



**TERZO SLOW FOOD DAY 25 MAGGIO 2013**



# ORTI ARTI E GIARDINI

**25-26 MAGGIO 2013**  
**PARCO PROVINCIALE DI MONTE CLARO**

Mostra mercato con vivaisti, produttori promossi da Slow Food Cagliari, artigiani, esposizioni e progetti sui temi del verde, eventi musicali, laboratori del gusto e laboratori per bambini



**DALL'ORTO AL PAESAGGIO**  
**RASSEGNA 2013**

## I NOSTRI LABORATORI

**Sabato 25 maggio - MATTINA**

### SAPORE DI PANE

Sala Polifunzionale - ore 10:30  
a cura di Riccardo Porta-Panificio Porta  
destinatari: scuola

**durata: 45 minuti**  
**2 € Tessera Slow Kids**

### LABORATORIO INTERATTIVO CON ORTOLANA

Sala Polifunzionale - ore 12:00  
a cura di: Roberta Saba - Futuristica  
destinatari: scuola

**durata: 60 minuti**  
**2 € Tessera Slow Kids**

**Sabato 25 maggio - SERA**

### CAMBIAMO ARIA COSMESI NATURALE

Produzione di cosmetici e detergenti sostenibili utilizzando anche materie prime di recupero e facilmente disponibili in casa.

Sala Polifunzionale - ore 17:00  
a cura di: Ottavia Pietropoli, Erminia Contu  
destinatari: tutti

Per info e prenotazioni: [slowfood.cagliari@gmail.com](mailto:slowfood.cagliari@gmail.com)

**durata: 60 minuti**  
**3 €**

### WU WO TEA CEREMONY

Il raduno del tè Wu Wo è una particolare cerimonia del tè in cui ogni partecipante prepara e condivide il tè con i propri vicini nel rispetto dei sette principi della cerimonia, che si fondano sull'uguaglianza, la condivisione, la pace e la fratellanza. Organizzato per la prima volta in Sardegna da Slow Food Cagliari in collaborazione con l'associazione Cha Tea Sardinia, Theophile Boutique-Cagliari e La Bottega di Sara - Selargius, per celebrare il Terzo Slow Day in un momento di socializzazione e riflessione attraverso il forte potere interculturale della bevanda più diffusa al mondo.

L'evento, gratuito per il quale è richiesta un'offerta libera per la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, si svolgerà all'aperto nel prato. Chi fosse interessato a partecipare può avere maggiori informazioni e istruzioni rivolgendosi ai negozi sopraccitati, scrivendo a [chatea.sardinia@gmail.com](mailto:chatea.sardinia@gmail.com) o rivolgendosi ai numeri 070662344 - 070840290. Iscrizioni entro venerdì 24 maggio.

Prato - ore 17:00  
a cura di Isabella Nieddu, Sara Contu, Slow Food Cagliari,  
Cha Tea Sardinia  
destinatari: tutti

**durata: 90 minuti**  
**Offerta Libera**

### LABORATORIO DEL GUSTO UN BICCHIERE DI VINO... MEZZO PIENO!

Piccolo viaggio sensoriale nel mondo del vino e dei suoi mille usi, dentro e fuori il bicchiere.

Sala Polifunzionale - ore 19:00  
a cura di: Vittorio Serra, Slow Food Cagliari  
destinatari: tutti

Per info e prenotazioni: [slowfood.cagliari@gmail.com](mailto:slowfood.cagliari@gmail.com)

**durata: 50 minuti**  
**12 € non soci 10 € Soci**  
**€ 8 Soci giovani**

**Domenica 26 maggio - MATTINA**

### LABORATORIO DEL GUSTO GUIDA ALLA SPESA

Il nostro portafoglio è uno strumento molto potente. L'acquisto di un prodotto può sostenere un'idea, dei piccoli produttori o un'intera comunità. Salvaguardare l'ambiente, tutelare la biodiversità e ridurre gli sprechi e l'inquinamento. Guida e istruzioni per essere più consapevoli delle conseguenze delle nostre scelte quotidiane.

Sala Polifunzionale - ore 11:00  
a cura di Sara Contu, Giusi Acunzo, Slow Food Cagliari  
destinatari: tutti

Per info e prenotazioni: [slowfood.cagliari@gmail.com](mailto:slowfood.cagliari@gmail.com)

**durata: 60 minuti**  
**5 €**

### FORNO SOLARE... PER I PIÙ PICCOLI

Costruzione e utilizzo di un forno solare da materiali di recupero.

Prato - ore 12:00  
a cura di Ottavia Pietropoli, Erminia Contu  
destinatari: bambini

Per info e prenotazioni: [slowfood.cagliari@gmail.com](mailto:slowfood.cagliari@gmail.com)

**durata: 50 minuti**  
**2 € Tessera Slow Kids**

### LABORATORIO DEL GUSTO BIRRE E FORMAGGI FAIR & TRADE

Sala Polifunzionale - ore 12:30  
a cura di: Anna Cossu, Stefano Olla, Slow Food Cagliari  
destinatari: adulti

Per info e prenotazioni: [slowfood.cagliari@gmail.com](mailto:slowfood.cagliari@gmail.com)

**durata: 50 minuti**  
**12 € non soci 10 € Soci**  
**€ 8 Soci giovani**

**Domenica 26 maggio - SERA**

### LABORATORIO DEL GUSTO FIORI DI TÈ IN GIARDINO E L'ARTE DEL CHABANA

Degustazione di tè ai fiori con piccoli abbinamenti e dimostrazione pratica dell'antica arte giapponese di disporre i fiori durante la cerimonia del tè.

Prato - ore 17:30  
a cura di: Isabella Nieddu, Giorgia Zedda, Sara Contu, Slow Food Cagliari, Cha Tea Sardinia  
destinatari: adulti

Per info e prenotazioni: [slowfood.cagliari@gmail.com](mailto:slowfood.cagliari@gmail.com) e [chatea.sardinia@gmail.com](mailto:chatea.sardinia@gmail.com)

**durata: 90 minuti**  
**15 € non soci 12 € Soci**  
**€ 8 Soci giovani**

### RE-GARDENING

Percorso per il riciclo creativo e funzionale delle bottiglie di plastica per orti o giardini da finestra.

Sala Polifunzionale - ore 17:00  
a cura di: Nicola Adamo, Sustainable Happiness  
destinatari: adulti

Per info e prenotazioni: [laboratori@sustainablehappiness.it](mailto:laboratori@sustainablehappiness.it)

**durata: 3 ore**  
**15 €**

