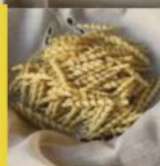




**LA SARDEGNA**  
Agroalimentare



[www.sardegnaagroalimentare.it](http://www.sardegnaagroalimentare.it)

■ L'agroalimentare in Sardegna sta diventando sempre più una realtà importante e fondamentale per l'economia sar-  
■ da. Numerose sono le aziende agroalimentari che producono una serie di prodotti tipici che si distinguono per la freschezza, la genuinità e l'ottima qualità degli ingredienti. Essendo la maggior parte piccole realtà non tanto conosciute nel territorio e avendo dei prodotti di eccelsa qualità, riteniamo che sia necessaria una maggiore promozione a livello regionale e nazionale per raggiungere sia le attività interessate a tali prodotti, sia il consumatore finale.

*The agricultural sector in Sardinia is becoming increasingly important and a fundamental aspect for the local economy. There are numerous food companies that produce a range of local products that are distinguished by the freshness, authenticity and the excellent quality of their ingredients. Most of them are small entities as not well known in the area, but thanks to the high quality of their products, we believe it is a need for greater promotion at the regional and national level to reach both the activities interested in such products that the end consumer.*



### **Ds comunicazione**

- 🏠 Via Milano 35, 09125 Cagliari
- ☎ +39 070 3110722
- ✉ info@dscomunicazione.it
- 🌐 www.dscomunicazione.it
- 📘 Ds Comunicazione



### **Legenda servizi**

- ✈ Spedizioni all'estero  
*Shipments abroad*
- 🚶 Visite guidate in azienda  
*Guided tours*
- 🚚 Consegne a domicilio  
*Home delivery service*
- 🏠 Negozio  
*Store*
- 🐔 Fattoria didattica  
*Petting zoo*



### **Partners**





## Legenda e indice

-  **Bottarga - fish eggs** ..... 8  
Smeralda  
Cagliari (CA)
-  **Formaggio - Cheese** ..... 10  
Caseificio Garau  
Mandas (SU)
-  **Pane Carasau - Carasau bread** .. 12  
Murru&Lai  
Lula (NU)
-  **Funghi - mushrooms** ..... 26  
Marina Funghi  
Terralba (OR)
- Malloreddus - Malloreddus Pasta** 16  
Trigale dei F.lli Pinna  
Sorso (SS)
-  **Fregola - Fregola pasta** ..... 14  
Tanda & Spada  
Thiesi (SS)
-  **Lorighittas - Lorighittas Pasta** .... 20  
Fratelli Scano  
Morgongiori (OR)

-  **Andarinos e Filindeu** ..... 18  
Pastificio e pasticceria Andarinos  
Usini (SS)
-  **Riso - Rice** ..... 24  
Riso Passiu2  
Oristano (OR)
-  **Legumi - Legumes** ..... 28  
Cooperativa R60  
Las Plassas (VS)
- Torrone - Nougat** ..... 40  
Licanias  
Tonara (NU)
- Zafferano - saffron** ..... 34  
Zafferano del Sulcis  
Narcao (SU)
-  **Conserven vegetali** ..... 30  
Vegetable preserves  
Famiglia Orro  
Tramatza (OR)
-  **Acqua - Water** ..... 6  
Santa Lucia  
Bonorva (SS)

<b>Liquore alle Mandorle</b>	
<i>Almond liqueur</i> .....	50
Mendula	
<i>Sorradile (OR)</i>	
 <b>Liquore - Liquor</b> .....	46
Liquori Pacini	
<i>Elmas (CA)</i>	
 <b>Miele - Honey</b> .....	42
Bee Happy Sardinia	
<i>Cagliari (CA)</i>	
 <b>Olio Convenzionale</b>	
<i>Conventional Oil</i> .....	36
D'Olia	
<i>Dolianova, (CA)</i>	
 <b>Sebadas - Sebadas</b> .....	22
Pastificio artigiano Vincenza Mura	
<i>Cagliari (CA)</i>	
<b>Pollo - Chicken</b> .....	32
<i>Pollo de Sa Minda</i>	
<i>Ozieri (SS)</i>	

<b>Liquore alla Canapa</b>	
<i>Hemp liqueur</i> .....	48
<i>Hemp Coast Sardinia</i>	
<i>Marrubiu (OR)</i>	
 <b>Birra Artigianale - craft beer</b> .....	44
<i>Birificio artigianale Mediterraneo</i>	
<i>Carbonia (CI)</i>	
 <b>Dolci - Sweets</b> .....	38
Bobbois	
<i>Silius (SU)</i>	
<b>Biologico - Biological products</b>	
 <b>Olio - Olive oil</b> .....	52
<i>Olio Corax, Francesco Piras</i>	
<i>Alghero (SS)</i>	
 <b>Vino - Wine</b> .....	56
<i>Cantina Meana</i>	
<i>Meana Sardo (NU)</i>	
 <b>Pasta secca - Dry pasta</b> .....	54
<i>Tanda &amp; Spada</i>	
<i>Thiesi (SS)</i>	
 <b>Confetture - Jams</b> .....	58
<i>Sa Mariola</i>	
<i>Mammiada (NU)</i>	

<b>Speciale Cucina e Chef</b>	
<b>Gianfranco Pulina</b> .....	65
<i>Olio Corax</i>	
<b>Gianluca Todde</b> .....	64
<i>Miele Bee Happy Sardinia</i>	
<b>Manuele Fanunza</b> .....	61
<i>Pane Carasau: Murru &amp; Lai</i>	
<b>Enzo Lai</b> .....	63
<i>Acqua Santa Lucia</i>	
<b>Olivastri Nanni Oggiana</b> .....	70
<i>Pollo Sa Minda</i>	
<b>Antonello Mura</b> .....	69
<i>Caseificio Garau</i>	
<b>Oriana Pirino</b> .....	72
<i>Hemp Coast Sardinia</i>	
<b>Salvatore Delogu</b> .....	66
<i>Fratelli Pinna</i>	
<b>Luca Zara</b> .....	67
<i>Zafferano del Sulcis</i>	
<b>Francesco Zucca</b> .....	62
<i>Pacini</i>	
<b>Andrea Pani</b> .....	68
<i>Marina Funghi</i>	
<b>Alessio Floris</b> .....	71
<i>D'Olia</i>	
<b>Massimiliano Villani</b> .....	73
<i>Riso Passiu</i>	



*I Prodotti  
Agroalimentari Sardi*

*L'associazione **IL GUSTO SARDO**  
nasce dall'esigenza di promuovere  
a livello nazionale e internazionale  
i prodotti artigianali  
del settore agroalimentare sardo.*

- 
- Partecipazioni collettive e stand istituzionali • Workshop, seminari, educational - tour • Azioni dimostrative e degustazioni realizzate all'estero.*
  - Azioni di comunicazione e promozione.*
  - Corsi di formazione per gli operatori delle aziende associate*
  - Progetti sinergici per la valorizzazione territoriale*
  - Stampa materiale informativo in lingua estera*
- 

*Loc. Orteduso 09040 Castiadas Cell. : +39 347 185 0445*

*E-mail: [gustosardo@tiscali.it](mailto:gustosardo@tiscali.it)*

 *Il Gusto Sardo*

## SERVIZI

- ✓ Grafica
- ✓ Stampa
- ✓ Editoria
- ✓ Marketing
- ✓ Web Marketing
- ✓ Social Media
- ✓ Eventi



Siti Web - Social Media  
*Pastificio Vincenza Mura*



Roll up - Espositori  
*Cantina Meana*



Cataloghi  
*Panificio Su Civraxiu*



Merchandising  
*Cantina Argiolas*



Etichette Agroalimentari  
*Casificio Sardaform*



Etichette Vino





DAL 1895  
ACQUA MINERALE

FRONTE  
**S. LUCIA**  
BONORVA

*Perfetta, di natura.*





*Perfetta, di natura.*

## *Acqua Minerale: Santa Lucia*

📍 Regione Santa Lucia - 07012 Bonorva (SS)

☎ +39 079 867868

✉ info@acquasantalucia.it

📘 Acqua Minerale S. Lucia

🌐 www.acquasantalucia.it



Giulio Negretti ingegnere comasco di grande intuito, riconobbe nelle polle d'acqua sorgiva della Fontana Sansa di Bonorva, la bontà del sapore e le particolari caratteristiche dovute alla quantità di carbonato ferroso e alla modica quantità di sali disciolti. 1985 la conferma con le analisi del chimico Prof. Sestini dell'Università di Pisa cui seguirono il primo imbottigliamento a mano del 1911 e alcune onorificenze a Tripoli, Torino, Parigi. 1922 nascono le etichette, arriva la prima autorizzazione ministeriale nel 1927 e prende il via la commercializzazione. Più di cento anni e l'azienda continua seguire con le diverse generazioni la stessa mission: valorizzare S.Lucia acqua pura di natura per la nascita in una zona attornata da vulcani spenti e con un sapore caratteristico dovuto alla prevalenza di alcuni minerali, bicarbonato, calcio, fluoro, ferro e manganese, che ben si sposano con l'effervescenza naturale posseduta sin dalla falda. Imbottigliare milioni di litri nel rispetto della natura e delle regole igieniche e normative.

*Giulio Negretti, an engineer from Como with great intuition, recognized in the spring water springs of the Sansa di Bonorva Fountain, the goodness of flavor and the particular characteristics due to the quantity of ferrous carbonate and the modest quantity of dissolved salts. 1985 confirmation with the analysis of the chemist Prof. Sestini of the University of Pisa which was followed by the first bottling by hand in 1911 and some honors in Tripoli, Turin, Paris. 1922 the labels are born, the first arrives ministerial authorization in 1927 and the marketing. More than a hundred years and the company continues to follow the same mission with the different generations: to enhance S.Lucia pure water of nature for the birth in an area surrounded by extinct volcanoes and with a characteristic flavor due to the prevalence of some minerals, bicarbonate, calcium, fluorine, iron and manganese, which blend well with the effervescence natural possessed since the groundwater. Bottling millions of liters respecting nature and hygiene and regulatory rules.*

***I nostri prodotti:*** • Minerale Digestiva Frizzante (Vuoto a rendere, 0,75 L - 0,5 L - 1,5 L - 1 L) Minerale Digestiva Leggermente Frizzante (0,5 L - 1,5 L)





# Smeralda®

**Ricci e bottarga Smeralda. I tesori nascosti del mare.**



La bottarga di muggine è ottenuta dalle uova di cefalo salate ed essiccate. Una selezione accurata ed una tecnica di lavorazione specifica ci permette di ottenere un prodotto inconfondibile. La stessa cura è riposta nella produzione della polpa di riccio. Grazie ad una materia prima selezionata ed una lavorazione innovativa, otteniamo un prodotto dalle caratteristiche marcate e uniche.



 **Bottarga: Smeralda**

📍 Via del lavoro 8 - 09122 Cagliari

☎ +39 070 212099 - 📠 +39 070 2128417

✉ info@smeralda.com

📘 Smeralda - 🌐 www.smeralda.com



La Bottarga e il Riccio Smeralda nascono a Cagliari nei nostri moderni stabilimenti di produzione. La nostra filosofia aziendale prevede la selezione diretta e scrupolosa delle materie prime con una lavorazione manuale che assicura una cura artigianale del prodotto. Per noi il rispetto della tradizione è fondamentale e grazie all'esperienza e alla professionalità maturate la nostra bottarga mantiene la sua naturale forma, consistenza e colore giallo ambrato, valori aggiunti che testimoniano qualità e freschezza del prodotto. Inoltre, la singolare lavorazione del prodotto grattugiato mantiene integre le piccole uova del muggine preservandone una qualità che ci distingue. Con la stessa filosofia aziendale ci occupiamo anche della Polpa di riccio. L'accurata e sapiente lavorazione unita all'avanzata ricerca scientifica ci assicurano una più efficace preservazione del colore e del sapore naturale, il tutto senza conservanti né additivi di nessun tipo. Per noi qualità prodotto è anche qualità servizio grazie a un team dedicato che consente una presenza consolidata in Italia e nei mercati esteri principali.

