



INSULA

SARDINIA QUALITY WORLD

L'AGENZIA LAORE SARDEGNA E IL C.I.P.N.E.S. SOSTENGONO IL PROGRAMMA DI MARKETING TERRITORIALE DEDICATO ALLA PROMOZIONE DELLE FILIERE PRODUTTIVE DI QUALITÀ CERTIFICATA DELLA SARDEGNA E DEI SAPORI E PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE DELLA DIETA SARDO - MEDITERRANEA



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE SINICOLTRA ASSESSORATU DELL'ENICOLTRA

Laore

Agencia regionale pro s' sviluppu in agricultura
Agencia regionale per lo sviluppo in agricultura



Consorzio Industrie Frivole Nord Est Sardegna GALLURA



INSULA



ImmobilSarda
UNIQUE PROPERTIES SINCE 1974



SARDINIA QUALITY WORLD

L'AGENZIA LAORE SARDEGNA E IL C.I.P.N.E.S.
SOSTENGONO IL PROGRAMMA DI MARKETING TERRITORIALE
DEDICATO ALLA PROMOZIONE DELLE FILIERE PRODUTTIVE DI
QUALITÀ CERTIFICATA DELLA SARDEGNA E DEI
SAPORI E PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE DELLA
DIETA SARDO - MEDITERRANEA

SARDEGNA... ISOLA DELLA LONGEVITA' AL CENTRO DEL MEDITERRANEO

Si chiamano "Blue zones", sono i luoghi al mondo dove si vive più a lungo, Sardegna, Ikaria, Loma Linda in California, Okinawa, Nikoja in Costa Rica.

Tra le Blue zones la Sardegna vanta insieme all'isola giapponese di Okinawa, il più alto rapporto tra abitanti e ultra centenari: 22 ogni 100.000 abitanti, contro una media mondiale di 8 ogni 100.000 abitanti.

Diversi studi sostengono che la longevità del popolo sardo è legata ad un mix di fattori genetici, ambientali, ma è anche riconducibile allo stile di vita e ad un regime alimentare ricco di cibi salubri quali: formaggi prodotti con latte ovini e caprini, da capi allevati a pascolo brado e quindi ricchi di CLA, acido grasso dalle proprietà antitumorali ed un valido alleato contro l'ipercolesterolemia, latticini ricchi di fermenti lattici vivi, come lo Joddu o il Casu axedu, con importanti proprietà probiotiche, pani di semola di grano duro a lievitazione naturale, processo produttivo tradizionale che conferisce al nostro pane un basso apporto glicemico ed un'alta digeribilità, il carciofo spinoso con le sue proprietà epatoprotettive, antiossidanti e disintossicanti, il vino rosso "Cannonau", ricco di polifenoli con elevate proprietà antiossidanti.

INSULA

• **MILANO** •
Via Visconti di Modrone, 29
c/o show room Immobilsarda

31 GENNAIO
01 FEBBRAIO
2019
ORE 17.00

Per presentare le filiere produttive di qualità della Sardegna,
il **31 gennaio** e il **1 febbraio 2019** realizzeremo un evento promozionale articolato in due sessioni:

- ore 17.00 - 19.00 | **Workshop**
attività di matching con gli operatori del settore Ho.Re.Ca, Retail e Design
- ore 19.00 | **Cooking show**
presentazione e degustazione dei piatti insula elaborati dagli chef con la trasformazione dei prodotti alla base della dieta sardo mediterranea.

Avremo il piacere di averLa quale nostro gradito ospite