

Programma Sabato 6 aprile

Mattina

Monte Granatico

h. 9,00-13,00: Convegno Biodiversità vegetale in Sardegna: stato dell'arte e prospettive su conservazione, tutela e valorizzazione a cura del Centro Servizi Hortus Botanicus Karalitanus (HBK) – Orto Botanico dell'Università di Cagliari

Casa Accalai

h. 9,30-12,00: Laboratori per la scuola secondaria di I grado di Ussaramanna a cura della cooperativa Diomedea

h. 13,00-13,30: Inaugurazione della 35ª mostra delle erbe spontanee

Pomeriggio

Casa Accalai

h. 15,30-19,30: Visita alla mostra delle erbe spontanee

h. 15,00-18,00: Laboratori per tutte le età a cura della cooperativa Diomedea

- La bottega dell'erborista: creazione di un dentifricio fai da te con le piante officinali (h. 15,00)
- Cartoline della natura (3-10 anni, h. 16,00)
- Arcobaleno vegetale: estrazione dei colori dalle piante (h. 16,30)

Casa Zedda

h. 17,00-18,30: Incontro e presentazione del libro "Piante spontanee commestibili e aromatiche nella tradizione sarda, conoscerle e usarle" a cura dell'etnobotanica Carla Cossu

h. 17,00: Concerto a cura dell'artista Raoul Moretti, arpa elettrica

h. 17,30-19,00: Sagra de Sa Pardula, degustazione a cura della Pro Loco Ussaramanna

h. 18,30-21,00: Aperitivo fingerbbsfood a base di erbe spontanee elaborato degli chef Alberto Sanna, Davide Bonu e Andrea Pani
Saranno presenti i birrifici artigianali Terrantiga e Quattro Mori

h. 19,00: Concerto di fisarmonica a cura di Roberto Fadda

h. 19,00-21,00: Cena a base di carne con cardi selvatici a cura della Pro loco Ussaramanna

Festival delle Erbe Spontanee

35ª Mostra delle erbe e Sagra de sa pardula

USSARAMANNA
6 e 7 Aprile 2019



Festival delle Erbe Spontanee

35^a Mostra delle erbe e Sagra de sa pardula

USSARAMANNA
6 e 7 Aprile 2019

Programma di Domenica 7 aprile

Mattina

Casa Accalai

h. 9,30 - 19,30: **Visita alla mostra delle erbe spontanee**

h. 10,00-13,00: **Laboratorio per bambini** a cura della cooperativa Diomedea

- **Pollicini verdi:** preparazione del terriccio, dei vasetti con materiale di riciclo e semina (h 10,00; h 12,00)

h. 11,00-12,30: **Incontro sul tema "Amuleti naturali e poveri: una disamina degli amuleti naturali a base di erbe, frutti, pietre" e presentazione del libro "Janàsa"** a cura della scrittrice Claudia Zedda

h. 10,00: **Visita guidata alla scoperta delle piante spontanee del territorio** a cura delle guide ambientali escursioniste Massimiliano Deidda e Lina Podda (appuntamento piazza Funtanedda)

Casa Garau

h. 10,00: **Laboratorio Is Pardulas** a cura della Pro loco Ussaramanna e della nutrizionista Valentina Urpi

h. 10,00: **Show cooking con degustazione della "pardula da passeggio"** a cura dello chef Leonildo Contis

Centro Storico

h. 12,30-14,30: **Punti ristoro diffusi aperti per il pranzo**, la nutrizionista Valentina Urpi illustrerà alcune proprietà dei cibi

Pomeriggio

Casa Accalai

h. 15,00-18,30: **Laboratori per tutte le età**

- **I profumi della natura** a cura della cooperativa Diomedea: utilizzo di erbe aromatiche e oli essenziali per preparare sacchetti profuma-biancheria (h. 15,00)
- **Creare con le piante** a cura del pittore Dante Atzori: pittura e collage con le piante spontanee (h. 16,00)

h. 15,00-16,30: **Visita guidata alla scoperta delle piante spontanee del territorio** a cura delle guide ambientali escursioniste Massimiliano Deidda e Lina Podda (appuntamento piazza Funtanedda)

Casa Zedda

h. 17,00-18,30: **Incontro e presentazione del libro "Erbe e piante spontanee della Sardegna per uso gastronomico"** a cura di Ivo Porcu (Agenzia Laore)

h. 17,30: **Concerto di launeddas** a cura dell'Associazione "Sonus Antigus"

h. 18,30-21,00: **Aperitivo fingerfood** a base di erbe spontanee elaborato degli chef Alberto Sanna, Davide Bonu e Andrea Pani. Saranno presenti le cantine Lilliu, Perseu, Olinas

h. 19,00-21,00: **Cena a base di prodotti tipici** a cura della Pro loco Ussaramanna e **piatti a base di erbe spontanee** a cura degli allievi della Scuola Alberghiera di Villamar

Per l'intera durata della manifestazione sarà possibile visitare **un antico frantoio del XVII secolo** (via Vittorio Emanuele) e la **mostra itinerante "Sardegna Foreste, i tesori naturali di un'isola"** dell'Agenzia Regionale Forestas (Casa Zedda).

Saranno inoltre presenti sulle vie del centro storico gli **stand espositivi di produttori e artigiani** (la modulistica per gli espositori è disponibile sul sito del comune); nelle serate di sabato e domenica sarà possibile gustare il gelato a base di erbe del gelataio Fabrizio Fenu.

Tutte le attività si potranno prenotare direttamente in loco presso l'infopoint presente nella piazza della chiesa del centro storico (chiesa di San Quirico Martire, via Dante Alighieri).

Contatti Pagina Facebook: Festival e mostra delle erbe spontanee Ussaramanna e-mail: festivalerbe.ussaramanna@gmail.com