*Bottarga and sea urchin produced by Smeralda, born in our modern production facilities in Cagliari. Our business philosophy is based on a direct scrupulous selection of raw materials with a manual process that guarantees a carefully crafted product. For us it is essential the respect for tradition and thanks to the experience and professionalism gained, our bottarga maintains its natural shape, its consistency and amber color, features that testify the quality and freshness of the product. The unique processing of the grated product preserves intact the tiny eggs of mullet, a quality that distinguishes us. The same philosophy extends to the sea urchins roe. The careful and skillful production process together with advancing scientific research provide us a more effective preservation of color and natural flavor, without preservatives. For us, product quality is also quality service thanks to a dedicated team that allows an established presence in Italy and in the main foreign markets..*

***I nostri prodotti:*** • **Bottarga di Muggine** *Mullet bottarga (mullet roe)* • **Polpa di Riccio** • **Polpa di Granchio** *Sea urchin and crab roe* • **Salmone, Tonno e Spada affumicati** *Smoked fish: salmon, tuna and swordfish* • **Nero di Seppia** *Squid ink* • **Verdure tipiche sott'olio** *Typical marinated vegetables* • **Pane Carasau** *(typical Sardinian thin bread)* • **Pasta e Formaggi sardi** *Pasta and sardinian cheeses*



CASEIFICIO  
**GARAU**

*Dal 1880*





## *Formaggio: Caseificio Antonio Garau dal 1880*

- 📍 Via Cagliari 173 - 09040 Mandas (SU)
- 📍 Punto Vendita: Mercato Civico di San Benedetto BOX 62 (CA)
- 📍 Punto Vendita: Via Cagliari 171, 09040 Mandas (SU)
- ☎ +39 070 984167
- ✉ info@caseificiogarau.com 🌐 www.caseificiogarau.com
- 📘 Caseificio Antonio Garau



Dal 1880, con passione e dedizione, produciamo secondo l'antica tradizione i formaggi sardi, ricercando sempre gusto e qualità superiori. Nelle antiche e preziose cantine, cuore della nostra azienda, nascono così prodotti unici, grazie anche al microclima creatosi ricco di sentori, aromi e profumi tramandati da oltre un secolo. Sin dalle origini utilizziamo esclusivamente il latte sardo, proveniente da pascoli caratterizzati da erbe spontanee ed arbusti tipici locali, che danno vita a formaggi naturalmente ricchi di acidi grassi omega-3.

*We have been producing Sardinian cheese since 1880, with passion and dedication, following ancient tradition, always pursuing top quality and flavor. That is how unique products are born in our ancient and precious cellars, the heart of our business, also thanks to the microclimate rich in whiffs, aromas and fragrances handed down for over a century. Since our origin we have only used Sardinian milk, from pastures with spontaneous herbs and typical local shrubs, which give life to cheeses naturally rich in omega-3 fatty acids.*

***I nostri prodotti:*** • Formaggi Pecorini e Caprini Sardi • ricotta • creme di formaggio.







## *Pane Carasau: Murru e Lai*

📍 Zona ind.le Sologo - Lula, Lotto 28, 08020 (NU)

☎ +39 0784 416487 - +39 347 3058504 - +39340 5146338

✉ [murru.lai@tiscali.it](mailto:murru.lai@tiscali.it)

🌐 [www.panificiomurruelai.it](http://www.panificiomurruelai.it)

📘 Panificio Murru e Lai



Esperti produttori di pane carasau operanti nel settore della panificazione, fondano nel 1990 il Panificio Murru e Lai. In tutti questi anni la serietà, la costanza, la continua voglia di migliorarsi hanno fatto sì che questa piccola azienda potesse crescere anno dopo anno sia qualitativamente che quantitativamente, dando origine ad una forte espansione sul mercato locale e nazionale. Tutto questo è stato possibile grazie ad un moderno laboratorio con macchinari e attrezzature all'avanguardia che ci consentono di rispondere con puntualità alle richieste dei nostri clienti. Nonostante l'inevitabile progresso tecnologico, necessario per una costante produzione industriale, riusciamo a mantenere le caratteristiche del pane carasau di una volta. La difesa dei sapori tipici del nostro territorio e il rispetto delle tradizioni locali, rappresentano infatti il nostro punto di riferimento che seguiamo costantemente. La nostra filosofia si racchiude in poche parole... "La storia e le tradizioni al servizio della qualità ..."

*Expert producers of carasau bread operating in the bakery sector, we founded the Murru e Lai Bakery in 1990. In all these years the seriousness, the constancy, the desire to improve made this small company grow year after year, both in terms of quality and quantity, giving start to a strong expansion on the local and national market. All this was possible thanks to a laboratory equipped with modern machinery that allows us to respond promptly to the requests of the customers. Despite the technological progress necessary to improve the production, we are able to maintain the characteristics of the traditional carasau bread. The conservation of the typical flavors of our territory and the respect for local traditions represent the main principle of our production, and the aim we constantly pursue. Our philosophy is expressed in a simple motto ... "History and traditions at the service of quality ..."*

***I nostri prodotti:*** • **Pane Carasau** • **Pane Guttiau** (condito con olio e sale) • **Pane Carasau Integrale**

Che produciamo in varie forme e pezzature a seconda delle esigenze dei clienti.





SARDEGNA, TERRA DI TESORI ANTICHI

[WWW.TANDAESPADA.IT](http://WWW.TANDAESPADA.IT)





## **Fregola: Tanda e Spada**

📍 S.S. 131 BIS - 07047 Thiesi (SS)

☎ +39 079 886805 📠 079 886 751

✉ info@tandaespada.it

🌐 www.tandaespada.it

🏠 Pastificio Artigianale Tanda e Spada Snc



Il pastificio Tanda & Spada inizia l'attività a Thiesi nel 1990. La produzione avviene con processi di lavorazione che, seppur coadiuvati da moderni macchinari, sono gestiti e controllati con prevalente intervento della competenza ed esperienza umana, pertanto l'azienda può ritenersi del tipo artigianale. Il campionario di produzione vanta un assortimento unico in Sardegna, infatti, dopo aver iniziato l'attività con la produzione di paste tipiche sarde l'azienda si è specializzata su alcune produzioni alternative entrando nel campo delle specialità gastronomiche, produzione totalmente innovativa per la Sardegna, legata a realtà produttive classiche. Nella linea bio potete provare i prodotti tipici e storici come i ciccioneddos Sardi, la fregula Sarda, i malloreddus, ma anche la calamarata, le caserecce, le pennette, i rigatoni e i paccheri.

*The "Tanda & Spada" pasta factory started its business in Thiesi in 1990. Its production takes place with working methods which, although supported by modern machinery, are managed and controlled with the prevailing intervention of competence and human experience, so it can be considered an artisan company. The production boasts a unique selection of samples in Sardinia, in fact, after having started the business with the production of typical Sardinian pasta, the company has specialized in some alternative productions entering the field of culinary specialties, a totally innovative production for Sardinia, always so attached to classical food manufacturing realities. From its organic line you can try the typical and historic products such as Sardinian ciccioneddos, Sardinian fregula, malloreddus, but also calamarata, caserecce, penne, rigatoni and paccheri.*

**Alcuni dei nostri prodotti:** • **Ciccioneddos Sardi** Sardinian Ciccioneddos • **Fregula Sarda** Sardinian Fregula  
• **Malloreddus** Malloreddus • **Calamarata** • **Caserecce** • **Pennette** • **Rigatoni** • **Paccheri** Various type of pasta



*Malloreddus*  
*La Pasta di Sardegna*

Classici - Integrali  
Mirto - Cannonau  
Peperoncino





**Malloreddus: Trigale dei F.lli Pinna**

📍 Via Porto Torres 12 - 07037 Sorso (SS)

☎ +39 328 5630684 - +39 347 5011749

✉ trigalesnc@gmail.com

🌐 www.trigale.it



Noi, f.lli Pinna, con il pastificio Trigale abbiamo deciso di intraprendere un affascinante percorso, tramandato dai nostri avi, in un settore, quello della pasta artigianale, tanto antico quanto suggestivo. Nasce come impegno per sfuggire a quello che noi chiamiamo terrorismo alimentare che invade le nostre dispense. Dando alla nostra produzione un nome rappresentativo ed emblematico, "Trigale", aggettivo sardo-logudorese che significa "fecondo di grano", intendiamo sottolineare che la nostra produzione non è solo feconda di grano ma di grano esclusivamente Sardo, grano della nostra Isola, grano delle nostre Contrade incontaminate e selvagge. L'importanza delle materie prime per noi è tutto. Il nostro principale obiettivo è quello di offrire prodotti di alta qualità come comanda l'antichissima tradizione culinaria sarda. Intendiamo promuovere la formula "Sardegna sostiene Sardegna", con una produzione a km 0.

*We, the Pinna brothers, founding the Trigale pasta factory, have decided to undertake an unique journey, hand down our ancestors, in a sector as ancient as suggestive. That path was born as a response to what we call "food terrorism" a phenomenon that is invading our pantries. By giving to our production a representative and emblematic name, "Trigale" (a Sardinian-Logudorese adjective meaning "fertile with wheat") we intended to remark that our production is made exclusively with Sardinian wheat, the grain of our Island and it's uncontaminated and wild land. The quality of raw materials for us is the most important thing. Our main goal is to offer high quality products as required by the ancient Sardinian culinary tradition. We intend to promote the "Sardinia supports Sardinia" formula, with 0 km production.*

***I nostri prodotti:*** • Malloreddus: **Classici, Cannonau, Mirto, Peperoncino, Integrali** • Bucatini rigati • Calamarata • Caserecce: **Classiche e Integrali** • Ditalini • Fregola: **Classica, al curcuma** • Gnocchetti sardi • Linguine • Maccarrones de Busa • Paccheri: **Classici e Integrali** • Spaghetti • Succu • Tagliatelle: **Classiche e integrali** • Pennette: **Rigate e Integrali.**



**AndarinoS**



*Le tradizioni di Usini direttamente dalle nostre mani...*





*Andarinos e Filindeu: Pastificio e pasticceria Andarinos*

📍 Via Mazzini 35 - 07049, Usini (SS)

☎ +39 338 3043133 - +39 349 1333733

✉ pastificiopais@tiscali.it

📘 Pasticceria pastificio Andarinos



L'intento dell'azienda, nata nel dicembre 2004 è quello di portare a conoscenza degli amanti del buon mangiare, la pasta tipica di Usini. **Gli Andarinos**, da cui prende il nome il nostro pastificio, è una pasta fatta esclusivamente a mano, la si ottiene impastando semola di grano duro, acqua e sale. Una volta impastata si formano dei tocchetti di pasta che con la pressione del pollice vengono assottigliati e allungati, infine premuti su di una superficie rigata, con rapidi e calibrati movimenti del polpastrello, si realizza una sorta di "fusillo" a forma elicoidale. La lavorazione artigianale delle nostre paste, incontra alcune volte l'utilizzo di macchinari, che facilitano la lavorazione, ma non depauperano la tradizione e l'impegno nella ricerca della qualità. Il rispetto rigoroso delle ricette tradizionali tramandate da generazioni, la preparazione delle nostre maestranze, consentono al nostro pastificio di proporsi come partner di assoluta fiducia.

