

PROGRAMMA SA MESA NOSTRA AD **HOSPITANDO SARDEGNA 2025**

Domenica 9 marzo

11:00 INAUGURAZIONE DELLA FIERA

11:30 SA MESA NOSTRA
Invito al convegno

**RISTORATORI AMBASCIATORI DI GUSTO E NON SOLO.
PROMOZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI A SOSTEGNO
DEL TURISMO DI QUALITÀ**

FRANCO CUCCUREDDU o suo delegato - Assessore Regionale
al Turismo

ALBERTO LUPINI - Moderatore

JESSICA CANI - Consulente di comunicazione enogastronomica

ROBERTO CALUGI - Direttore FIPE

OSCAR FARINETTI - Imprenditore

ALBERTO MELIS - Imprenditore

SA MESA NOSTRA
Oristano si racconta

SHOW COOKING

13:30 FABIO VACCA | Oristano da gustare: un'esperienza
sensoriale tra sapori e profumi

TALK

15:00 NINO MASON | Profumo in un bicchiere

16:00 GIULIA MUGHEDDU | Vivere sani con gusto:
i prodotti a filiera corta dell'Oristanese nella dieta
mediterranea

Lunedì 10 marzo

SA MESA NOSTRA
Il Nord Sardegna si racconta

TALK

11:00 RAFFAELE BIGI | Perle di mare

SHOW COOKING

12:00 ASSOCIAZIONE CUOCHI GALLURA | La cozza, tutto
in un boccone

TALK

13:00 TOMMASO SUSSARELLO | Il galateo dei formaggi:
i pecorini DOP

SHOW COOKING

14:00 CRISTIANO ANDREINI | Stagione e ricerca

TALK

15:00 MARIO PINNA | Seadas d'autore e dolci
del territorio

16:00 TOMMASO SUSSARELLO | Oro d'oliva e pani
di casa nostra

Martedì 11 marzo

SA MESA NOSTRA
Nuoro Ogliastra si racconta

TALK

11:00 GIUSEPPE PIRAS | Tra madre e terra: lieviti naturali
e pani della Barbagia

DIMOSTRAZIONE

12:00 RAFFAELLA MARONGIU | Filindeu demo

SHOW COOKING

12:30 SILVERIO NANU | Trame di filindeu

TALK

13:30 IVAN DERIU | Anima di cannonau, spirito di passito

14:30 STEFANO MEREU | Vini ribelli: la Barbagia mixology

SA MESA NOSTRA
Il Sud Sardegna si racconta

SHOW COOKING

14:00 LUIGI POMATA | Cultura di un microcontinente:
viaggio tra contaminazione e identità

TALK

15:00 JESSICA CANI e MARIA CARTA | Naturalmente
buono

16:00 GIUSEPPE CARRUS e DANILO ARGIOLAS | Mixology

17:00 MAURIZIO ORGIANA e GIUSEPPE CARRUS | Sorsi
di sud