



CAMPIDARTE

natura - enogastronomia - espressione - design - innovazione

NEEDI

di primavera

21 APRILE 2013

CON LA PARTECIPAZIONE DI:

_ CANTINA_LILLIU
_ AZ.AGR._CANNAVERA
_ SOTTOLII_GOYMAIOR
_ GRANO CAPPELLI_ROSSO
_ GENN'È SCIRIA_SABA
_ ORTOFRUTTA_AZ.AGR. F.LLI PODDA
_ PAB'E' IS TELLASA_MELIS
_ AZ.AGR. MEDITERRANEA S.N.C.
_ POLLI_NARBONIS + C.I.O.
_ PANIFICIO PASTICCERIA PORTA
_ DE SA TERRA A SA MESA SS_PIGA
_ COMPRA SARDO
_ ORTO SINERGICO_ORTOTORE

_ RYG LAB
_ ETICANDOITHE ECO SHOP
_ FOTOVOLTAICO_ALL ENERGY
_ EOLICO_BASE ELETTRONICA
_ RIMERCATINO DI SERDIANA
_ OGGETTI IN LANA_EVANGELISTA
_ OGGETTI IN LANA E LEGUMI_MILANO
_ ASS. SUSTAINABLE HAPPINESS
_ ASS. PROGETTO BAREGA
_ FUTURISTICA
_ POLISTRUMENTISTA NICOLA AGUS
_ MORESCA TERZA
_ LE RAGIONI DEL VIAGGIO
_ NOSTAL CHIC

PROGRAMMA:

10:00 APERTURA EVENTO
10:30/13:30 LABORATORIO PANE
10:30/17:00 LABORATORIO BAREGA
11:00/17:00 ATTIVITA' ORTO SINERGICO
11:00/14:00 LABORATORIO CULURGIONES
11:00_ARROSTITA POLLI
11:30/13:30 LAB FUTURISTICA
12:00/13:30 LAB FORMAGGIO
15:00/18:00 LAB GIARDINI VERTICALI
16:00/17:00 POLISTRUMENTISTA NICOLA AGUS
17:00/18:30 CONCERTO MORESCA TERZA
20:00/22:00 CONCERTO LE RAGIONI DEL VIAGGIO
22:00/24:00_NOSTAL CHIC

IN OCCASIONE DI NEEDI DI PRIMAVERA CAMPIDARTE E SERGIO FRONTEDDU PRESENTANO "PROTOSTILE"



“Ogni essere umano, nel corso della propria esistenza, può adottare due atteggiamenti: costruire o piantare. I costruttori possono passare anni impegnati nel loro compito, ma presto o tardi concludono quello che stavano facendo. Allora si fermano, e restano lì, limitati dalle loro stesse pareti. Quando la costruzione è finita, la vita perde di significato. Quelli che piantano soffrono con le tempeste e le stagioni, raramente riposano. Ma, al contrario di un edificio, il giardino non cessa mai di crescere. Esso richiede l'attenzione del giardiniere, ma, nello stesso tempo, gli permette di vivere come in una grande avventura.”
Paulo Coelho, da “Brida”

La Primavera rappresenta per la natura e per l'uomo il momento del risveglio, della rinascita e della rigenerazione, è da questa considerazione che parte l'idea di NEE DI PRIMAVERA, una giornata di festa e condivisione, per accogliere la Primavera in uno spazio costruito RINNOVATO, RIUSATO e RICICLATO, in uno spazio immerso nella NATURA, in uno spazio permeato di ARTE e TRADIZIONE in cui ritrovarsi a condividere ideali comuni quali quelli del buon mangiare e del buon bere, nel rispetto per l'ambiente.

LABORATORI

SUSTAINABLE HAPPINESS_CONDUTTORE NICOLA ADAMO

1. Descrizione associazione

Sustainable happiness, associazione culturale che opera per la sostenibilità a 360°, ambientale, sociale e soprattutto culturale affinché tutto ciò possa garantire la qualità della vita e del benessere diffuso.

2. Presentazione del conduttore:

Nicola Adamo, appassionato di giardinaggio, soluzioni per la coltivazione urbana di piante commestibili e riciclo creativo dei materiali.

