

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 e Gonnese e l'esposizione degli artisti locali.

È previsto un **itinerario turistico: percorso dei pozzi pubblici**. Per prenotazioni ed informazioni chiamare i numeri **070.9797129** o **070/9795231** oppure rivolgersi all'ufficio informazioni.

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
- Pizzeria "LA VOGLIA"
- Pizzeria "DA LELLO"

dove dormire:

- B&B "LIERUS" - Strada der Sibiri km1 - tel: 340-2544135
- B&B "SU MURZU E S'ARREPOSU" - via Satta, 28 - tel: 328-2872344

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

COME ARRIVARE



Disegno in copertina di Ester Garau



24^A SAGRA DELLE Olive

dell'agroalimentare e dei mestieri locali
GONNOSFANADIGA
19-20-21 Novembre 2010





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

CENTRO RISORSE TERRITORIALI

LIVAS

PROTEZIONE CIVILE

**Il Comitato organizzatore
ha il piacere di invitare la S. V.
alla 24 Sagra delle Olive
dell'agroalimentare e dell'artigianato
che avrà luogo a Gonnosfanadiga
dal 19 al 21 Novembre 2010**

La Sua partecipazione è particolarmente gradita

Venerdì 19 novembre

- Ore 17.30 Esposizione Bandiera "Città dell'Olio" presso l'Aula Consiliare del Comune.
- Ore 18.00 Inaugurazione dell'XXIV Sagra delle Olive alla presenza del Sindaco Sisinio Zanda, dell'Assessore Regionale alla Programmazione Giorgio La Spisa e del Presidente della Provincia del Medio Campidano Fulvio Tocco

Sabato 20 novembre

- Ore 9.00 Apertura stand.
- Ore 9.30 Visita all'Antico Frantoio Bardi e al Frantoio Foddi con illustrazione del processo produttivo alle scolaresche.
- Ore 10.30 Corso di degustazione dell'olio.
- Ore 12.00 Premiazione degli elaborati degli studenti delle scuole.
- Ore 16.00 Visita al Frantoio Foddi con illustrazione del processo produttivo e degustazione olio della Nera di Gonnos
- Ore 16.30 Convegno:
Iniziativa per lo sviluppo e la valorizzazione dell'ovicoltura in Sardegna.
 - Presentazione del 10° Concorso Regionale Olio Nuovo
 - Presentazione del 1° Concorso Regionale "Nera di Gonnos" sulle Olive da mensa in salamoia al naturale
- Ore 18.00 Spettacolo del gruppo Folk "Santa Barbara" a cura del maestro Teodoro Medda e del fisarmonicista Bruno Ghiani
- Ore 21.00 Chiusura Stand

Domenica 21 novembre

- Ore 9.00 Apertura stand.
- Ore 9.30 Visita a "Sa Pratzas" dell'Ovicoltore e itinerario dei pozzi pubblici.
- Ore 10.00 Corso di degustazione degli Extravergini di Olive,
- Ore 10.30 Annullo Filatelico.
- Ore 16.00 Spettacolo del Gruppo Sbandieratori di Iglesias.
- Ore 17.30 Premiazione del Concorso Fotografico, Is Pratzas, Stand e Vetrine presso Comune
- Ore 18.00 Degustazione di bruschette all'olio extravergine di oliva.
- Ore 20.00 Chiusura stand.

Domenica 21 novembre è possibile usufruire del servizio mensa presso gli spazi della fiera



CONVEGNO TECNICO "INIZIATIVE PER LO SVILUPPO E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIVICOLTURA SARDA"

Sabato 20 NOVEMBRE 2010 - ore 16.30
GONNOSFANADIGA

Sala consigliare

Coordina i lavori

Alessandro De Martini - Agenzia Laore

Saluti delle autorità

Interventi:

Programmi e attività dell'Agenzia Laore per lo sviluppo del comparto olivicolo-oleario della Sardegna

Angelo Zanda - Agenzia Laore

Linee di ricerca e innovazione nel comparto olivicolo-oleario sardo

Giovanni Bandino, Piergiorgio Sedda - Agenzia Agris

Problematiche del comparto olivicolo Intervento di olivicoltori locali

Presentazione dell'11° edizione Concorso Regionale "Olio Nuovo" e del 1° Concorso Regionale "Olive da tavola in salamoia al naturale"

Pierpaolo Arca - Agenzia Laore

Presentazione Concorso Nazionale di potatura in Sardegna Preselezioni regionali

Agenzia Laore

PSL del nuovo GAL Linas-Campidano: le opportunità per la valorizzazione del comparto olivicolo e del territorio

Antonio Marroccu - Presidente GAL Linas-Campidano

Interventi della Provincia per la valorizzazione e promozione delle produzioni olivicolo-olearie di qualità

Fulvio Tocco - Presidente Provincia del Medio Campidano

Premiazione dei vincitori della 1° Edizione del Concorso Regionale "Olive da tavola in salamoia al naturale"