

Il 27 ottobre dalle 8:30 alle 12:30

**1° Memorial Orlando**  
**“Espressione di una pietanza con un paniere  
di prodotti dell'Ogliastra”**

*Competizione culinaria del convegno  
internazionale sulla longevità*

*Quattro chef di quattro regioni d'Italia  
supportati dallo chef del Ristorante Orlando*

**Salvatore Delogu**

*concorreranno per creare la miglior pietanza utilizzando  
esclusivamente un paniere di prodotti dell'agroalimentare  
dell'Ogliastra.*

*La commissione tecnica dei giudici degusterà le pietanze senza  
sapere da chi siano state preparate*

**Al 1° Memorial Orlando partecipano gli chef dei ristoranti**

*Veneto*

**Stefano Aldregretti**

*Barkalà*

*Salotto Aldregretti*

*Marghera - Venezia*

*Lazio*

**Edoardo Papa**

*In Fucina*

*Roma*

*Basilicata*

**Luca Larotonda**

*Agristorories*

*Matera*

*Sicilia*

**Giuseppe Antonio Triolo**

*Filu di pasta*

*Guarrato - Trapani*

**Attività extra congressuali**

*Per chi volesse godere appieno delle giornate dedicate al  
Convegno e utilizzare al meglio le pause previste, è  
possibile vivere il territorio circostante, attraverso le seguenti  
attività:*

*- escursione con gli asinelli, con itinerario Monte Idolo,  
seguendo le vecchie "andalas" dei pastori, per godere di un  
panorama eccezionale che spazia sui boschi e sui centri  
ogliastrini fino a perdersi nell'azzurro mare del golfo di Arbatax*

*- escursione con le bici elettriche all'interno del bosco di Santa  
Barbara, splendida foresta di lecci, roveri e querce da sughero  
secolari, dove è possibile rifocillarsi alle antiche sorgenti  
granitiche e immergersi negli odori di funghi e di corbezzolo.*

*- Utilizzo della Spa "Il Bosco Incantato" dove sarà possibili  
programmare rilassanti percorsi benessere e trattamenti di  
bellezza a base di unguenti naturali a base di erbe e bacche del  
territorio*

*Per informazioni e prenotazioni:*

*Hotel Orlando*

*Telefono 0782/32823*

*Località Santa Barbara, 08049*

*Villagrande Strisaili (Nu)*

*Email [info@hotelorlandosardegna.com](mailto:info@hotelorlandosardegna.com)*

*[www.hotelorlandosardegna.com](http://www.hotelorlandosardegna.com)*

*Coordinamento tecnico scientifico a cura di EPULAE – Accademia  
Internazionale Esperti in Analisi Sensoriale degli Alimenti e delle Bevande*



*Per informazioni:*

*Angelo Concas +39 347 124 9013*

*Il convegno è stato organizzato in collaborazione con l'Ordine dei  
Giornalisti della Sardegna ed è riconosciuto valido per il rilascio dei  
crediti formativi ai giornalisti che parteciperanno.*

**HO**  
★★★★  
**Hotel Orlando**



**Decennale del Convegno Internazionale  
sulla longevità in Italia.  
Scienza, medicina, storia  
dell'alimentazione,  
antropologia del cibo, enogastronomia e  
turismo nelle aree della longevità.**

*Orlando Experience Hotel  
Villagrande Strisaili – Nuoro  
26-27 Ottobre 2019*

**08,45**

Saluti del Sindaco di  
Villagrande Strisaili Alessio Seoni

*Modera il convegno*

**Angelo Concas**

Giornalista Enogastronomo

esperto in analisi sensoriale degli alimenti e delle bevande

**9.35 Dott. Gianni Pes**

Università degli Studi di Sassari

“1999 - 2019: che cosa abbiamo imparato in  
20 anni di studi sulla longevità”.

**9.55 Dott. Francesco Tolu**

Dirigente Medico presso la S.C. di Endocrinologia  
dell'AOU di Sassari

Docente di Endocrinologia della scuola di specializzazione in scienza  
dell'alimentazione

“Ormoni, metabolismo e longevità”.

