FEDERAZIONE ASSOCIAZIONI SARDE IN ITALIA
Via delle Piazze 20 – 35122 PADOVA

Padova, 2 maggio 2017

La FASI in collaborazione con l'agenzia LAORE ha partecipato alla settima edizione della manifestazione "Formaggio in Villa", che ha visto ancora una volta il successo di alcuni formaggi sardi di qualità.

Dal 22 al 25 aprile 2017, presso la Villa Farsetti di Santa Maria di Sala (Venezia), si è tenuta la settima edizione della manifestazione nazionale "Formaggio in Villa", grande vetrina per i formaggi e salumi italiani di qualità, che ha visto la presenza dei più importanti produttori, selezionatori, distributori, chef, giornalisti e di un vasto numero di appassionati (fonti organizzative riferiscono di 60.000 visitatori, 58 espositori, 200 espositori, 247 aziende coinvolte, e più di 45.000kg di formaggi assaggiati e venduti). Anche all'edizione di quest'anno ha partecipato la FASI (Federazione delle 68 Associazioni Sarde nell'Italia continentale), in rapporto al proprio Progetto denominato "SARDA TELLUS" (approvato e inserito dall'Assessorato al Lavoro della Regione Autonoma della Sardegna nel programma dell'emigrazione 2014-2015) che intende valorizzare e far conoscere i prodotti e le eccellenze agro-alimentari sarde, stabilendo in modo coordinato e regolare contatti diretti con i vari consorzi di tutela dei prodotti DOP, IGP, ecc. della Sardegna e portando così al massimo grado di produttività l'esperienza che gli emigrati sardi e la rete dei loro circoli hanno avuto ed hanno nella promozione dei prodotti sardi nei luoghi della loro nuova residenza.

La presenza della FASI si è concretizzata mediante l'allestimento di uno spazio "SARDA TELLUS", che ha ospitato produttori sardi di formaggi ovini e caprini e presentato altri prodotti di eccellenza sardi: pane carasau, salumi, vini e dolci.

Con la collaborazione e il supporto tecnico dell'agenzia LAORE della Regione Autonoma della Sardegna sono stati realizzati dal dott. Massimiliano Venusti, referente dell'Unità organizzativa Sviluppo filiere lattiero-casearie dell'agenzia, due laboratori dal titolo: "Percorsi di conoscenza dei formaggi di Sardegna".

In degustazione sono stati portati sei formaggi dei caseifici "Sa Cabreria" di Carbonia con "Stracchino" e "Cacciotta di capra" e Monzitta & Fiori di Tula con i semistagionati "Iscala Murada" (Italian Cheese Awards 2016) e "Tiu Ettori" e Debbene-Bussu Salvatore di Ollolai con "Fiore Sardo DOP" semistagionato e stagionato oltre 24 mesi.

L'esposizione qualificata del dottor Venusti ha visto la partecipazione di un numeroso pubblico esperto ed interessato di operatori del settore. L'illustrazione del percorso storico nonché delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei formaggi portati in degustazione ha appassionato i numerosi partecipanti che hanno così potuto interloquire direttamente con il relatore e con gli stessi casari sardi. Particolarmente apprezzato l'abbinamento dei formaggi con i vini dell'azienda "Berritta" di Dorgali.

Nella serata del 24 aprile, due dei sei formaggi degustati in laboratorio - "Tiu Ettori" categoria semistagionato e "Fiore Sardo DOP" stagionato oltre 24 mesi assieme a "Cuor d'or Caprino" categoria fresco del caseificio Argiolas di Dolianova - sono stati nominati dalla commissione esaminatrice nei trenta finalisti del premio "Italian Cheese Awards 2017" che vedrà l'atto finale a

Bergamo Alta il 21 ottobre 2017.
Nell'occasione Bastianino Mossa, componente del Comitato Esecutivo FASI e dell'équipe organizzativa "SARDA TELLUS", ha potuto spiegare le finalità del Progetto della FASI, sottolineando l'importanza del supporto tecnico dell'agenzia regionale LAORE nell'avviare e/o consolidare contatti con produttori sardi del settore lattiero caseario di qualità.

La FASI ha ricevuto l'apprezzamento per il lavoro svolto da parte dell'organizzazione dell'evento nella persona di Alberto Marcomini di Guru del Gusto srl, sia per la qualità dei formaggi made in Sardegna in rassegna nonché per la bontà del progetto "SARDA TELLUS" che ben si sposa con la "filosofia" di Formaggio in Villa, dando quindi l'appuntamento alla finale di Bergamo Alta del 21 ottobre 2017.

La presidente della FASI
Serafina Mascia