

# La Regione Sardegna ha battezzato a Oschiri “La via della panada”.

```
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);
```

Tre comunità distanti (Assemini, Cuglieri, Oschiri) ma unite dal rispettivo piatto tipico, si incontrano per la terza volta, in occasione del convegno scientifico antropologico “*Panada di Sardegna*”, evento preceduto da “*La via della panada*” a Cuglieri e “*Cent’annus papedi panadas*” l’anno scorso ad Assemini. Organizzati da Veronica Matta, presidente dell’associazione culturale Sa Mata, l’albero delle idee, in collaborazione con Maria Carmela Deidda, titolare dell’agriturismo Is Scalas e Roberto Pili, presidente della Comunità mondiale della longevità, il convegno svoltosi a Oschiri, sabato 8 aprile, presso il museo etnografico e archeologico della cittadina gallurese è stato sostanzioso e ricco di contenuti. Dopo l’apertura dei lavori del vicesindaco di Oschiri Andrea De Candia, i relatori si sono confrontati sul futuro del gioiello della dieta sardo mediterranea.

Un percorso burocratico lungo, non privo di ostacoli è ciò che attende le tre comunità a tutela del nome e della preparazione della Panada in Sardegna. L’iter per l’ottenimento del marchio iniziato con l’agenzia regionale Laore, sarà solo il punto di partenza, non di arrivo. Glispunti dei diversi lavori presentati durante il convegno, puntano alla valorizzazione della panada.

## Sa panada – prodotto di grande qualità che può avere maggiori margini di crescita

«*Sa panada è un’attività importantissima per questo territorio, ma lo è per tutta la Sardegna – dichiara l’assessore regionale dell’agricoltura Pierluigi Caria – la cui presenza suggella la “santa alleanza” tra i diversi partner coinvolti nel progetto. “Sa panada rappresenta la produzione di un prodotto di grande qualità che può avere maggiori margini di crescita, per cui la Regione, che io rappresento oggi – conclude l’assessore Pierluigi Caria – sosterrà con tutti i suoi strumenti a disposizione, le attività che sono improntate per la produzione della panada.»*

## Sa panada, piatto unico, sostenibile, moderno

«*Se è vero che la panada rappresenta un piatto unico della dieta sardo mediterranea, che permette di vivere bene, essa la si può considerare un modo modernissimo di alimentarsi – dichiara convinto Roberto Pili, attento allo stile di vita alimentare dei sardi e dei più longevi -. Centinaia di milioni di persone ci guardano con molta attenzione. A loro piacerebbe andare a vedere, imparare, conoscere non solo questi territori, ma come si alimentano le persone che riescono a vivere così a lungo e in salute.»*

Cita quindi il turismo vocazionale «*che riesce a prendere dal territorio naturalmente quello di cui ha bisogno. È un turismo intelligente, sostenibile, consapevole.»*

## Sa panada verso una certificazione di tutela migliore

«*La valorizzazione del nostro prodotto – dichiara Maria Carmela Deidda – ci ha portati a domandarci: se abbiamo dei punti in comune con Oschiri e Cuglieri, perché non stiamo insieme? Questi punti ci servono come strategia per valorizzare e tutelare questo piatto tipico tradizionale. Una base che stiamo*

lanciando e che vorremo condividere con amministrazioni, operatori del settore, associazioni culturali. Punti che potranno essere integrati attorno ad un tavolo di lavoro verso una certificazione migliore di questo prodotto che accomuna e unisce le tre comunità.»

### **Sa panada, un produzione da vocazione domestica a commerciale che racconta chi siamo e chi siamo stati**

«Non è semplice organizzare in un anno 3 appuntamenti del genere superando anche i campanilismi, perché quando dei paesi condividono in Sardegna qualcosa, difficilmente la condividono sul serio, poco ci si ascolta, poco ci si sente – sostiene Roberto Carta, coordinatore del museo etnografico ed archeologico di Oschiri -. Ricordando la partenza degli incontri da Assemmini, rimarca la presenza forte delle comunità, fatta dalle amministrazioni, dai produttori ma, soprattutto, dai bambini.»

I lavori grafici dei bambini hanno accompagnato tutti gli appuntamenti. Ad Oschiri la dirigente scolastica, prof.ssa Giuseppina Pinna, e la prof.ssa Pes, hanno portato i risultati di un laboratorio creativo davvero notevole sviluppato con i ragazzi di Oschiri.

La sagra di Oschiri – 17<sup>a</sup> edizione – certifica l'aumento del numero dei produttori. Curatissimo e importante la parte del museo dedicata al territorio e all'enogastronomia, in cui a farla da padrona è la panada.

### **Le vie della panada, percorso turistico del gusto e della tradizione (da Assemmini a Cuglieri fino a Oschiri)**

«Un tour della panada denominato “Le vie della Panada” è quello presentato da Veronica Matta – presidente dell'associazione Sa Mata, un percorso del gusto e della tradizione da Assemmini a Cuglieri fino ad Oschiri. Perché come dicono alcuni giornalisti – dichiara la promotrice – esiste in Sardegna una via della panada in grado di unire i centri di Oschiri Cuglieri e Assemmini in cui questa pietanza è segno identitario e di tradizione. simbolo culturale e alimentare di 3 comunità, la panada è il motore del progetto turistico che vede Assemmini, anche città della ceramica, Cuglieri, borgo rurale affacciato sul mare e Oschiri nella splendida e ventosa Gallura. La panada vuole essere uno dei gioielli del made in Sardegna, alla stregua di bene culturale perché carico di riferimenti storici ed antropologici.»

