

Il G.A.L. Sarcidano Barbagia di Seulo è una **Fondazione di Partecipazione**, costituito da **oggetti pubblici e privati**, che intende promuovere e sostenere i processi di sviluppo locale al fine di valorizzare le risorse e le specificità locali dell'area del "Sarcidano Barbagia di Seulo" con l'obiettivo di attuare il "Piano di Sviluppo Locale" finanziato nell'ambito delle attività del PSR 2007-2013.

Il GAL opera nei seguenti Comuni: Escolca, Esterzili, Gergei, Isili, Mandas, Nurallao, Nuragus, Nurri, Orroli, Sadali, Serri, Seulo, Villanova Tulo.

La fondazione si occupa di:

- *Sviluppo rurale, grazie anche alla promozione di forme associative che contribuiscano alla formazione di reti, valorizzando anche i micro redditi e le economie informali. Assistenza tecnica allo sviluppo ed in particolare allo sviluppo rurale.*
- *Promozione del turismo rurale, incentivando le attività turistiche nelle aree rurali anche attraverso l'attivazione di interventi e lo sviluppo di servizi finalizzati a promuovere, potenziare e migliorare sul piano qualitativo l'offerta turistica nelle aree rurali.*
- *Valorizzazione della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti locali.*
- *Promozione dell'identità culturale locale.*
- *Coordinamento delle risorse culturali, religiose, artistiche e architettoniche del territorio, al fine di promuovere e coordinare iniziative di conservazione, valorizzazione, promozione del patrimonio culturale locale, anche in una prospettiva di incremento dell'offerta turistica.*
- *Coordinamento delle risorse ambientali del territorio, con particolare riferimento alle aree protette, fluviali, lagunari e forestali al fine di promuovere e coordinare iniziative di conservazione, valorizzazione del patrimonio ambientale e della biodiversità locale, anche in una prospettiva di incremento dell'offerta turistica.*

Il Presidente: **Salvatorangelo Planta**



Contatti

- Società Agricola Olianas Srl Sede legale: Loc. Porruddu 09031 Gergei (CA) Sede operativa: Via Tifariti, 11 - 50065 Pontassieve Firenze Tel. +39 055 8300311 Fax +39 055 8300935 info@olianas.it

- G.A.L. Sarcidano Barbagia di Seulo Telefax 0782-804102 - www.galsarcidanobarbagiadiseulo.it

Realizzazione e stampa brochure: Ivo Porcu e Francesco Carta - LAORE SARDEGNA in accompagnamento al GAL Sarcidano

"vendemmia sotto le stelle"



"14 -16 Settembre 2012"

Tenuta Olianas - Loc. Porruddu Gergei

Ci sono zone che spesso si dimenticano, trattando di vino, e che invece quando un'occasione le fa tornare alla memoria, riportano alla luce tutta la loro importanza storica e il suo fascino. Gergei è un piccolo borgo dell'interno Sardegna a 60 km da Cagliari, adagiato sulle dolci colline del Sarcidano. Nel cuore di un territorio unico e incontaminato sorge l'**Agricola Olianas**, azienda moderna, con l'obiettivo di offrire vini di alta qualità. Prodotti con tecniche e tecnologie sostenibili nel massimo rispetto del territorio. Altro simbolo del legame di Olianas con la tradizione del Sarcidano sono le cinque varietà coltivate: **Cannonau, Bovale Sardo, Carignano, Vermentino e Nasco**. La superficie coltivata è di 15 ettari, interamente coltivati nei dettami della **agricoltura biologica**, per una produzione totale di 80.000 bottiglie.

