

Olbia. Il programma Insula del Cipnes alla Fiera dell'agroalimentare Panadas di Oschiri e mirto conquistano Parigi

I malloreddus con bottarga e pecorino, i culurgiones grigliati, la fregula con le cozze del Golfo di Olbia e poi ancora il liquore al mirto, le seadas e le panadas: è la Sardegna delle eccellenze enogastronomiche a sbarcare in Francia, patria del cibo e dei vini pregiati. Attraverso il programma regionale per l'internazionalizzazione "Insula - Sardinia Longevity Food" portato avanti dal Cipnes Gallura, i migliori prodotti dell'isola sono finiti nella prestigiosa vetrina della Fiera dell'agroalimentare Sial di Parigi, dove a partire dal 21 ottobre scorso e fino a oggi,

espositori e acquirenti internazionali si sono dati appuntamento per far nascere collaborazioni. Il risultato è una mescolanza di gusti, odori e sapori che hanno contribuito a far conoscere le produzioni gastronomiche certificate sarde.

A fare da padroni di casa nello stand espositivo Insula sono stati il presidente del Cipnes Mario Gattu, il responsabile della divisione agrifood e marketing territoriale Massimo Masia e lo chef originario di Arzachena, Alessandro Serra. È stato lui a curare ogni giorno lo show cooking davanti a centinaia



CIPNES

Alla fiera di Parigi c'era anche il presidente Mario Gattu

di curiosi ed appassionati del buon cibo. Ed è così che i piatti della tradizione isolana sono stati mostrati ad una importante platea. A far registrare il sold out è stato lo stand di Panadas dell'impresa di Oschiri "Sa Panada": le specialità rivisitate anche in versione vegetariana hanno letteralmente fatto impazzire i visitatori, così come il liquore al mirto. Un importante contratto internazionale è stato infatti siglato con degli acquirenti arrivati dal Giappone e rimasti folgorati dalla particolarità della bevanda.

Antonella Brianda

RIPRODUZIONE RISERVATA