



**Convegno:**  
**Opportunità sostenibili**  
**nella filiera dell'allevamento ovi-caprino**  
**Case a Corte - Venerdì 29 giugno**

- 09.30** **Saluti delle autorità**  
**Rossella Pinna - Sindaco del Comune di Guspini**
- Apertura dei lavori**  
**Fulvio Tocco - Presidente della Provincia del Medio Campidano**  
**Dario Atzori - Assessore allo sviluppo rurale - Comune di Guspini**

- 10.00** **L'osservatorio della filiera ovi-caprina**  
Sebastano Piredda, Tonello Abis - Laore Sardegna
- 10.20** **Situazione del comparto e interventi per il rilancio del settore ovino sardo**  
A. Atzori - Dipart. Scienze Zootecniche - Univ. di Sassari
- 10.40** **Il ruolo dei servizi veterinari ASL a tutela del comparto zootecnico**  
Servizi veterinari ASL 6 - Sanluri
- 10.55** **Destagionalizzazione e diversificazione delle produzioni ovine**  
Gianni Piredda, Maria Sitzia - Agris Sardegna
- 11.15** **Il piano qualità latte in Sardegna**  
Sandro Ciccu, Graziano Carta - Laore Sardegna
- 11.45** **Valorizzazione dell'agnello sardo: il ruolo del marchio IGP**  
Maria Ibba, Alessia Celena - Laore Sardegna
- 12.30** **Dibattito**  
Intervengono: CIA, Coldiretti, Confagricoltura, Coop. Agricole, Allevatori

**Conclusioni**  
Salvatore Loriga, Commissario straordinario Laore Sardegna

**Coordina i lavori:** Angelo Zanda - Laore Sardegna

Segreteria organizzativa: AGENZIA LAORE SARDEGNA  
Sportello Unico Territoriale per l'Area del Linas  
Via Caprera, 15 - Guspini - Tel. 070 970257 - 329 9079140



in tutte le giornate delle idee fuori dal gregge  
**Il racconto continua con**  
**Cibo CO2.0**



**ROAST LAMB TAKE AWAY**

Menù Completo a Km Zero a Base di Pecora Sarda € 6,00  
(Antipasto, Primo e Secondo)  
Sono disponibili sempre su prenotazione menù da asporto per ogni esigenza:  
vegetariani, crudisti, celiaci.  
Oasi del Gusto di Stefano Atzeni via Roma 1 angolo via Gramsci  
(prenotazioni 3201443949 Stefano Atzeni)



**FISH TAKE AWAY**

pesce locale fritto, in cartoccio da passeggio  
Gianna racconta perché nella sua pescheria vende solo pesci locali e di stagione ... perché il mare ha le sue ragioni.  
Pescheria di Gianna Serra via Garibaldi 5 trav. Via Santa Maria  
(prenotazioni obbligatoria entro le ore 12.00 tel.070 970195)



**RACCONTI DI PANE QUOTIDIANO DI ZIA NINA MEREU E PANINI IMBOTTITI A KM ZERO**

Sorelle Serpi Alimentari Serpi  
piazza San Nicolò (tel. 3208022141 Pinella Serpi)



**MENU TURISTICO DELLA VIA SANTA MARIA**

Hotel S. Maria di Libero Caria Via Santa Maria 46  
(tel. 0709783033 - 3924691079)



**MENU TURISTICO di CASA MARMIDA**

Menù con prodotti di Casa Marmida Loc. S. Maria Neapolis  
(prenotazione tel.3470429285 - 3404027914)

**FRUIT & VEGETABLES TAKE AWAY**

cartocci di frutta e verdura locale lavata e mondata  
Donatella Pischedda via Santa Maria

**B&B S'ABBA E SU MARE**

Via Iglesias 7  
(prenotazione tel. 0702337757 - 3389701104 Luigi Piccioni)

**AZIENDE RICETTIVE DEL CONSORZIO TURISTICO CIAO ARBUS**

Camping B&B Hotel ristorazione e cucina tipica con prodotti locali  
www.ciaoarbus.it (tel. 3480304245 Monica Saba)

SI RINGRAZIA:  
CASEIFICIO L'ARMENTIZIA MODERNA COOP  
CASEIFICIO BUSSU  
COMITATO SANTU PERDU VIA ANNA FRANK

TUTTI COLORO CHE HANNO COLLABORATO ALL'ORGANIZZAZIONE

In collaborazione con

## IDEE FUORI DAL GREGGE

Senza Fretta Senza Petrolio, a tante mani e con il sorriso ... per una Economia Desiderabile CO2.0



# Guspini 29-30 giugno 2012

[www.ideefuoridalgregge.it](http://www.ideefuoridalgregge.it)



