



# PROGRAMMA EVENTI COLLATERALI

*DIMOSTRAZIONI E AGGIORNAMENTI  
PROFESSIONALI PER OPERATORI*

DOMENICA 17 MARZO 2013

---

▪ **ORE 11.00 – “COOKING SHOW”**

**Lo chef executive del Chia Laguna Resort**, associato alla Unione Cuochi Regione Sardegna, spiegherà e preparerà delle ricette con le paste tradizionali sarde (**la fregola, maccarones de busa, chjusoni galluresi, lorighittas di Morgongiori, malloreddus, andarinos di Sennori, canniones di Ulatirso, talluzas, filindeus nuorese**). Le paste saranno preparate con salse creative sia a base di pesce sia di carne e vegetali.

▪ **ORE 11.00 CORSO “PREPARAZIONE DELLA PIZZA”**

**Accademia della Pizza Sardegna:**

- spiegazione su come preparare l'impasto, scelta delle farine, il lievito, temperatura dell'acqua, olio da usare;
- preparazione delle palline, temperatura per la lievitazione, controllo del forno e temperatura per la cottura, le diverse temperature su forno elettrico e forno a legna, i diversi accorgimenti da utilizzare;
- preparazione del pomodoro e dei condimenti, spianatura della pizza, farcitura e prove di cottura; gli interessati al corso potranno fare la prova di cottura.

▪ **ORE 11.00 CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO**

**AIS (Associazione Italiana Sommelier):** i vitigni autoctoni della Sardegna, tecniche di degustazione.

▪ **ORE 11.00 CORSO SULLA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA**

**AMIRA (Associazione Maitre italiani ristoranti e alberghi):**

- la sistemazione di un tavolo tondo, come mettere la tovaglia, come sistemare le posate secondo il menù, come sistemare i bicchieri e quali bicchieri utilizzare in funzione del servizio che s'intende fare;

## PROGRAMMA EVENTI COLLATERALI

*DIMOSTRAZIONI E AGGIORNAMENTI  
PROFESSIONALI PER OPERATORI*

- la sistemazione dei commensali secondo il galateo (dimostrazione pratica);
  - predisposizione della tavola a festa, come fare la mise en place per i galà.
- **ORE 11.00 CORSO “PANE DA PORZIONE FARCITO E NON” PER LA RISTORAZIONE**  
**Associazione Nazionale Panificatori**  
Corso su “come realizzare un impasto, le farine giuste per ogni tipo di pane” della durata di quattro ore circa, con docenti panettieri esperti di quattro zone diverse della Sardegna tra cui il Guilcer, il Sarcidano, l’Iglesiente e la Barbagia di Nuoro, che dimostreranno tutte le fasi di preparazione e cottura.

**LUNEDI 18 MARZO 2013**

---

- **ORE 11.00 “COOKING SHOW”**  
**Lo Chef Patron del Ristorante “Su Carduleu” di Abbasanta**, associato alla Unione Cuochi Regione Sardegna, spiegherà e preparerà delle ricette con **LE CARNI SARDE**:  
Il bovino gallurese, la melina (bovino rustico sardo), il bue rosso (sardo modicana presidio slow food), agnello sardo IGP, maiale di razza sarda, la pecora sarda (prodotto poco valorizzato in ristoranti e alberghi).
- **ORE 11.00 1° TROFEO REGIONALE PIZZA CLASSICA “HOSPITANDO SARDEGNA”**  
**Accademia della pizza Sardegna**  
GARA RISERVATA A TUTTI I PIZZAIOLI DELLA SARDEGNA. I PIZZAIOLI DOVRANNO USARE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE PRODOTTI TRADIZIONALI SARDI; VERRANO PREMIATI I PRIMI TRE CLASSIFICATI, I QUALI AVRANNO LA POSSIBILITA’ DI PARTECIPARE AL “CAMPIONATO TERRA SARDA LE ORIGINI” CHE SI SVOLGERA’ A SESTU, LUNEDI 8 APRILE 2013.

## PROGRAMMA EVENTI COLLATERALI

*DIMOSTRAZIONI E AGGIORNAMENTI  
PROFESSIONALI PER OPERATORI*

- **ORE 11.00 CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO**  
**AIS (Associazione Italiana Sommelier):** i vitigni autoctoni della Sardegna, tecniche di degustazione.
  