*The aim of the company, created in December 2004, is to let food lovers know the typical pasta of Usini. Andarinos, from which our pasta factory takes its name, is an entirely handmade pasta. It is obtained by kneading durum wheat semolina, water and salt. Once the pasta is kneaded and pieces of pasta are formed, they are thinned and elongated with a thumb pressure. Finally, they are pressed with quick and calibrated movements of the thumb on a lined surface so that a sort of helicoid shaped "fusillo" is made. The hand-crafted production of our pastas sometimes meets the use of machinery, which makes the production easier without impoverishing tradition and our commitment to research for quality. The strict adherence to traditional recipes handed down from generation to generation and our workers' competence, allows our pasta factory to propose itself as an absolutely trustworthy partner.*

***I nostri prodotti:*** **Paste tipiche** *Typical Pasta* : • **Andarinos** • **Filindeu** • **Lorighittas** • **Culurgiones** • **Ciccioneddos** • **Tazzolas** • **Succu Dolci Tipici** *Typical sweets* • **Seadas** • **Formaggelle** • **Amaretti** • **Germinos** • **Teriche** • **Papassinos** • **Ricottelle**





Le originali Lorighitas di Morgongiori  
lavorate rigorosamente a mano...

[www.panificioscano.it](http://www.panificioscano.it)



F.lli Scano Emanuele e Maria Irene s.n.c.

## **Lorighittas: Fratelli Scano**

🏠 Vico I° Umberto 13 Morgongiori (OR)

🏠 Via Chiesa 9 Curcuris (OR)

☎ +39 0783 932149 - +39 3494796390 - +39 3478425018 - 3895206607

✉ fliscano@tiscali.it

🌐 [www.panificioscano.it](http://www.panificioscano.it)  Panificio Scano



Il nostro panificio e pastificio, nasce più di 50 anni fa, con vecchie e tradizionali ricette. Siamo a Morgongiori, provincia di Oristano, più o meno nel centro dell'isola, a un passo dalla 131. Ci occupiamo della produzione di pane panettoni e prodotti da forno in genere, ma soprattutto di "lorighittas", pasta di semola intrecciata tutta a mano, che è tipica appunto di Morgongiori. Per la produzione dei nostri prodotti, selezioniamo le farine e semole migliori, e per il massimo della qualità, utilizziamo il lievito madre creato da noi. Nella nostra azienda applichiamo un sistema di autocontrollo (HACCP) per la qualità e sicurezza alimentare dei nostri prodotti.

*Our bakery and pasta factory was created more than 50 years ago and boasts many old and traditional recipes. We are located in Morgongiori, in the province of Oristano, more or less in the centre of the island, near the state road SS131. We produce bread, panettone and bakery products in general, but especially "lorighittas", a semolina pasta interlaced all over hand, which is typical of Morgongiori. For the production of our products, we select the best flour and semolina and, for the highest quality, we create the natural yeast we use for our products. In our company we apply a self-control system (HACCP) to assure the quality and safety of our products*

***I nostri prodotti:*** • **Pasta Lorighittas** • **Gnocchetti** • **Fregola** *Typical Sardinian Pasta* • **Pane tipico** *Typical Sardinian Bread* • **Dolci** *Sweets* • **Pizzette** *Small Pizza* • **Panettoni**



Pastificio Artigiano  
*V*incenza *M*ura  
Le mani in Pasta dal 1981

🏠 VIA T. A. EDISON, 9/11/13 - 09131 CAGLIARI

☎ 070403093 📞 1782277654

📞 +39 3383309347

🌐 WWW.PASTIFICIOVINCENZAMURA.IT



## **Sebadas:** *Pastificio Artigiano Vincenza Mura*

📍 Via T. A. Edison, 9/11/13 - 09131 Cagliari

☎ +39 070 403093 - +39 338 3309347 📠 1782277654

✉ [mura.vincenza@tiscali.it](mailto:mura.vincenza@tiscali.it) - [pastificiovincenzamura@pec.it](mailto:pastificiovincenzamura@pec.it)

🌐 [www.pastificiovincenzamura.it](http://www.pastificiovincenzamura.it)



Il Pastificio Artigiano Vincenza Mura inizia la propria attività nei primi anni ottanta, introducendo, per primo nel mercato cagliaritano, il prodotto che da solo e per lungo tempo l'ha rappresentato, **le Sebadas**: riconosciute unanimemente come uniche e speciali nel loro genere, si distinguono per la qualità delle materie prime e la caratteristica lavorazione del formaggio fresco, lenta e paziente secondo una antica ricetta tradizionale nuorese, che le ha rese inconfondibili. **I Culurgiones**: Chiusi rigorosamente a mano con il tradizionale ricamo a spiga, si distinguono per il sapore intenso del loro ripieno, di Patate e Pecorino DOP. **Ravioli**: al Dolcesardo di Arborea, unici sul mercato; al Pecorino Stagionato Dop, per gli amanti dei gusti più robusti e decisi; alla soffice Ricotta di giornata, nella variante con Spinaci e con Zafferano; al Gorgonzola Piccante; al Salmone Affumicato, speciali per il giusto bilanciamento tra il gusto grasso ed avvolgente del pesce sfumato al Brandy, e quello della ricotta, delle patate, del prezzemolo fresco e della zeste di limone.

The "Vincenza Mura" artisan pasta factory was started in the early Eighties, being the first to introduce Sebadas in Cagliari. This product, which alone has represented the company for a long time, is unanimously recognised as unique and special in its category. Sebadas stand out for the quality of their raw materials and the typical slow and patient manufacturing of their fresh cheese which made this product unique, according to the ancient traditional recipe from Nuoro. Our Ravioli: those with Dolcesardo from Arborea, the only ones in the market; those with D.O.P. aged Pecorino, for people who have strong tastes; those with soft fresh ovine Ricotta, both available with Spinach or Saffron; those from Ogliastra, different from the traditional culurgiones (just for their shape); those with spicy Gorgonzola; those with smoked Salmon, special because of the right balance between the full rich taste of fish simmered with Brandy and that of ricotta, potatoes, fresh parsley and lemon peel.

**I nostri prodotti:** • **Sebadas, Formato Classico/Medio** *Sebadas, Classic/Small Size* • **Sebadas Mignon** *Sebadas mignon* • **Culurgiones** • **Panzerotti Dolci alla Crema di Ricotta** *Sweet panzerotti with ricotta cream* • **Ravioli al Dolcesardo di Arborea** *Ravioli with dolcesardo from Arborea* • **Al Pecorino Stagionato Dop** *Aged pecorino dop* • **Alla Ricotta ricotta** • **Al Gorgonzola** *With gorgonzola*, **al Salmone** *with smoked salmon*







## *Riso: Riso Passiu*

📍 Via Duomo 17- 09170 Oristano

☎ +39 393 9093965 - ✉ info@risopassiu.it

🌐 📱 📺 📷 📧 Riso Passiu

🌐 www.risopassiu.it



La nostra azienda nasce ad Oristano nel 1975 e da sempre lavora con l'obiettivo di produrre riso di altissima qualità. Grazie all'esperienza maturata sul campo, al clima della Sardegna, a un'accurata selezione dei terreni e delle varietà migliori, è riuscita ad ottenere eccellenti produzioni che nel corso degli anni le hanno permesso di vincere numerosi premi. Cerchiamo di soddisfare le esigenze della cucina familiare e di quella gourmet con un riso che faccia la differenza in ogni occasione.

*Our company was founded in Oristano in 1975 and has always produced high quality rice. Thanks to the experience gained in the field, to the Sardinian climate and to a careful selection of the best terrains and rice varieties, it was able to obtain excellent productions that have enabled it to win numerous awards over the years. We try to satisfy the needs of family and gourmet cuisine with a rice that makes the difference at every occasion.*

*I nostri prodotti:* • **Riso Carnaroli Classico** Carnaroli rice • **Riso Nero Gioiello** Gioiello Black rice

• **Riso Aromatico Gange** Aromatic Rice • **Riso Integrale** Whole Rice





**FUNGHI**  
DI ALTA QUALITÀ  
100% ITALIANI

[www.marinafunghi.it](http://www.marinafunghi.it)





## *Funghi: Marina Funghi*

📍 Località Trunconi snc, 09098 Terralba (OR)

☎ +39 0783 1926168

✉ info@marinafunghi.it - marinafunghi@pec.it

🌐 www.marinafunghi.it

📘 Marina Funghi 📷 Marina\_Funghi 🏠 Marina Funghi 🐦 MarinaFunghi



Marina Funghi a Terralba, in provincia di Oristano, nasce alla fine degli anni Ottanta e dal 2014 è diretta da Marina Sesuru figlia del fondatore. Al cambio generazionale corrisponde l'evoluzione della nostra azienda, in un'ottica di crescita orientata all'ampliamento della produzione e della commercializzazione dei nostri prodotti. Coltiviamo funghi di differenti varietà. **Ecosostenibilità e ambiente...** Lavoriamo da sempre con l'obiettivo di offrire un prodotto completamente naturale, fresco, tracciabile e di qualità certificata che nasce da compost rigorosamente italiani e non prevede alcun additivo chimico. Una scelta, la nostra, orientata all'ecosostenibilità e al rispetto per l'uomo e per l'ambiente. Sempre in quest'ottica, utilizziamo pannelli fotovoltaici, con attenzione al risparmio energetico e alla riduzione dell'impatto ambientale delle nostre lavorazioni. Il nostro staff, aggiornato e da sempre impegnato a garantire l'elevata qualità dei nostri funghi, monitora ogni fase del processo produttivo con il supporto di tecnologie e software di ultima generazione.

*The Marina Funghi in Terralba Company, located in the province of Oristano, was founded in the late eighties and, since 2014, is directed by Marina Sesuru, daughter of the founder. The evolution of the company goes along with the generational change, which gave the boost to a growth oriented to the expansion of the production and the market of our products. We grow mushrooms of different varieties. Eco-sustainability and the environment ... We have always worked aiming to offer a completely natural, fresh, traceable and certified quality product that comes only from Italian compost and does not require any chemical additives. An eco-sustainability oriented choice, in the respect for mankind and the environment. This is also the reason why we use photovoltaic panels, to save energy and reduce the environmental impact of our processes. Our staff, constantly kept up-to-date and highly committed to ensure the quality of our mushrooms, monitors every stage of the production process with the support of latest generation technologies and software.*

***I nostri prodotti:* • Funghi Italiani: Cardoncelli, Pleurotus, Champignon**

• CECI • LENTICCHIE



• FAVE • CICERCHIE



• COOPERATIVA R60 • LAS PLASSAS •



## **Legumi: Cooperativa R60**

🏠 Via IV novembre - 09020 Las Plassas (VS)

☎ +39 070 9364366 - 📠 +39 070 9364154



La Cooperativa R60 nasce per volere di 12 soci che hanno scelto di dedicarsi alla coltura dei legumi (Ceci, Lenticchie, Fave e Cicerchie) come opportunità per soprassedere alla crisi e puntare su colture dimenticate. La coltivazione dei legumi, e la riscoperta delle antiche colture, ha rappresentato per il territorio della Marmilla un'opportunità di sviluppo in un periodo in cui l'assenza di impianti di irrigazione impediva qualsiasi altro tipo di coltivazione. La Cooperativa, oltre ad essere impegnata in prima linea nella coltivazione delle leguminose, si è dotata nel corso degli anni di un sistema di attrezzature innovative che consentono di svolgere in loco tutte le fasi di lavorazione del prodotto: pulitura, calibratura, sterilizzazione e confezionamento. La Cooperativa R60 punta sulla qualità e non sulla quantità, per questo i legumi hanno un sapore inconfondibile.

