**INTRODUZIONE**

1. NOME VIDEO: **INTRODUZIONE AL CLUSTER DI CUCINA SOSTENIBILE**

link: <https://youtu.be/qE02dUolHms>

1. NOME VIDEO: **CONTENUTI PER IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO**

**link:** [**https://youtu.be/vRWCN2wFA4Y**](https://youtu.be/vRWCN2wFA4Y)

1. NOME VIDEO: **PRESENTAZIONE DI IVO PIRISI**

**link:** [**https://youtu.be/XmMg92tcmLA**](https://youtu.be/XmMg92tcmLA)

**UNITÁ 1**

1. NOME VIDEO: **LA GASTRONOMIA COME PERCORSO, IL CASO DEL MONTIFERRU**

link: <https://youtu.be/UNwnthxIfGk>

1. NOME VIDEO: **TERRITORIO, PRODUTTORI ED IDENTITÁ**

LINK: <https://youtu.be/0HH9_DGNeV4>

1. NOME VIDEO: **LA CIRCOLITÁ DEL SAPERE**

link: <https://youtu.be/5dWBNAJrNUk>

1. NOME VIDEO: **LA GASTRONOMIA COME PERCORSO**

**link:** [**https://youtu.be/9xx0TYxpDcc**](https://youtu.be/9xx0TYxpDcc)

1. NOME VIDEO**: LA SINERGIA CON I PRODUTTORI LOCALI**

link: <https://youtu.be/ra-usHtdLSI>

1. NOME VIDEO**: IL CASIZOLU: IL PRODUTTORE GIANPAOLO MURA**

link: <https://youtu.be/eiuzsZ60M8A>

1. NOME VIDEO: **ECONOMIA SOSTENIBILE**

**link:** [**https://youtu.be/sDX\_K2DyXAs**](https://youtu.be/sDX_K2DyXAs)

1. NOME VIDEO: **TURISMO, ECONOMIA ED INNOVAZIONE**

link: <https://youtu.be/7A5Ob70uGVw>

1. NOME VIDEO**: Aspetti di composizione nutrizionale**

Link: <https://youtu.be/x5O0tkwdJac>

1. NOME VIDEO**: Come combinare gli ingredienti**

link: <https://youtu.be/Lch5mBsR4Co>

1. NOME VIDEO: **Cosa beviamo**

link: <https://youtu.be/P11Ql8rWUWg>

**UNITÁ 2**

1. NOME VIDEO: **Introduzione**

link: <https://youtu.be/aWMkhi5_wao>

1. NOME VIDEO**: La cucina nuragica**

link**:** [**https://youtu.be/Pqn7Fwg8EO8**](https://youtu.be/Pqn7Fwg8EO8)

1. NOME VIDEO**: Il menú nuragico**

link: <https://youtu.be/9zLvb_-3MKc>

1. NOME VIDEO**: La farina di ghiande.**

link: <https://youtu.be/sFtllxHgGus>

1. NOME VIDEO: **Inula viscosa**

link: <https://youtu.be/VR5Ag-v2Ufw>

1. NOME VIDEO: **interviste ai partecipanti**

link: <https://youtu.be/NfzarkpUtdY>

**UNITÁ 3**

1. NOME VIDEO: **Introduzione al Workshop 3: La Panificazione**

link: <https://youtu.be/ZsvoCz1Rw40>

1. NOME VIDEO:  **Il mulino e le sue lavorazioni**

link: <https://youtu.be/Of40_pNgxIg>

1. NOME VIDEO: **la panificazione secondo Kentos**

link: <https://youtu.be/JiMhOCnr05o>

1. NOME VIDEO: **I diversi stili di panificazione**

link: <https://youtu.be/XzS5vHdB874>

**UNITÁ 4**

1. NOME VIDEO: **Introduzione al Workshop 4: i prodotti caseari autoctoni**

link: <https://youtu.be/lVh-cDn_LAk>

1. NOME VIDEO: **La blue zone in Sardegna**

link: <https://youtu.be/ghrIsUQ8UGs>

1. NOME VIDEO: **La produzione del formaggio**

link: <https://youtu.be/1-spiFWfJdc>

1. NOME VIDEO **I prodotti del caseificio**

link: <https://youtu.be/RQaMiyuQyPE>

1. NOME VIDEO: **I prodotti caseari autoctoni di altre tradizioni: la Robiola DOP**

link: <https://youtu.be/qS95HADl4uk>

1. NOME VIDEO**: Il maialetto tra tradizione e modernitá**

link: <https://youtu.be/Mc_brS2rXxY>

**UNITÁ 5**

1. **NOME VIDEO: Introduzione al workshop 5: il caso della cucina**

link: <https://youtu.be/3Qz7Tq0dVcc>

1. NOME VIDEO **Le ricette di Ivan Matarese**

link: <https://youtu.be/yhEMWooHIac>

1. NOME VIDEO**: L’utilizzo della bottarga di Cabras nella strategia locale: l’utilizzo e il rispetto degli ingredienti autoctoni**

link: <https://youtu.be/tORe3Dx8doI>

1. NOME VIDEO**: Degustazione vini: la qualitá come comune denominatore**

link: <https://youtu.be/bLwO57lkrNc>

1. NOME VIDEO**: M’reca di Cabras**

link: <https://youtu.be/zJ3J05lXQV0>

**UNITÁ 6 (LAB COCREAZIONE)**

1. NOME VIDEO**: Introduzione al laboratorio**

link: <https://youtu.be/_fxIP6k847M>

1. NOME VIDEO**: Luigi Pitzalis**

link: <https://youtu.be/pJ7ypywaHrE>

1. NOME VIDEO**: l’interpretazione di Ivan Matarese de su Pratt’e Cassa**

link: <https://youtu.be/Nac6aU2pmN8>

1. NOME VIDEO**: L’interpretazione di Dario Torabi de su Pratt’e Cassa**

link: <https://youtu.be/AKaeXii1hx8>

1. NOME VIDEO**: Sa Fregua (primo gruppo di co-creazione)**

link: <https://youtu.be/jiGLU-vZ7CU>

1. NOME VIDEO: **Il muggine (secondo gruppo di co-creazione)**

link: <https://youtu.be/4L6WvlXWY_U>

1. NOME VIDEO **: La pecora (terzo gruppo di co-creazione)**

link: <https://youtu.be/boMW2lf84pY>

1. NOME VIDEO: **La pasta fresca (quarto gruppo di co-creazione)**

link: <https://youtu.be/uec1V2zysXk>

1. NOME VIDEO: **Lo chef Dario Torabi e i prodotti fermentati**

link: <https://youtu.be/lyqxgGc0Y9g>

1. NOME VIDEO: **Interviste ai partecipanti**

link: <https://youtu.be/FE5py2K596U>

1. NOME VIDEO**: Conclusioni**

link: <https://youtu.be/TWWYnOlb2QU>