

*Per tutte le giornate
saranno presenti gli stand
del Mercato di Campagna Amica di Sassari*



Info e prenotazioni:

tel. 079 919204

cell. 320 6345156

Come arrivare:

*Provenendo da Sassari
sulla SS 291, si arriva fino
al bivio di Santa Maria
la Palma – Fertilia,
quindi si procede
sempre dritti per circa 5 Km
e si gira nell'incrocio
a sinistra poco prima
del bivio
in direzione Porto Ferro.
L'azienda e l'agriturismo
"Naturabio"
si trovano a circa 300 mt.*

La festa della trebbiatura

*La nostra tradizione,
il lavoro contadino,
il profumo del grano,
le lavorazioni artigianali*



**Alghero
14 e 15 luglio 2012**

LA FESTA DELLA TREBBIATURA - ALGHERO 14 E 15 LUGLIO 2012

Programma ed iniziative

ANTEPRIMA

Sabato 14 luglio 2012

**Mercato di Campagna
Amica di Sassari
Em. Garibaldi - Sassari**
Ore 9 - 13

Percorso guidato a conoscenza
della filiera del grano a cura
dell'Agenzia Laore

“Il grano di una volta”
Breve storia
delle trebbiatura
del grano di una volta fatta
con i buoi

Degustazione di
bruschette con l'olio
extravergine d'oliva
e grigliata di carni e verdure
del Mercato
di Campagna Amica di Sassari

TAVOLA ROTONDA

Sabato 14 luglio 2012

**Agriturismo Naturabio
Loc. Guardia Grande
Alghero**
Ore 16,30 - 20,30

Ore 16,15 **Ricevimento**
Ore 16,30 **Saluto**
Enrico Boi, titolare
az. agricola “Naturabio”

Ore 16,45 **Introduzione**
Marco Dettori,
Agris Sardegna

Ore 17,15 **Tavola Rotonda**
“Dal grano al pane:
filiera corta, produttori
e consumatori”
Partecipano:

Giov. Antonio Farris, Univ. di Sassari;
Marco Dettori, Agris Sardegna
Bruno Satta, Agenzia Laore;
Luca Saba, Coldiretti Sardegna;
Battista Cualbu, Coldiretti Sassari;
Daniela Boi, Az. Agricola Naturabio;
Fatime Fiku e Giovanna Solinas, GAS
La Lumaca Felice Alghero;
Vanni Lubino, Agrimercato di Sassari
Moderatore: *Pietro Greco, Coldiretti Sassari*
Ore 18,30 **Dibattito e conclusioni**
Ore 19,30 **Degustazioni:**
Bruschette con olio
Cena tipica* (su prenotazione)

IN CAMPO

Domenica 15 luglio 2012

**Agriturismo Naturabio
Loc. Guardia Grande
Alghero**
Ore 10 - 18,30

Ore 10,00 **Santa messa** presieduta da Don
Mario Tanca, consigliere ecclesiastico
Coldiretti Sassari

Ore 11,00 **In campo**
Andiamo
a mietere il grano
come si faceva un tempo

Ore 11,30 Andiamo
a mietere il grano
con la trebbia di oggi

Ore 12,30 **Degustazione
di bruschette
Pranzo tipico** **
(solo su prenotazione)

Ore 15,00 Dimostrazione
della **panificazione.**

Ore 18,30 **Cottura del pane**
e degustazione

* Fregola sarda con purpuzza (con farina di frano duro dell'az. Agricola Boi Enrico, pecora bollita (preparata dall'az. Agricola “I Salis” di Ploaghe), contorno di verdura, frutta, 1/4 di vino o acqua.
Costo 12,00 € a persona. La serata sarà allietata dalla fisarmonica di Sara Convertino e di Antonio Mastio.

** Gnocchetti al sugo di salsiccia (di farina di grano duro dell'Az. Agricola Boi Enrico), grigliata di carne del Consorzio del Bue Rosso di Seneghe, verdure grigliate, frutta, 1/4 di vino o acqua. € 12.00 a persona