*The "R60 Cooperative" was established by its 12 members who decided to dedicate themselves to the cultivation of beans (chickpeas, lentils, fava beans, cicerchie) as an opportunity to overcome crisis and focus on forgotten cultivations. The cultivation of beans and the re-discovery of ancient farming represented for the Marmilla territory a chance for development in a period in which the absence of irrigation machinery prevented any other kind of cultivation. The Cooperative, besides being first in line in the farming of leguminous plants, equipped itself with a system of innovative tools that allow to realise all the different processing phases of the product on the spot: cleaning, calibration, sterilisation and packaging. The "R60 Cooperative" head towards quality, rather than quantity, and this is the reason why their beans have a unique flavour.*

***I nostri prodotti:*** • **Ceci**, **Lenticchie** *Chickpeas and lentils* • **Fave** *Fava beans* • **Cicerchie** *Cicerchie*





Crema di asparago



Crema di carciofo



Oia pistada



Crema di melanzane




Crema di oia pistada


CONSERVE VEGETALI  
[www.famigliaorro.it](http://www.famigliaorro.it)



 **Conservas Vegetali: Az. agricola, fattoria didattica Famiglia Orro**

 Via Giuseppe Verdi snc - 09070 Tramatzà (OR)

 +39 0783 50040 - +39 347 7526617

 info@famigliaorro.it

 www.famigliaorro.it  Famiglia Orro



L'Azienda Agricola Fattoria Didattica "Famiglia Orro" è una piccola azienda a conduzione familiare ubicata a Tramatzà, piccolo borgo della Sardegna centro occidentale, nel cuore del Mediterraneo. L'azienda si sviluppa su 20 ettari di superficie dove si coltivano vite, olivo e ortaggi. Tutte le produzioni vengono trasformate sul posto, i vini presso la nostra cantina e gli ortaggi presso il laboratorio alimentare aziendale. Il nostro lavoro è ispirato e segue alcuni principi e criteri fondamentali: la difesa della biodiversità, lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile, la ricerca per l'innovazione senza scartare il sapere tradizionale. Per questo coltiviamo unicamente varietà locali autoctone, come i vitigni (Vernaccia di Oristano e Nieddera), olivi e gli ortaggi tipici del territorio come, ad esempio, il carciofo spinoso sardo.

*The "Famiglia Orro" educational farm is a small family-run business located in Tramatzà, a small village in the Central and Western Sardinia, in the heart of the Mediterranean sea. The firm is developed on an area of 20 hectares where they cultivate vine, olive trees and vegetables. All the different productions are processed on the spot, wines at the wine cellar and vegetables at the company food laboratory. Our job follows some basic values and criteria, such as: biodiversity defense, the development of a sustainable agriculture, the research for the innovation without rejecting the traditional know-how. For this reason we solely cultivate native local varieties, such as vines (Vernaccia of Oristano and Nieddera), but also olive trees and vegetables that are characteristic of the territory, such as the Sardinian spiny artichoke plant.*

***I nostri prodotti:*** • **Oia Pistada** • **Oia Pistada piccante** *Spicy oia pistada* • **Crema di oia pistada** *Oia pistada cream*  
• **Crema melanzane** *Eggplant cream* • **Crema carciofo** *Artichoke cream* • **Crema asparagi** *Asparagus cream* • **Salsa al limone** *Lemon sauce* • **Primoli** • **Primoli piccante** *Spicy Primoli* • **Crema di Cipolla** *Onion cream* • **Salsa peperoni** *Pepper sauce*





# Il Pollo de Sa Minda

*La felicità a mistura di pollo*

POLLO  
RUSPANTE  
DI SARDEGNA



You Tube



## *Pollo Ruspante: Pollo de sa Minda*

📍 Località Paule - 07014 Ozieri (SS)

☎ +39 320 2662835

✉ info@pollodesaminda.it - 🌐 www.pollodesaminda.it

📘 📺 Il Pollo de Sa Minda



Il pollo de sa Minda nasce nei territori incontaminati del Nord Sardegna, precisamente ad Ozieri, nel Logudoro. Praticiamo il "rurale in libertà", in cui i polli vengono allevati liberi, in tutte le stagioni e senza limiti di spazio, in totale sicurezza e rispettando tutti gli standard europei in materia di salute e benessere animale. Vivendo in più nuclei famiglia separati, dispongono di molti ettari di terreno e hanno un pascolo abbondante, dove si procurano erba ricca di vitamine e antiossidanti, germogli, vermicelli, insetti e sassolini. Inoltre, essendo sempre in movimento, la loro carne è più soda, tenace e povera di grassi, ma più saporita e quasi assimilabile alla cacciagione. Alleviamo gli animali con un accrescimento lento e non forniamo un'alimentazione spinta, ma integriamo il pascolo con cereali. Non pratichiamo alcun tipo di cura antibiotica, neanche contro i parassiti, ma applichiamo sistemi di difesa naturali contro le malattie. Inoltre l'attività fisica che praticano gli animali vivendo in libertà, stimola le difese immunitarie, conferendo loro grande resistenza.

*"Pollo de sa Minda" was born in the uncontaminated territories of Northern Sardinia, precisely in Ozieri, in Logudoro. Here, we practice the "rural in freedom", an environment in which the chickens are raised free, during all seasons and without space limits, in total safety and respecting the European standards, in terms of animal health and welfare. Living in several separate households, they have many hectares of land and abundant pastures, consisting in grass rich in vitamins and antioxidants, sprouts, little worms, insects and pebbles. Moreover, being always free to move, their meat is firmer, tenacious and low in fat and, at the same time flavorful and almost similar to hunting. We raise animals with slow growth and we do not provide excessive nutrition, but we supplement the pasture with cereals. We do not practice any kind of antibiotic treatment, not even against parasites, but we apply natural defense systems against diseases. In addition, the physical activity animals practice living in freedom stimulates the immune defenses, giving them great resistance.*

***I nostri prodotti:*** • Carne di Pollo, Carne di Gallina



ZAFFERANO DEL SULCIS

---

# Welcome to

## *Zafferano del Sulcis*

---

*"Quelli che piantano soffrono con le tempeste e le stagioni, raramente riposano. Ma, al contrario di un edificio, un 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."*

[www.zafferanodelsulcis.com](http://www.zafferanodelsulcis.com)



**Zafferano: Zafferano del Sulcis**

📍 Frazione Is Sais Superiore - 09010 Narcao (SU)

☎ Corda 3331246328 - Superti 3402651719

✉ zafferanodelsulcis@gmail.com

🌐 Zafferano Del Sulcis 🌐 www.zafferanodelsulcis.com



Alle spalle dello zafferano ci sono persone dinamiche, volenterose, concrete. Figure con diverse formazioni professionali che ben si adattano e plasmano tra loro al fine di un ritorno alla tradizione, ma con lo sguardo rivolto al futuro. Il progetto nasce nel 2016 nel Sulcis, un piccolo territorio nella Sardegna Sud Occidentale, dove il terreno, le condizioni climatiche e ambientali permettono la coltivazione dello zafferano e dei prodotti tipici del territorio. Per la coltivazione non vengono utilizzati concimi chimici, né diserbanti di alcun genere. Ogni singola fase del processo produttivo mira a mantenere inalterato proprietà e aroma degli stimmi, il prodotto finale viene essiccato garantendo la massima qualità. I bulbi vengono piantati ad agosto, ad ottobre spuntano le prime foglie e agli inizi di novembre sbocciano i fiori; questi vengono raccolti a mano dalle prime ore dell'alba prima che si schiudano, per mantenere inalterate tutte le sostanze organolettiche di questa preziosa spezia. Nell'arco della giornata gli stimmi vengono estratti con cura, uno ad uno, selezionati ed essiccati in ambiente sterile, per poi venire confezionati in vasetti di vetro certificati ad uso alimentare.

*Behind the production of saffron there are dynamic, willing, concrete people. persons with different professional backgrounds, able to adapt and shape each other, in order to return to tradition while keeping an eye to the future. The project was born in 2016 in Sulcis, a small area in South Western Sardinia, where the soil, the climate and environmental conditions allow the cultivation of saffron and typical products of the area. No chemical fertilizers or herbicides are used for cultivation. Every single phase of the production process aims to maintain the properties and aroma of the stigmas unaltered; the final product is dried ensuring the highest quality. The bulbs are planted in August, the first leaves appear in October and the flowers bloom in early November. These are harvested by hand in the early hours of dawn, before they hatch, to keep all the organoleptic substances of this precious spice unaltered. Throughout the day, the stigmas are carefully extracted, one by one, selected and dried in a sterile environment, and then packaged in glass jars certified for food use.*

***I nostri prodotti:*** • Zafferano “*Crocus Sativus*” • Olio di Lentisco “*Pistacia Lentiscus*”  
• Mirto “*Myrtus comunis*”



# D'OLIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA







## *✦ Olio Convenzionale: D'Oliva*

📍 Via Conte Boyl 8, 09041 Dolianova, (CA)

☎ +39 070 740715

✉ info@oliodolia.com - estero@oliodolia.com

🌐 www.oliodolia.com

📘 "D'OLIA" olio extravergine di oliva



Nel 1999 Manuela, dopo il diploma, affiancata dal marito Nicola, prende le redini dell'azienda e comincia a girare il mondo per far conoscere il marchio D'OLIA, sinonimo di olio extra vergine di oliva di alta qualità. L'azienda commerciale D'Oliva, un marchio di eccellenza servito sulle tavole più chic della Sardegna turistica e non solo, venduto in tutto il mondo e riconosciuto da decine di premi nazionali e internazionali, tra cui nove edizioni di Ercole Olivario, due Sirena d'oro Sorrento, tre foglie (il massimo) nella guida Gambero Rosso, menzioni Slow Food e tre medaglie d'oro al Los Angeles County Fair. Oggi il 75% della produzione viene esportata in paesi come la Germania, la Francia, l'Inghilterra, la Svizzera, l'Olanda, l'Austria, gli USA, il Giappone e Hong Kong. Il restante 25% è distribuito nel mercato regionale e nazionale.

