

L'ISOLA A MILANO | REGIONE

Una cinquantina di aziende a Tuttofood 2015, fino a domani alla Fiera di Rho

Giuseppe Deiana

MILANO. L'Expo dedicato a "Nutrire il pianeta" non poteva che aprirsi quest'anno con una manifestazione che "esporta" l'Italia del buon cibo: Tuttofood 2015. La coincidenza voluta dagli organizzatori, che hanno riempito i padiglioni della "vecchia" fiera di Milano (180 mila metri quadrati a disposizione di 2.838 espositori), a due passi dal maestoso allestimento di Expo, non è casuale. Le date, da domenica a domani, sono state infatti anticipate per poter sfruttare la vetrina mondiale dell'esposizione universale. Una vera vetrina dell'eccellenza italiana e non solo, sono presenti stand anche di numerose nazioni (43 Paesi rappresentati da 400 espositori), dove degustare e conoscere i prodotti tipici, dagli insaccati alla pasta, dai cannoli siciliani al torrione, dal pesce alla carne fino allo zafferano, al tartufo, al cioccolato. Difficile non apprezzare i profumi e i sapori da cui si viene rapiti nell'edizione 2015 dedicata all'innovazione, allo stile di vita e alle tipicità, in piena sintonia con gli ideali dell'Expo.

LA SARDEGNA. La nostra Isola, terra di agricoltura e pastorizia, non poteva mancare a Tuttofood anche se orfana di uno stand istituzionale. «Purtroppo negli ultimi anni sono venute meno le risorse per partecipare a questa manifestazione, siamo riusciti a programmare soltanto il Vinitaly», spiega l'assessore regionale dell'Agricoltura Elisabetta Falchi, ieri in visita ai produt-

Sardegna, la qualità del cibo biglietto da visita per l'Expo



LA VETRINA

A sinistra, lo stand del Consorzio di tutela del Pecorino romano (in basso a destra, il presidente Renato Illotto) preso d'assalto dai visitatori di Tuttofood. In alto, Alessandra Argiolas (Argiolas Formaggi)

tori sardi presenti nei padiglioni della Fiera di Milano. Ci sono comunque buone speranze per i prossimi anni, «e il senso della mia presenza qui a Milano è proprio dimostrare la vicinanza della Giunta», ha osservato ancora l'assessore. «Vogliamo fare un'analisi attenta di come la Regione si è presentata fino ad ora sui mercati e di come lo vorrà fare nei prossimi anni e poi faremo le nostre valutazioni in merito alla partecipazione agli appuntamenti futuri», ha concluso, aggiungendo di aver trovato un clima positivo. Lo stesso

che si respirava ieri sera al centro di Milano ai Chiostrì di San Barnaba, nella serata di degustazione promossa dal Consorzio di tutela del Pecorino romano dop per far conoscere le eccellenze sarde, che questa mattina verranno poi illustrate, sempre negli stessi locali, dalla Regione in una conferenza stampa-convegno con l'antropologa Alessandra Guigoni e gli assessori dell'Agricoltura, Elisabetta Falchi, dell'Industria Maria Grazia Piras e del Turismo, Francesco Morandi. Obiettivo: raccontare l'Isola della qualità del-

la vita, i cibi per la salute nella terra dei centenari. Saranno presenti, oltre allo Chef Sergio Mei che valorizzerà i prodotti sardi in cucina, e al curatore della Guida vini del Gambero Rosso Giuseppe Carrus, anche sette consorzi di tutela provenienti dalla Sardegna: Agnello di Sardegna Igp, Carciofo spinoso Dop, Fiore Sardo Dop, Olio extravergine di Sardegna Dop, Pecorino romano Dop, Pecorino sardo Dop, Vini di Sardegna Dop e Igp e Zafferano di Sardegna Dop.

