

PORTALE SARDEGNA PRESENTA IL PROGETTO "GOCEANO, UN MONDO DI LANA E ARCHEOLOGIA"

**Mercoledì 30 maggio 2018, ore 10.30
(Nuoro, via La Marmora 55)**

Nuoro, 25 maggio 2018

Portale Sardegna (PSA:IM), *online travel agency* (OTA) quotata su AIM Italia, presenta il progetto **"Goceano, un mondo di Lana ed archeologia"**, un progetto per la valorizzazione delle attività presenti in Goceano, regione storica della Sardegna centro-settentrionale e, legate alle produzioni, filatura e lavorazione della lana.

Alla Conferenza Stampa di presentazione, che si terrà presso la sede di Portale Sardegna a Nuoro via La Marmora 55, mercoledì 30 maggio alle 10.30, intervengono Massimiliano Cossu (Amministratore Delegato di Portale Sardegna), Amedeo Bianchi (Group & Event Manager di Portale Sardegna), Vincenzo Cosseddu (Presidente della Comunità Montana del Goceano) e Bachisio Falchi (Assessore dell'Agricoltura).

L'idea nasce dal bisogno di sfruttare il tessuto economico del territorio facendo leva sulla voglia e curiosità del turista, che potrà vivere in prima persona la vita all'interno delle aziende agro-pastorali e nel contempo partecipare alle operazioni di produzione dei prodotti tipici.

Si parte dalla conoscenza della vita nelle aziende agro-pastorali dove viene allevata la pecora e dove avviene la prima operazione di raccolta della lana a seguito della tosatura. A seguire verranno evidenziati i metodi di raccolta, lavaggio, filatura e lavorazione del prodotto grezzo fino alle attività industriali come la Filanda di Nule e le attività connesse alla produzione di tappeti ed altri prodotti. Le aziende più attive potranno al loro interno far partecipare i visitatori eventualmente anche alla trasformazione del latte nel prodotto finito o di altre produzioni annesse alla vita agro-pastorale.

A tale concetto di vita è legata l'idea di un turismo che intende valorizzare la quotidianità delle azioni trasformandole in attrattore turistico e poi in prodotto da distribuire nei mercati internazionali. Il programma parte da 4 weekend di Giugno (periodo indicato per la tosatura) in cui, seguendo alcuni percorsi tra i comuni aderenti, si giungerà presso aziende agricole o zone selezionate dagli aderenti al progetto, idonee alle dimostrazioni, dove i visitatori potranno partecipare alle operazioni di tosatura, ed ai conseguenti momenti conviviali presenti in ogni azienda e legati all'antica tradizione di questa antica pratica.

Il percorso potrà essere seguito con l'utilizzo di biciclette o addirittura a piedi in quanto i visitatori saranno muniti di cartine topografiche con le indicazioni delle aziende e dei numerosi siti archeologici presenti nel territorio del Goceano.

Il calendario dell'evento: 2-3 Giugno Illorai, 10 Giugno Nule, 17 Giugno Anela – Benetutti - Bono – Burgos, 24 Giugno Bultei.

Il comunicato è disponibile sui siti www.portalesardegna.com e www.emarketstorage.com

Portale Sardegna, con sede a Nuoro, è stata fondata nel 2001 da un gruppo di giovani imprenditori con l'obiettivo di promuovere le potenzialità turistiche della Sardegna ed è diventata in pochi anni una realtà consolidata del mercato turistico online. Specializzata sul segmento incoming, consente l'acquisto sia di prodotti turistici aggregati in pacchetti che di singoli servizi (prenotazione alloggi, trasporti, guide). Il business model di Portale Sardegna si basa su 4 pilastri che la caratterizzano, diversificandola dai big player del settore e rendendola protagonista nel proprio mercato di riferimento: presidio web, forte specializzazione sul territorio, travel advisory e pricing competitivo.

Contatti

Portale Sardegna SpA

Emittente

Massimiliano Cossu

T +39 0784 30638 e +39 0784 39303

Via Sen. Mannironi, 55 - 08100 Nuoro

www.portalesardegna.com

IR Top Consulting

Investor Relations

Maria Antonietta Pireddu

m.pireddu@irtop.com

Financial Media Relations

Domenico Gentile, Antonio Buoizzi

ufficiostampa@irtop.com

T +390245473884

Via C. Cantù, 1 - 20123 Milano

www.aimnews.it

Integrae SIM

NomAd e Specialist

Via Meravigli 13 - 20123 Milano

T +390287208720

info@integraesim.it