



**Agris**

Agenzia pro sa chirca in agricultura  
Agenzia regionale per la ricerca in agricultura



COMITATO PROMOTORE PANE COCCOI DOP

**Lavoro Insieme**  
Caritas per una economia etica

# Grano, Pane, Sviluppo sociale

6 dicembre 2024

Aula magna seminario

Via Mons. Cogoni 9, Cagliari – h 9.30



## PROGRAMMA

**10.00 – 10.30 Saluti istituzionali – introduce i lavori Don Marco Lai**

**Giuseppe Baturi** - Arcivescovo di Cagliari

**Gianfranco Satta** - Assessore Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale, RAS

**Rossana Podda** - Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio, RAS

**Carlo Serra** - Assessore attività produttive del Comune di Cagliari

**Giovanni Piras** - Direttore Generale Agenzia Agris Sardegna

**10.30 -11.00 Relazione introduttiva**

**S.E. Mons. Giuseppe Baturi**, Arcivescovo di Cagliari - *Il lievito madre e la Chiesa*

## **11.00 – 12.30 Tavola rotonda - coordina Costantino Palmas**

### **Interventi di:**

**11.00 – 11.30 Giovanni Antonio Farris**, Professore ordinario di Microbiologia Agraria e Presidente dell'Accademia Sarda del Lievito Madre  
*Il lievito madre nella panificazione: passato e presente*

**11.30 – 12.00 Gianfranco Porta**, Panificatore e Vice-Presidente dell'Accademia Sarda del Lievito Madre  
*Il percorso per il marchio europeo del Coccoi*

**12.00 – 12.30 Marco Dettori**, Ricercatore Agenzia Agris e Consigliere dell'Accademia Sarda del Lievito Madre  
*La Filiera corta: esempio di innovazione sociale in un contesto europeo*

### **12.30 – 13.00 Interventi programmati e Discussione**

**Marina Monagheddu** (Agenzia Agris Sardegna); **Franco Manca** (Impresa sociale Lavoro Insieme); **Maria Antonietta Dessì** (Comitato Promotore Pane Coccoi); **Paola Casti** (Concimi Biologici); **Raimondo Mandis** (Assessorato al Turismo, RAS); **Maria Francesca Chiappe** (Assessore al Turismo Comune di Cagliari); **Carlo Delfino** (Carlo Delfino editore).

### **A seguire:**

Esposizione di pani tradizionali

*Al termine dell'incontro,  
chi lo desidera può fermarsi  
a pranzo prenotando presso  
la sala mensa del Seminario*

