

LA NUOVA



GIOVEDÌ 4 OTTOBRE 2018

€ 1,30 ANNO 126 - N° 273

Nuova Sardegna

www.lanuovasardegna.it

Cibo e turismo a caccia di percorsi sostenibili

Porto Cervo, domani la tavola rotonda organizzata dal Cipnes tra imprenditori e agricoltori

► PORTO CERVO

L'obiettivo è quello di promuovere un processo di sensibilizzazione degli operatori del settore ricettivo affinché consumino produzioni di filiere sarde di qualità certificata. E l'occasione per parlarne e per confrontarsi sarà una tavola rotonda in programma per domani mattina alle 10 al Conference Center di Porto Cervo, in via Porto Vecchio.

Il convegno, al quale parteciperanno numerosi albergatori e produttori di tutta l'isola, è stato organizzato dal Cipnes (Consorzio industriale provinciale nord est Sarde-



Il conference centre di Porto Cervo

gna-Gallura) nell'ambito del programma "Sardinia Quality World" e della piattaforma di marketing territoriale "In-

sula".

L'evento, sposato e sostenuto dagli assessorati regionali all'Agricoltura e al Tur-

simo e dall'agenzia regionale Laore, si aprirà con i saluti del sindaco di Arzachena Roberto Ragnedda e le relazioni di Massimo Masia (responsabile della divisione agrifood e marketing territoriale del Cipnes) e di Maria Ibba (direttore dell'agenzia Laore).

Alla tavola rotonda, che sarà coordinata dal giornalista Augusto Ditel, parteciperanno gli assessori regionali Pierluigi Caria e Barbara Argiolas, il presidente regionale di Federalberghi Paolo Manca, il direttore generale dell'Enit (Ente nazionale per il Turismo) Giovanni Bastianelli, il presidente del Consorzio del Pecorino Romano Salvatore

Palitta e Antonio Mura del Consorzio del Pecorino Sardo.

Al termine, a partire dalle 13 e sino alle 16, spazio allo show cooking e al workshop (agrifood, artigianato artistico e design). Quindi: verranno proposti i piatti della tradizione isolana e tutte le rivisitazioni in chiave moderna; poi verrà presentato il menù di filiera sarda certificata agli operatori del settore e, infine, saranno protagonisti i Maestri Artigiani di Sardegna.

Nell'occasione verrà ricordata la mission del programma "Sardinia Quality World". Ovvero: portare

avanti una campagna di sensibilizzazione verso il consumo etico delle produzioni locali di qualità certificata per incrementare la quota di mercato delle produzioni sarde immesse nei mercati regionali, nazionali e internazionale; stimolare l'interesse del sistema produttivo verso la conversione dei cicli produttivi con orientamento ai sistemi di qualità certificata; promuovere un attento e ben organizzato percorso di promozione delle filiere produttive sarde all'interno del sistema ricettivo regionale; promuovere la cultura del consumo sostenibile (locale e di stagione) nelle scuole, attraverso percorsi di formazione e informazione sulle filiere produttive isolate e introducendo nel piano alimentare delle mense scolastiche un menù con prodotti sardi controllati.