- Vermentino D.O.C. Sardegna
- Cannonau D.O.C. Sardegna
- Perdixì I.G.T. Isola dei Nuraghi Rosso



Vendemmia sotto le stelle

14 - 16 SETTEMBRE 2012

Programma

(per gli addetti)

Venerdì 14 Settembre

- Ore 15:30 - Ritrovo a Pisa
- Ore 16:55 - Partenza del volo da Pisa
- Ore 18:15 - Arrivo all'aeroporto di Cagliari
- Ore 19:30 - Trasferimento a Gergei con consegna alloggi
- Ore 21:00 - Ricevimento con buffet presso la struttura Olianas

Sabato 15 Settembre

- Ore 09:00 - Colazione presso la Cantina Olianas
- Ore 10:00 - Trasferimento per visita al Caseificio Maoddi a Nuragus, dove verrà illustrata la preparazione dei tipici formaggi sardi
- Ore 13:00 - Degustazione di formaggi presso il Caseificio Maoddi
- Ore 14:00 - Rientro a Gergei presso la struttura Olianas per relax o bagno in piscina
- Ore 17:00 - Ritrovo presso la Cantina Olianas per il gioco a premi: **“Vignaiolo per un giorno : scopri e conosci l'azienda Olianas”**
- Ore 19:30 - Fine del gioco e premiazioni
- Ore 20:30 - Inizio della Vendemmia con taglio del nastro del Sindaco di Gergei Rossano Zedda
- Ore 21:30 - Degustazione prodotti locali accompagnati dal vino Olianas, e inizio della festa con la compagnia del folklore locale e musica notturna

Domenica 16 Settembre

- Ore 10:30 - Brunch in cantina (con valigie al seguito)
- Ore 12:30 - Introduzione del professor Giorgio Murru alla panificazione dai tempi nuragici ad oggi
- Ore 13:00 - Degustazione del pane fatto in casa da un panificio biologico locale, il quale tramanda da generazioni la tradizione del pane ed è stato insignito di numerosi premi **“Kentos il pane dei centenari”** di Viviana Sirigu di Orroli
- Ore 14:30 - Partenza per la visita al **Sito Nuragico di Barumini**, con l'illustrazione delle antiche abitazioni dell'uomo guidata dal professor **Giorgio Murru**
- Ore 16:15 - Partenza per l'aeroporto di Cagliari
- Ore 18:40 - Partenza del volo per Pisa con arrivo alle ore 19,55

Caseificio F.lli MAODDI Nuragus/Laconi

Tel. 0782-819001 - info@maoddi.it



La Fratelli Maoddi S.r.l. è un'industria che opera nel settore della raccolta e della trasformazione del latte ovino in Sardegna. Il prodotto principale è il Pecorino Romano DOP, il formaggio più



commercializzato nel mondo, il resto della produzione comprende formaggi da tavola di tipo molli, semistagionati, stagionati e ricotta.

Panificio KENTOS SRL Il Pane dei Centenari di Viviana Sirigu - Orroli

Tel. 0782 - 847404 - cell. 3409484643 - kentosardegna@gmail.com
www.kentosardegna.it



Facciamo il pane in un modo diverso. Anzi sempre uguale. Noi per esempio usiamo un lievito che ha diverse centinaia d'anni. Sempre lo stesso: ogni giorno se ne conserva un pezzetto per fecondare il pane del giorno seguente. Da secoli. Madrighe (matrice), si chiama. Che vuol dire madre. Come facciamo a sapere che è così antico? Semplice: di lievito di birra qui se ne è sentito parlare dopo l'ultima guerra, ma mia madre

già faceva il pane, e lo faceva ancora col vecchio sistema, col “madre lievito”. Il lievito chimico non lo ha usato mai. Figuriamoci mia nonna e mia bisnonna, che neanche lo conoscevano. Facciamo il pane e tutti i dolci della nostra tradizione con metodi antichi, con ingredienti sardi e col grano nostro. Quando dico nostro voglio dire quello del nostro campo, coltivato dalla mia famiglia. Magari non ci credete, ma non è uno scherzo e potete venire a controllare di persona. E le annate in cui non ci basta lo compriamo dai nostri vicini, qui in paese. Sempre “Biologico certificato”: così si dice? Noi vogliamo continuare le nostre tradizioni, che sono antiche e ci hanno fatto vivere bene per così tanto tempo. Perciò ci siamo chiamati Kentos. Vuol dire “cento”, come gli anni dei nostri centenari.



Il sito archeologico “Su Nuraxi” (il nuraghe) di Barumini, dichiarato nel 1997 dall'UNESCO, patrimonio mondiale dell'umanità, distante solo 11 Km da Gergei, è sicuramente il monumento più importante della civiltà nuragica.