Il tour intercetterà i flussi emergenti di un turismo di qualità, affascinato dalla longevità e dagli stili di vita dei sardi, conclude Veronica Matta, anche attraverso i tour operator e le 400 crociere che da aprile ad ottobre approdano nei porti sardi.

### **Cuglieri verso il riconoscimento della panada come piatto tipico tradizionale**

«Certamente “sa panada “è la regina della tavola a pieno titolo e su questo non si deve più discutere – afferma la presidente Rita Fenu dell'associazione culturale Gurulis Nova -. Solo negli ultimi 10 anni a Cuglieri si è pensato che la panada potesse essere fonte di guadagno e di sviluppo e non solo una squisita pietanza. Piano piano sono stati aperti dei piccoli laboratori che soddisfano solo le necessità paesane. Dallo scorso anno è stato avviato un lavoro di studio e rivalutazione delle panadas attraverso un percorso che porterà alla certificazione della panada cuglieritana come piatto tipico tradizionale»

### **Sa panada, buona, pulita e giusta**

Presente sin dal primo appuntamento ad Assemmini, anche Slow Food Cagliari ad Oschiri con Raimondo Mandis per parlare di panada come specialità sostenibile del territorio. Quello di Oschiri rappresenta la conclusione di 3 eventi.

*«Un processo di rivalorizzazione iniziato ad Assemini con il primo convegno molto interessante*

*– dichiara Raimondo Mandis -. Buono, pulito e giusto sono i 3 attributi che lo Slow Food riconosce alla panada. Buono si riferisce ovviamente alla qualità dei prodotti; pulito al cibo che rispetta l'ambiente e le pratiche agricole; giusto, in quanto riconosce il giusto valore ovvero la remunerazione per ciascuna fase della filiera che realizza il prodotto che poi gustiamo, dalla più grande che condividiamo durante il pranzo della domenica alla più piccola, facile da consumare come uno snake, aperitivo o piccolo pasto).»*

### **Sa panada e il mercato**

Necessaria e opportuna la presenza della Confartigianato Imprese Sardegna con il segretario regionale Stefano Mameli, che fa un'attenta e oggettiva analisi sulle produzioni agroalimentari tipiche in Sardegna ponendo anche una riflessione su quali vantaggi competitivi ci siano per le imprese che si dedicano alla preparazione della panada. Con dati alla mano ci fa scoprire chi sono in Sardegna le imprese che potenzialmente potrebbero beneficiare della valorizzazione/tutela di questo prodotto, mettendo in evidenza la massa critica regionale, tra opportunità e rischi di un marchio di tutela per la panada.

*«Occorre pensare già oggi – dichiara Stefano Mameli – ad un percorso che possa tutelare i produttori (e i consumatori) da eventuali “plagi” o tentativi di riprodurre anche nel nome il nostro prodotto. Cosa che sta capitando con altri prodotti (carasau, seabadas).»*

### **Il pastificio Sa panada di Oschiri, una storia imprenditoriale alla seconda generazione**

L'azienda Pastificio Sa Panada, con moderne tecnologie, produce, surgela e commercializza il prodotto tipico sardo di origine millenaria. Ben rappresentata dalle due giovani sorelle Valentina e Martina Meloni che proseguono il lavoro nell'azienda della madre, Laura Achenza, che da quasi 30 anni produce solo panadas, commercializzandole anche oltre l'isola. La realtà che descrivono mostra un'intraprendenza che le rende, ad oggi, le uniche in grado di rispondere – quantitativamente – alla richiesta del mercato estero.

### **Sa panada e la filiera corta**

Notevole il contributo del vice sindaco del comune di Oschiri, Andrea Decandia sulla filiera come prospettiva di sviluppo per prodotto e territorio che ben si sposa con l'intervento successivo e conclusivo di Daniele Carbini del Molino Carbini di Tempio, di fronte all'offensiva della cultura del mono prodotto, davanti alla quale il consumatore cerca il prodotto di qualità tipica, che dia garanzie di genuinità.

*«C'è un mercato – afferma Carbini – in costante espansione che cerca e richiede prodotti di personalità che si distinguono nettamente dal prodotto industriale e omologato. Bisogna cioè ridare ai prodotti la loro massima qualità e tipicità. In questo caso la panada deve essere il prodotto artigianale migliore possibile, deve cioè essere eccellenza di sapori che la rendono caratteristica ed unica, secondo la sua storia e tradizione. Tradotto in termini pratici significa – conclude Carbini – che per la pasta devono essere usate farine ottenute dalla macinazione di grano sardo, che ha caratteristiche uniche di sapore e più in generale caratteristiche organolettiche che lo distinguono dagli altri grani del mercato mondiale.»*

Dopo il convegno, tra l'arte degli esperti e il gusto di panadas, a deliziare i palati degli ospiti la panada di anguille e di agnello di Carlo Matta di Assemini; le panadine con la carne di suino delle produttrici di Oschiri e is panadas con fave e piselli di Cuglieri.

A seguire la 1ª tavola rotonda con i produttori di Oschiri e le associazioni di Assemini e Cuglieri, sicuri che solo da qua potrà davvero partire il percorso de “La Via della panada”.

*«Stanchi ma felici, chiudiamo questi tre convegni – dichiara la promotrice Veronica Matta – sicuri della forza della gente sarda. La forza di chi conosce i problemi ma ha la soluzione a portata di mano. Anzi, tra*





## Comments

comments