



COMUNE
DI ILBONO



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio

SARDEGNA
Isola senza fine



Laore
Agenzia regionale
per Sviluppo in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Fondazione
di Sardegna



UNIONE COMUNI
D'OGIASTRA



GRUPPO
AZIONE
OGIASTRA



CENTRO
COMM. LE NATURALE
ILBONO



GRUPPO
FOLK
ILBONO

ASS. CULTURALE
JANAS E AMAYMONAUS
ILBONO



COMITATO
MADONNA
DELLE GRAZIE

ASS. CULTURALE
TRADIZIONI POPOLARI
AMISTADE
ILBONO

pane & olio

22° EDIZIONE

ILBONO

23/24 NOVEMBRE 2024

SABATO 23

- Ore 9:30** - Avvio della manifestazione con il Convegno sui temi dell'Olio e del pane di filiera, organizzato in collaborazione con l'Agenzia Laore e l'Amministrazione Comunale di Ilbono; il convegno proseguirà con diversi interventi fino alle ore 13:00
- Ore 12:00** - Apertura "MANGASINUS" con numerosi espositori e possibilità di degustazione di prodotti tipici - Animazione itinerante con gli organettisti MARCO PIRODDI e MATTEO CUCCA
- Ore 15:00** - Convegno "INCENDI: verso un cambio di paradigma", organizzato dalle ODV San Giovanni Ilbono, Ekoclub Bari Sardo e Su Cramu Elini, con il patrocinio del Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale.
- Ore 16:30** - Sfilata delle maschere tipiche di Ilbono con il gruppo "JANAS e AMAYMONAUS"
- Ore 17:00** - Santa Messa Cantata con la partecipazione del coro polifonico de "TZARAMONTE" accompagnati dal Maestro SALVATORE MARACINI
A seguire il coro sarà itinerante lungo il percorso espositivo
- Dalle ore 17:30 alle ore 18:30** - Esibizione itinerante del gruppo "AMIGOS IN FESTA"
- Ore 19:30** - Gruppo "FANTASIAS DE BALLOS" - Gentilmente offerto dalla LEVA '74/2003
- Ore 20:30** - Animazione del gruppo "AMIGOS IN FESTA"

Degustazioni
ed Eventi

DOMENICA 24

- Ore 9:30** - Convegno organizzato dall'Associazione temporanea di imprese "Autenticità Centenaria" con l'esposizione del progetto di filiera sulla produzione razionale e valorizzazione commerciale dell'olio EVO
- 9:30/13:00** Intrattenimento per bambini in piazza A. Lussu con l'associazione "AJO' IN SARDEGNA ASD MTB"
- Ore 10:00** - Piazza Bau Carrus - Escursioni con le e-bike (biciclette elettriche) nel centro storico del paese e nel sito nuragico di Sceri
- Ore 11:30** - APERTURA "MANGASINUS" e percorso espositivo di prodotti tipici
- Ore 11:30** - Animazione itinerante con il gruppo "SEUI STREET BAND"
- Ore 12:00** - Animazione itinerante con gli organettisti MARCO PIRODDI e MATTEO CUCCA
- Ore 15:00** - Piazza Bau Carrus - Escursioni con le e-bike (biciclette elettriche) nel centro storico del paese e nel sito nuragico di Sceri
- Ore 15:30** - Piazza Fontana - Dimostrazione ferratura dei cavalli con realizzazione dei "ferri" e applicazione sugli zoccoli
- Ore 16:00** - Casa Museo "sa 'Omu 'e is Ducus" - Vestizione dell'abito tradizionale di Ilbono
- Ore 16:30** - Esibizione del gruppo "SEUI STREET BAND"
- Ore 17:30** - Esibizione delle maschere tipiche di Neoneli con il gruppo "SOS CORRIOLOS"
- Ore 02:00** - Chiusura "MANGASINUS" e avvio delle fasi finali della manifestazione



COMUNE
DI ILBONO



Associazione Nazionale
Città dell'Olio



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio

SARDEGNA
Isola senza fine



Laore

Agente regionale
per Sviluppo in agricoltura
Agente regionale
per lo sviluppo in agroalimento

MISSIONE AUTONOMA
DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA
DE SARDEGNA



Fondazione
di Sardegna



UNIONE COMUNI
D'OGIASTRA



GRUPPO
GAL
OGIASTRA



CENTRO
COMM. LE NATURALE
ILBONO



ASS. CULTURALE
JANAS E AMAYMONAUS
ILBONO



COMITATO
MADONNA
DELLE GRAZIE

ASS. CULTURALE
TRADIZIONI POPOLARI
AMISTADE
ILBONO

pane & olio

22° EDIZIONE

ILBONO

23/24 NOVEMBRE 2024

CONVEGNO
Sabato 23 Novembre
Sala Polifunzionale
Comune di Ilbono

*Degustazioni
ed Eventi*

PROGRAMMA

Ore 9:00 - Registrazione partecipanti

APRE IL CONVEGNO:

Ore 9:30 - Apertura del convegno e ringraziamenti del Sindaco **GIAMPIETRO MURRU** e del Presidente del CCN di Ilbono **AGNESE BOI**

Proiezione del video del progetto vincitore del concorso "Olio in cattedra" realizzato dagli alunni della SSI Ilbono.

