

"Pizza Cup, Pizza Mediterranea" nel territorio del Sinis

PROGRAMMA*

L'evento si svolgerà in due giornate, martedì 11 e mercoledì 12 giugno.

Data: martedì 11 giugno, *Convegno e Masterclass*

Titolo del Convegno: "Dal Grano alla Pizza, Enogastronomia e Sostenibilità nel territorio del Sinis".

Luogo: Centro Polivalente di Cabras (OR)

Obiettivo: Il convegno mira a esplorare e promuovere la connessione tra la tradizione culinaria della pizza, l'enogastronomia locale e la produzione sostenibile di grano e prodotti agroalimentari nel territorio del Sinis. Attraverso presentazioni, panel di discussione e degustazioni, verranno esaminati i legami tra la produzione agricola, la cucina locale, la biodiversità e la conservazione dell'ambiente, consapevoli della necessità di sostenere il pieno rispetto delle identità culturali dei territori e dei popoli.

Inoltre, si pone l'accento sull'importanza e la necessità della formazione e della preparazione professionale nel mondo della pizza. Un obiettivo cruciale, nelle edizioni future, è quello di rendere l'evento itinerante nelle località facenti parte del territorio del Sinis. Partendo dalla piazza di Cabras, con *Pizza Festival Sotto le Stelle*, si vuole arrivare a coinvolgere attivamente i residenti e i commercianti locali, il cui impegno culminerrebbe con l'assegnazione dell'ambito Coppa Mediterranea.

Programma Preliminare:

09:30 - 10:00: Registrazione e accoglienza dei Partecipanti.

10:00 - 10:15: Apertura del Convegno e saluti istituzionali.

10:15 - 11:00: Introduzione al Territorio del Sinis e alla sua tradizione enogastronomica.

11:00 - 13:30: Panel di discussione:

- La Sostenibilità nella Produzione di Grano: Pratiche e Innovazioni.
- Il Ruolo dell'Agroalimentare Locale nel Contribuire alla Sostenibilità Ambientale.
- Esperienze di Produzione Agricola Sostenibile nel Territorio del Sinis.
- La Pinsa (la schiacciata sarda) nella Cultura Alimentare del Sinis.
- Sviluppo del Turismo Enogastronomico: Opportunità e Sfide.

13:30 - 15:00: Degustazione di prodotti locali, inclusa una variegata selezione di Pizze tradizionali e la famosa Pisarda del Sinis con i prodotti del territorio.

15:00 - 15:30: Presentazione di Progetti e Iniziative per la valorizzazione del territorio e della sua cucina.

15.30 – 17.00: Masterclass a cura di Molino 5 Stagioni, Pizza Style Folliero e Mondo Pizza Academy Cauli, con docenti della scuola professionale ed eccellenze dell'arte bianca. I presenti potranno assistere alla presentazione e lavorazione della pizza tradizionale italiana e di un inedito pane ottenuto con i preziosi grani del Sinis.

17:00 - 17:30: Conclusioni e Prospettive future.

Nota: Il programma potrebbe subire delle modifiche.

Data: mercoledì 12 giugno, Coppa Mediterranea, Tappa per selezione della Coppa del Mondo della Pizza.

Questa competizione vedrà coinvolti in una avvincente sfida, pizzaioli provenienti da tutta l'Isola. I finalisti parteciperanno di diritto alla Coppa del Mondo che si terrà a ottobre a Roma.

Nelle batterie della gara, verrà inserita anche la competizione che vedrà protagonista la Pisarda, ottenuta con i grani della filiera e farcita con i prodotti agroalimentari delle aziende operanti nel territorio del Sinis.

Programma Preliminare:

09:00 - 10:00: apertura iscrizioni finali alla Coppa Mediterranea, assegnazione numeri ai partecipanti, assegnazione postazioni ai giudici e rotazione per i giudici a banco, incarico giudici ai forni, preparazione forni e postazioni di lavoro per i concorrenti.

10:00 – 16:00: partenza delle gare sino all'orario prestabilito dall'organizzazione che si riserva di poter variare gli orari in caso di necessità e imprevisti.

16:00 – 17:00: premiazione e assegnazione degli attestati, e classifica dei partecipanti alle gare, saluti finali e chiusura manifestazione.

*Il programma potrebbe subire delle modifiche.