3. Descrizione del laboratorio:

RE-GARDENING. Creazione di una window farm, sistema di coltivazione verticale da installare vicino alle finestre, attraverso il riciclo di bottiglie in plastica utilizzate come contenitori di piante e terra.

4. Costo dell'iscrizione al laboratorio, numero max di persone e modalità di pagamento:

Costo per la partecipazione al laboratorio è di 10 euro. Iscrizioni possibili fino ad esaurimento posti.

Come iscriversi: mandare mail a laboratori@sustainablehappiness.it indicando nome, cognome, età; ricevuta conferma effettuare pagamento tramite bonifico IBAN : IT17T076010480000006274970 oppure versamento: c/c postale intestato a Sustainable Happiness, n. c/c: 00006274970.

Si prega di specificare nella causale nome e cognome e di dare notizia del pagamento tramite mail.

FUTURISTICA_CONDUTTORE ROBERTA SABA

1. Descrizione associazione:

Futuristica progetta e realizza in proprio e/o per conto del cliente percorsi ed eventi tematici sensoriali per tutte le fasce d'età, laboratori e percorsi didattici per aziende, Istituti scolastici, organizzazioni e associazioni culturali, mostre, convegni ed eventi culturali tematici, consulenza in fase di progettazione e allestimento di installazioni sensoriali.

2. Presentazione del conduttore:

Roberta Saba, imprenditrice, laureata in psicologia, specializzazione in Interaction design e Project manager, appassionata di fotografia, arte, cultura e nuove tecnologie.

3. Descrizione del laboratorio:

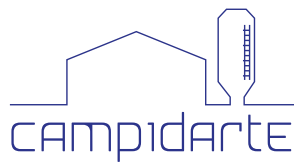
L'ARCA DI VANESSA. Il laboratorio, ideato partendo dall'osservazione delle farfalle dei loro colori e del ciclo vitale, prevede la creazione di un'Arca in Ortolana dove far crescere fiori e piante utili alla salvaguardia della vita delle farfalle nel nostro pianeta. I partecipanti potranno portare via la propria Arca alla fine del laboratorio o lasciarla in esposizione nei campi d'arte di Ussana.

Durata laboratorio: 2 ore.

4. Costo dell'iscrizione al laboratorio, numero max di persone e modalità di pagamento:

Costo per la partecipazione al laboratorio è di 15 euro ed è necessaria la prenotazione telefonica.

ROBERTA: 3898336436 - futuristica.vs@gmail.com



PANIFICIO PASTICCERIA PORTA_CONDUTTORE RICCARDO PORTA

1.Descrizione azienda:

La nostra avventura inizia nel 1918, quando Nonna Chiara, che da sempre preparava il pane per la sua famiglia e per i vicini, pose le basi per la nascita del Panificio Porta, che tramandato di generazione in generazione, è diventato un punto di riferimento in Sardegna nella panificazione e nella valorizzazione delle tradizioni ad essa legate. Il Panificio Porta, oltre al pane, offriva numerose tipologie di dolci tradizionali, apprezzati per la loro genuina qualità. E' da questo successo che è nato un nuovo laboratorio dedicato alla pasticceria: la Pasticceria Porta. E' qui che trovano forma numerosissime tipologie di prodotti, dalle più tradizionali alle più moderne, dai gueffus alla più articolata torta personalizzata, dagli stuzzichini salati al servizio buffet completo. Prodotti e servizi tutti accomunati dalla stessa arte e dalla stessa passione.

2.Descrizione laboratorio:

Prima parte: degustazione guidata del pane attraverso i cinque sensi:

Perché il pane lo si può gustare, ma anche odorare, osservare con pazienza, accarezzare dolcemente e ascoltare, perché il pane parla, canta.

Seconda parte: MANI IN PASTA!! toccare il lievito madre, immergervi le mani, impastarlo con buona semola e acqua fresca per ottenere il pane è un'emozione unica, che porta a riscoprire tradizione antiche, ma anche una parte di se stessi. Lavorazione del pane e cottura su un forno in ladridi (terracruda) tradizionale e in uno innovativo a energia solare.

