro Rosso di san Gavino Monreale.

Pomeriggio.

Ore 15.00 - 17.00: Preparazione "de sa Carapigna" a cura dell'azienda Dolciaria Nuraghe di Graziano Pranteddu.

Ore 17.00 - 18.00: Convegno sulla Panificazione.

Interverranno: Il Presidente dell'Associazione Panificatori Gianfranco Porta e i produttori locali.

Ore 18.00 - 19.00: Laboratorio sulla panificazione.

Ore 19.00 - 20.00: Presentazione storia coltelli artigianali della città di Gonnosfanadiga, a cura di Raimondo Sardu della coltelleria di Sardu Danilo,

MERCOLEDÌ 4 MAGGIO:

Mattina:

Ore 10.00 -12.00: Laboratorio di Ceramica Artistica a cura di Ceramika Mediterranea di Pabillonis. Lavorazione al tornio e decorazione delle ceramiche.

Pomeriggio:

Ore 15.00 - 16.00: Preparazione Fregola a mano con semola sarda di grano duro capelli, curata dalla Proloco di Segariu.

Ore 16.00 - 17.00: Lavorazione di un coltello artigianale a cura di Elias Soru della Coltelleria Artigiana Boiccu di Arbus.

Ore 17.00 - 18.00: Laboratorio artigianale della Cestineria a cura delle Proloco di Pabillonis e Sagariu.

Ore 18.00 - 19.00: Preparazione artistica del gatò di Furtei a cura di Ermelinda Zedda e Veronica Manca.

GIOVEDÌ 5 MAGGIO:

Mattina:

Ore 11.00 - 12.00 - Tavola rotonda a cura della cooperativa Villa Abbas sul tema "La gestione dei beni culturali di Sardara. Ceramica e certificazione di qualità".

Pomeriggio:

Ore 15.00 - 16.00: L'autore Gigi Tatti, presenta il libro "Tres Cummedias de Gigi Tatti", e dell'Associazione Teatro Insieme.

Ore 16.00 - ore 17.00: Seminario sulla storia e lavorazione del coltello sardo, l'utilizzo delle differenti tipologie di lama a cura di Paolo Pusceddu della Coltelleria l'Arburesa di Arbus.

Ore 17.00 - 18.00: Convegno sulla Panificazione.

Interverranno: Il Presidente dell'Associazione Panificatori Gianfranco Porta e i produttori locali.

Ore 18.00 - 19.00: Laboratorio sulla panificazione.

VENERDÌ 6 MAGGIO:

Mattina:

Ore 10.00 - 13.00: Tavola rotonda a cura dell'associazione Zampa Verde. Presentazione attività dell'Associazione Zampa Verde e del Ceas, itinerari turistici e foto sul territorio di Arbus (monumenti, archeologia mineraria, coste, Montevecchio, Ingurto, (miniere, archeologia industriale mineraria), Piscinas, Costa Verde.

Pomeriggio:

Ore 15.00 - 18.00: Laboratorio di lavorazione della lana "Lana Arte" a cura di Nuove Tecnologie di Graziella Caria.

ore 18.00 - 20.00: Il gruppo folk di Siddi si esibirà in balli.

SABATO 7 MAGGIO:

Mattina:

Ore 10.00 - 10.30: Presentazione del Museo dell'Olio città di Tuili a cura di Cera Matteo.

Ore 10.30 - 11.00: Presentazione del Centro Storico e Beni Culturali di Tuili a cura di Roberto Sanna.

Ore 11.00 - 11.30: Dimostrazione della realizzazione de "Su pa(n)i arrubiu" a cura della Sig.ra Maria Lugas di Tuili.

Ore 11.30 - 12.00: La Giara: Un bene Ambientale a cura di Melis Francesco;

Ore 12.00 - 13.00: Musiche del suonatore di launeddas Franco Melis

Pomeriggio:

Ore 15.00 - 17:00: Laboratorio di Ceramica Artistica a cura di Ceramika Mediterranea di Pabillonis. Lavorazione al tornio e decorazione delle ceramiche, e lavorazione artigianale di cestinerai "Strex'è Fenu" a cura dell'artigiano Efisio Piseddu dell'Associazione Arti e Mestieri di Gesturi.

Ore 17.00 - 20.00: I laboratori del gusto: Il Miele. Laboratorio di degustazione del miele a cura della Proloco di Guspini.

DOMENICA 8 MAGGIO:

Mattina:

Ore 10.00 - 13.00: Tavola rotonda a cura dell'associazione Zampa Verde. Presentazione attività dell'Associazione Zampa Verde e del Ceas, itinerari turistici e foto sul territorio di Arbus (monumenti, archeologia mineraria, coste, Montevecchio, Ingurtosu, (miniere, archeologia industriale mineraria), Piscinas, Costa Verde.

Pomeriggio:

Ore 15.00 - 16.00: La presenza del bovino in Sardegna dalla preistoria ad oggi. L'allevamento bovino nuragico, a cura del Prof. Mario Cancedda.

Ore 16.00 - 17.00: Laboratorio artigianale "Intaglio del legno" a cura dell'artigiano Mara Samuele di Sardara.

Ore 17.00 - 19.00: Preparazione artistica del gateau di Furtei a cura di Ermelinda Zedda e Veronica Manca.

LUNEDÌ 9 MAGGIO:

Mattina:

Ore 10.00 - 13.00: Tavola rotonda per la costituzione di un progetto di filiera per la valorizzazione della bioedilizia nel Medio Campidano, da realizzare con il supporto tecnico di ANAB-Architettura naturale e dell'Associazione nazionale città della terra cruda.

Pomeriggio:

Ore 15.00 - 16.00: Preparazione Fregola a mano con semola sarda di grano duro capelli, curata dalla Proloco di Segariu.