

TRIGU! ANTICHI GRANI SARDI

---



PERCORSI SENSORIALI  
LA PASTA FRESCA

Lo chef ALBERTO SANNA in collaborazione con SA LAURERA

I GRANI ANTICHI SARDI  
TRIGU ARRUBIU e TRIGU MURRU  
attraverso quattro elaborazioni

---

IL 30 SETTEMBRE  
presso il Ristorante il Campidano – Samassi

Ospiti della serata: Alessanda Guigoni - Antropologa culturale & Natascia Mura - Foodblogger

---

19:00 Registrazione dei partecipanti  
19:30 Presentazione  
20:00 Inizio percorso sensoriale

La partecipazione è limitata a **30 persone**, dietro prenotazione . La quota di partecipazione è di € 30,00 per persona.  
Per info e prenotazioni: Ristorante il Campidano 070 938 8121 Viale Stazione 29 Samassi (VS)

Sa Laurera Azienda Agricola Ecosostenibile 3480339233 (info) [salaureraaziendaagricola@gmail.com](mailto:salaureraaziendaagricola@gmail.com)