PROGETTOBAREGA:

CHI SIAMO: "impariamo insieme a costruire una casa molto ecologica e molto economica in Sardegna" questo è il nostro motto e il primo progetto che stiamo realizzando dalla scorsa estate nelle campagne di Iglesias.

progettoBAREGA è un laboratorio permanente alimentato dal confronto, dalla condivisione e dalla promozione di idee ed azioni, finalizzate a rigenerare nuove dinamiche territoriali.

ProgettoBAREGA lavora per ricreare le connessioni e le relazioni del tessuto sociale basandosi quanto più possibile sulle capacità di autosviluppo e resilienza delle singole comunità locali valorizzando le risorse materiali e immateriali delle singole comunità locali.

COSA FAREMO ALLA FESTA: esperimenti e prove aperte all'aperto per imparare a conoscere le materie prime e alcuni dei manufatti utilizzabili in bioedilizia, partendo dalle cose che ci circondano in maniera abbondante e economica le materie prime più economiche ed abbondanti che abbiamo a disposizione.

ESPOSITORI

ETICANDO|The Eco Shop:

Eticando, la bottega eco che unisce moda etica, abbigliamento e calzature in fibre naturali e bio, accessori eco-friendly e artigianato equosolidale.

RYG LAB

Reuse Your Garbage Laboratory

è un laboratorio creativo composto da un team di giovani Designer, Architetti e Grafici che lavora nel campo del' Eco-Design.

Attraverso il Recupero e il Riutilizzo delle eccedenze di vendita e produzione da parte delle Aziende che lavorano nel territorio Sardo, RYGLab, si occupa di creare una collezione di elementi d'arredo componibile, curata nel Design e di semplice fabbricazione che trovi nel continuo rimando all'Ecologia e all'Eco-sostenibilità, il suo punto di forza e possa così veicolare un messaggio di sensibilizzazione per una società più cosapevole e sostenibile.

VENAS

Paola Milano, orafa artigiana, realizza gioielli in argento, lana di pecora, semi e legumi del territorio, produce oggettistica in lana di pecora autoctona (lana Edilana), piccoli oggetti, gadget. L'intento è di creare una sinergia dei tre regni, animale, minerale e vegetale dando vita a creazioni uniche che rispecchiano la tradizione in modo innovativo!

DAVIDE EVANGELISTA

Nato a Roma e trasferitosi in Sardegna da tre anni, crea oggetti artistici con lana di pecora e oggetti di recupero e riuso, per due anni ha gestito un mercatino dell'usato a Guspini.

GENN'È SCIRIA

Monica Saba, titolare dell'Azienda zootecnica Genn'è Sciria e food designer specializzata nella lavorazione di lane come packaging, decorazioni e incisioni dei formaggi; specializzata nella produzione di formaggi di capra aromatizzati, con un packaging in lana di pecora sarda, terra cruda e aromi naturali. Oltre ai formaggi classici, l'azienda si distingue per la produzione di formaggi aromatizzati con erbe aromatiche del territorio, formaggi con caglio vegetale per vegetariani e vegani, tomini innovativi avvolti con terra non vegetativa, formaggi avvolti nella lana di pecora sarda Edilana.



PRODUTTORI

CANTINA LILLIU

I vini della Cantina Lilliu sono prodotti con una tecnica di vinificazione soffice (metodo Ganimede) che consente di estrarre tutte le sostanze più nobili dall' uva escludendo le parti dure e astringenti. Ne deriva dunque un prodotto che non necessita di un passaggio nelle botti data la presenza dei tannini nobili estratti in fermentazione. L'unica eccezione viene fatta per la Malvasia che riposa in botti di castagno per 2 anni. La produzione, dalla vigna alla vinificazione, segue le regole dell' agricoltura biodinamica al fine di proporre un vino il più sano possibile, frutto del rapporto simbiotico tra uomo e natura.

