IL TERRITORIO DI ALGHERO E PORTO CONTE

Il territorio di **Alghero** e **Porto Conte**, situato nella Sardegna nord-occidentale, si distingue per il suo particolare pregio paesaggistico e storico-culturale, legato anche alle profonde radici catalane, che ancora oggi si riflettono nell'architettura, nella lingua, nelle tradizioni e nella gastronomia locale. Si tratta, inoltre, di un territorio caratterizzato da una significativa vocazione produttiva ed economica.

Dal punto di vista imprenditoriale, l'economia locale soprattutto presenta una spiccata vocazione turistica con un tessuto produttivo articolato, composto da imprese operanti nei settori della ricettività, della ristorazione, del commercio, dell'artigianato e delle produzioni agroalimentari. Particolarmente rilevanti sono le attività legate alla viticoltura, all'olivicoltura, alla pesca e alla trasformazione dei prodotti tipici locali.

Un ulteriore elemento distintivo è rappresentato dal corallo rosso, da sempre simbolo storico e identitario della città di Alghero, che costituisce una risorsa di particolare valore per l'artigianato locale e contribuisce a rafforzare e promuovere l'immagine del territorio anche al di fuori dei confini regionali.

Porto Conte rappresenta una delle aree naturalistiche più importanti della Sardegna. Il suo paesaggio è caratterizzato da una grande baia naturale, delimitata dagli imponenti promontori di Capo Caccia e Punta Giglio, da spiagge, falesie calcaree, lagune, boschi e macchia mediterranea.

Il cuore del territorio è il Parco Naturale Regionale di Porto Conte, che si estende per circa 5.000 ettari, in connessione con l'Area Marina Protetta di Capo Caccia-Isola Piana. La ricchezza della biodiversità, la presenza di specie rare, tra cui il grifone, e luoghi di grande fascino come la Grotta di Nettuno e la foresta demaniale Le Prigionette ne fanno un patrimonio ambientale di assoluto rilievo.

Sotto il profilo imprenditoriale, Porto Conte offre importanti opportunità per lo sviluppo di un'economia sostenibile, fondata sul turismo naturalistico, sull'escursionismo, sul cicloturismo, sulle attività marine, sull'agricoltura di qualità e sulla valorizzazione delle produzioni locali. Particolarmente interessante è la possibilità di integrare tutela ambientale, educazione, ricerca scientifica e iniziativa privata.

Alghero e Porto Conte costituiscono quindi, due realtà complementari

Alghero esprime la dimensione urbana, culturale, turistica e commerciale, con una consolidata rete di imprese e servizi.

Porto Conte rappresenta il valore naturalistico e ambientale, con grandi potenzialità per attività economiche legate alla sostenibilità e alla valorizzazione del paesaggio.

La loro integrazione costituisce un'opportunità strategica per promuovere un modello di sviluppo territoriale capace di coniugare competitività imprenditoriale, qualità della vita, tutela delle risorse naturali e valorizzazione delle identità locali.

In conclusione, Alghero e Porto Conte costituiscono un ambito territoriale con una forte identità e un significativo potenziale di sviluppo, nel quale la valorizzazione integrata delle risorse ambientali, culturali ed economiche può rappresentare un importante motore di crescita, innovazione e competitività. La capacità di mettere in rete istituzioni, imprese, soggetti del terzo settore e comunità locali costituisce un elemento determinante per costruire un modello di sviluppo equilibrato, inclusivo e duraturo.

