

Grande successo per la seconda edizione del “Culurgionis d’Ogliastra IGP in Festival”, 8.200 ticket venduti per otto quintali di culurgionis.

```
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);
```

Ottomiladuecento ticket venduti, otto quintali di culurgionis distribuiti, dodici paesi rappresentati e una massiccia presenza di visitatori provenienti da tutta la Sardegna, con una punta massima sabato sera. Sono i numeri della seconda edizione del Festival “Culurgionis d’Ogliastra IGP” che si è chiusa a Lanusei domenica scorsa.

Protagonisti assoluti di questa due giorni ricchissima di eventi i culurgionis d’Ogliastra, prodotto in grado di fare da volano all’economia sarda e di far conoscere l’Ogliastra e la Sardegna in tutto il mondo.

Negli stand dislocati lungo il centro storico di Lanusei dodici paesi ogliastrini hanno proposto le proprie ricette tipiche con diverse modalità di preparazione: conditi con il sugo di pomodoro o la bottarga ma anche fritti e arrosto. Lungo via Roma anche gli stand dei prodotti della filiera (farina, aromi, patate, formaggio, olio) e le cantine storiche di Lanusei.

Rispetto all’anno scorso la quantità di culurgionis ogliastrini distribuiti nei due giorni del festival è aumentata di circa il 15 per cento: grandissimo il successo di quelli fritti proposti dal comune di Talana e di quelli arrosto proposti dai comuni di Villagrande e Barisardo. Anche le sebadas, distribuite per la prima volta quest’anno nello stand del comitato promotore che si è avvalso della collaborazione degli studenti dell’istituto alberghiero di Tortolì, sono andate letteralmente a ruba.

«La manifestazione è andata molto bene: siamo molto soddisfatti – commenta Vito Arra, presidente del comitato promotore dell’IGP, che è destinato nei prossimi mesi a diventare un consorzio di produttori -. Dobbiamo partire da qui per valorizzare al massimo i prodotti del nostro territorio e promuoverli in Italia e in tutto il mondo.»

Le potenzialità economiche dei culurgionis d’Ogliastra IGP sono emerse nitidamente durante il convegno iniziale intitolato “La pasta apripista verso i mercati globali”, durante il quale è stata sottolineata più volte la necessità di salvaguardare e sviluppare ulteriormente il lavoro di squadra tra produttori e istituzioni che ha portato all’ottenimento del marchio IGP, un successo che deve rappresentare un punto di inizio per la valorizzazione di un intero territorio.

Per ora resta il grande successo della manifestazione organizzata per il secondo anno consecutivo dal Comitato promotore presieduto da Vito Arra in collaborazione con Cna, Confartigianato, Banco di Sardegna, Pastaria, Camera di Commercio di Nuoro, Regione Autonoma della Sardegna, Comune e Pro Loco di Lanusei e di Arzana.

«E’ andata benissimo nonostante il periodo non troppo favorevole», spiega Maria Antonietta De Cannas, presidente della Pro Loco di Lanusei che per l’organizzazione dell’evento ha messo in campo dodici volontari e impiegato alcuni disoccupati del luogo. «Anche il meteo ci ha dato una mano nonostante sabato sera sia scesa qualche goccia di pioggia».

Il successo della manifestazione prettamente gastronomica è stato accompagnato anche dall'apprezzamento dei visitatori per la mostra sulla filiera dei culurgionis d'Ogliastra allestita dall'associazione Agugliastra nei locali del museo civico F. Ferrai (dove si sono svolti alcuni interessanti incontri culturali) e dal grande interesse suscitato dalla mostra-mercato organizzata dalla Cna Artistico e Tradizionale in cui sono stati esposti i prodotti di aziende dell'artigianato artistico provenienti da tutta la Sardegna (oreficeria, ceramica, tessile e rame).

«Questo festival – spiega con soddisfazione Maria Antonietta Dessì, responsabile della Cna Alimentare Sardegna, che ha dato un essenziale supporto tecnico al Comitato per l'IGP – è il frutto di un lavoro durato una quindicina d'anni. In questi due giorni abbiamo celebrato un prodotto, i Culurgionis, attorno al quale c'è un progetto di sviluppo complessivo dell'intero territorio dell'Ogliastra che può avere importanti ripercussioni sull'intera economia sarda.»

Comments

comments