

Economia



La preparazione di un piatto

A Porto Cervo confronto tra produttori e albergatori Hotel e cibo di qualità

► Nell'ambito del programma "Sardinia Quality World" e della piattaforma di marketing territoriale Insula, oggi dalle 10 al Conference center di Porto Cervo, è in programma un convegno-tavola rotonda il cui obiettivo è quello di promuovere un processo di sensibilizzazione degli operatori del canale ricettivo verso un maggiore orientamento al consumo di produzioni di filiere sarde di qualità certificata.

Alla tavola rotonda, coordinata da Augusto Ditel, parteciperanno gli assessori regionali Pierluigi Caria e Barbara Argiolas, il presidente regionale di Federalberghi Paolo Manca, il direttore generale dell'Enit (Ente nazionale per il Turismo) Giovanni Bastianelli, il

presidente del Consorzio del Pecorino romano Salvatore Palitta e Antonio Mura del Consorzio del Pecorino sardo.

L'evento, organizzato in collaborazione con gli assessorati regionali all'Agricoltura e al Turismo e l'agenzia regionale Laore, si aprirà con i saluti del sindaco di Arzachena Roberto Ragnedda, e le relazioni di Massimo Masia, responsabile della divisione agrifood e marketing territoriale del Cipnes, e di Maria Ibba, direttore dell'agenzia Laore.

Dalle ore 13 alle 16, spazio allo show cooking e al workshop con la presentazione del menù di filiera sarda certificata agli operatori del settore.

RIPRODUZIONE RISERVATA