PROMOZIONE DELLA SARDEGNA
ATTRAVERSO I TERRITORI
ALGHERO
e la Nurra di Alghero
STORIE E PERSONE

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Circolo Culturale Sardo
Grazia Deledda APS
MAGENTA

Centro Sociale Culturale Sardo
Giovanni Campus
Milano

SEU
Sardi Emigrati Uniti

Comune di Alghero

PortoConte Ricerche

Parco di Porto Conte
Alghero

Area Marina Protetta
Capo Caccia - Isola Piana
Alghero

Consorzio Turistico Riviera del Corallo Alghero

SardiniaShoes
www.sardiniashoes.com

Accademia Olearia
Tenute Fois
Sensazione del gusto

Fondazione Alghero
Musei | Eventi | Turismo | Arte

Cantina Santa Maria la Palma
Alghero

Ecomuseo
Parco di Porto Conte

La Coralliana
Gioielleria - Corallo - Filigrana
Alghero

Circolo Culturale Sardo "Grazia Deledda"
Piazza Piemonte 10 - 20013 Magenta (Mi) - tel. 02 49667434
mobile 3407072904

Centro Sociale Culturale Sardo
"Giovanni Campus"
P.le Santorre di Santarosa 10 - 20156 Milano - tel. 02 86910220
Mobile 3388990321

PROMOZIONE DELLA SARDEGNA
ATTRAVERSO I TERRITORI
ALGHERO
e la Nurra di Alghero
STORIE E PERSONE

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Circolo Culturale Sardo
Grazia Deledda APS
MAGENTA

Centro Sociale Culturale Sardo
Giovanni Campus
Milano

SEU
Sardi Emigrati Uniti

Comune di Alghero

PROMOZIONE DELLA SARDEGNA ATTRAVERSO I TERRITORI

ALGHERO

e la Nurra di Alghero
STORIE E PERSONE



Sabato 21 novembre 2026

Hotel Diamante Corbetta

Via Simone da Corbetta 162 - Magenta

Il programma:

Storia, archeologia, prodotti, artigianato, mare, natura dell'Algherese

Ore 16.00

Alghero, città del vento e del corallo, fra storia, cultura e innovazione.
Documentario di **Carmina Conte** *e* **Daniele Arca**

Apertura lavori:

Antonello Argiolas *e* **Giovanni Cervo**

Saluti:

Desirè Manca
Assessora al Lavoro ed Emigrazione Regione Sardegna
Sindaci di Corbetta e Magenta
Sara Nicole Cancedda
Presidente SEU Sardi Emigrati Uniti

Interventi:

Ornella Piras
Assessora al turismo, sviluppo economico e attività produttive di Alghero
Emiliano Orrù
Presidente del Parco Regionale di Porto Conte e dell'Area Marina Protetta Capo Caccia
Franca Masu
Cantante e esponente della lingua e della antica cultura catalana
Raimondo Mandis
Gastronomo, staff dell'Assessorato al Turismo della Regione Sardegna
Tonino Mulas
CSCS Milano
Mattia Lilliu
Amministratore Sardinia Routes S.r.l.
Antonio Serra
Fumettista

Coordinamento dei lavori:
Carmina Conte *giornalista*

Ore 20.00

I sapori di Alghero in Lombardia
Cena tipica

I SAPORI DI ALGHERO IN LOMBARDIA



Cena tipica di Alghero
A cura dello Chef
Cristiano Andreini
del ristorante "Al Refettorio" di Alghero

DEGUSTAZIONE E ANTIPASTI
Polpo croccante in salsa agliata
Fagiolini, cipollotto e finocchio di mare
Insalatina di carciofi, bottarga di muggine e cuore di tonno
Formaggio 'Gran Anglona'

PRIMI
Fideuà *(spaghetti spezzati)*
Tirata con brodo di pesce da zuppa, seppie stufate

SECONDI
Polpettine di pecora
Pane lentu
Topinambur con funghi e mosto di uva cotto

DOLCE
Tumbarelle di ricotta e noci con marmellata di agrumi d'inverno

VINI
Della Cantina Santa Maria la Palma

Akènta Vermentino di Sardegna DOC extra dry millesimato
Akènta Cuvèe Vermentino di Sardegna DOC
Punta rosa Cannonau di Sardegna DOC *rosato*
Reconta Cagnulari Alghero DOC
Soffio di sole Isola dei nuraghi IGT *passito*