

Organizzato



Associazione Culturale
San Leonardo

Con il Patrocinio di



REGIONE AUTÒNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA



Comune di
Calangianus

Patrocinato



ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI SASSARI



Ministero della Giustizia



Aeroporto
Olbia Costa Smeralda
GEASAR



Sponsor tecnico

Altana

I sapori della tradizione



PROGRAMMA e SCHEDA EVENTO

WINE FESTIVAL DEL VERMENTINO DOCG 2022



SAN LEONARDO WINE FESTIVAL DEL VERMENTINO 2022

6^a edizione del WINE FESTIVAL DEL VERMENTINO DI GALLURA DOCG 2022

L'ORIGINALE WINE FESTIVAL DEL VERMENTINO CON CONVEGNO TEMATICO E DEGUSTAZIONE
(CALANGIANUS - PRESSO LA CHIESETTA CAMPERSTRE DI SAN LEONARDO NELL'OMONIMA LOCALITÀ)

Evento nel Comune di Calangianus del 23 luglio 2022

PROGRAMMA

Il Wine Festival del Vermentino DOCG è arrivato alla sesta edizione, dopo due anni di fermo ritorna il convegno tematico e la degustazione dei migliori "Vermentino di Gallura DOCG" accompagnati da prodotti tipici galluresi.

Il tutto incastonato in una stupenda location tra gli olivastri centenari e la piccola chiesa campestre di San Leonardo.

Programma:

- ✓ Ore 18:30 – apertura del festival con la partecipazione delle autorità locali e regionali
- ✓ Ore 18:45 – Convegno tematico sul Vermentino DOCG con la partecipazione degli esponenti della Regione Autonoma della Sardegna, esperti del settore vitivinicolo e Dottori Agronomi che ci allieranno con i loro interventi.
- ✓ Ore 20:00 – Cena a buffè con zuppa gallurese e prodotti locali.

A seguire – Degustazione dei vini e dei prodotti tipici locali, momenti di confronto e approfondimento tra esperti, privati, aziende ed addetti ai lavori. Dinamiche ed interlocuzioni tecnico-commerciali.

L'evento è organizzato con il Patrocinio della RAI Sardegna e della Regione Autonoma della Sardegna. Il convegno tematico è patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Sassari e saranno previsti CFP per i partecipamenti al convegno che ne faranno richiesta all'ingresso.

L'evento inoltre è patrocinato dall'Aeroporto Costa Smeralda – GEASAR - KaraSardegna

LA STORIA E IL TERRITORIO

Dalla tradizione gallurese al territorio passando per l'enogastronomia.

La Gallura si racconta e si apre al mondo con un progetto dell'Associazione Festa San Leonardo che porta il territorio attraverso il turismo 3.0 verso alla valorizzazione di una terra antica e de un popolo sardo.

L'associazione "Festa San Leonardo - Calangianus" è stata costituita ufficialmente nel 2013 ma operava già come comitato spontaneo già nel XX secolo. I padri fondatori (genitori, nonni e amici degli attuali soci) hanno attraverso la vocazione per il santo di San Leonardo portato avanti il loro interesse attraverso l'aiuto del prossimo. Su queste basi nasce la "Suprastantia" ovvero la festa in cui i componenti benestanti della comunità organizzavano un pranzo gratuito per tutti i viandanti e i fedeli che si volessero presentare durante i festeggiamenti del Santo, e così come San Leonardo scioglieva le catene dei più bisognosi ridandogli la libertà i soci offrivano a tutti da mangiare e da bere donando loro felicità con un pasto caldo a base di carne, pasta e vino.

La chiesetta è sempre stata un punto di incontro più che di singoli individui ma di Famiglie, quelle con la effe maiuscola in cui vi è un padre, una madre e tanti figli. Oggi la parola famiglia va declinata

come Comunità (in gallurese “Cussoghja”) composta da amici e persone che si identificano più che in un cognome, in un territorio incantato che è la Gallura. L’associazione di San Leonardo ha però voluto circoscrivere ulteriormente il perimetro del suo paradiso tra le colline dei Comuni di Calangianus, Luras e Sant’Antonio di Gallura in quella piccola zona geografica dietro il lago del Liscia conosciuta da tutti come “Li campagni di Santu Linaldu” (letteralmente Le Campagne di San Leonardo).

