



ed
il



in
collaborazione
con



ASSOCIAZIONE PER IL PARCO
MOLENTARGIUS - SALINE - POETTO

con il
supporto
della



Fondazione
di Sardegna



CONVEGNO

***Le Saline marittime del terzo millennio
tra opportunità e nuove sfide***

VENERDÌ 12 NOVEMBRE 2021

**Sala Helmar Schenk
Edificio Sali Scelti
Parco Naturale Regionale Molentargius Saline
Viale La Palma – Cagliari**

Le saline marittime sono la fonte di produzione del sale marino, uno dei principali prodotti che accompagna lo sviluppo dell'umanità, e, allo stesso tempo, rappresentano ecosistemi preziosi e ricchissimi di biodiversità sia vegetali che animali, che vanno salvaguardate e valorizzate. La gestione di questi sistemi complessi richiede un nuovo paradigma declinato con un modello innovativo che metta a sistema tutti i vari aspetti costituiti dalla valorizzazione produttiva, naturalistica, turistica, paesaggistica, sanitaria e gastronomica.

La raccolta del sale, già effettuata nei millenni, deve oggi essere considerata il più possibile un'attività naturale e gestita nel rispetto di tutte le componenti naturalistiche e umane nella prospettiva di disegnare un *unicum* paesaggistico da tramandare e rendere attuali e sostenibili.

La giornata, organizzata da Slow Food Cagliari e dal Parco Naturale di Molentargius-Saline, è dedicata ad un confronto fra le realtà produttive italiane ed ai loro approcci per valorizzare degli aspetti naturalistici, paesaggistici, ambientali e turistici delle saline per il rilancio delle varie opportunità e per sostenere la riattivazione in Sardegna di saline storiche, comprendendo la creazione di prodotti gastronomici eccellenti.

Nel corso dell'evento verrà presentato il progetto "Sale gourmet", percorso scolastico interregionale condotto dall'IISS "Aldo Moro" di Margherita di Savoia (BT), a cui hanno aderito gli istituti alberghieri "I. e V. Florio" di Erice (TP) e "A. Gramsci" di Monserrato (CA).

MODERA I LAVORI:

LELLO CARAVANO, GIORNALISTA

*Foto di Carlo Soro ©: Saline a Molentargius, Cagliari
Vincitrice del Concorso Obiettivo Terra 2016 ©*



ed
il



In
collaborazione
con



ASSOCIAZIONE PER IL PARCO
MOLENTARGIUS - SALINE - POETTO

con il
supporto
della



Fondazione
di Sardegna

Ore 9:00 Apertura lavori

Stefano Secci - Presidente Parco Naturale Regionale Molentargius- Saline

Giacomo Miola – Vice Presidente Slow Food Italia

Ore 9:30

L'ecosistema della Salina marittima come esempio di sostenibilità ambientale- Ing. **Vincenzo Tiana** -

Presidente Associazione per il Parco di Molentargius- Saline - Poetto

La regolamentazione amministrativa delle saline in Sardegna – Dr.ssa **Tatiana Cappai** e Dr.ssa **Rossana Carcangiu** – Servizio attività estrattive e recupero ambientale - Assessorato Industria RAS

La salicoltura come nuovo paradigma delle saline marittime - Ing. **Ciro Zeno** - Presidente Associazione Plus Salis

Lo sviluppo turistico sostenibile delle saline: il progetto MedArtSal – Prof. **Giacomo Del Chiappa** - Università degli Studi di Sassari & CUEIM

La realtà di Cervia tra pubblico e privato – **Giuseppe Pomicetti** - Presidente ed Amministratore Delegato, Parco Salina di Cervia

Le Saline di Trapani per la tutela della qualità - Prof. **Giacomo D'Alì Staiti** - Presidente di Sosalt SpA

La Salina di Sant'Antioco: una realtà in progress- Ing.

Bruno Franceschini - Presidente Atisale SpA

L'opportunità del Parco di Molentargius per il rilancio della salina- Dr. Agr. **Claudio Papoff** - Direttore del

Parco Naturale Regionale di Molentargius - Saline

La riattivazione della Salina di Carloforte –

Antonangelo Casula - Saline di Mare S.r.l.

La valorizzazione del sale in cucina e gastronomia –

Dr. Raimondo Mandis - Fiduciario di Slow Food Cagliari

Presentazione del progetto "Sale gourmet" a cura delle scuole aderenti: IISS "Aldo Moro" di Margherita di Savoia (BT), Istituti alberghieri "I. e V. Florio" di Erice (TP) e "A. Gramsci" di Monserrato (CA)

Ore 12:30 Dibattito e conclusioni

Ore 13:00 Show Cooking

I docenti e gli studenti degli Istituti alberghieri di Monserrato, Margherita di Savoia ed Erice (zone di produzione del sale) dimostreranno al pubblico le preparazioni di cocktail, piatti e dessert aventi come denominatore comune il "Sale marino"

Ore 13:30 Buffet

ai partecipanti sarà offerta una degustazione di piatti ispirati al sale marino ed alle tradizioni delle tre regioni produttrici, a cura degli Istituti Alberghieri coinvolti nel Progetto "Sale Gourmet"

Ore 15:30 La Salina diventa protagonista

Visita guidata con il pulmino al Parco di Molentargius per riscoprire i percorsi del sale, a cura dell'Associazione per il Parco di Molentargius

Ore 17:00 Laboratorio del Gusto sul Sale Gourmet

Gli esperti di Slow Food Cagliari, Fabrizio Mascia e Maria Carla Erdas, presenteranno la produzione e proporranno la degustazione dei sali aromatizzati con profumi e sapori stagionali tipici della realtà locale.

A tutti coloro che parteciperanno al convegno ed alle altre manifestazioni previste sarà richiesto il Green Pass che certifica la guarigione, la vaccinazione o un tampone nelle ultime 48 ore. E' prevista il controllo della temperatura e l'utilizzo obbligatorio della mascherina durante i lavori.

A causa di limitati posti disponibili per partecipare al convegno si prega compilare il modulo di iscrizione, entro il 11/11/2021 al link <https://forms.gle/BAju5dvjiAGssDuv8> oppure con mail da inviare a slowfood.cagliari@gmail.com

Il Convegno sarà disponibile in streaming su Zoom al link <https://us02web.zoom.us/j/8452222222>