

# Eccellenze da valorizzare Originum sbarca in Costa

Stasera a Porto Cervo la presentazione del progetto di marketing firmato Insula. L'obiettivo è promuovere la distribuzione dei prodotti enogastronomici dell'isola

PORTO CERVO

L'isola possiede un tesoro che ha bisogno di essere valorizzato. È quello delle eccellenze enogastronomiche, ancora poco promosse per esempio nelle strutture ricettive. Lo dicono anche i numeri: l'80 per cento del prodotto oggi immesso sul mercato non è regionale. E tutto questo mentre ormai quasi la metà dei turisti va alla ricerca delle esperienze enogastronomiche oltre che della bellezza dei luoghi. Nasce così «Originum», una campagna di marketing territoriale promossa dall'assessorato regionale all'Agricoltura, dall'agenzia Laore e dal Cipnes Gallura. L'obiettivo è quello di promuovere la distribuzione delle filiere delle eccellenze e insieme a loro tutta la Sardegna. In particolare, si parla di quattro filiere simbolo: agnello sardo Igp, carciofo spinoso di Sardegna Dop, olio extravergine di oliva di Sardegna Dop e zafferano di Sardegna Dop. Il progetto sarà ufficialmente presentato oggi a Porto Cervo Marina all'interno degli spazi di Insula, la piattaforma



La presentazione del progetto Originum

di marketing territoriale del Cipnes. L'appuntamento è per le 18 e non più per le 19, come precedentemente annunciato. Innanzitutto si terrà una tavola rotonda, moderata dal giornalista Augusto Ditel, che girerà attorno a tre temi principali: le filiere produttive di qualità certificata, i mercati potenziali e le strategie di sviluppo, lo svilup-

po di un programma di marketing territoriale. All'incontro parteciperanno gli assessori regionali all'Agricoltura e al Turismo, Gabriella Murgia e Gianni Chessa, i rappresentanti dei quattro consorzi, il presidente di Federalberghi Paolo Manca e Massimo Masia, direttore della divisione agrifood del Cipnes. La serata proseguirà poi

con uno show cooking elaborato con le produzioni delle quattro filiere e con l'evento «Sardegna tra moda e tradizione». Oggi saranno dunque illustrati tutti i dettagli di una campagna che nasce per raccontare le produzioni sarde e in particolare promuovere il consumo delle produzioni di qualità certificata nelle strutture ricettive. «Ormai c'è una migrazione dei flussi dal turismo dei luoghi a quello delle esperienze - spiega Massimo Masia -. In realtà, però, in Sardegna vengono distribuiti prodotti in gran parte non regionali. Quindi l'obiettivo è cercare di creare un ponte di congiunzione tra domanda e offerta». L'evento di oggi era stato presentato una settimana fa da Massimo Masia insieme a Luigi Cau e Gianni Ibba, in rappresentanza dell'agenzia Laore e dell'assessorato regionale all'Agricoltura, Pier Paolo Fiori, per il consorzio zafferano di Sardegna, Roberto Luciano, per i consorzi del carciofo spinoso e dell'olio extravergine, e Alessandro Mazzette, direttore del Consorzio agnello sardo Igp. (d.b.)