



C·O·N·V·E·N·T·O  
SAN GIUSEPPE



*L'esperienza di un convegno  
emozionante*

# TUTTO È POSSIBILE DENTRO LE NOSTRE SALE O SOTTO IL CIELO DELLA SARDEGNA

Tutto è possibile dentro le nostre sale, meeting e convivialità, sfilate di moda e degustazioni, presentazioni di prodotto o cene di gala, il Convento da valore a tutti i suoi ospiti, si piega e si plasma alle esigenze del cliente.

Così il team Cooking di Johnson & Johnson, così gli enormi schermi di SKY così gli scienziati di eurographics 2012, così la forza vendita di Wind e i computer di Asus. Così il congresso di nefrologia e quello di ortopedia, e quello di epatopatologia, e molti altri ancora.

Così l'ultimo Workshop dell'Assessorato al Turismo Regione Sardegna ha visto Bayers e Sellers lavorare insieme in un ambiente fuori dal tempo che ha dato spazio alle conoscenze senza trascurare il momento della convivialità tra i giardini ma con servizio puntuale e curato, a Cagliari sotto il cielo della nostra isola, la Sardegna.



# I NOSTRI SPAZI

## 8 SALE E 5 GIARDINI PER IL TUO EVENTO



### 8 SALE

**SALA ATTREZZI** Segreteria operativa, l'accoglienza e la registrazione

**CAPPELLA** Piccolo spazio di passaggio a disposizione degli ospiti

**SALA CAVALLI** Ospita sino a 180 pax a platea e 130 in convivio

**SALA GRANO** Ospita sino a 120 pax a platea e 100 a convivio

**SALA OLIVE** Piccoli meeting da 30 pax sia a platea che a convivio

e sala **MUSICA** Piccoli meeting da 30 pax sia a platea che a convivio

**SALA UVA** Un tempo la zona di lavorazione dell'uva ospita sino a 60 pax a platea e a convivio

**SALA ARCHI** Era la vecchia cantina dove il vino riposava nelle grandi botti, oggi è riservata a 80 pax a platea, o sala meditazione



### ALLESTIMENTI

Le nostre sale sono ricavate da vecchi spazi di lavoro del convento dei padri scolopi, e mantengono inalterate le caratteristiche architettoniche, i materiali, i colori, l'atmosfera ma sono supportate da tutte le tecnologie possibili per rendere il lavoro efficiente e ben organizzato.

Tutte le sale sono climatizzate e fornite di un adeguato impianto audio collegato a microfoni e regia da impianto fisso.



### 5 GIARDINI

**Corte degli Ulivi.** Dopo il cancello d'ingresso al Convento, sulla sinistra un grande prato con alberi di ulivo, carrubo, lentischio, bordure di rosmarino, elicriso, lavanda e rose.

**Corte degli Aranci.** Oltre gli Ulivi, della prima Corte, uno spazio aperto ma coperto tra ulivi, aranci e orti. 400 pax a convivio, 500 con palco e spettacolo.

**Piazzetta dell'Accoglienza.** 900 mq lastricati di storia, porticati su basi romane, cisterne e mulino: è il regno degli artigiani, 500 pax per cocktail di benvenuto.

**Giardino degli Scolopi.** Davanti alla sala dell'Uva e degli Archi, proprio qui arrivavano i carri carichi e iniziava la lavorazione di uve da vino.

**Giardino degli Sposi.** Coperto tra mura antiche. Cocktail di benvenuto, area lounge, tagli torta, sfilate di moda. 200 pax.

Restano gli **Orti** naturali del vecchio Convento, a cui si affiancano gli orti sinergici per il benessere dei nostri ospiti.



## GLI EVENTI FUORI

La nostra passione per l'ospitalità ci porta spesso fuori dalle mura del Convento.

Le spiagge e le montagne ma anche la nostra splendida campagna sono il palcoscenico di eventi di natura straordinaria dove il nostro stile si coniuga con le bellezze della nostra isola.

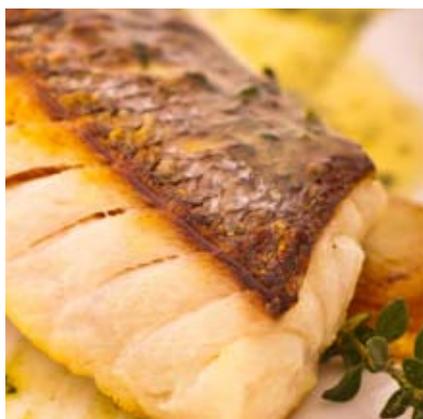
Così BVLGARI a Capo Spartivento dentro una struttura di ferro vetro, un evento memorabile per la presentazione del profumo BLV uomo. Così PUIG con una tensostruttura tutta bianca e le candele accese sino al mare, così DANONE con il profumo degli arrostiti e le insalate condite con le salse allo yogurt, così SARAS per 3000 persone per l'evento Raffinerie aperte. E ancora Monaco Bologna Roma Genova e molti altri luoghi del mondo, dove abbiamo portato il nostro stile ma soprattutto la passione per la nostra terra e l'ospitalità.

