

Con il supporto della Presidenza del



**Consiglio regionale  
della Sardegna**



**Slow Food®**  
Cagliari

Con il Patrocinio del



**Comune di Selargius**

Giornata di presentazione del **Presidio Slow Food del Cappero di Selargius**

Sala Polivalente, 2° piano - Centro di Aggregazione - Piazza Si 'e Boi, Selargius (CA)

Sabato 14 dicembre 2024, ore 9:30-12:30

- Ore 9:30 Registrazione partecipanti
- Ore 10:00 Saluti istituzionali
- On. Dr. Giampietro Comandini – Presidente del Consiglio Regionale della Sardegna
- Ing. Pier Luigi Concu – Sindaco del Comune di Selargius
- Dr.ssa Barbara Nappini – Presidente di Slow Food Italia (videomessaggio)
- Prof.ssa Antonella Angioni – Presidente di Slow Food Cagliari APS
- Ore 10:30 Marco Maxia e Enrico Dentoni – Produttori di Capperi di Selargius del Presidio Slow Food: “Storia, tecniche di coltivazione e valore del Cappero di Selargius”
- Ore 11:00 Dr.ssa Antonella Rocchi – Presidente Commissione Tecnico-Scientifica per l'agrobiodiversità regionale della Regione Sardegna: “Le azioni per la Conservazione, tutela, valorizzazione e diffusione delle risorse genetiche locali”
- Ore 11:30 Dr. Raimondo Mandis – gastronomo, esperto di Slow Food Cagliari: “Le tradizioni e l’uso in cucina del Cappero di Selargius e l’importanza del riconoscimento del Presidio Slow Food”
- Ore 12:00 Maria Luisa Porcu e Emanuela Melis, insegnanti referenti del Progetto “Radici - Tutela e Valorizzazione delle erbe officinali e della biodiversità nel nostro territorio” della Scuola Secondaria dell’Istituto Comprensivo 2 di Selargius
- Ore 12:30 Dibattito e conclusioni dei lavori



***Il Progetto per la “Tutela delle Biodiversità della Sardegna: Valorizzazione del Cappero di Selargius” è stato finanziato da un contributo della Presidenza del Consiglio Regionale della Sardegna, anno 2024***

  
**Slow Food®**  
**Presidi**

#SalvaBiodiversità



  
**Slow Food®**  
**Presidio**

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.  
[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)