- **ORE 11.00 CORSO SULLA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA**  
**AMIRA (Associazione Maitre italiani ristoranti e alberghi):**
  - la sistemazione di un tavolo tondo, come mettere la tovaglia, come sistemare le posate secondo il menù, come sistemare i bicchieri e quali bicchieri utilizzare in funzione del servizio che s'intende fare;
  - la sistemazione dei commensali secondo il galateo (dimostrazione pratica);
  - predisposizione della tavola a festa, come fare la mise en place per i galà.
  
- **ORE 11.00 CORSO "PANE DA PORZIONE FARCITO E NON" PER LA RISTORAZIONE**  
**Associazione Nazionale Panificatori**  
Corso su "come realizzare un impasto, le farine giuste per ogni tipo di pane" della durata di quattro ore circa, con docenti panettieri esperti di quattro zone diverse della Sardegna tra cui il Guilcer, il Sarcidano, l'Iglesiente e la Barbagia di Nuoro, che dimostreranno tutte le fasi di preparazione e cottura.

**MARTEDI 19 MARZO 2013**

---

- **ORE 11.00 "COOKING SHOW"**  
**L'Unione Cuochi Sardegna,** spiegherà e preparerà delle ricette con **PESCI POVERI poco utilizzati:** la boga, sgombro, mostella, sardina, seppia, zerro, costardelle, sparaglione.

# PROGRAMMA EVENTI COLLATERALI

*DIMOSTRAZIONI E AGGIORNAMENTI  
PROFESSIONALI PER OPERATORI*

▪ **ORE 11.00 CORSO “PREPARAZIONE DELLA PIZZA”**

**Accademia della Pizza Sardegna:**

- spiegazione su come preparare l’impasto, scelta delle farine, il lievito, temperatura dell’acqua, olio da usare;
- preparazione delle palline, temperatura per la lievitazione, controllo del forno e temperatura per la cottura, le diverse temperature su forno elettrico e forno a legna, i diversi accorgimenti da utilizzare;
- preparazione del pomodoro e dei condimenti, spianatura della pizza, farcitura e prove di cottura; gli interessati al corso potranno fare la prova di cottura.

▪ **ORE 11.00 CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO**

**AIS (Associazione Italiana Sommelier):** i vitigni autoctoni della Sardegna, tecniche di degustazione.

▪ **ORE 11.00 CORSO SULLA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA**

**AMIRA (Associazione Maitre italiani ristoranti e alberghi):**

- la sistemazione di un tavolo tondo, come mettere la tovaglia, come sistemare le posate secondo il menù, come sistemare i bicchieri e quali bicchieri utilizzare in funzione del servizio che s’intende fare;
- la sistemazione dei commensali secondo il galateo (dimostrazione pratica);
- predisposizione della tavola a festa, come fare la mise en place per i galà.

# PROGRAMMA EVENTI COLLATERALI

*DIMOSTRAZIONI E AGGIORNAMENTI  
PROFESSIONALI PER OPERATORI*

- ORE 11.00 CORSO “PANE DA PORZIONE FARCITO E NON” PER LA RISTORAZIONE

### **Associazione Nazionale Panificatori**

Corso su “come realizzare un impasto, le farine giuste per ogni tipo di pane” della durata di quattro ore circa, con docenti panettieri esperti di quattro zone diverse della Sardegna tra cui il Guilcer, il Sarcidano, l'Iglesiente e la Barbagia di Nuoro, che dimostreranno tutte le fasi di preparazione e cottura.

**MERCOLEDI 20 MARZO 2013**

---

- ORE 11.00 “COOKING SHOW”

### **L'Unione Cuochi Sardegna, spiegherà e preparerà delle ricette con I FORMAGGI TIPICI SARDI:**

pecorino Fiore Sardo IGP, pecorino sardo IGP, pecorino romano IGP, casizolu del Montiferru (presidio slow food), fresa, casu ageru, pecorino fresco, Dolcesardo Arborea.

