

Il progetto. In Costa Smeralda pubblico e privato si alleano davanti ai fornelli

Turismo, sfida da pregustare

“Originum”, le eccellenze gastronomiche per rilanciare l'Isola

Viaggiare alla scoperta del buon cibo e di sapori originali: è tra le prime motivazioni per milioni di turisti, con il 49% dei potenziali vacanzieri che è guidato dai piaceri del palato. Prodotti locali, ricette e metodi di preparazione legati al territorio diventano esperienza per chi li vive e risorsa per chi li gestisce.

Progetti strategici

Eppure finora la Sardegna non ha giocato al meglio i suoi assi. Quanti ristoranti nell'Isola propongono l'agnello in umido con i carciofi? Pochissimi, a sentire gli ospiti dell'evento “Originum” organizzato a Porto Cervo dal Consorzio industriale-Cipnes Gallura con l'agenzia Laore e la Regione per il rilancio delle produzioni dell'agnello Igp, dello zafferano, del carciofo spinoso e dell'olio extravergine di oliva Dop. Da luglio è attivo anche il progetto Insula col suo Sardinia Village, allestito proprio sulla Marina di Porto Cervo. La piattaforma ideata dal Cipnes, nata per trasformare le filiere locali in leva strategica, ospita “Originum” con esposizioni, degustazioni e show cooking. «L'obiettivo è valorizzare quattro prodotti certificati di quattro consorzi che non comunicavano tra loro - spiega Luigi Cau, coor-



A TAVOLA

Un momento della tavola rotonda sulla valorizzazione della “food experience” sarda e alcuni dei prodotti di eccellenza su cui punta il progetto



dinatore del progetto per Laore - Investiremo risorse su piani a lungo termine, per aprire canali commerciali e tessere relazioni nel territorio. A questa iniziativa sono abbinati press tour nel nord e sud dell'Isola con la stampa specializzata e incontri b2b».

La mano pubblica

Guru del marketing e maestri dei fornelli tentano nuove strade per promuovere la

“food experience” isolana. Il dibattito ha portato in Costa Smeralda l'assessora regionale all'Industria, Anita Pili. «Dobbiamo mettere a reddito le nostre eccellenze. Oggi le imprese si avvalgono di infrastrutture medievali: nelle prossime settimane bandiremo avvisi per accedere a risorse destinate alle aree industriali e investiremo nell'internazionalizzazione». Presenti anche il capo di gabi-

netto dell'assessorato all'Agricoltura, Efisio Arbau, e il presidente di Federalberghi Sardegna, Paolo Manca, che spiega: «La tradizione culinaria fa parte integrante dell'idea di destinazione. Accanto ai piatti della cucina internazionale, deve comparire sempre una scelta sarda nei menù dei nostri alberghi».

Isabella Chiodino

RIPRODUZIONE RISERVATA