Ore 9:45 - **MAURIZIO MULAS** Docente dell'Università di Sassari
- "OLIVO, AMBIENTE, PAESAGGIO E CAMBIAMENTI CLIMATICI"

Ore 10:30 - **GUIDO DE LUIGI** - Agenzia Laore Sardegna
- "TECNICHE AGRONOMICHE PER UN OLIVICOLTURA SOSTENIBILE"

Ore 11:15 - **ANTONIO MONTINARO** - Agenzia Laore Sardegna
"POTATURA EQUILIBRATA NELL'OLIVICOLTURA MODERNA"

Ore 12:00 - **PIER GIUSEPPE PRASCIOLU**
"LA FILIERA DEL FRUMENTO: DAL GRANO AL PANE"

Ore 12:45 - **VITALE PILI** Presidente **GAL Ogliastra**
"ATTIVITA' DEL GAL OGIASTRA E PROGRAMMAZIONE DEGLI AIUTI AL SETTORE AGRICOLO"

Ore 13:00 - **ORAZIO LOCCI** - Agenzia Laore Sardegna
Chiusura convegno con invito alla rassegna olearia programmata per Gennaio 2025 sulla "VALUTAZIONE DEGLI OLI AD UN ANNO DALLA LORO PRODUZIONE CONSIDERAZIONE SULLE TECNICHE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE"

ENZO IBBA Agronomo e Moderatore

Durante l'intervento sul pane presentato da **PIER GIUSEPPE PRASCIOLU** saranno mostrati alla platea alcuni campioni delle farine e semolati utilizzati nel processo di panificazione.

CHIUSURA E RINGRAZIAMENTI



Le ODV **San Giovanni Ilbono, Ekoclub Bari Sardo, Su Cramu Elini**
in occasione della manifestazione **"Pane e Olio"** organizzano l'incontro informativo

INCENDI

VERSO UN CAMBIO DI PARADIGMA

Un nuovo approccio nel contrasto agli incendi boschivi
e la gestione del territorio in Sardegna.

23 NOV 2024

dalle 15:00 alle 18:30

ILBONO

Sala Polifunzionale

- 15.00 GIAMPIETRO MURRU** [Sindaco Comune di Ilbono]
ROSANNA LACONI [Assessore della Difesa dell'Ambiente Regione Sardegna]
Apertura dei lavori e saluti istituzionali
- 15.30 ANTONELLO MURGIA** [Funzionario DG Protezione Civile ST Nuoro]
Il ruolo del volontariato di protezione civile nella lotta agli incendi boschivi in Sardegna
- 15.50 SALVATORE CABIDDU** [Commissario Sup. CFVA]
Fuoco e incendi, tra passato, presente e futuro
- 16.10 CARLA SCARPA** [Ricercatrice CNR]
Crisi climatica, incendi e adattamento: il ruolo della ricerca e delle comunità
- 16.30 GIULIANO MILANA** [Naturalista-Zoologo]
L'impatto degli incendi sulla fauna della Sardegna: un ecosistema in pericolo
- 16.50 GIOVANNI MONACI** [Direttore STIR Lanusei CFVA]
Gestione forestale attiva multifunzionale
- 17.10 ENZO IBBA** [Agronomo, Libero professionista]
Olivicoltura e presidio del territorio contro gli incendi
- 17.30 GIUSEPPE MARIANO DELOGU** [Docente Univ. Sassari]
Proposta di legge per la prevenzione e gestione incendi in Sardegna
- 17.50 ON. SALVATORE CORRIAS**
[Presidente Prima Commissione in Consiglio Regionale]
Conclusioni e chiusura dei lavori
- 18.10 FILM DOCUMENTARIO "SESSANTA ORE"**
A cura di G. Loriga, G. Saturno, E. Pinna, G. Manca, A. Spanu

Moderatrice della serata la giornalista **DANIELA USAI**



Fondazione
di Sardegna

SARDEGNA
isola senza fine



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

UNIONE COMUNI D'OGLIASTRA (NU)



COMUNE DI ILBONO
 Associazione Nazionale Città dell'Olio
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
 Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio
SARDEGNA
 isola senza fine
 Laore
 Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura
 Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Fondazione di Sardegna
 UNIONE COMUNI D'OGLIASTRA
 GAL OGLIASTRA
 AZIONE
 CENTRO COMM.LE NATURALE ILBONO
 ASS. CULTURALE JANAS E AMAYMONAUS ILBONO
 autentica centenarie
ILBONO
 PRO LOCO
GRUPPO FOLK JIBONO
 COMITATO MADONNA DELLE GRAZIE
 ASS. CULTURALE TRADIZIONI POPOLARI AMISTADE ILBONO
pane & olio
22^a EDIZIONE
23/24 NOVEMBRE 2024

CONVEGNO

Domenica 24/11/2024 - Ore 10:00

**Sala Polifunzionale
Comune di Ilbono**

PROGRAMMA

Una filiera per l'agroalimentare d'Ogliastra. Occasione di crescita, tra pane e olio.