- ORE 11.00 CORSO “PREPARAZIONE DELLA PIZZA”

### **Accademia della Pizza Sardegna:**

- spiegazione su come preparare l'impasto, scelta delle farine, il lievito, temperatura dell'acqua, olio da usare;
- preparazione delle palline, temperatura per la lievitazione, controllo del forno e temperatura per la cottura, le diverse temperature su forno elettrico e forno a legna, i diversi accorgimenti da utilizzare;
- preparazione del pomodoro e dei condimenti, spianatura della pizza, farcitura e prove di cottura; gli interessati al corso potranno fare la prova di cottura.

## PROGRAMMA EVENTI COLLATERALI

*DIMOSTRAZIONI E AGGIORNAMENTI  
PROFESSIONALI PER OPERATORI*

▪ **ORE 11.00 CORSO DI AVVICINAMENTO AL VINO**

**AIS (Associazione Italiana Sommelier):** i vitigni autoctoni della Sardegna, tecniche di degustazione.

▪ **ORE 11.00 CORSO SULLA PREPARAZIONE DELLA TAVOLA**

**AMIRA (Associazione Maitre italiani ristoranti e alberghi):**

- la sistemazione di un tavolo tondo, come mettere la tovaglia, come sistemare le posate secondo il menù, come sistemare i bicchieri e quali bicchieri utilizzare in funzione del servizio che s'intende fare;
- la sistemazione dei commensali secondo il galateo (dimostrazione pratica);
- predisposizione della tavola a festa, come fare la mise en place per i galà.

▪ **ORE 11.00 CORSO "PANE DA PORZIONE FARCITO E NON" PER LA RISTORAZIONE**

**Associazione Nazionale Panificatori**

Corso su "come realizzare un impasto, le farine giuste per ogni tipo di pane" della durata di quattro ore circa, con docenti panettieri esperti di quattro zone diverse della Sardegna tra cui il Guilcer, il Sarcidano, l'Iglesiente e la Barbagia di Nuoro, che dimostreranno tutte le fasi di preparazione e cottura.

organizzata da:



Fiera Internazionale  
della Sardegna



AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio Cagliari

Azienda Speciale Fiera Internazionale della Sardegna  
Viale Armando Diaz, 221 - 09128 Cagliari  
P.IVA e Cod.Fiscale 03011320920 Tel. 070 3496.1 - Fax 070 3496310  
[www.fieradellasardegna.it](http://www.fieradellasardegna.it) | [info@fieradellasardegna.it](mailto:info@fieradellasardegna.it)

**Tirreno Trade**

Centro Direzionale Olidor  
54100 Massa (MS)  
Via Dorsale 9, scala 9/c int. 29  
Tel 0585 791770 | Fax 0585 791781  
Partita IVA 00652730458  
[www.tirrenoct.it](http://www.tirrenoct.it) | [info@tirrenotrade.it](mailto:info@tirrenotrade.it)



# PROGRAMMA EVENTI COLLATERALI

*DIMOSTRAZIONI E AGGIORNAMENTI  
PROFESSIONALI PER OPERATORI*

In collaborazione con:

## Associazioni di categoria:

### **Associazione Cuochi provincia Gallura**

Presidente Cleto Veclani  
La cucina Gallurese

### **Associazione Cuochi provincia Oristano**

Presidente Giovanni Salis  
L'Oristanese e la cucina del territorio

### **Associazione Cuochi provincia Sassari**

Presidente Angelo Pittui  
Il sassarese e la cucina del territorio

### **Associazione Cuochi provincia Nuoro**

Presidente Antonello Puddu  
La cucina Barbaricina

### **Associazione Cuochi Provincia Cagliari**

Presidente Antonello Pintus  
L'antica cucina del sud sardegna

### **ASSOCIAZIONE PANIFICATORI - MAESTRI PANETTIERI**

### **ACCADEMIA DELLA PIZZA SARDEGNA**

### **(A.I.S.) ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMELIERS – SEZIONE SARDEGNA**

### **(AMIRA) ASSOCIAZIONE MAITRE ITALIANI RISTORANTI ALBERGHI - SEZIONE SARDEGNA**

### **(AIBES) ASSOCIAZIONE ITALIANA BARMAN E SOSTENITORI - SEZIONE SARDEGNA**

