

“Originum” a Porto Cervo: chef al lavoro anche su carciofo spinoso e zafferano. La campagna di marketing per 4 prodotti sardi d’eccellenza

LA NUOVA SARDEGNA SABATO 14 SETTEMBRE 2019



# Olio e agnello show

di Roberto Petretto

foto di Vanna Sanna

**B**uoni, sani, sardi: dall’agnello allo zafferano, dall’olio al carciofo spinoso. La natura e il lavoro dell’uomo danno vita a prelibatezze che possono soddisfare palati esigenti. Quando gli ingredienti di qualità sono affidati alle mani sapienti degli chef, il risultato è garantito. “Originum” è una campagna di marketing territoriale voluta dalla Regione, dall’agenzia Laore, dai consorzi di tutela e dal Cipnes che è stata battezzata ieri sera a Porto Cervo nella piattaforma Insula Sardinia village. Lo show cooking è stato il momento clou della serata: gli chef hanno mostrato come i prodotti delle filiere produttive di eccellenza possano essere un veicolo in grado di convincere e catturare. Nel menù degustazione: pane tostato con crema di carciofo, oppure con crema di formaggio, zafferano e carciofo sottolio; culurgiones alla crema di formaggio

aromatizzati allo zafferano; pizza panada con carne di agnello e carciofi; pizza gourmet allo zafferano; agnello in umido con olive, vernaccia e verdure pastellate; tartare di agnello. Igp e Dop come l’agnello sardo, l’olio extravergine di oliva, lo zafferano di Sardegna e il carciofo spinoso sono al centro di questo progetto che vuole imporre le filiere produttive di qualità come elemento di promozione della “Destinazione Sardegna”. E non è un caso che la campagna parta da uno dei luoghi simboli del lusso e del turismo mondiale. Chi offre sistemazioni di qualità per le vacanze può offrire anche il gusto di prodotti adeguati, guardando verso nuovi mercati. “Originum” ha proposto un esempio di quello che potrebbe essere, nella cornice di una serata di fine estate ancora tiepida, tra la fantasia degli chef, sfilate di moda, musica e legami con la tradizione millenaria dell’isola.

**Flash**

di Enrica Battifoglia

## Ig Nobel alla pizza italiana

Fanno “ridere ma anche riflettere”. Sono gli Ig Nobel, i premi alle ricerche più assurde, anche se scientificamente ineccepibili, assegnati dal 1991 dall’università di Harvard. Per la Medicina ha spopolato la ricerca italiana che ha «fornito l’evidenza che la pizza può proteggere da malattie e morte, purché fatta e mangiata in Italia» di Silvano Gallus, che lavora all’Istituto Mario Negri di Milano e nell’Università di Maastricht. Il ricercatore ha esposto i suoi risultati in 60 secondi (controllati rigorosamente da una bambina di otto anni). «La pizza è un indicatore della dieta mediterranea. Raccomandiamo di mangiare pizza italiana. Non quella con il salame piccante o con l’anasas» ha detto Gallus. A consegnare il premio, tre autentici Nobel: Eric Maskin, Nobel per l’Economia 2007, Rich Roberts, per la Medicina 1993, e Jerome Friedman, per la Fisica 1990. Le ricerche verranno esposte con più calma oggi nell’evento organizzato al Massachusetts Institute of Technology (Mit).