Dalle tensostrutture ai fiori, dai piatti alle cucine per la preparazione espresso, dalle sedie vestite alle candele, la musica e tutto quanto serve, rimanendo invece fuori dall'organizzazione per tutto quanto già previsto dando solo il nostro supporto invisibile ma puntuale.



# LA NOSTRA CUCINA

La nostra cucina è il nostro fiore all'occhiello, è la gioia del palato e degli occhi ma soprattutto è la tradizione che vive in una continua ricerca che lega il vecchio al nuovo, l'esperienza all'innovazione il gusto del mangiare bene antico alla leggerezza di una cucina moderna e dai sapori netti. È frutto dei tanti incontri tra grandi Chef e la cucina familiare.



## LA TRADIZIONE

Tradizionalmente la lavorazione della farina che diventa i mille tipi di pane e i mille tipi di pasta della Sardegna, continuano a vivere grazie al tramandarsi di madre in figlia ma anche perchè la cultura della cucina popolare esce dalle case per incontrare la gente, per confrontarsi con altre cucine in un linguaggio comune che è quello del gusto superando qualsiasi idioma. La tradizione è fatta di cose fatte a mano di lavorazione del grano e delle carni, dell'uva e dei prodotti dell'orto seguendo le stagioni nel loro continuo susseguirsi.

## L'INNOVAZIONE

Alla stessa tavola e sotto lo stesso cielo lo scambio favorisce l'innovazione. Il confronto favorisce la ricerca e la crescita della cultura e attraverso il gusto si avvicina alle genti.

Da 24 anni la ricerca ha dato luogo a una cucina conventuale fatta di ricordi e di prospettive, di luoghi comuni e nuove sfide del gusto, sempre con la passione per l'ospitalità.



# Un angolo di Sardegna a Cagliari.



C-O-N-V-E-N-T-O  
SAN GIUSEPPE



## A CENA CON GLI ARTIGIANI

A Cagliari il Convento San Giuseppe organizza serate per gustare una cena unica caratterizzata dai sapori della terra e del mare di Sardegna. Il Convento San Giuseppe svela, ai viaggiatori più fortunati, i segni della storia e della tradizione sarda grazie anche alla presenza degli artigiani con la loro arte fatta di gesti antichi.

Accomodatevi in uno dei tanti angoli suggestivi del Convento e godetevi l'atmosfera indimenticabile.

Prenota la tua cena tipica

Il mercoledì e giovedì

t. (+39) 070 50 33 43

m. (+39) 392 813 25 99

segreteria@conventosangiuseppe.com

## LABORATORI COOKING CLASS

I laboratori Cooking Class iniziano tutti i mercoledì e possono durare uno o più giornate, su misura e multilingue, sempre comprensivi di pranzo.

Vi faremo scoprire ricette semplici e ripetibili per stupire i vostri amici. Offriamo anche corsi per chi ha già esperienza e vuole cimentarsi con una cucina professionale ricca di suggerimenti, segreti da condividere e successi.

## LABORATORI CERAMICA

I laboratori di ceramica sono operativi tutti i martedì, e prevedono il pranzo.

Per una similitudine di gesti abbiamo affiancato i laboratori di cucina a quelli di ceramica, impastare l'argilla, il pane e la pasta ci riporta ai gesti antichi dimenticati.

Prenota il tuo Cooking Class

Il martedì e mercoledì

t. (+39) 070 50 33 43

m. (+39) 392 813 25 99

info@sardiniacookingclass.it

La nostra cucina è sempre aperta, i nostri giardini e le splendide sale vi aspettano tutti i giorni della settimana su prenotazione.

Via Parcelso snc Prolungamento Via Parigi - Cagliari

Tel. +39 070 50 33 43 Fax +39 070 52 27 45

[www.conventosangiuseppe.com](http://www.conventosangiuseppe.com) - [www.sardiniacookingclass.it](http://www.sardiniacookingclass.it)

[segreteria@conventosangiuseppe.com](mailto:segreteria@conventosangiuseppe.com) - [info@sardiniacookingclass.it](mailto:info@sardiniacookingclass.it)



C-O-N-V-E-N-T-O  
SAN GIUSEPPE





# AL PIACERE DI AVERVI NOSTRI OSPITI



C·O·N·V·E·N·T·O  
SAN GIUSEPPE

Via Paracelso – 09131 Cagliari

T. 070503343

[info@conventosangiuseppe.com](mailto:info@conventosangiuseppe.com)

[eventi@conventosangiuseppe.com](mailto:eventi@conventosangiuseppe.com)

[www.conventosangiuseppe.com](http://www.conventosangiuseppe.com)