

Presso il frantoio Fratelli Cadoni Località Figarba Escolca

02  
GIU  
2014  
ore 16<sup>00</sup>

# A SENSO

PERCORSI DI ANALISI SENSORIALI AGRO-ALIMENTARI

Il Sarcidano con le sue giare e le sue vallate verdi è un territorio ricco di storia millenaria, arte e tradizioni. È anche una terra di pane, olio, vino e formaggi, del mangiare sano, della convivialità e della condivisione. In occasione delle festività di San Simone il comitato organizza **A SENSO**, rassegna enogastronomica che coinvolge alcune eccellenze della produzione agro-alimentare del nostro territorio. Un'occasione per degustare, discutere, assaggiare e riflettere. L'evento organizzato con il coordinamento dell'agenzia

Laore coinvolge produttori e sommelier di vino e di olio, esperti di panificazione e formaggi, laboratori di pane e pasta fatta in casa.

A SENSO vuole essere un'opportunità di incontro e confronto, un momento per affermare il valore delle nostre materie prime e delle produzioni d'eccellenza, una occasione di scambio come volano per un futuro all'insegna dello sviluppo e della cooperazione.

INTERVERRANNO: **TECNICI AGENZIA LAORE, CONSULENTI ESTERNI**

degustazioni guidate vino e olio

analisi sensoriali

laboratori pasta

visita guidata frantoio

musica tradizionale

OLIO SA MOLA  
OLIO CORTE OLIAS  
VINI TENUTE OLIANAS  
VITIVINICOLA CONTU  
FORMAGGI GARAU  
FORMAGGI MAODDI  
PANE KENTOS  
PANE NOSTRUM  
PASTIFICIO CICALÒ