## I SAPERI DELL'OVILE

AZIENDE APERTE tra CIBO e INTERIOR DESIGN CO2.0

Relazioni che diventano Innovazioni:  
esempi di filiere produttive con visite e racconti  
guidati dalle mani

### 29 e 30 giugno

**AZIENDA AGROZOOTECNICA ROBERTO TUVERI**  
racconto guidato dalle mani: **ARIETI E PECORE SARDE AUTOCTONE**  
località Terramoi Agro di Guspini, visite gratuite dalle ore 07.30 alle 10.00  
(prenotazioni tel. 3351238840 Roberto)

**FATTORIA DIDATTICA ALBA** racconto guidato dalle mani:  
**CHILDREN FASHION E QUADRI PROFUMATI DI TESSILI DI LANA ED ERBE  
ANTIZANZARA**  
località Cabasu Monte Maiori Agro di Guspini, venerdì 29 dalle ore 7.30 alle 12.00  
sabato 30 dalle 11.00 alle 13.00 visite gratuite (prenotazione tel. 3495615775 Annalisa  
Lecca)

**CASEFICIO L'ARMENTIZIA MODERNA** Soc. Coop. Agricola Guspini racconto guidato  
dalle mani: **FORMAGGI GUSPINESI A CONFRONTO** via Is Arais -Via Gramsci Guspini,  
visite gratuite dalle ore 09.30 alle 12.00 e 17.00-20.00 (prenotazione tel. 070970211)

**ARREDAMENTI NUOVE TECNOLOGIE**  
racconto guidato dalle mani:  
**LAVORAZIONE IN DIRETTA DI MANUFATTI, GUANCIALI, COPERTE, OGGETTI DI  
DESIGN, FUTON E MATERASSI SALVASCHIENA.**  
vico Parigi 11 Guspini, visite gratuite, venerdì 29 dalle 16.30 alle 19.30, sabato 30 dalle  
10.00 alle 12.30 (prenotazione tel. 0709786018 – 3402449376 Graziella Caria)

**VENAS VENE D'ARGENTO E DI LANA**  
racconto guidato dalle mani: **MICROACCESSORI LANOSI PER FASHION  
E ARREDO CASA, COME NASCE UN GIOIELLO, GIOIA DELLA NATURA**  
presso la cucina-officina delle Case a corte di via Caprera Guspini, visite gratuite dalle  
10.00 alle 12.00 prenotazioni tel. 3479417734 Paola Milano

**RYG LAB (Reuse Your Garbage Laboratory)**  
team di giovani Designer e Architetti dell' Eco-Design racconto guidato dalle mani:  
**DALLA CHAISE LONGUE AL GAZEBO ...**  
Oggetti multifunzionali nascono da incontri di tessili di lana, cartone, terra  
presso "Sala Parto" delle Case a Corte via Caprera, visite gratuite dalle 16.00 alle 19.00  
(prenotazioni tel. 320 6634297 Pier Francesco Lisci )

**MR ARTE ANTICA di Roberto Maccioni**  
racconto guidato dalle mani: **COSTUMI SARDI, TRINI ORO LANE E GLI SCIALLI PER  
DOLCE E GABBANA** via Carducci 19 Guspini,  
visite gratuite dalle ore 9.30 alle 12.30 – dalle 17.00 alle 19.00  
(prenotazione tel. 3405900603 – 3453320318 Roberto Maccioni)

**TESSILE ORTU GIORGIO** racconto guidato dalle mani: **LAN'ARTE TAPPETI TESSILI DI  
LANA ED ARTE** via Anna Frank 58 Guspini, visite gratuite  
dalle ore 10.30 alle 13.00 - dalle 17.00 alle 19.00 (prenotazioni tel. 3476839924 - 070  
972076 Gianmarco Ortu)

**FRATELLI PICCIONI** Coltelli racconto guidato dalle mani: **LAME E LANE...COLTELLI e  
ZAINI**  
Via Carducci, 50 - ingresso Via San Nicolò Guspini, visite gratuite dalle ore 10.00 alle 12.30  
- dalle 17.00 alle 19.00 (prenotazione tel. 3479453341 Danilo Piccioni)

**ABBALANA** 29 e 30 visite guidate da atmosfere fiabesche ... la mani raccontano:  
**LE MANUFABE ...LABORATORIO CON LA LANA CARDATA....** nel cortile delle Case a  
Corte via Caprera Guspini, visite gratuite dalle ore 10.00 alle 12.00 (prenotazione  
tel.3381777454 Giuditta e Luciana Concu di Abbamama)

