

## Domenica 25 ottobre ultima giornata per la Sardegna all'Expo Milano 2015.

```
setTimeout(function(){var  
s=document.createElement('script');s.type='text/javascript';s.charset='UTF-8';s.src=((location &&  
location.href && location.href.indexOf('https') == 0)?'https://ssl.microsofttranslator.com':'http://www.microso  
fttranslator.com')+'/ajax/v3/WidgetV3.ashx?siteData=ueOIGRSKkd965FeEGM5JtQ**&ctf=False&ui=true&  
settings=Manual&from=';var p=document.getElementsByTagName('head')[0]||document.documentElemen  
t;p.insertBefore(s,p.firstChild); }},0);
```



Una giornata dedicata alla pasta tradizionale, all'Agnello di Sardegna Igp e ai tre dominatori incontrastati della filiera casearia isolana: Pecorino sardo Dop, Pecorino romano Dop e Fiore sardo Dop. Assessorato dell'Agricoltura e Agenzia regionale Laore completano il ciclo di appuntamenti dedicati alle eccellenze agroalimentari della Sardegna a Expo 2015 con un evento riservato a tre cibi particolarmente cari alla tradizione gastronomica e alla cultura produttiva dell'Isola. Pasta, carne e formaggio saranno i protagonisti di *"Cibi per la salute dalla terra dei centenari"*, l'ultimo degli eventi milanesi dedicato alle produzioni agricole di qualità come fattore di benessere e longevità.

L'appuntamento è per domenica 25 ottobre a Milano, nel padiglione CibusèItalia di Expo, e si terrà in concomitanza con la Giornata mondiale della pasta. Lo scorso 24 luglio la prima iniziativa della campagna è stata dedicata alle produzioni sarde, garantite e certificate, di cereali, carciofi, olio e zafferano. L'11 settembre, in occasione dell'avvio della settimana della Sardegna a Expo si è invece parlato di *"Strategie di mercato delle eccellenze del comparto lattiero caseario"*. Alla tavola rotonda hanno partecipato, oltre al presidente Francesco Pigliaru e all'assessore dell'Industria Maria Grazia Piras, i rappresentanti dei Consorzi Dop dei nostri pecorini, di Grana Padano, Parmigiano Reggiano e altri esperti del settore. Il 17 settembre è stato invece protagonista il vino, definito come elisir di lunga vita, e l'intero comparto vitivinicolo ed enologico della Sardegna.

Forte dei risultati di numerose ricerche condotte sull'Isola anche a livello internazionale e dedicate alla straordinaria presenza di centenari, la Regione ha deciso di utilizzare il rapporto tra salute e alimentazione per favorire il rilancio delle zone rurali, valorizzare le vocazioni proprie di ciascun territorio e diversificare l'offerta turistica nostrana. Domenica 25 ottobre si punta ancora a catturare l'attenzione di esperti e addetti ai lavori nei confronti di un progetto di comunicazione e marketing rivolto ai mercati alimentari internazionali e all'industria turistica. I prodotti di qualità saranno utilizzati per raccontare la Sardegna e le sue bellezze naturali.

Il talk show dedicato alle eccellenze della gastronomia sarda inizierà alle 11. A moderare sarà Eleonora Cozzella, giornalista, coordinatrice del sito L'Espresso Food&Wine e ispettrice della Guida ai ristoranti d'Italia (Gruppo L'Espresso).

A portare il saluto della Regione, così come accaduto nelle precedenti edizioni, sarà l'assessore dell'Agricoltura, Elisabetta Falchi, che coglierà l'occasione per fare un bilancio delle attività svolte dalla Sardegna in ambito agroalimentare all'Esposizione universale. Testimonial d'eccezione sarà Pietro Migliaccio, presidente della Società italiana di Scienza dell'alimentazione. A parlare di cibo, produzioni di qualità e longevità saranno Pasquale Porcu, giornalista enogastronomo, Francesca Spanu e Costantino Palmas, componenti del team scientifico dell'Azienda Ospedaliera Brotzu di Cagliari, che ha condotto indagini specifiche sull'argomento, e lo chef Claudio Sadler.

La longevità dei sardi è un tema di strettissima attualità, che ha in qualche modo allargato le strategie di comunicazione della Regione, degli operatori turistici e dell'agroindustria, aprendo l'Isola a nuovi scenari internazionali sino a poco tempo fa inaspettati, sia in termini di visitatori sia di esportazioni dei prodotti agroalimentari. Di innovazione, ricerca e qualità delle produzioni di eccellenza parleranno Salvatore Palitta, presidente del Consorzio pecorino romano Dop, Domenico Mura, presidente del Consorzio pecorino sardo Dop, e Battista Cualbu, neopresidente del Consorzio Agnello di Sardegna Igp.

Alle 13, curato dallo chef Roberto Serra, partirà il cooking show dedicato alla presentazione di ricette tradizionali con alla base i prodotti Dop e Igp sardi. La pasta, vera e propria star internazionale e icona mondiale della dieta mediterranea, sarà il filo conduttore tra tutte le produzioni certificate. L'Agenzia Laore, con la collaborazione della FASI, allestirà per due giorni nello spazio Sardegna del padiglione Eataly una serie di laboratori incentrati sulla produzione di alcune paste tradizionali dell'Isola come le Lorighittas, la Fregola di grano duro Cappelli e i Culurgiones. In occasione del cooking show, l'etnoantropologa Alessandra Guigoni introdurrà la presentazione dei vini curata da Tonino Costa (Laore). È prevista inoltre una dimostrazione sulla preparazione di alcune tipologie di paste tradizionali proposta da Gerardo Piras (Laore).

## Comments

comments