



CENTRO STUDI TERRITORIALE
DELLA SARDEGNA

CONVEGNO IN
PRESENZA

CAGLIARI

SALA CONVEGNI
FONDAZIONE DI SARDEGNA
VIA SAN SALVATORE DA HORTA

20/11/2021
ore 09:30



TEMA

**LE PIETANZE IDENTITARIE
NELLA CUCINA TRADIZIONALE
DELLA SARDEGNA**

PRESENTAZIONE

Una delle peculiarità che caratterizzano la nostra *Civiltà della Tavola* è la presenza, nelle varie aree della Sardegna, di pietanze uniche e tipiche, che si identificano ormai con i luoghi di origine e ne riflettono, comunque e sempre, l'ambiente, la sua storia e le sue tradizioni.

Alcune di queste sono divenute nel tempo vere e proprie icone, simboli del territorio nel quale, a volte, sono unicamente presenti.

Con l'espandersi del turismo, alcune hanno varcato con successo i confini della Sardegna e quelli nazionali, altre sono entrate a far parte dei menù della ristorazione tradizionale, mentre altre ancora, non meno importanti sotto il profilo culturale, rischiano di essere dimenticate e cadere nell'oblio.

Il Centro Studi Territoriale della Sardegna, in accordo con il Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina e con il Coordinatore Territoriale, organizza un Convegno su questo tema, coinvolgendo le Delegazioni dell'Isola e cultori della materia.

I Relatori proporranno, attraverso un intervento con testi ed immagini da presentare in un tempo massimo di quindici minuti, le PIETANZE IDENTITARIE che meglio rappresentano il proprio territorio, delineandone le origini, la storia, i caratteri e gli aspetti più interessanti, con l'obiettivo di preservare e divulgare questo importante ed unico patrimonio di conoscenze.

Il Convegno è in programma, in presenza, sabato 20 novembre 2021 con inizio alle ore 09:30 a Cagliari, nella Sala Convegni della Fondazione di Sardegna, ed è aperto a tutti gli Accademici ed ai cultori della materia.

Gli iscritti al Convegno riceveranno, successivamente, in formato digitale, le ricette dettagliate delle pietanze presentate.

Il Direttore del CST
della Sardegna
Salvino Leoni

Il Coordinatore Territoriale
della Sardegna
Franco Panu

**PER I PARTECIPANTI
SONO D'OBBLIGO
GREEN PASS E
MASCHERINA**

PROGRAMMA

Ore 09:00 *Apertura della segreteria ed iscrizione al Convegno*

Ore 09:30

Salvino Leoni, Direttore CST della Sardegna
Presentazione del Convegno

Ore 09:40 *Saluto delle Autorità*

On. Sara Canu - Prima firmataria proposta L.R.
per l'istituzione del registro dei piatti tipici della
Sardegna

Ore 09:50 *Apertura dei lavori*

Moderatore Franco Panu, Coordinatore Territoriale
della Sardegna

Ore 10:00

Aldo Vanini, Delegazione di Cagliari Castello
Burrìda, Fregula cun Cocciulas, Pardulas

Ore 10:15

Riccardo Fantacci, Delegazione di Oristano
*Succu a sa Busachesa, Sa Merca,
Bottariga Cabrarissa*

Ore 10:30

Maria Ausilia Fadda, Delegazione di Nuoro
*Pane Frattau, Porcheddu, Seadas, Su
Pitzudu*

Ore 10:45

Roberto Pisano, Delegazione di Cagliari
*Pisci a Cassola, Pilau, Cascà, Tunnu à
Tabarkina*

Ore 11:00

Raffaele Sestu, Delegazione dell'Ogliastra
*Culurgiones Ogliastrini, Anguli e
Cipudda, Coccoi Prena*

Ore 11:15 *Question time*

Ore 11:40 *Ripresa lavori*

Moderatore Marco Bittau, Giornalista

Ore 11:55

Veronica Matta, Antropologa
*Sa Panada, Gioiello della Cucina Sardo
Mediterranea*

CENTRO STUDI TERRITORIALE DELLA SARDEGNA

Ore 12:10

Massimo Putzu, Delegazione Gallura
*Suppa Quata, Mazza Frissa, Indattaru a
s'olbiesa*

Ore 12:25

Antonio Fraghi, Delegazione Sassari Silki
Ciogga Minudda, Pedi d'Agnoni, Fainé

Ore 12:40

Domenica Obinu, Delegazione di Alghero
*Llagosta a l'alguerese, Capatza de Ceba
amb Ous*

Ore 12:55 *Question time*

Ore 13:15

Salvino Leoni e Franco Panu
Chiusura dei lavori



**CENTRO STUDI TERRITORIALE
DELLA SARDEGNA**