*In 1999, right after her graduation, Manuela, supported by her husband Nicola, took over the management of the company and began to travel the world to make known the D'OLIA brand as a high quality extra virgin olive oil. The D'Oliva commercial company, a brand of excellence served on the most fine-dining tables of Sardinia and beyond, operates all over the world and has been recognized with dozens of national and international awards, including nine "Ercole Olivario" award, two "Sirena d'oro Sorrento" award, the highest number of "leaves" in the Gambero Rosso guide, various Slow Food mentions and three gold medals at the Los Angeles County Fair. Today 75% of the production is exported to countries such as Germany, France, England, Switzerland, Holland, Austria, the USA, Japan and Hong Kong. The remaining 25% is distributed in the regional and national market.*

***I nostri prodotti:*** • **Olio Extravergine di Oliva:** Tradizionale, Biologico, Dop Sardegna, Olieddu.

**Condimento a base di olio extravergine di Oliva:** Limone, Peperoncino, Aglio.

**Oli aromatizzati:** Rosmarino, Timo, Erbe Mediterranee, Salvia, Finocchietto selvatico, Origano  
Limone, Arancia, Aglio, Peperoncino



**BOBBOIS**  
*Silius*

**Il sapore e il profumo del sole di Sardegna**

[www.bobbois.it](http://www.bobbois.it)

**DOLCI SARDI**



il sapore e il profumo del sole di Sardegna

 **Dolci: Bobbois srl**

 Via Giuseppe Verdi 2, 09040 Silius (SU)

 +39 389 9733031 - + 39 070 959039 - +39 070 9560011

 info@bobbois.it

 www.bobbois.it



Nel sardo-campidanese “su bobboi” è la delizia che chiude il pasto, è la leccornia, è il dolce delle feste, è l’antica pasticceria secca dell’isola di Sardegna. Pasticceria nel tempo forgiata da intense ricorrenze religiose che attraversavano l’anno, scandite dal succedersi delle stagioni e dai prodotti che la natura, di volta in volta, concedeva e maturava. “Unu bobboi”, nella nostra lingua sarda, indica, in modo più estensivo, qualcosa di molto delicato, bello, curato, dettagliato, prezioso, in definitiva un gioiello. E’ unu “Bobboeddu” un bimbo nel suo vestito migliore, che si reca a sa “Missa Manna”, l’ultima messa della domenica, è quindi già nella lingua sarda che la parola “bobboi” narra la cura, la ricerca qualità di ogni ingrediente, il dettaglio ed i colori della pasticceria sarda. Bobbois all’occhio e al palato, perchè è agli occhi che i dolci sardi raccontano cosa sono, ma è alla bocca che svelano da dove vengono.

*In the Sardinian-Campidanese language “su bobboi” it is the delight that closes the meal, it is the delicacy, it is the party cake, it is the ancient sweet of the island of Sardinia. Pastry in time forged by intense religious events that crossed the year, marked by the succession of the seasons and the products that nature, from time to time, granted and matured. “Unu bobboi”, in our Sardinian language, indicates, in a more extensive way, something very delicate, beautiful, cared for and precious, ultimately a jewel. “E ‘unu bobboeddu” a child in his best suit, who goes to Sa Missa Manna, the last Sunday Mass, in the Sardinian language the word “bobboi” narrates the care, the refined quality of each ingredient, the detail and the colors of Sardinian pastry. Bobbois to the eye and the palate, because it is in the eyes that the Sardinian sweets tell what they are, but it is to the mouth that reveal where they come from.*

***Our products:*** Amarettus, Gueffus, Pabassinassas, Pastinas, Pirichitus, Ciambellas, Pistoccheddus de cappa, Pistoccus de caffeu, Trutas de mendula, Pardulas “siliesas” di formaggio, Pardulas “siliesas” di ricotta e Pardulas “siliesas” di ricotta e uva passa, Gattou, Candelaus.



LICANIAS  
DI SARDEGNA

Maestri **Torronei** da sempre

---

[www.licanias.com](http://www.licanias.com)

---





### *Torrone: Licanias*

📍 s.l. Via Sulcis 15 - s.o Is Forreddos de Janas 2, 08039 Tonara (NU)  
☎ +39 0784 63521 - ✉ [licaniasdesardigna@tiscali.it](mailto:licaniasdesardigna@tiscali.it)  
🌐 [www.licanias.com](http://www.licanias.com) - 📘 Licanias



La Licanias, costituita nel 2004 dalle radici della ditta individuale nata nel '95, è resa operativa solo a fine 2009. A settembre il fondatore è andato in pensione, lasciando le redini in mano ai figli. L'azienda impiega altri 6 collaboratori tutti sotto i 40 anni. Attività principale è quella della produzione di torrone tipico sardo e ricopertura di frutta secca. Pur mantenendo inalterate le antiche ricette, l'azienda ha dotato il proprio stabilimento di un impianto per la laminazione e taglio del torrone, in grado di ridurre notevolmente i tempi del ciclo di lavorazione del prodotto e, unitamente alla scelta accurata delle materie prime, riesce a garantire un'alta qualità del prodotto stesso. Gli ingredienti utilizzati miele, frutta secca, albume e ostia. Alcune varianti contengono aroma di mirto, limone o corbezzolo, caffè, liquirizia e caramello. I formati sono torroncino monodose da 10 gr, confezione in sacchetti da 200 gr, stecca trasparente e astuccio in cartoncino da 200 gr. Per alcune linee viene garantito l'utilizzo di materie prime di origine sarda e italiana. Inoltre si produce frutta secca ricoperta di cioccolato fondente, al latte, o caramellate. Per andare incontro alle diverse esigenze l'azienda è flessibile alle personalizzazioni sia di prodotto che di etichetta.

*Licanias, founded in 2004 from the roots of the proprietorship founded in 1995, became operational at the end of 2009. In September the founder retired, leaving the lead to his children. The company has 6 employees, all in their 30's or younger. The main activity is the production of typical Sardinian nougat. Albeit following the ancient traditional recipes, the company has equipped its factory with a plant for the lamination and cutting of the nougat, capable of significantly reducing the times of the processing cycle that, together with the careful selection of raw materials, succeeds to guarantee a high quality of the product itself. The ingredients used are honey, dried fruit, egg white and wafer layers. Some variants contain aromas of myrtle, lemon or strawberry, coffee, licorice and caramel. The formats are 10 g single-dose nougat, packed in 200 g bags, transparent stick and 200 g cardboard box. We also produce dried fruit dipped in dark, milk, or caramelized chocolate. The company also customizes both product and label on request.*

***I nostri prodotti:*** • **Torrone Miele e Nocciole** • **Torrone Miele e Mandorle** • **Torrone Miele e Noci**  
• **Torrone Miele e Mandorle al Limone** • **Torrone Miele e Mandorle al Mirto** • **Miele e mandorle al Corbezzolo**





**BEE HAPPY**  
SARDINIA



## *Miele: Bee Happy Sardinia*

📍 Via N.Canelles 80 - 09121 Cagliari

☎ +39 346 5273849

✉ beehappysardinia@gmail.com

📘 Bee Happy Sardinia 🇮🇹 Bsardinia 🇬🇧 bee happy sardinia



La Bee Happy Sardinia è un'azienda apistica nata a Cagliari alla fine del 2016 dalla passione di Simone Pireddu per il mondo rurale ed in particolare per l'ingegnosa architettura biologica che è l'arnia-alveare. Punto non derogabile per l'individuazione di una piccola sede, anche temporanea, è l'assenza totale di fonti d'inquinamento. Resta un obiettivo primario per la Bee Happy Sardinia la salvaguardia delle api, dunque permettere loro di abitare questo pianeta il più a lungo possibile; altresì è fine specifico la produzione di un miele, genuino e naturale, seguendo una metodologia tradizionale consolidata; infine promuovere la cultura del miele come prodotto culinario. L'azienda ha la sua maggior produzione a Villasimius (CA), in località Brennas (200 mt s.l.m.), splendido territorio costiero, in una zona che gode di un clima mite e con abbondanza di fioriture che regalano una varietà eterogenea di mieli monoflora profumati e pregiati quali Asfodelo, Lavanda selvatica, Agrumi, Cardo, Eucalipto, ma anche un delizioso Millefiori di collina. Ha inoltre una sede anche ad Iglesias, nella valle del Marganai, notevole per patrimonio naturalistico, in località Palmieri, un territorio punteggiato da fiori di Sulla, da cui proviene un miele caratteristico, oltre al Millefiori di valle. Di recente si è aggiunta anche una sede nel territorio della Barbagia di Belvi (660 mt s.l.m) dove sarà prodotto miele di Castagno, tipicamente mediterraneo.

***I nostri prodotti:*** • Miele di Asfodelo, Lavanda, Millefiori, Cardo, Agrumi, Sulla, Eucalipto, Castagno, Corbezzolo, Sapa di Miele, Nocciomiele, Miele e zafferano, Miele e Curcuma, Miele e zenzero, Miele e anice stellato • Miele e pistacchi • Miele e liquirizia • Miele e cacao • Cioconocciomiele • Polline • Pappa reale • Propoli • Cera d'api • Candele

*Bee Happy Sardinia is a beekeeping company, born in Cagliari at the end of 2016 from the love of Simone Pireddu for the rural world and especially for the ingenious biological architecture, which is the beehive. Mandatory point for the detection of a venue to place a hive (even small or temporary) is the total absence of sources of pollution. A primary purpose for Bee Happy Sardinia still remains safeguarding of the bees, allowing them to inhabit this planet for the longest time possible. Other mission points are the production of a genuine and unadulterated honey, following a consolidated traditional methodology, but also promote the culture of honey as a culinary product. The company has its greatest production in Villasimius (Ca), in the splendid coastal area of locality Brennas (200 meters above sea level): this place enjoys a mild climate with plenty of blooms that give a variety heterogeneous of fragrant and precious monofloral honeys such as asphodel, wild lavender, citrus, thistle, eucalyptus, but also a delicious wildflower. It also has a venue near Iglesias, in the Marganai valley, which is remarkable for its natural heritage. In fact, in the locality Palmieri, there are several areas dotted with sulla flowers, who can create a characteristic honey, in addition to the wildflower honey of the valley. It has recently been added also a venue in the Barbagia di Belvi area (660 m a.s.l.) where typically mediterranean chestnut honey will be produced.*

BIRRIFICIO

MEDI  
TERR  
ANEO

44



BIRRIFICIO



 *Beer: Birrificio Mediterraneo*

📍 Via Nazionale zona P.IP.09013, Carbonia

☎ +39 0781 62518 - +39 340 0811571 - +39 331 8175930

✉ [birrificiomediterraneo.srls@gmail.com](mailto:birrificiomediterraneo.srls@gmail.com)

🌐 [www.birrificiomediterraneo.com](http://www.birrificiomediterraneo.com)



Il Birrificio Mediterraneo nasce a Carbonia nel febbraio 2016, dalla volontà di Francesco Spanu, imprenditore nel settore vinicolo e nautico. L'idea scaturisce dalla passione e dall'ostinato desiderio di conoscenza del variegato mondo delle birre artigianali e di qualità sarde. Creare la birra artigianale è un viaggio lungo ed affascinante attraverso le alchimie della natura, e richiede sapienza, passione, esperienza ed umiltà, studio e intuizione.

Tutti i vari procedimenti, coordinati e curati attentamente dai birrai, avvengono sotto la supervisione ed i continui controlli del nostro laboratorio di analisi interno. Col nuovo impianto si avrà una capacità produttiva di 3000 lt giornalieri, con una cantina di fermentazione/maturazione di 36.000 lt.

È prevista la continua sperimentazione di nuove birre con l'inserimento di frutti, erbe e spezie della Sardegna.