LE AZIENDE. Sono circa una cinquantina le aziende sarde

che in ordine sparso hanno preso parte a Tuttofood 2015. Una trentina, come riporta il notiziario specializzato Chartabianca, ha trovato spazio nell'area Fashion food luxury, che ospita aziende di nicchia con una forte predisposizione a esportare in Paesi come Emirati arabi, Kuwait, Messico e Stati Uniti. La bottarga della "Peonia" di Cagliari, i dolci "Esca" di Dorgali o le marmellate "Ape sarda", solo per citarne alcune, troveranno sbocchi in nuovi mercati. Così come le altre aziende presenti con propri

stand: l'Argiolas formaggi di Dolianova («Quest'anno la partecipazione era fondamentale vista la concomitanza con Expo», spiega Alessandra Argiolas, «tutto il mondo è qui e bisogna essere pronti ad accoglierlo con le nostre tipicità isolate»), o il Consorzio di tutela del Pecorino romano: «Siamo alla ricerca di nuove opportunità commerciali», spiega il presidente Renato Illotto, «al momento il mercato migliore è quello statunitense, visto che il dollaro si è rafforzato. Naturalmente noi cerchiamo anche altri sbocchi: negli ultimi anni il nostro prodotto è migliorato sul fronte qualitativo e possiamo anche affrontare quei mercati che mostravano scetticismo per i sapori forti del nostro pecorino». E se lo stand del Consorzio del Pecorino romano è stato letteralmente preso d'assalto durante le degustazioni degli chef con primi piatti dai sapori intensi, non meno affollato è stato lo spazio di 3A di Arborea o quelli dedicati al pistoccu e al pane (Sardapan Ferreli di Lanusei e Pastificio Carta di Sedilo), al riso (Riso della Sardegna di Oristano), ai dolci tipici di Lanaittu di Oliena e ai biscotti di Fonni (Tipico), alle conserve ittiche della Blue Marlin di Mogoro, a quelle dolci e salate di Villacidro (Beni Benius), allo zafferano di Turri, ai formaggi di Sardaformaggi di Olbia e ai prodotti tipici della Sardaffumicati di Cagliari. Alcuni esempi di grandi eccellenze che hanno affascinato i visitatori di Tuttofood.

RIPRODUZIONE RISERVATA



Expo: lo stand della Regione "Isola senza fine"

Expo. Oggi riflettori sulla "Sardegna, isola di qualità" con le eccellenze della tradizione

I segreti della terra dei centenari

MILANO. Oscar Farinetti, Beppe Severgnini, Vittorio Sgarbi, Rosi Bindi, Gianni Mura. Sono alcuni dei vip "transitati" in questi primi giorni di Expo dallo stand della Sardegna, all'interno del padiglione Eatly di Milano Rho. E nel via vai di volti noti e semplici cittadini desiderosi di scoprire i sapori sardi, il team della Regione, guidato dagli assessori Elisabetta Falchi (Agricoltura) e Francesco Morandi (Turismo), continua le visite ufficiali nei quartier generali delle nazioni individuate come possi-

bili partner privilegiati per nuove opportunità di business e sviluppo. Ovvero: Francia, Germania, Spagna, Regno Unito, Belgio, per quanto riguarda l'Europa; e Stati Uniti, Cina, Giappone, Brasile, Emirati Arabi Uniti e Qatar per quanto riguarda .

Oggi, sempre nel capoluogo lombardo, è in programma la prima iniziativa ufficiale di promozione della tradizione dell'Isola. Titolo: "Sardegna, Isola di qualità della vita, cibi per la salute dalla terra dei centenari". Nella prestigiosa location dei

Chiostrì di San Barnaba, gli assessori Morandi e Falchi, assieme alla collega all'Industria Maria Grazia Piras e ai rappresentanti dei vari Consorzi, presenteranno le eccellenze "certificate" dell'alimentazione made in Sardinia. Ovvero: l'agnello Igp, il carciofo spinoso Dop, il Fiore sardo, i Pecorini, l'olio extravergine, i vini Doc e Igt e lo Zafferano di Sardegna. A illustrare le peculiarità dei prodotti nostrani l'antropologa ed esperta di storia dell'alimentazione Alessandra Guigoni, fondatrice del sito Gial-

loZafferano Sonia Peronaci e il regista Davide Melis. Con loro Daniela Ducato, produttrice insignita dell'Ordine al merito della Repubblica da Sergio Mattarella e il ricercatore Luca Ruiu. Poi spazio alle degustazioni (curate dallo chef Sergio Mei) e alla cultura, con reading letterari e momenti musicali. Alle 17 sarà la volta dei vini, presentati ai visitatori da Giuseppe Carrus, curatore della Guida vini del Gambero Rosso.

Luigi Barnaba Frigoli

RIPRODUZIONE RISERVATA