



## Viaggio Didattico Isole - Sardegna Sud

---

**Data / Dates:**

25/05/2026 - 29/05/2026

**A.A / A.Y:**

2025/2026

**Tutor:**

Beschorner Sanderson

---

### Lunedì 25 Maggio 2026

03:45  
Partenza da Bra Movicentro per Torino Caselle (arrivare 10 minuti prima).  
06:00  
Partenza per Cagliari - Volo Ryanair FR 8680 (TNT) - Cagliari(CAG) 07:25.  
9:30  
Arrivo all'azienda agricola multifunzionale Gennè Sciria, che alleva allo stato brado la pecora nera di Arbus, razza autoctona ovina, dal cui latte produce formaggi usando il caglio vegetale di cardo mariano.  
<https://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/pecora-nera-di-arbus/>  
Trasferimento all'azienda Agrobass - produttrice di grani antichi e farine.  
Pranzo con prodotti dell'azienda agricola  
Visita dell'azienda e dell'antico mulino - <https://www.agrobass.it/>  
Trasferimento all'Agriturismo Sa Perda Marcada e check-in.  
Laboratorio sulla pasta tipica sarda, realizzazione di due prodotti tipici: i malloreddus (pasta fresca di semola) e le seadas (dolce tradizionale a base di formaggio e miele)  
Cena e pernottamento presso l'agriturismo - <https://www.saperdamarcada.it/>  
Fine delle attività didattiche

### Martedì 26 Maggio 2026

07:30  
Colazione.  
08:00  
Partenza per il [Pescaturismo S. Rita Chia](#)  
Nota: in caso di condizioni meteo avverse, l'attività potrebbe essere cancellata  
16:00  
Termine dell'attività in barca e trasferimento verso l'Azienda agricola Marchese di Tabarka.  
17:30  
Visita all'Azienda Marchese di Tabarka, con approfondimento sul vitigno Carignano a piede franco. [https://www.instagram.com/marchese\\_di\\_tabarka/](https://www.instagram.com/marchese_di_tabarka/)  
Arrivo e check-in presso MuMA Hostel per il deposito bagagli - <https://www.mumahostel.it/>  
Fine delle attività didattiche  
Free dinner

### Mercoledì 27 Maggio 2026

07:30  
Colazione e check out  
08:00  
Partenza per l'azienda Piedi Franco di [Roberto Matzeu](#) - Produttori di Carignano a piede franco. Roberto è stato eletto nel 2013 miglior produttore di vino under 35 in Italia grazie a un apposito progetto. Presentazione sul recupero dei vigneti storici abbandonati.

10:00

Partenza per incontrare lo chef Manuele Fanutza, proprietario del ristorante Letizia.

Foraging guidato con introduzione al riconoscimento di specie spontanee e principi di raccolta sostenibile.

Workshop di estrazione di oli essenziali tramite distillazione, con osservazione delle fasi operative.

Pranzo didattico presso il Ristorante Letizia con lo chef Manuele Fanutza, focalizzato su prodotti locali e tecniche di preparazione.

16:30

Partenza per l'azienda agricola [In our Garden](#)

19:00

Breve presentazione dell'azienda e conversazioni su biodiversità, longevità, stagionalità e territori.

20:00

Cena e pernottamento

Fine delle attività didattiche

### **Giovedì 28 Maggio 2026**

Colazione

10:00

Visita guidata in azienda ispirata alla permacultura, immersa nella Sardegna meridionale.

Durante la giornata andiamo ad approfondire:

- Osservazione di sistemi colturali biodiversi: mandorli, piante officinali, orti sinergici, coltivazioni mediterranee.
- Approfondimento su agroecologia, rigenerazione del suolo e gestione sostenibile delle risorse.
- Valorizzazione dei saperi tradizionali legati all'alimentazione e il ruolo del cibo come medicina secondo la tradizione sarda.

Pranzo conviviale con prodotti stagionali e ingredienti locali

Passeggiata rigenerativa tra i paesaggi agricoli e naturali dell'azienda, degustazione guidata di vino e olio extravergine di oliva prodotti in loco, con spiegazione dei metodi produttivi, caratteristiche organolettiche e principi base di analisi sensoriale.

Cena

Fine delle attività didattiche

### **Venerdì 29 Maggio 2026**

Colazione

09:30

Trasferimento all'aeroporto di Cagliari

12:00

Volo Ryanair FR2414 – Cagliari (CAG) 12:00 → Turin (TRN) 13:25

Rientro in treno per Bra (orario TBC).

Arrivo a Bra e conclusione viaggio.