*Birrificio Mediterraneo was born in Carbonia in February 2016, from the will of Francesco Spanu, an entrepreneur in the wine and the boating industry. The idea comes from the passion and the obstinate desire for knowledge of the variegated world of Sardinian craft and quality beers. Crafting beer is a long and fascinating journey that requires knowledge, passion, experience, study and intuition.*

*All the crafting procedures, coordinated and carefully cared for by the brewers, are supervised and controlled by our internal analysis laboratory. The new plant will have a production capacity of 3000 litres per day, with a fermentation and maturation cellar of 36,000 litres.*

*The brewery plans continuous experimentation with new beers with the addition of Sardinian fruits, herbs and spices.*

*I nostri prodotti / Our products:* 1812: • **Mediterranea, Belgian Ale** • 1938, **Pale Ale** • **Pompia Est, Wheat Ale**

CLASSICHE: • **Blond** • **Blanche** • **Weizen** • **Amber Ale** • **Porter** SELEZIONE: • **Sovrana** • **Golden Ale** • **Ispana Blanche** • **Emera**  
• **Hefeweizen** • **Aruj'a** • **American Pale Ale** • **Majora** • **India Pale Ale** • **D'immra**



**PACINI**  
Liquorificio



[www.liquoripacini.it](http://www.liquoripacini.it)





## *Liquori: Liquorificio Pacini*

📍 Via Cettolini, 32 - 09067 Elmas (CA)

☎ +39 070 240 384

✉ info@distilleriepacini.it

🌐 www.liquoripacini.it

📘 📺 Liquori Pacini



Il Liquorificio Pacini è una realtà presente in Sardegna dal 1944. **Tradizione.** Da allora, sono passate tre generazioni che ancora oggi continuano a produrre Liquori nel rispetto delle tradizioni, raccogliendo l'eredità del passato. **Passione.** Dall'orgoglio per la nostra terra e dall'attenta selezione delle materie prime, nascono tutti i nostri Liquori. Il nostro obiettivo è quello di far conoscere la Sardegna nel mondo attraverso i nostri prodotti. **Innovazione.** La nostra esperienza nel campo dei Liquori e la passione per i "tesori" della nostra meravigliosa isola, ci spinge a sperimentare e ad apportare novità in ambito produttivo e di ricerca. Nascono così alcuni dei nostri "gioielli": la **Crema di Mirto®** ed il **Mirto di Mirto®Bianco** ottenuto dalle rarissime bacche bianche raccolte nella zona di Monte Arcosu. Una nostra invenzione, un nostro brevetto che vanta numerose imitazioni.

*Liquorificio Pacini is a reality present in Sardinia since 1944. **Tradition.** Since then, three generations have passed and they still continue to produce liqueurs, collecting the legacy of the past. **Passion.** Driven by the pride of our land, we create all our liqueurs through a careful selection of raw materials. Our goal is to make Sardinia known through our products throughout the world. **Innovation.** Our experience in the field of liqueurs and the passion for all the "treasures" of our wonderful island inspire us to experiment and bring innovation to the productive and research sectors. Some of our "jewels" have been created this way: the **Crema di Mirto** and **Mirto di Mirto Bianco**, which is obtained from the very rare white berries collected in the area of Monte Arcosu. It is one of our inventions, a patent of ours that boasts many imitations.*

***I nostri prodotti:*** • **Mirto Rosso** *Red Myrtle* • **Mirto Bianco ricetta tradizionale** *White Myrtle traditional recipe* • **Mirto da Bacche Bianche®** *Myrtle from white berries* • **Filu 'e Ferru e Amaro dei sardi** *Typical Sardinian spirits* • **Limoncello** *Lemon spirit* • **Liquirizia** *Liquorice spirit* • **Crema di Mirto®** e **Crema di Limone** *Myrtle and lemon cream* • **Fior di Corbezzolo** *Arbutus spirit* • **Villacidro e tanti altri...**

Liquorificio



Canapesia





## *Liquore alla Canapa: Hemp Coast Sardinia*

📍 Via Sassari 31 - Via Tirso 16, Marrubiu (OR)

☎ +39 348 0160136 - +39 346 7772129 - +39 342 5716995

✉ info@canapesia.com - 🌐 www.canapesia.com

📘 Hemp Coast Sardinia 🇮🇹 Liquorificio\_Canapesia



La storia di un piccolo liquorificio nato sulle coste occidentali della Sardegna. Inizia tutto circa vent'anni fa, quando Stefano, il titolare dell'azienda, si trasferisce in Olanda, dove, sotto la guida degli esperti coltivatori di canapa, impara le tecniche di coltivazione di questa pianta dalle infinite proprietà. Siamo alla fine del 2017 e decide, coinvolgendo la sua famiglia, di mettere a frutto le sue conoscenze, intraprendendo in Sardegna la coltivazione della canapa... nasce: HEMP.COAST.SARDINIA. Come tutte le idee innovative, l'idea di provare a creare un liquore, è nata così: "una mattina al risveglio, era lì, come un'ispirazione!" Poi, per concretizzarla, sono occorsi mesi di sperimentazione... ed alla fine l'idea diventa: CANAPESIA. CANAPESIA è un liquore ottenuto con l'antico metodo dell'infusione idroalcolica dei fiori di canapa, delicato al palato, gusto deciso e profumo intenso. Agli inizi del 2019 nasce il LIQUORIFICIO CANAPESIA.

*The story of a small liqueur factory born on the western coasts of Sardinia begins about twenty years ago, when Stefano, the owner of the company, moved to Holland, where, under the guidance of expert hemp growers, learned the cultivation techniques of this plant having infinite properties. At the end of 2017 he decided, involving his family, to make profit of his knowledge starting hemp cultivation in Sardinia ... HEMP.COAST.SARDINIA was born. Like all innovative ideas, the idea of trying to create a liqueur was born from one day to another: "One morning when I woke up, it was there, like an inspiration!" But to make it concrete, months of experimentation were required ... and, in the end, the idea becomes: HEMP. HEMP is a liqueur produced with the traditional method of hydroalcoholic infusion of hemp flowers, and results delicate on the palate, strong to taste and with an intense aroma. At the beginning of 2019 the LIQUORIFICIO CANAPESIA was born.*

***I nostri prodotti:*** • Canapesia, *Liquore di Canapa* • Canapirto, *Liquore di Canapa al Mirto*

• Canapesia Fichi D'India, *Liquore di Canapa ai Fichi d'india* • Canapesia More, *Liquore Di Canapa Alle More*

• Canapesia cannella, *Liquore di Canapa alla Cannella* • Canapia, *Liquore di Canapa e Pompia,*

*l'agrume sardo unico al mondo.*



 MENDULA

Antica Ricetta Sarda

*Liquore alle Mandorle*

[www.mendula.eu](http://www.mendula.eu)





## *Liquore alle Mandorle: Mendula*

- 📍 Via Umberto I, 76 – Sorradile (OR)
- ☎ Lucia Deias Responsabile Commerciale +39 349 6743655
- ☎ Maria Rosaria Manca +39 347 0782402
- ✉ infomendulasnc@gmail.com
- 🌐 www.mendula.eu/it
- 📘 Mendula Snc



La nostra piccola società, a gestione interamente familiare, nasce alla fine del 2014, e finalmente dopo aver messo a punto il prodotto ed aver allestito un piccolo laboratorio nel centro storico di Sorradile diventata operativa all'inizio del 2016. Il nostro intento è stato quello di recuperare una antica e tradizionale ricetta per la produzione del liquore di mandorla, ormai perduta nel tempo, e rivitalizzarla in chiave moderna... Ci inseriamo in un mercato in forte espansione azzardando una piccola produzione artigianale per immettere sul mercato un prodotto di "nicchia" di provata qualità. Il nostro impegno per il futuro è quello di ripristinare la coltivazione del mandorlo nel nostro territorio per la produzione biologica del liquore e soprattutto per sviluppare una filiera con materia prima "a km 0".

*Our small, family-run company was born at the end of 2014 and, after having developed the product and set up a small laboratory in the historic center of Sorradile, became operational at the beginning of 2016. Our intent was to recover the almost lost ancient, traditional recipe of almond liqueur and take it back to life in a modern key ... We enter a fast-paced market taking the risk to introduce a "niche" product of proven quality. Our commitment for the future is to restore in our territory the almond cultivation for the organic production of liqueur and to develop a supply chain with "0 km" raw material.*

***I nostri prodotti:*** • Liquore Naturale di Mandorla Classico • Liquore Naturale di Mandorla Ambrato  
• Crema di Liquore Naturale • Biscotti di Mandorla • Mandorle Pralinate



“CON SERIETÀ, PASSIONE E COMPETENZA  
PORTIAMO IL NOSTRO OLIO SULLA VOSTRA TAVOLA”

52



**Azienda agricola**  
*Francesco Piras*



+39 366 8207515 - [info@oliocorax.it](mailto:info@oliocorax.it) - [www.oliocorax.it](http://www.oliocorax.it)



## *🌿 Olio biologico: Azienda agricola Francesco Piras*

🏠 Sede Legale: S.S. 127 Bis Km 25,500 Loc. Rudas Catalano 07041 Alghero (SS)

☎ Servizio clienti: +39 366 8207515

✉ info@oliocorax.it - 🌐 www.oliocorax.it

📘 Oliocorax



L'Azienda Agricola Francesco Piras ha una storia molto antica e radicata nel territorio di Alghero, trainata da una passione lunga oltre 70 anni. Perfettamente integrata all'interno del territorio di Alghero, città situata nella parte nord occidentale della Sardegna, l'azienda possiede circa 100 ettari di terreno olivetano dove sussistono circa 22.000 piante di olivo nei quali la varietà di olive più diffusa è la bosana, ampiamente coltivata nel nord Sardegna grazie alla sua produttività e adattabilità. L'ubicazione del nuovo frantoio di proprietà a ciclo continuo a due fasi, con spremitura a freddo, collocato all'interno dell'azienda e circondato da alberi di ulivo e macchia mediterranea, agevola il mantenimento di un alto standard di qualità delle materie prime, dato che tutte le fasi produttive avvengono a km 0. Una lavorazione autentica rispettosa della terra e dei suoi frutti che nel 2010 ha permesso di ottenere la certificazione biologica. Nel 2006 nasce il marchio "Corax" – che prende il nome da un antico insediamento romano dove oggi si estendono gli oliveti dell'azienda - sotto il quale viene imbottigliato e venduto tutto l'olio prodotto.

*The Azienda Agricola Francesco Piras has a very ancient and rooted history in the territory of Alghero, driven by a passion that has lasted for over 70 years. Perfectly integrated within the territory of Alghero, a city which is located in the northwestern part of Sardinia, the company has about 100 hectares of olive grove where 22,000 olive trees have been planted. The most common olive variety is bosana, that you can find in particular in northern Sardinia, thanks to its productivity and adaptability. The new cold-squeezed mill, which functions through a two-stage continuous cycle, is located inside the farm and is surrounded by olive trees and Mediterranean scrub. It makes it possible to maintain a high standard of raw material quality that are locally grown. An authentic process, that respects the land and its fruits, helped to obtain in 2010 the biological certification. In 2006 the "Corax" brand was invented. It was named after an ancient Roman settlement where the olive groves of the farm are still grown today. The oil is bottled and sold with this brand name.*

***I nostri prodotti:*** • **Olio extravergine d'oliva Corax Fruttato** *Corax extra virgin fruit-scented olive oil* • **Olio extravergine d'oliva Corax D.O.P** *Corax D.O.P. extra virgin olive oil* • **Olio extravergine d'oliva Corax Biologico** *Corax organic extra virgin olive oil* • **Condimento a base di Olio extravergine d'oliva con aromi naturali: al peperoncino, al peperoncino e aglio, al basilico, al limone, al tartufo nero.** *Extra virgin olive oil dressing with natural flavours: chilli, chilli and garlic, basil, lemon, black truffle.*



**TANDA & SPADA**  
PASTIFICIO ARTIGIANO



PASTA BIO

*Produciamo pasta biologica dal 1999*



 **Pasta secca biologica: Tanda e Spada**

 S.S. 131 BIS - 07047 Thiesi (SS)

 +39 079 886805  079 886 751

 info@tandaespada.it

 www.tandaespada.it

 Pastificio Artigianale Tanda e Spada Snc



Il pastificio Tanda & Spada inizia l'attività a Thiesi nel 1990. La produzione avviene con processi di lavorazione che, seppur coadiuvati da moderni macchinari, sono gestiti e controllati con prevalente intervento della competenza ed esperienza umana, pertanto l'azienda può ritenersi del tipo artigianale. Selezioniamo le migliori semole di grano duro biologico, le impastiamo, le trasformiamo in pasta utilizzando le trafile al bronzo, e attendiamo con lentezza che finisca la delicata fase di essiccazione a bassa temperatura. La lentezza del tempo che si prende tutto il tempo necessario per far bene e cose. Gustare i nostri prodotti è un pò come passeggiare senza sosta nelle incontaminate terre Sarde, dove il sole mai sazio le sfiora, colorando il mare e gli alberi appena piegati dal vento.

