

Organiza



Partecipa



PATROCINIO DEL COMUNE DI QUARTU S.ELENA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA Agenzia Governativa Regionale Sardegna Promozione Agenzia Governativa Regionale Sardegna Promozione

Collabora



2 FORUM HISPANO SARDO sulla cultura del vino

6,7,8 Dicembre Chiostro dei Cappuccini - Via Brigata Sassari Quartu Sant'Elena (CA)

VIERNES 6

Ore 10.00

Inaugurazione dell'evento.

Saluto del direttore di Sardegna Promozione dottor Mariano Mariani, delle Autorità della Regione Sardegna, del Comune di Quartu e del Presidente della DO Manchuela representante de la delegación española. Juan Miguel Cebrián.

Ore 10:30

COMADRES: SPAGNA E SARDEGNA RIPARLIAMONE
Professor Giorgio Pellegrini Università di Cagliari

Ore 11:00

LE ORIGINI DEL CANNONAU: Viene dalla Sardegna il vitigno più coltivato al mondo.
Dott. Gianni Lovicu agris sardegna

Ore 11:30

ENOTURISMO. LOS CAMINOS DEL VINO
Profesora Llanos Mateo

Ore 12:00

ESPORTARE IL TERRITORIO COME MODELLO DI SVILUPPO
Dott. Sara Paralupi Responsabile fondazione campagna amica Coldiretti

Ore 12:30

LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN. PRESENTE Y FUTURO
Juan Miguel Cebrian Presidente D.O Manchuela

Ore 17:00 alle 19:00

Corso di corte de jamon ovvero l'arte del taglio del prosciutto a mano, tenuto dal professionista Oscar Hernandez.
Degustazioni guidate di vino sardo y español (Catas) per iscrizioni 3408357730

Ore 19:30

Corso; Coctelería con vino. La elegancia en la copa.
Profesora Llanos Mateo

Ore 20:00 alle 21:00

Degustación de coctelería con vino y flamenco

SABADO 7

Ore 10:30 alle 12:30

Il prosciutto di Villagrande incontra il pata negra
Confronto Sardegna / Spagna nell'allevamento dei suini e nella produzione di prosciutti crudi.
Orden de intervención:

Prof. Angel Robisco "JAMÓN IBERICO ESPAÑOL. TIPOS. PROPIEDADES Y CARACTERÍSTICAS DIFERENCIADORAS" profesor Titular de Servicios en Restauración en la Junta de Comunidades de Castilla- La Mancha

Dr. Sebastiano Piredda – LAORE Sardegna: “Punti di forza e debolezza delle aziende suinicole sarde”.

Prof. Gianni Battacone – Facoltà Agraria Sassari: “Potenzialità del settore: genetica, tecniche d'allevamento e qualità delle carni sarde”.

P.a. Giuseppe Loi - GAL Ogliastra: “Il problema della peste suina: proposte per una soluzione”.

Dott.ssa Desogus Roberta: “Opportunità di sviluppo per i salumi sardi”.

Prof. Pasqualino Angioni, Maestro assaggiatore ONAS: “Caratteristiche organolettiche del prosciutto Villagrande -Abbinamenti con i vini sardi”.

TAVOLA ROTONDA CON IL PUBBLICO INTERVENTI CONSENTITI DI MASSIMO 15 MINUTI

Ore 17:00 alle 19:00

Corso di corte de jamon ovvero l'arte del taglio del prosciutto a mano, tenuto dal professionista Oscar Hernandez.
Degustazione guidate de vino sardo y español (Catas) per iscrizioni 3408357730

Ore 19:30

Coctelería con vino. La elegancia en la copa.
Profesora Llanos Mateo

Ore 20:00 alle 21:00

Degustación de coctelería con vino y flamenco

DOMINGO 8

Ore 10.00

PANORAMICA VENDEMMIA 2013 E DIVERSITÀ BIOVITIVINICOLA
Dottor Lucien Angei

Ore 10.30

AUTOCONTROLLO AZIENDALE E RINTRACCIABILITÀ
Roddi Zicca

Ore 11:00

PICCOLE AZIENDE AGRICOLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE
Dottor Davide Orro

Ore 11:30

PERCHÉ I VITIGNI INTERNAZIONALI IN SARDEGNA
Gabriele Palmas

Ore 12:00

VITICULTURA NEL TERRITORIO DI QUARTU
Giuseppe Farci. Presidente Cantina di Quartu.

Ore 12:30

MUSEOS DEL VINO
José Antonio García



Ore 10:00 a 22:00 TODOS LOS DIAS

Degustazioni di vino libere e guidate ed assaggi di prodotti tipici sardi e spagnoli, tra cui il famoso prosciutto ibérico español.

