

Saperi e Sapori di mare 2010

Cagliari - Molo Ichnusa

30/31 Luglio - 1 Agosto



Comune di Cagliari



VENERDI' 30 LUGLIO

ore 17,00 - saperi e sapori del mare:

inaugurazione della manifestazione ed apertura della mostra mercato "i saperi e i sapori del territorio" vetrina dell'artigianato artistico e agroalimentare sardo

ore 18,00 - 22,00 - "saper conoscere e apprezzare i gusti":

mini corso enologico tenuto da esperti dell'Associazione Italiana Sommelier

ore 18,00 - 21,00 - l'extravergine sardo:

la riconoscibilità dell'olio di qualità

ore 19,00 - officina del gusto:

dimostrazione teorico pratica dello chef Stefano Deidda che presenterà dei piatti a base di mare a tema libero

ore 19,00 - apertura dei banchi di assaggio delle perle enologiche sarde

a cura dei sommelier AIS

ore 19,00 - degustazioni:

i vini d'eccellenza, di grande livello e spiccato pregio, che hanno o, avuto come riconoscimento i 4/5 grappoli nella guida AIS 2000 vini

ore 21,00 - fritto misto e molluschi del golfo

ore 21,30 - spettacoli folkloristici

DOMENICA 1 AGOSTO

ore 10,30 - saperi e sapori del mare: apertura della mostra mercato "i saperi e i sapori del territorio" vetrina dell'artigianato artistico e agroalimentare sardo

ore 18,00 - 22,00 - "assaggia un'emozione": mini corso enologico tenuto dagli esperti dell'Associazione Italiana Sommelier

ore 18,00 - 21,00 - l'extravergine sardo: la riconoscibilità dell'olio di qualità

ore 19,00 - officina del gusto: dimostrazione teorico pratica dello chef Achille Pinna che presenterà dei piatti a base di mare a tema libero

ore 19,00 - degustazioni: i vini d'eccellenza, di grande livello e spiccato pregio, che hanno avuto come riconoscimento i 4/5 grappoli nella guida AIS 2000 vini

ore 19,00 - apertura dei banchi di assaggio delle perle enologiche sarde a cura dei sommelier AIS

ore 21,00 - fritto misto e molluschi del golfo

ore 21,30 - spettacoli folkloristici

SABATO 31 LUGLIO

ore 10,30 - saperi e sapori del mare:

apertura della mostra mercato "i saperi e i sapori del territorio" vetrina dell'artigianato artistico e agroalimentare sardo

ore 18,00 - 22,00 - "saper conoscere e apprezzare i gusti":

mini corso enologico tenuto da esperti dell'Associazione Italiana Sommelier

ore 18,00 - 21,00 - l'extravergine sardo:

riconoscibilità dell'olio di qualità

ore 19,00 - degustazioni: i vini d'eccellenza,

di grande livello spiccato pregio, che hanno o, avuto come riconoscimento i 4/5 grappoli nella guida AIS 2000 vini

ore 19,00 - apertura dei banchi di assaggio delle perle enologiche sarde

a cura dei sommelier AIS

ore 19,00 - officina del gusto:

dimostrazione teorico pratica dello chef Stefano Deidda che presenterà dei piatti a base di mare a tema libero

ore 21,00 - fritto misto e molluschi del golfo

ore 21,30 - spettacoli folkloristici