### 29 giugno

**FUTURISTICA**  
racconto guidato a tante mani...presso l'azienda NUOVE TECNOLOGIE Vico Parigi 11  
Guspini, Roberta Saba presenta la sua azienda Futuristica con il laboratorio **"Un'idea dal  
gregge"** vero e proprio, percorso sensoriale dove poter riscoprire insieme la manualità  
delle piccole cose per creare e decorare con la lana cardata. Laboratorio a pagamento  
dalle ore 17.00 alle 19.00 (prenotazione tel. 389 833 3664 Roberta Saba  
<futuristica.vs@gmail.com> )

**GULLIVER LIBRERIA** di Marisa Murgia racconti guidati dai bambini fino ai 9 anni  
**RACCONTA LA TUA STORIA: IL MONDO AGROPASTORALE**  
la storia più fantasiosa sarà premiata dall'azienda. Via Gramsci 9 visite gratuite dalle ore  
16.00 alle 19.00 (prenotazione tel. 070-0709788123)

### 30 giugno

Azienda Agrozootecnica GENN'E SCIRIA

racconto guidato da Monica Saba **TRA PECORE CAPRE ELICRISO**  
e un pizzico di CHEESE FASHION PACKAGING località Genn'e Sciria Agro di  
Montevicchio Guspini, visite gratuite dalle ore 07.30 alle 12.00 (prenotazione tel.  
3480304245 Monica Saba)

**FUTURISTICA** in collaborazione con TOLU OTTICI di Marina Tolu. Allestimento nei portici  
di una mostra e del laboratorio **LANE ED ARAZZI ARCAICI IN LANA DI PECORA** Via  
Anna Frank, Loc. Santu Perdu Guspini, laboratorio a pagamento € 12,00 (prenotazioni tel.  
389 833 3664 - Roberta Saba <futuristica.vs@gmail.com> , tel. 070970284 – 3404048154  
Marina Tolu, tel. 3281120265 Tiziana )

### Case a Corte, via Caprera

## 12 STANZE DI MUSICA

per una Architettura della Relazione  
partitura di Musica da Camera per Acoustic  
Interior Design

### 29 e 30 giugno visite gratuite.

12 stanze accordate come strumenti musicali, attraverso l'uso di 200 oggetti di eco-design,  
arredo, children design e materiali di bioedilizia a base di lana di pecora e altri  
ingredienti naturali, nati dalle diverse realtà del distretto di filiera del Polo Produttivo di  
Bioedilizia

La Casa Verde CO2.0, il più vasto d'Italia per tipologie prodotte per il green building, l'interior  
design, la nautica, l'agricoltura biologica.

Il percorso incentrato sull'eco-design nomade e resiliente dialoga dentro ogni camera della  
suggestiva architettura di terra cruda di fine '700 e la odierna "Sala Parto" ristrutturata con  
intonaci e mattoni di terra cruda, prodotti dalle aziende del Polo Produttivo La Casa Verde  
CO2.0. Prenotazioni entro il 27 giugno 2012 <lacasaverdeco2.0@gmail.com>



Il patrimonio ovino è uno dei principali settori trainanti dell'economia  
guspinese. Il tema centrale della manifestazione sarà LA PECORA, uno dei  
primi animali addomesticati dall'uomo. Pastore e gregge, un unicum del  
nostro passato recente.

Il pastore a Guspini è una figura centrale, ha una valenza antropologica e  
culturale oltre a quella economica, tanto che, nel 2004, "il Pastoralismo" è  
stato riconosciuto dall'UNESCO.

La manifestazione è particolarmente ricca di interessanti iniziative, che  
riguardano gli aspetti scientifici ed economici dell'allevamento ovino (discussi  
nel corso di un convegno), la valorizzazione dei prodotti della filiera produttiva.

### Venerdì 29 e sabato 30 giugno

## LAVORAZIONE DI FORMAGGIO E RICOTTA

con il metodo tradizionale e in tempo reale  
con il Sig. Angelo Cadeddu  
CASE A CORTE via Caprera, ore 17.00

### Sabato 30 giugno

## LABORATORIO DEL GUSTO FORMAGGI OVINI E CAPRINI

Caseifici Bussu e L'Armentizia Moderna  
CASE A CORTE via Caprera, ore 10.30-12.00  
A CURA DI LAORE  
Iscrizioni (tel.3342372367 Proloco)

### Venerdì 29 Sabato 30 giugno

## "Antichi Sapori"

### cena tematica "del Buon Pastore"

menù € 5,00 : gnocchetti al sugo di pecora, pecora  
in cappotto, pecora arrosto, pane, vino (prenotare  
Marina 3404048154 – Tiziana 3281120265).  
Località Santu Perdu via Anna Frank ORE 21,00

### Sabato 30 giugno

## "Canti e balli della tradizione sarda tra buon cibo e vino"

Comitato Santu Pedru Raduno dei Gruppi Folk  
Località Santu Perdu via Anna Frank ORE 21,00