Il mondo si evolve e con lui anche il territorio e le attività delle persone che vi abitano e così passando da una imprenditoria di tipo agro pastorale, successivamente più imprenditoriale con la lavorazione del sughero attraverso tutte le sue declinazioni si arriva ai giorni nostri, in cui la scoperta di terreni sabbiosi, poco adatti alle colture e gli allevamenti intensivi, trova la sua vocazione nella viticoltura. Nasce così la riscoperta dell’arte della lavorazione della terra e di un vitigno che in meno di un ventennio diventa punto cardine per l’imprenditoria gallurese. Varie uve vengono prodotte nel territorio già dal 1900, per citarne alcune sono ormai autoctone le uve per il Moscato di Tempio e il Nebbiolo di Luras, ma solo uno trova nei terreni sabbiosi della Gallura e il particolare microclima il suo habitat naturale, il VERMENTINO. Da qui nasce non solo un vino ma un prodotto che attraverso una severa filiera raggiunge l’apice con la denominazione del DOCG con il nome di Vermentino di Gallura.

L’associazione essendo formata da persone che vivono e amano questo territorio, si trasforma con esso e tra un connubio di amore per le tradizioni, una vocazione religiosa sempre più forte e una voglia di far conoscere al mondo il loro piccolo paradiso, nel 2015 propone la prima edizione del Wine Festival per promuovere il Vermentino di Gallura DOCG.

Le edizioni si sono susseguite negli anni, fermandosi temporaneamente solo per la pandemia che ha colpito il mondo intero, fino ad arrivare alla 6° edizione che ora fa parte di un progetto più ampio che permette di dare risalto a tutta la Sardegna.

IL WINE FESTIVAL VERMENTINO DI GALLURA

Finalmente, dopo due anni di fermo, si dà via al festival del vermentino passando dal taglio del nastro con le autorità ci si sposta presso l’anfiteatro naturale tra tavoli in granito dove si terrà il convegno. Il convegno tematico dove ogni anno esperti del settore enovitivinicolo e della lavorazione del sughero, nonché le massime autorità della Sardegna, si alternano grazie ai moderatori messi a disposizione dall’ONAV Sardegna e il supporto giornalistico e storico del Prof. Pietro Zannoni in qualità di addetto stampa.

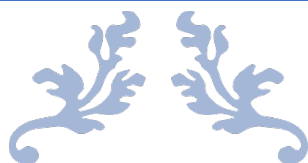
A chiusura del convegno si apre la parte legata alla degustazione del vermentino negli stand installati sotto gli olivastri centenari creando una location affascinante e suggestiva. Ogni cantina ha a sua disposizione un angolo ben strutturato per l’esposizione, alternando gli stand delle cantine con i tavoli della cena a buffè offerta dall’associazione. Anche in questo caso la cena è sempre a base di prodotti tipici galluresi in cui salumi, formaggi si alternano alla “Zuppa Gallurese” sapientemente preparata con le ricette tramandate dalle massaie del luogo e dagli gnocchetti al sugo di carne.

Durante il festival tra gli stand è presente anche un’area musicale che allietta la serata con uno spettacolo dal vivo.

La serata prosegue fino a tarda notte tra degustazioni, confronti e dibattiti con gli enologi delle cantine rimandando al giorno dopo la possibilità di approfondire gli argomenti presso le singole aziende.

L’evento è patrocinato con la Regione Autonoma della Sardegna, il Comune di Calangianus, l’Unione dei Comuni dell’Alta Gallura e l’Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Sassari e dalla RAI Sardegna.

Per info:



6^a Edizione del FESTIVAL DEL VERMENTINO DOCG 2022

Associazione "FESTA SAN LEONARDO - CALANGIANUS"

loc. San Leonardo sn, 07023 Calangianus - C.F. 91048780901

mail: festa.sanleonardo@hotmail.it – PEC: sanleonardocalangianus@pec.it

(Segreteria) 389.9916301 – (Presidente) 328.7173976

 [#festa.leonardo](https://www.facebook.com/festa.leonardo)

 [#festasanleonardocalangianus](https://www.instagram.com/festasanleonardocalangianus)

