

GONNOSFANADIGA



ESPOSIZIONI E SERVIZI DURANTE LA SAGRA

MONTEGRANATICO (3) sede del Museo Naturalistico dalle ore 9.30 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle 21.00 si potrà ammirare l'antico costume Gonnese e l'esposizione degli artisti locali.

È previsto un itinerario turistico: Montergranatico - Antico Frantoio di Bardi (5) - Antico Frantoio di Sogus (6) - Tombe dei Giganti di San Cosimo (9) - Chiesa di Santa Severa (VII-IX sec.) (7) - Gradinata (10) - Chiesa di Santa Barbara (8) - Parco di Perd'e Pibera (11).

All'occorrenza si potrà usufruire di bus navetta.

Per prenotazioni ed informazioni chiamare i numeri **070.9797129** o **347.78.36.796** oppure rivolgersi al Gazebo ufficio informazioni (1) in Piazza 11 Settembre (inizio viale porru bonelli). Per quanto riguarda le degustazioni preparate dall'istituto alberghiero, è previsto un contributo di €3,00 quale rimborso parziale.

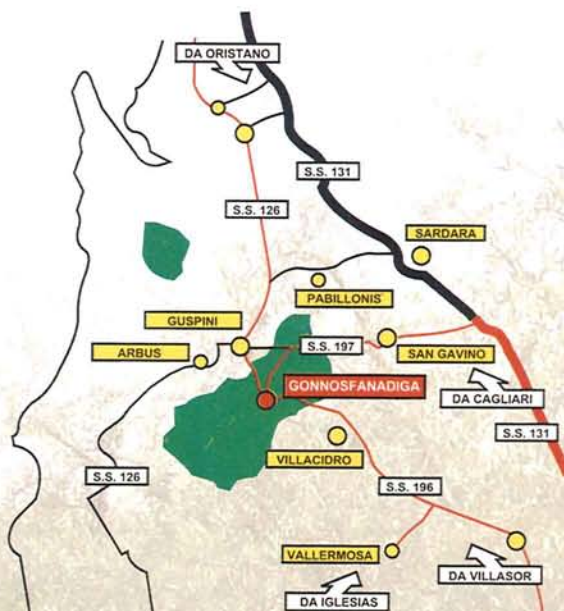
La sagra è inserita nel circuito provinciale degli eventi.

Ristoratori che offrono menù turistici a base di prodotti locali:

- Ristorante "EL PEYOTE" - via Roma 34
- Ristorante "SU LACCU" - Strada Prov. per Arbus
- Ristorante "SU POTTABI" - via Nazionale, zona PIP
- Ristorante "VIRGIN BAR" - viale Kennedy

Si ringrazia l'Azienda Florovivaistica Marras di Gonnosfanadiga per gli addobbi floreali.

COME ARRIVARE



Disegno in copertina di Ester Garau



22^A SAGRA DELLE Olive

dell'agroalimentare e dei mestieri locali
GONNOSFANADIGA
21 - 22 - 23 Novembre 2008





Comune di
Gonnosfanadiga



Provincia del
MEDIO CAMPIDANO



Associazione Turistica
**PRO LOCO
GONNOSFANADIGA**

Con la collaborazione di:

R.A.S. - REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

LAORE

AGRIS

CAMERA DI COMMERCIO DI CAGLIARI

CONSORZIO INDUSTRIALE DI VILLACIDRO

GAL MONTE LINAS

COLDIRETTI

OLEIFICIO FODDI

ANTICO FRANTOIO BARDI

VECCHIO FRANTOIO SOGUS

CENTRO RISORSE TERRITORIALI

COMPAGNIA BARRACELLARE

LIVAS

PROTEZIONE CIVILE

*Il Comitato organizzatore
ha il piacere di invitare la S. V.
alla 22 Sagra delle Olive
dell'agroalimentare e dell'artigianato
che avrà luogo a Gonnosfanadiga
dal 21 al 23 Novembre 2008*