*The "Tanda & Spada" pasta factory started its business in Thiesi in 1990. Its production takes place with working methods which, although supported by modern machinery, are managed and controlled with the prevailing intervention of competence and human experience: that's why it can be considered an artisan company. We select the best organic durum wheat flour, we knead it and turn it into pasta using the bronze die plates and we wait for the delicate low temperature drying phase to finish. The time procedure is slow because it needs to complete its job properly. Tasting our products is just like walking without stopping on the unspoiled Sardinian lands, gently touched by the Sun, which paints the sea and the trees, just bent by the wind.*

*Alcuni dei nostri prodotti:* • **Ciccioneddos Sardi** Sardinian Ciccioneddos • **Fregula Sarda** Sardinian Fregula  
• **Malloreddus** • **Calamarata** • **Caserecce** • **Pennette** • **Rigatoni** • **Paccheri** Various type of pasta

*terra del Mandrolisai*

**Parèda**  
Vino Biologico







MEANA

*terra del Mandrolisai*

 *Biological Wine: Cantina Meana terra del Mandrolisai*

📍 Sede legale Via Roma 119 - 08030 Meana Sardo (NU)

☎ +39 349 8797817 - +39 335 1229399 - +39 348 4459485

✉ [cantinameana@gmail.com](mailto:cantinameana@gmail.com)

🌐 [www.cantinameana.it](http://www.cantinameana.it)



L'azienda vitivinicola Meana nasce nel 2013 nel Mandrolisai, cuore della Sardegna. Tre produttori, animati e accomunati dalla passione per il vino, si sono uniti per far riemergere i fasti della zona geografica tipica e per produrre un vino di alta qualità. Mandrolisai è infatti sinonimo di buon vino ed eccellenza vitivinicola. I suoi vigneti risiedono sull'aspro territorio collinare ai piedi del Gennargentu, e i terreni variano dallo scisto ai sabbioni granitici, conservando tuttora un elevato patrimonio di biodiversità. Da qui vengono prodotte avare quantità di uve ma dai profumi ricchi e generosi, caratteristici di quest'area centrale e incontaminata dell'isola.

*The winery Meana was founded in 2013 in Mandrolisai, heart of Sardinia. Three producers, animated and united by a passion for wine, joined together to re-emerge the pomp of the typical geographical area and to produce a high quality wine. Mandrolisai is in fact synonymous with good wine and excellence. Its vineyards reside on the rugged hilly territory at the foot of the Gennargentu, and the soils vary from shale to granite sand, still preserving a high biodiversity heritage. From here are produced small quantities of grapes but rich and generous aromas, characteristic of this central and unspoiled area of the island.*


*Our products:* Parèda Bio • Parèda Doc • Parèda IGT

Produzione Artigianale

**Sa Mariola**

Marmellate e Confetture



328 1358622 - 340 5747952 - [samariola@tiscali.it](mailto:samariola@tiscali.it)  Sa Mariola



 **Confetture Biologiche: Sa Mariola**

 Via Grazia Deledda 5 Mamoiada (NU)

 +39 328 135 8622 - +39 340 5747952

 samariola@tiscali.it

 Sa Mariola



Sa Mariola "La Coccinella" nasce nel 2017. Si trova a Mamoiada nel cuore della Barbagia famosa per le sue maschere Mamuthones e Issohadores. Qui nasce l'idea di trasformare le nostre uve in deliziose confetture: Ahina. Lavoriamo solo frutta del territorio con aggiunta di zucchero di canna biologico. Produciamo confetture e marmellate artigianali con elevati standard di qualità utilizzando tecnologie all'avanguardia come la cottura sottovuoto, consentendo così alla frutta di conservare le sue proprietà organolettiche. Oltre all'uva cannonau abbiamo realizzato la confettura di uva Granazza, un vitigno autoctono di uva bianca della nostra zona per anni sconosciuto. La realizziamo col 100% di frutta senza conservanti, addensati e senza zuccheri aggiunti ma solo quelli derivati dalla frutta. Una linea di arancia con scorze speziata con zenzero, peperoncino e tartufo sardo.

*Sa Mariola "La Coccinella" was born in 2017. It is located in Mamoiada in the heart of Barbagia famous for its masks Mamuthones and Issohadores. Here comes the idea of turning our grapes into delicious jams: Ahina. We only work fruit of the territory with the addition of organic cane sugar. We produce jams and jams with high quality standards using cutting-edge technologies such as vacuum cooking, thus allowing the fruit to retain its organoleptic properties. In addition to the cannonau grape we have made the granazza grape jam, a native white grape vine of our area for years unknown. We make it with 100% fruit without preservatives, thickened and without added sugar but only those derived from fruit. An orange line with spicy peel with ginger, chilli and Sardinian truffle.*

***I nostri prodotti:*** • Confettura extra di uva Cannonau • Confettura extra di uva Granazza • Confettura di pesche e zenzero • Marmellata di arancia scorze e peperoncino • Marmellata di arancia scorze e zenzero • Marmellata di arancia scorze e tartufo



ARELLA SARDEGNA AGROALIMENTARE

SPECIALE  
RICETTE

SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF

“MANUELE FANUTZA”



**CANNOLO DI CARASAU CON CREMA DI RICOTTA, CARCIOFI CARAMELLATI E BOTTARGA.**

Pulire i carciofi avendo cura di tuffarli in acqua leggermente acidulata per preservarne il colore, lessarli per 5 minuti in acqua calda salata. raffreddarli successivamente in una ghiaccia d'acqua. dividere i carciofi in 6 spicchi e asciugare bene. preparare il caramello, scaldando lo zucchero in padella antiaderente per qualche minuto sino al raggiungimento del colore desiderato. infilzare ogni spicchio di carciofo in uno stecchino e immergerlo nel caramello per qualche secondo, successivamente toglierlo dal caramello e passarlo nella menta. far rapprendere il tutto su carta da forno. lavorare a pomata la ricotta con sale, olio, pepe e infine grattugiare un po' di bottarga e buccia di limone e unire alla ricotta. bagnare i fogli di carasau in acqua tiepida, adagiare sul piano di lavoro, dividere i 2 parti uguali, posizionarvi su una metà 1/4 DI composto di ricotta avvolgere il carasau su se stesso a formare un cannolo, posizionare su una teglia e preparare il resto dei cannoli, cuocere in forno a 200 gradi per 5 minuti sino a quando il cannolo sarà nuovamente croccante. nel mentre preparare una insalata di pomodori, rucola e basilico. posizionare al centro del piatto l'insalata e adagiarvi sopra il cannolo.

**Ingredienti per 4 persone:**

2 fogli di pane carasau  
una manciata di menta secca  
100 gr. di ricotta di pecora  
1 bottarga in baffe  
1 limone  
4 carciofi spinosi  
130 gr di pomodori ciliegino,  
1 mazzetto di rucola,  
basilico fresco  
200 gr di zucchero semolato  
olio, sale e pepe qb  
carta da forno  
spiedini di legno



SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF

“FRANCESCO ZUCCA”



**PACINI**  
*Liquorificio*



**CAPELANTE AL MIRTO**

Bollire le patate dopo averle pelate, schiacciarle e fare una purea con burro, latte e aroma di mirto. Pulite e private dei coralli le capesante, marinatete nel mirto bianco per un ora. Scolate le capesante e piastratele in una padella antiaderente a fuoco alto. Raggiunta la caramellatura di entrambi i lati, sfumate con il *Mirto di Mirto®* bianco “Pacini”. Servite le capesante sulla crema di patate precedentemente preparata.



**Ingredienti:**

- Capesante 4 pz.
- Insalatina
- *Mirto di Mirto®* bianco  
“Pacini”: 15 cl
- Olio evo
- Patate 2
- Sale q.b.

# LA SARDEGNA

AGROALIMENTARE

“ENZO LAI”



## GAMBERI ROSSI IN TEMPURA

**PREPARAZIONE GAMBERI IN TEMPURA:** Pulite i gamberi privandoli della testa, del carapace lasciando la coda all'estremità. In una ciotola unite le due farine setacciate e l'Acqua Santa Lucia molto fredda, mescolate energicamente. Unite qualche cubetto di ghiaccio in modo che la pastella si mantenga fredda. In una padella dai bordi alti scaldate abbondante olio di arachidi fino a una temperatura di 170° C. Immergete completamente i gamberi nella pastella e friggete fino a completa doratura.

**PREPARAZIONE CHIPS DI PATATE VIOLA:** Affettare con una mandorlina le patate e lasciarle in acqua gasata e molto fredda l'Acqua Santa Lucia per almeno 2 ore cambiandogli l'acqua spesso per far perdere l'amido. Scolare le chips dall'acqua, asciugarle e friggerle in abbondante olio ad una temperatura di 150/160 gradi fino a doratura.

**PREPARAZIONE DEL ROTOLOLOLINO DI CASASAU:** Prendere 1/4 di foglio di pane casasau e metterlo in un tegame con olio di semi di girasole ad una temperatura di 180 gradi per circa 10 secondi, il tempo di far ammorbidire il pane nell'olio per poi con una pinza da cucina arrotolarlo su se stesso fino a formare un cono o un cannolo. Toglietelo fuori dall'olio aspettare che si stemperi prima di togliere la pinza da cucina che tiene il pane



**🍴 Ingredienti:**

- 300cl di Acqua Minerale S.Lucia;
- 100g farina di riso;
- 100g farina 00;
- Gamberi Rossi in tempura;
- Chips di patate viola.

**SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF**

**“GIANLUCA TODDE”**



*Gianluca Todde*



**CARCIOFO RIPIENO**

Pulire internamente la testa dei carciofi lasciandoli interi; dopo sbollentarli per 5 minuti in acqua, sale e alloro; una volta tolti, far raffreddare e mettere dentro solo il rosso d'uovo con un pizzico di sale e infine chiudere con il disco di pasta sfoglia. Porre il carciofo nel bianco d'uovo avanzato e panare con pane grattugiato. Infine friggere per circa due minuti, fino ad ottenere un effetto croccante. A questo punto aggiungere la salsa agrodolce unendo sale, base acetosa ed il miele di Eucalipto. Una volta che il carciofo è stato posato sul piatto far colare ancora un filo di miele sopra ed è servito.



**Ingredienti:**

3 Carciofi  
3 Rosso d'uovo  
3 Dischi di pasta sfoglia  
Pane grattugiato  
Albume  
Sale e Alloro

**Per la Salsa agrodolce:**

Sale  
Passata di pomodoro  
1 foglia di alloro  
base acetosa  
Miele di Eucalipto

SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF

“GIANFRANCO PULINA”



*Gianfranco Pulina*



**FREGULA DI ARSELLE**

In una casseruola mettere 2 litri di acqua di sorgente con un sedano, una patata, una carota, una cipolla e portare a ebollizione. In un'altra padella mettere le arselle con un pò di olio Evo Corax Biologico Fruttato, aglio e prezzemolo tritati e farle aprire a fuoco lento chiuse con un coperchio. Aggiungere la fregula e mandare in cottura per circa 7/8 minuti aggiungendo poco alla volta il brodo vegetale.