GOYMAIOR

La Goymaior non è solo produzione di olio extra vergine di oliva di qualità superiore. Siamo impegnati infatti anche nella lavorazione artigianale di verdure fresche e nel confezionamento di prelibatezze sott'olio e sott'aceto. Le nostre specialità sono apprezzate in tutta Italia grazie alle genuine proprietà organolettiche e senza l'ausilio di conservanti. A tal scopo ci serviamo esclusivamente di olio di semi di girasole (che a differenza di quello di oliva è un ottimo conservante naturale) e aceto secondo la tradizione tramandateci dai nostri nonni. Le cipolline, i carciofini, i sughi pronti, le olive in salamoia, il cardo selvatico, i fiori di cavolo, le melanzane grigliate, fanno della Goymaior un punto di riferimento per chi vuol saggiare questo tipo di prelibatezze prodotte nel rispetto delle migliori tradizioni della dieta mediterranea.

PAB'E' IS TELLASA:

La nostra azienda ha una consolidata esperienza nel settore agricolo zootecnico e caseario artigianale, settore in cui opera da oltre 20 anni. La nostra professionalità ed esperienza è messa al vostro servizio per cercare di soddisfare ogni vostra esigenza. La nostra azienda a conduzione familiare, produce e vende direttamente senza intermediari, le seguenti tipologie di prodotti: formaggi tipici artigianali a latte crudo: pecorini freschi e stagionati, ricotte fresche e salate, provole ovine, mozzarella ovina, caciotte a crosta fiorita, callau axedu, casu de fitta, gioddu (yogurt naturale), casada, creme spalmabili, ecc...

MEDITERRANEA s.n.c.

L'azienda ha sede e svolge attività in territorio di Ussana, loc. Monte Trexenta. Si occupa di coltivazione cerealicole, orticole, olivicole e viticole. Ultimamente valorizza i propri prodotti (anguria, melone, olio, vino, grano) attraverso la trasformazione e la vendita di essi prestando attenzione alla formula del Km 0. L'attività della coltivazione e della vendita di anguria e melone viene svolta attraverso il proprio punto vendita situato al km 4.600 della ss 128.

COMPRA SARDO

Nasce dall'esigenza di tutelare i prodotti realizzati da materie prime coltivate e prettamente nella regione Sardegna. Attraverso una petizione popolare, che ha raccolto oltre 20000 firme, sensibilizzando l'opinione pubblica ha voluto presentare presso la Regione Sardegna nel Dicembre 2011 la "proposta di legge per la tutela e la valorizzazione dei prodotti sardi".

ORTOFRUTTA F.LLI PODDA

L'azienda si occupa della coltivazione e produzione ortofrutticola in particolare pomodori, melone, angurie, rucola, ravanello, patate, carciofi, insalata, bietole, spinaci, peperoncini, ravanelli, finocchi, cavolfiore, legumi, ceci, lenticchie, olive, arance

DE SA TERRA A SA MESA

Coltiva e trasforma cereali direttamente in loco per la produzione di pane e prodotti derivati utilizzando tecniche tradizionali per donare al prodotto unicità e massima qualità.

MUSICISTI

NICOLA AGUS

Polistrumentista classe '82 laureando in facoltà conservatorio di cagliari. Nato nel mondo musicale etnico e classico, oggi propone suoni di un tempo con i ritmi odierni e portando fuori strumenti nascosti nelle tradizioni, per portare alla luce la sua terra natia, la Sardegna, in chiave odierna.

MORESCA TERZA

Con chitarre, voce e percussioni il trio Moresca Terza propone canti e sonorità popolari per lo più mediterranee, conducendo in particolare la sua ricerca musicale nel variegato ambito sonoro e teatrale napoletano, spaziando tra varie epoche storiche, dal '400 fino ai giorni nostri.

LE RAGIONI DEL VIAGGIO

Le Ragioni del Viaggio nascono nel 2011 da un'idea di Alessandro Sotgiu, con lo scopo di comporre musica propria attraverso l'unione di generi differenti.

La band, composta da 9 elementi provenienti da vari luoghi della Sardegna, condivide diverse influenze musicali, in particolare quella di Fabrizio De Andrè e degli altri grandi cantautori della musica italiana e delle loro sperimentazioni, unite alle sonorità etniche della tradizione sarda.

NOSTAL CHIC

le selezioni musicali a cura di Nostal_Chic. Le note andranno dal rock and roll anni '60 al Pop anni '80 passando per la Disco music degli anni '70"