La Sua partecipazione è particolarmente gradita

Venerdì 21 novembre

- Ore 16.00 Esposizione Bandiera "Città dell'Olio" presso l'Aula Consiliare del Comune Corteo dal Comune all'inizio della Via Porru Bonelli, preceduto dalla Banda Musicale "G. Puccini" di Gonnosfanadiga.
- Ore 16.30 Inaugurazione della XXII Sagra delle Olive alla presenza del Sindaco Sisinnio Zanda dell'Assessore Regionale al Bilancio e Programmazione, Eliseo Secci, del Presidente della Provincia del Medio Campidano Fulvio Tocco, e altre autorità civili e religiose.
- Ore 17.00 Visita agli stand espositivi.
- Ore 17.30 Visita all'Antico Frantoio Bardi e all'Antico Frantoio Sogus.
- Ore 18.00 Visita al Frantoio Foddi con illustrazione del processo produttivo.
- Ore 22.00 Chiusura stand.

Sabato 22 novembre

- Ore 9.00 Apertura stand.
- Ore 9.30 *Convegno sul tema: "Olivicoltura e sviluppo locale del Linas e del Medio Campidano"*
Presentazione del 9° Concorso Olio Nuovo - Centro Risorse Territoriali, presso Scuola media, Via Foscolo.
- Ore 12.00 *Premiazione degli elaborati della ricerca "L'olio nella medicina popolare, antichi rimedi per il benessere dell'uomo e degli animali"* Via Porru Bonelli, Oratorio San Domenico Savio.
- Ore 13.00 *Degustazione piatti tipici a base di olio extravergine, olive e prodotti locali a cura dell'Istituto Alberghiero di Arbus - Via Porru Bonelli.*
- Ore 16.00 - 18.00 *Presentazione teatralizzata della Sagra a cura del gruppo Elicrysum.*
- Ore 18.00 *Degustazione di bruschette all'olio extravergine di oliva*
- Ore 22.00 Chiusura stand

Domenica 23 novembre

- Ore 9.00 Apertura stand.
- Ore 10.00 - 16.00 *Laboratorio: Costruire e far volare il proprio aquilone.*
- Ore 13.00 *Degustazione piatti tipici a base di olio extravergine, olive e prodotti locali a cura dell'Istituto Alberghiero di Arbus - Via Porru Bonelli.*
- Ore 16.00 *Premiazione "Concorso vetrine" e "Miglior stand"*
Via Porru Bonelli.
- Ore 16.00 - 18.00 *Spettacolo itinerante "Vitaminacirco".*
- Ore 18.00 *Degustazione di bruschette all'olio extravergine di oliva.*
- Ore 22.00 Chiusura stand.



Coldiretti



RAS
Assess.to Agricoltura
Assess.to Artigianato e Commercio
Assess.to Turismo



Convegno Tecnico

**OLIVICOLTURA E SVILUPPO LOCALE DEL LINAS
E DEL MEDIO CAMPIDANO**

XXII Sagra delle Olive di Gonnosfanadiga

Sabato 22 Novembre 2008 ore 9,30

Centro Servizi Territoriali- Via Foscolo

Presso scuola media

Saluti delle Autorità

Aspetti tecnologici nella lavorazione delle Olive da tavola
Efisio Scano - Tecnologo alimentare

Quali scelte per un contenimento dei costi di produzione
nella filiera olivicola olearia sarda
Pierpaolo Arca - Agenzia LAORE SARDEGNA

Quale ricerca per lo sviluppo dell'olivicoltura sarda
Piergiorgio Sedda Agenzia AGRIS Sardegna

Un programma per la valorizzazione del comparto
olivicolo-oleario della Provincia del Medio Campidano e
presentazione della 1^a Edizione del concorso regionale
sulle olive verdi in salamoia al naturale
Fulvio Tocco - Presidente della Provincia del Medio Campidano
Luigi Deias - Presidente della commissione agricoltura della
Provincia del Medio Campidano

Presentazione 8^a edizione concorso regionale OLIO NUOVO
Williams Marras Agenzia LAORE Sardegna

Coordina i Lavori:

Antonio Ricci Direttore rivista "Olio e Olive"

Concluderà i lavori:

Francesco Foddis Assessore Regionale all'Agricoltura della Sardegna

Il convegno tecnico è organizzato dalle Agenzie agricole
LAORE e AGRIS Sardegna, in collaborazione con il comune di
Gonnosfanadiga e la Provincia del Medio Campidano e la Proloco.
Si ringrazia l'agenzia Laore Sardegna per la collaborazione.