L'olio in Ogliastra trova la sua naturale collocazione; la sua produzione però è spesso limitata all'autoconsumo o a vendite poco strutturate.

Si può far crescere una filiera corta in grado di creare occasione di sviluppo per l'intero comparto agroalimentare?

Elenco relatori e temi:

Saluti istituzionali:

Giampietro Murru - Sindaco di Ilbono

Agnese Boi - Presidente Centro Commerciale Naturale di Ilbono

Franca Seoni - Direttrice GAL Ogliastra

Presentazione del progetto "Autenticità Centenarie".

Davide Ferrelli - presidente agroalimentare Confindustria Sardegna centrale, amministratore S.F. Sard.A.Pan. Srl, capofila Autenticità Centenarie
 Presentazione del logo e dei progetti operativi di Autenticità Centenarie.

Ilario Fois - imprenditore olivicolo, CDA APOS, componente dell'ATI "Autenticità Centenarie"

Il perché dello "stare insieme".

Focus sull'importanza delle organizzazioni olivicole e dell'aggregazione tra produttori.

Antonello Fois - presidente APOS, presidente Consorzio di tutela olio extravergine DOP Sardegna, Presidente Coldiretti Nord Sardegna

Filiera corta, un modello solidale, equo e sostenibile.

Alessandro Serra - direttore Coldiretti Nuoro Ogliastra

Occasioni nel mercato per i prodotti della filiera corta.

Antonello Bissiri - Capo progetto "cuore dell'isola" F.II IBBA CRAI

Federico Stochino - Amministratore Delegato Ramo Retail STC Food

Coordinatore lavori e discussione:

Enzo Ibba - Agronomo

Convegno Autenticità Centenarie - Progetto finanziato da GAL Ogliastra - PSR 2014-2022 - Intervento 19.2.1.16.4.1.2.4.
 Creazione e sviluppo di una filiera corta sostenibile e solidale Codice Univoco Bando: 73465 - Annualità 2023- Progetto di Filiera "Autenticità Centenarie d'Ogliastra" codice CUP: H68C23000410007

GAL OGLIASTRA
 Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
 UNIONE EUROPEA
 REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
 PSR sardegna
 2014-2020



CANTINE:

- 1 - CULURGIONES AL SUGO, MALLOREDDUS ALLA SALSICCIA, COCCOI PRENA, DOLCI TIPICI
- 2 - CULURGIONES FRITTI
- 3 - TRIS DI CROSTINI CON PESCE SPADA TOMNO, BOTTARGA, PANINO CON PURPUZZA DI MARE (ANCHE GLUTEN FREE)
- 4 - TAGLIERE DI SALUMI, ARROSTO DI MANZO E MAIALETTO
- 5 - CULURGIONES AL SUGO, TRIPPA, ARROSTICINI DI PECORA, SEBADAS (GLUTEN FREE)
- 6 - CASTAGNE ARROSTO
- 7 - CULURGIONES ARROSTO, PECORA IN CAPPOTTO
- 8 - ARROSTO DI MAIALE ALLE ERBE DEL GENNARGENTU, PATATE ARROSTO, MINI SEBADAS DA PASSEGGIO
- 9 - FRITELLE
- 10 - VENDITA DOLCI TIPICI SARDESI, PISTOCCHU, MODDISSOSU
- 11 - GNOCCHI AL RAGU DI PECORA E AL RAGU DI GINGHIALE, SEBADAS, PISTOCCHEDDU FRITTO E RIPIENO, ORRUBIOLOSO
- 12 - PECORA AL VINO, CULURGIONES, PISTOCCHU E FORMAGGIO FUSO
- 13 - APERITIVI
- 14 - CULURGIONES ARROSTO
- 15 - VENDITA PISTOCCHU, PANI PINTAU, MODDISSOSU DI PATATE, COCCOE PRENA, ANGULI E CIBUDDA, DOLCI TIPICI



