CULTURA GASTRONOMICA MEDITERRANEA E MODIFICAZIONI DEL GUSTO IN CONSEGUENZA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Milis | Villa Pernis-Vacca

Sabato 22 Aprile 2023

dalle ore 9:30

L'Istituto Sardo di Scienze, Lettere e Arti intende fornire un contributo sul tema della cultura gastronomica, che le grandi trasformazioni ambientali e sociali sotto l'influenza dei cambiamenti climatici pongono all'attenzione di tutti, in un incontro tra ricercatori e produttori.

PROGRAMMA

ORE 9:30

Moderatore - Dr. Bruno Merella
Saluti delle Autorità

ORE 9:30 - 11 :00

Coordina - **Prof. Ignazio Floris**
Prof. Bernardo De Muro - Il cibo e l'uomo
Prof. Salvatore Naitana - Dall'alimentazione vegetale all'alimentazione animale
Dr. Alessandro Delitala - Cambiamenti climatici: una tendenza ineluttabile
Prof. Giuseppe Brundu - Cambiamenti climatici e piante esotiche
Dr. Carlo Corrias - Azioni del Consorzio di Bonifica dell'Oristanese per un'agricoltura di qualità
Prof. Nicola Sechi - La qualità delle acque nell'alimentazione umana

COFFEE-BREAK

ORE 11 :15 - 13:30

Coordina - **Prof. Sergio Vacca**
Dr.ssa Alessandra Guigoni - Cibo identitario della Sardegna e contemporaneità
Prof. Gianluigi Bacchetta, Dr. Marco Sarigu, Dr. Mariano Ucchesu - Le indagini archeobotaniche per la ricostruzione della paleodieta delle popolazioni sarde
Prof. Camarda Ignazio - Le piante selvatiche nella tradizione alimentare della Sardegna
Prof. Ignazio Floris - Il miele di agrumi e di corbezzolo
Dr. Pier Paolo Arca - L'olio come alimento primario e fattori che ne influenzano la qualità
Dr. Enzo Biondo - Il vino nell'alimentazione
Sig. Carlo Pische - Dalle piante spontanee i liquori per la promozione del territorio

PAUSA PRANZO

Degustazione di formaggi dal gusto forte, accompagnati da vini abboccati - Formaggi **Azienda Salvatore Palitta**, vini cantina **Ferruccio Deiana**

ORE 15:00 - 16:30

Coordina - **Prof. Ignazio Camarda**
Prof. Gianni Nieddu - La coltura agrumicola in Sardegna
Dr. Giuseppe Ecca - La frutticultura nel Medio Campidano
Dr.ssa Monica Rodriguez - Le varietà locali di specie ortive della Sardegna tra passato e futuro.
Prof.ssa Anna Nudda - Il ruolo del pascolo sulla qualità nutraceutica e sulla sostenibilità degli alimenti di origine animale
Dr. Gian Battista Fressura - I presidi di Slow-food in Sardegna

ORE 17.00 - 18.00

Coordina - Prof. Sergio Vacca
Discussione e conclusioni.

ISSLA Istituto Sardo di Scienze Lettere e Arti · UNIONE DEI COMUNI DEL MONTIFERRU E ALTO CAMPIDANO · CBO · Rotary Club di Oristano · Agriexport Sardegna · Ferruccio Deiana Azienda Vitivinicola