**10,15 Prof. Emerito Michel Poulain**

Demografo e iniziatore, con il prof. Gianni Pes,  
della ricerca delle Blue Zone

“La longevità eccezionale a Villagrande Strisaili”.

**10.35 Dott. Marco Battaglini**

Ricercatore ISTAT responsabile

della rilevazione della popolazione supercentenaria

“I centenari e i supercentenari in Italia:  
dove vivono e da dove vengono”.

**10.55 Dott.ssa Carmen Bilotta**

Antropologa, dottore di ricerca specializzato in storia  
e cultura dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche

“Centenari si diventa? Uomini, cibo e saperi tradizionali.

Una prospettiva antropologica”.

**11.15 Pausa**

**11.35 Dott.ssa Sandra Ianni**

Sociologa e storica della gastronomia

“Cibo ed elisir di lunga vita. La ricerca della longevità  
tra pensiero ippocratico ed enogastronomia  
medievale e rinascimentale”.

**11,55 Anna Gardu**

Creatrice della linea By Hóro

“arte dolciaria a base di mandorle”

“Salviamo il mandorlo sardo, che da sempre dà  
il suo frutto della longevità”.

**12.15 Dott. Agronomo Mario Liberto**

Food Writer, scrittore di storia della cultura gastronomica

“Aree rurali, farmacie per la longevità a cielo aperto”.

**12.35 Dott. Walter Cricri**

Agronomo - Direttore INAP

Istituto Nazionale Assaggiatori Pani

“Origine della lievitazione: uomo, lievito e grani, evoluzione  
parallela per una sana longevità”.

**12.55 Bastianino Piredda**

consulente e tecnico lattiero caseario

“MISTO BLU TERTENIA.

Il formaggio dei centenari dell'Ogliastra

**13.15 Dott. Fausto Faggioli**

Docente di marketing territoriale

Presidente di E.A.R.T.H. Academy; Rete europea per lo  
sviluppo Rurale attraverso lo scambio delle buone pratiche

“Come fare Turismo nelle aree della longevità”.

**Pausa Lavori**

**Dalle 15.00 alle 18.45**

“Il Salotto dei vini longevi”

Masterclass dei vini bianchi e rossi di grande struttura

in compagnia dei vignaioli

A cura di

**Angelo Concas**

**19:00**

Proiezione del film “The Duel of Wine”, alla presenza del  
produttore e attore Lino PUJIA che racconterà anche la trama del  
suo prossimo film “The Wine Spies”.

**21:00**

**Cena di Gala**

La serata sarà allietata dalle proposte musicali composte ed  
eseguite dalla pianista ogliastrina MissClod

**dopo la cena**

incontro con gli scrittori dei due libri  
in presentazione e firmacopie

“Couscous. Koinè culturale dei popoli”

Autore dott. **Mario Liberto**

“Alla corte di Isabella de' Medici Orsini”.

Racconti e ricette, Autrice dott.ssa **Sandra Ianni**

26 ottobre dopo cena

e il 27 ottobre dalle 10,00 alle 15,00

**Banchi d'assaggio**

☆☆☆☆

dei vini strutturati e longevi - che, bevuti con moderazione,  
dalla maggiore età in poi, accompagneranno i futuri cultori

del buon bere a vivere piacevoli emozioni gustative

e una probabile vita più longeva

☆☆☆☆

dei pani tipici ogliastrini prodotti con lievito madre o con

lievito di birra, presentati dal dott. Walter Cricri

direttore INAP - Istituto Nazionale Assaggiatori Pani

☆☆☆☆

dei prodotti ittici lavorati

☆☆☆☆

dei formaggi dei centenari

☆☆☆☆

dei salumi tipici

☆☆☆☆

degli oli di oliva extravergini ottenuti da monocultivar

o da varietà di cultivar assemblate

☆☆☆☆

dei mieli di Sardegna monofloreali o multifloreali

☆☆☆☆

dei dolci artigianali a pasta di mandorle

☆☆☆☆

dei cioccolati artigianali

☆☆☆☆

dei distillati, dei vini aromatizzati, dei liquori di bacche

o alle erbe e dei vini da conversazione.

☆☆☆☆

Dei prodotti agroalimentari, ittici e carnei ogliastrini

a cura della Coldiretti Sardegna

