

EstatE



“Originum” celebra all'Insula-Sardinia di Porto Cervo zafferano, carciofo, olio evo e agnello

Zafferano, olio extravergine di oliva, agnello e carciofo spinoso. Pezzi irrinunciabili del ricettario identitario regionale che lo spazio Insula-Sardinia village di Porto Cervo celebra con “Originum”, appuntamento organizzato dal Consorzio industriale Cipnes Gallura, dall'assessorato regionale all'Agricoltura e dall'Agenzia Laore. La piattaforma istituzionale di sviluppo e marketing territoriale prosegue nel percorso di internazionalizzazione delle eccellenze locali. Inaugurata lo scorso giugno e arricchita con il progetto “Cambusa” lanciato ad agosto, stavolta Insula focalizza l'attenzione sui prodotti certificati Dop e Igp ospitando i responsabili dei consorzi di tutela e il presidente di Federalberghi alla tavola rotonda di venerdì 13 settembre. Moderato dal responsabile della comunicazione del Cipnes, Augusto Ditel, l'incontro in programma alle 19 vuole promuovere l'utilizzo delle produzioni di qualità riconosciuta nelle strutture ricettive dell'Isola e analizzare strategie di sviluppo delle rispettive filiere e dei mercati target. Per raccontare quattro tra i prodotti più rappresentativi della tradizione agroalimentare regionale, la serata porta nel cuore della Costa Smeralda anche show cooking, degustazioni e, alle 22, la sfilata “Sardegna tra moda e tradizione”. (Isabella Chiodino)



ECCELLENZE
Zafferano, carciofo, olio evo e agnello sono elementi presenti nella cucina tradizionale sarda. Il Cipnes Gallura prosegue nel percorso di valorizzazione dei prodotti