

Sapori di Sardegna al Sial di Parigi: successo per Insula

5 giorni di degustazioni nella vetrina mondiale del food Cipnes: così abbiamo promosso i prodotti della nostra terra

► OLBIA

Trionfano i sapori di Sardegna nella più grande vetrina internazionale del food. Ed è un successo per Insula e il Cipnes che in quella vetrina hanno promosso le eccellenze dell'agroalimentare dell'isola. Torna a casa soddisfatta la delegazione del Cipnes, capeggiata dal presidente Mario Gattu e dal responsabile del progetto Agri-food Massimo Masia che, con lo stand Insula, ha partecipato al Sial, primo network mondiale dei saloni dell'agroalimentare che ogni due anni raduna a Parigi gli attori e gli "inventori" dell'alimentazione, i produttori, i distributori e i ristoratori di tutto il mondo. Durante i cinque giorni di esposizione, l'angolo di Sardegna con il marchio Insula, allestito nella hall 1, interamente riservata all'Italia, è stato preso d'assalto da alcune migliaia di visitatori che hanno potuto conoscere e gustare le eccellenze della cucina identitaria della Sardegna. Gli addetti commerciali hanno chiuso importanti contratti di fornitura, per conto della rete di produttori che aderiscono al progetto Insula, diretta emanazione del Cipnes. Numerose anche le trattative avviate, che proseguiranno in Sardegna, per l'acquisto di altri prodotti, tra questi, i formaggi, i vini, il pane carasau, il mirto, i salumi, le panadas, i



Prodotti in esposizione e degustazioni nello stand Insula al salone mondiale del food, Sial di Parigi

culurgiones, le seadas.

Particolarmente apprezzata l'attività di show cooking: ogni giorno lo chef gallurese Alessandro Serra proponeva numerosi piatti, ad esempio, la fregula con le cozze di Olbia, i culurgiones con salsa di pomodoro ma anche nella versione grigliata, i malloreddus con bottarga o con crema di pecorino,

i ravioli, oltre a una serie di primi piatti reinterpretati dal cuoco di Insula.

«Siamo molto orgogliosi di aver partecipato a questo evento di caratura internazionale che ha consentito a Insula di farsi conoscere a livello mondiale e soprattutto di promuovere i prodotti della nostra terra - commenta il presidente



» Migliaia di visitatori nello stand riservato all'isola, chiusi numerosi contratti di fornitura per conto dei produttori che aderiscono al progetto

in essere con i buyer di numerosi Paesi non solo europei. In attesa dell'apertura della nostra sede permanente a pochi passi dal Cipnes, nella prossima primavera Insula inaugurerà una propria struttura a Porto Cervo e nell'estate 2019 sarà ancora una volta al Forte Village di Santa Margherita di Pula». L'edizione 2018 Sial va in archivio con numeri importanti: 400mila prodotti della filiera, uno spazio espositivo equivalente a 100 supermercati, 7200 espositori provenienti da 119 Paesi, 135 delegazioni, 2355 partecipanti al "Sial Innovation", il settore dedicato all'innovazione in campo alimentare.

del Cipnes, Mario Gattu - Gli sforzi compiuti dall'ente per poter essere a Parigi sono stati ampiamente ricompensati dal successo ottenuto in termini di presenze e di contatti». Grande soddisfazione anche da parte di Massimo Masia, l'anima di Insula. «Il bilancio - aggiunge - è ampiamente positivo. Questa, per noi, era la terza Fiera,

dopo il TuttoFood di Milano nel maggio 2017, e il Cibus di Parma nel maggio scorso. La presenza al Sial ha coinciso con la prima esperienza a livello internazionale in quella che è unanimemente considerata la più importante vetrina mondiale del Food. Il salto di qualità è stato notevole, se consideriamo le trattative concluse e