A cottura ultimata servire la fregula su un piatto fondo con una spolverata di bottarga di muggine, un filo di olio Evo Corax Biologico Fruttato a crudo e delle erbe spontanee.



**Ingredienti:**

200gr. di Fregula

2 Lt di brodo vegetale

150 gr. di arselle pescate

**Olio Evo Corax Biologico fruttato**

Aglio e prezzemolo tritati

Erbe aromatiche

40 gr. Bottarga di

muggine macinata

**SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF**

**“SALVATORE DELOGU”**



**MALLORREDUS  
TRINGALE  
CON PORCINI,  
MAZZA FRISSA  
E PANCETTA  
CROCCANTE.**

Versare la panna in una padella bassa e metterla sul fuoco. Raggiunto il bollore aggiungere un po' di semola setacciata lavorandola con un cucchiaio di legno. Abbassate il fuoco al minimo e continuare a lavorare aggiungendo poca semola alla volta fino a che il composto diventa sodo e tira fuori una sostanza gialla che altro non è che burro fuso. Nel frattempo in una padella antiaderente rosolare uno spicchio d'aglio con un pò di olio Evo. Aggiungere i funghi e farli saltare in padella a fiamma alta per alcuni minuti, aggiungere sale e pepe q.b. e portarli a cottura. Affettare la pancetta con uno spessore di 0,5 cm e cuocerla forno a 110° sino a doratura. Cuocere i Mallorredus Trigale in abbondante acqua bollente e salata, scolateli al dente e saltateli in padella con i funghi (se necessario aggiungere acqua di cottura) Impiattare versando a pioggia un paio di cucchiare di mazza frissa e mettere al centro le pancetta.

**🍴 Ingredienti:**

**400 gr Mallorredus Trigale Pinna**

200 gr porcini (tagliati a pezzetti)

250 gr mazza frissa

150 gr pancetta

1 spicchio aglio

4 cucchiari olio  
extravergine d'oliva

Timo, sale, pepe q.b.



SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF

“LUCA ZARA”

ZAFFERANO DEL SULCIS



*Luca Zara*

CONCHIGLIE FICHI D'INDIA E ZAFFERANO DEL SULCIS

Pulire i fichi d'india e tagliarli a cubetti. Metterli in una casseruola e ridurli a crema sfumando con un cucchiaino di brandy e aggiungendo il miele. Una volta ridotti a crema, togliere dal fuoco e passare al setaccio per eliminare i semi (la versione in foto è più rustica con i semi che sono ricchi di vitamine, ma in ristorante vanno eliminati). Riportare la crema in casseruola e aggiungere il pecorino a cubetti e i pistilli di zafferano, far sciogliere a fuoco lento fino all'ottenimento di una crema omogenea. Lasciare da parte alcune fette sottili di fichi d'india e alcune scaglie di pecorino. Cuocere la pasta in acqua abbondante e salata, quindi scolare a metà cottura. Spennellate con olio una cocotte e posizionate i conchiglioni. Coprite quasi totalmente la pasta con la crema e finire con le scaglie di pecorino e le fette di fico d'india. Cuocere per alcuni minuti in forno ventilato a 200 gradi fino a gratinatura ottenuta. Sfornare e decorare con alcuni pistilli di Zafferano del Sulcis Biologico e poche gocce di olio di lentisco. La sapidità del pecorino viene mitigata dal dolce dei fichi d'india. L'amaro resinoso de lentisco e il caratteristico sapore dello zafferano completano un connubio di sapori che richiamano la campagna sarda ricca di profumi e sapori forti presi singolarmente, come musicisti solisti che poi insieme creano un'orchestra equilibrata di sapori radicati nella tradizione.



*Ingredienti per 4 persone:*

400 gr. di pasta a conchiglie  
150 gr. pecorino sardo stagionato  
4 fichi d'india maturi

**0,5 gr Zafferano del Sulcis Bio**

4 gocce di olio di lentisco  
1 cucchiaino di miele di corbezzolo  
Olio evo, sale e pepe q.b.

**SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF**

**"ANDREA PANI"**



*Faisi Luboz*



**ZUPPETA DI PESCE E FUNGHI**

Squamare e sfilettare i pesci, pulire la seppia, tagliarla a listarelle e conservare il fegato. Pulire i gamberi e gli scampi. Con le teste dei pesci e le lische preparare un fumetto di pesce, tostandoli prima in una casseruola con il trito di cipolla, carota e sedano. Pulire i funghi e tagliarli a listarelle, far rosolare in una padella uno spicchio di aglio intero e cuocerli i funghi, salare e pepare. Tagliare a pezzetti le code dei gamberi e condirle con olio, sale e pepe. Prendere una casseruola, rosolare il fegato della seppia con uno spicchio d'aglio, adagiarvi i filetti del pesce tagliati con la pelle rivolta verso la padella, aggiungere la seppia e le code degli scampi. Sfumare con poco vino bianco. Aggiungere le cozze e le vongole, salare pepare e coprire con un coperchio. Far cuocere fino a quando le cozze non saranno aperte. Prendere una fondina, adagiarvi sul fondo il mix di funghi, sopra mettete i filetti di pesce, la seppia, lo scampo, le arselle, le cozze sgucciate e le code dei gamberi. Filtrate il brodo di pesce e mettetene due mestoli abbondanti nel piatto. Finire con le erbe aromatiche e un filo di olio EVO



**Ingredienti per 4 pax:**

500gr di pesci da zuppa

4 scampi

1 seppia

100gr gamberi

200gr funghi misti "Marina funghi"

200g di cozze e vongole

Sedano, carota e cipolla tritati

Maggiorana, timo e aglio

Olio EVO

Salc e pepe.

SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF

"ANTONELLO MURA"



*Antonello Mura*



MALLOREDDUS A CASU FURRIAU

Malloreddus a casu furriau fatti a mano con cialda di pecorino del Caseificio Antonio Garau e guanciale croccante e zafferano.h  
Ingredienti. 500 grammi di pecorino Granduca di Mandas 500 grammi di pasta di semola di grano duro. Q. B. Sale.  
Preparazione. 500 grammi Malloreddus.  
Mettere a lessare in abbondante acqua salata, nel frattempo prendete un pentolino mettetevi il pecorino a sciogliere a bagnomaria mescolando Con cura con un cucchiaino di legno, scolate i malloreddus al dente versateli nel pentolino dove c'era il formaggio a bagnomaria AMALGAMATE E SERVIRE CALDISSIMO

🍴 **Ingredienti:**

- 500 gr. di Pecorino Granduca
- 500 gr di Malloreddus
- 500 gr.di psta di semola duro
- Q.B. di sale

**SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF**

“OLIVASTRI NANNI OGGIANA”




Il pollo de sa minda



**PETTO DI POLLO DE SA MINDA MIELE E ARANCIA**

Salare e pepare il petto di pollo a piacere, condirlo con olio e rosolarlo in una padella calda. Quando è ben rosolato mettere in teglia ed in forno a 170-180 C° per 15 minuti; nel mentre mettere a bollire le 2 patate piccole e le carote. A cottura ultimata saltare le carote con sale e olio, spaccare la patata a metà e condirla con olio fruttato. Spennellare il pollo con il miele mille fiori direttamente in teglia, aggiungere il succo di arancia e rimettere in forno per altri 10 minuti. A cottura ultimata condire il petto con la buccia d'arancia appena grattugiata, rosmarino e prezzemolo. Bagnare la carne con la salsa di cottura, accompagnare con le verdure e servire. Si consiglia di utilizzare insieme al Pollo de Sa minda prodotti di origine sarda.



**Ingredienti:**

Petto di Pollo Sa Minda  
Miele Mille fiori  
Scorza di arancia grattugiata  
Succo arancia  
Patata calibrata piccola  
Carote

Olio extra vergine  
Sale, pepe  
Rosmarino tritato  
Prezzemolo tritato

SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF

“ALESSIO FLORIS”



*Alessio Floris*



D'OLIA



TATAKY DI TONNO

Informare le melanzane a 210°C per 20 minuti. Per la caponatina di verdure prendere zucchina, melanzane, peperone (possibilmente di colori diversi), cipolla d'orata e aglio tagliare le verdure a brunoise e condire il tutto con sale, pepe, erbe aromatiche e olio "olieddu" mettere in una busta sottovuoto e cuocere a 90°C per un'ora. Sbollentare i piselli in acqua per circa 2 minuti raffreddarli in acqua e ghiaccio così mantengono il colore successivamente frullarli e setacciarli condire il tutto con olio "olieddu" sale e pepe. Prendere le melanzane infornate precedentemente spellarle frullarle e setacciarla, condirle olio "olieddu" e sale. Prendere il tonno tagliarlo a forma rettangolare impararlo nei semi di sesamo nero e scottarlo in piastra.

🍴 **Ingredienti:**

Melanzane  
Zucchine e peperoni  
Cipolla e aglio  
Sale e pepe  
Erbe aromatiche  
Piselli

Tonno  
Semi di sesamo nero  
Olio "Olieddu"



**SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF**

**“ORIANA PIRINO”**



*Oriana Pirino*



**MILLEFOGLIE DI CARASAU E RICOTTA AROMATIZZATA  
AL LIQUORE DI CANAPA AL PROFUMO DI LIMONE.**

Preparare la farcia con ricotta e liquore alla canapa e mettere da parte. In una casseruola prepariamo lo sciroppo con cui andremo a bagnare i fogli di carasau. Portiamo a bollire acqua, zucchero, un pizzico di zafferano e limone. Immergiamo nella bagna i fogli di pane carasau e subito dopo li passiamo in forno tostandoli per qualche minuto. Assemblare il dolce alternando strati di ricotta con il pane carasau e riccioli di cioccolato fondente. Finire il piatto con un'importante grattugiata di limone.



**Ingredienti:**

**Liquore alla Canapa**

Pane Carasau

Ricotta

Acqua

Zucchero

Zafferano

Limone

Gocce di Cioccolato fondente

**SPECIALE  
RICETTE DELLO CHEF**

**“MASSIMILIANO VILLANI”**

*Massimiliano Villani*



**RISOTTO CREMA DI ZUCCA, NOCCIOLE E  
FORMAGGIO CAPRINO.**

Per preparare il risotto alla crema di zucca con nocciole e formaggio caprino, pulire la zucca tagliandola a fette e utilizzare la sua buccia per preparare il brodo vegetale. Avvolgere le fette di zucca nella carta stagnola con olio e sale, cuocere in forno a 200° per 30 minuti. A cottura ultimata frullare la zucca fino ad ottenere una consistenza cremosa. Cuocere il riso bagnandolo poco per volta col brodo ottenuto in precedenza. Spegnerne la fiamma quando il riso è ancora al dente e mantecare con la crema di zucca. Mettere il risotto su un piatto piano, unendo le nocciole tostate, i fiocchi di formaggio caprino e i germogli di piselli.

**🍴 Ingredienti per 4 pax:**

- |                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 280gr di Riso Carnaroli Classico  | 100gr di nocciole tostate  |
| 500gr di zucca                    | Germogli di piselli        |
| 100gr di formaggio caprino fresco | Olio Extravergine di oliva |