PUNTI D'INTERESSE

- 1 - INFO POINT - MOSTRA DELL'ANTICO ABITO TRADIZIONALE ILBONESE
- 2 - LAVORAZIONI ARTIGIANALI ROMINA PILI
- 3 - CANTINA DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE MASCHERE TRADIZIONALI JANAS E AMAYMONAUS - ESPOSIZIONE DELLE MASCHERE E DEI TUMBORNI ILBONESI E LORO COSTRUZIONE
- 4 - LAVORAZIONI ARTIGIANALI LEGNO E SUGHERO
- 5 - OGLIASTRA SAPORI DI IOLE PIRODDI
- 6 - DOLCI TIPICI SARDESI (Produzione e vendita)
- 7 - FRANTOIO OLEARIO (Degustazione Olio EVO)
- 8 - ANTICO MULINO DELLA FARINA E ANTICO FRANTOIO OLEARIO
- 9 - CASAMUSEO (Mostra abiti tradizionali di Ilbono - Ogliastra, vestizione dell'abito tradizionale maschile e femminile, vendita prodotti alimentari, oggettistica artigianale souvenir)
- 10 - ASSOCIAZIONE VOLONTARI AUUSER



BAR:

- 1 - SPECIAL ONE
- 2 - CARLETTU
- 3 - SEONI
- 4 - MIA SARDINIA



RISTORANTI - PIZZERIE:

- 1 - LO SFIZIO
- 2 - S'ACACIA

pane & olio 22ª EDIZIONE ILBONO

SABATO 23

- Ore 9:30 - Avvio della manifestazione con il Convegno sui temi dell'Olio e del pane di filiera, organizzato in collaborazione con l'Agenzia Laore e l'Amministrazione Comunale di Ilbono; il convegno proseguirà con diversi interventi fino alle ore 13:00
- Ore 12:00 - Apertura "MANGASINUS" con numerosi espositori e possibilità di degustazione di prodotti tipici
Animazione itinerante con gli organettisti MARCO PIRODDI e MATTEO CUCCA
- Ore 15:00 - Convegno "INCENDI: verso un cambio di paradigma", organizzato dalle ODV San Giovanni Ilbono, Ekoclub Bari Sardo e Su Cramu Elini, con il patrocinio del Corpo Forestale e di Vigilanza Ambientale.
- Ore 16:30 - Sfilata delle maschere tipiche di Ilbono con il gruppo "JANAS e AMAYMONAUS"
- Ore 17:00 - Santa Messa Cantata con la partecipazione del coro polifonico de "TZARAMONTE" accompagnati dal Maestro SALVATORE MARACINI
A seguire il coro sarà itinerante lungo il percorso espositivo
- Dalle ore 17:30 alle ore 18:30 - Esibizione itinerante del gruppo "AMIGOS IN FESTA"
- Ore 19:30 - Gruppo "FANTASIAS DE BALLOS" - Gentilmente offerto dalla LEVA '74/2003
- Ore 20:30 - Animazione del gruppo "AMIGOS IN FESTA"

DOMENICA 24

- Ore 9:30 - Convegno organizzato dall'Associazione temporanea di imprese "Autenticità Centenaria" con l'esposizione del progetto di filiera sulla produzione razionale e valorizzazione commerciale dell'olio EVO
- 9:30/13:00 Intrattenimento per bambini in piazza A. Lussu con l'associazione "AJO' IN SARDEGNA ASD MTB"
- Ore 10:00 - Piazza Bau Carrus - Escursioni con le e-bike (biciclette elettriche) nel centro storico del paese e nel sito nuragico di Sceri
- Ore 11:30 - APERTURA "MANGASINUS" e percorso espositivo di prodotti tipici
- Ore 11:30 - Animazione itinerante con il gruppo "SEUI STREET BAND"
- Ore 12:00 - Animazione itinerante con gli organettisti MARCO PIRODDI e MATTEO CUCCA
- Ore 15:00 - Piazza Bau Carrus - Escursioni con le e-bike (biciclette elettriche) nel centro storico del paese e nel sito nuragico di Sceri
- Ore 15:30 - Piazza Fontana - Dimostrazione ferratura dei cavalli con realizzazione del "ferri" e applicazione sugli zoccoli
- Ore 16:00 - Casa Museo "sa 'Omu' e is Ducus"
Vestizione dell'abito tradizionale di Ilbono
- Ore 16:30 - Esibizione del gruppo "SEUI STREET BAND"
- Ore 17:30 - Esibizione delle maschere tipiche di Neonefi con il gruppo "SOS CORRIOLOS"
- Ore 02:00 - Chiusura "MANGASINUS" e avvio delle fasi finali della manifestazione

- SFILATE
- MOSTRE
- ESIBIZIONI ITINERANTI
- CONVEGNO
- TYPICI NELLE CANTINE
- DEGUSTAZIONI PRODOTTI
ILBONO
pane & olio 22ª EDIZIONE



MAPPA

pane & olio 22ª EDIZIONE
ILBONO

23/24 NOVEMBRE 2024

