

COMUNICATO STAMPA

SARDEGNA. RACCONTI DI CIBO: i vitigni autoctoni sardi
Karasardegna.it e le Agenzie Laore e Agris Sardegna
con la collaborazione dell'Assessorato del Turismo, Commercio e Artigianato
della Regione Autonoma della Sardegna
presentano all'interno dell'evento Sardegna, Racconti Di Cibo, la Conferenza:

Il patrimonio vitivinicolo delle varietà autoctone e i suoi processi di commercializzazione

Finissage della mostra sulle antiche origini della viticoltura sarda,
presentazione della sezione di Karasardegna.it "Sardegna Vini Autoctoni"
e focus sull'acino nuragico esposto del 1300 a.c.

OLBIA, 17 luglio 2017 – L'evento di *finissage* della mostra "**Sardegna. Racconti di cibo**" si chiuderà **venerdì 21 luglio alle ore 11:00 nella sala Art-Port Gallery**, nel rispetto del filo conduttore di tutta l'esposizione dedicata all'unicità del prodotto sardo proveniente dalle cultivar locali.

Con la partecipazione dell' **Agenzia Laore e dell'Agris Ricerche Sardegna**, la mattinata di venerdì si aprirà con una presentazione, all'interno della sala museale **Art-Port** - al primo piano dell'Aerostazione -, di tutte le **produzioni dei vini autoctoni** appena messi in commercio grazie ad un progetto di certificazione delle varietà viticole e di un attento processo di sviluppo delle aziende. Marco Bittau, giornalista de "La Nuova Sardegna, coordinerà gli interventi dell'Assessore all'Agricoltura Pierluigi Caria, del direttore generale di Laore, Maria Ibba, del direttore generale di Agris Sardegna Roberto Zurru, dei referenti del progetto di valorizzazione delle risorse genetiche agrarie della regione Sardegna, Tonino Costa e Gianni Lovicu.

Sono **nove i produttori** che hanno aderito ad "**Akinas**" un progetto pilota e sperimentale sui vitigni che rappresentano piccole produzioni ma che costituiscono la caratterizzazione più forte in termini di *unicum* della Sardegna, ovvero coltivati e prodotti solo nella nostra isola.

Karasardegna.it, dal canto suo, offrirà a questi incredibili vitigni rari la ribalta internazionale che meritano, dedicando al progetto una **sezione speciale "Sardegna Vini Autoctoni"**, in quello che è il primo sito di *e-commerce* del prodotto tipico Sardo di qualità.

Un tema molto discusso nel panorama vitivinicolo mondiale e che trova un largo interesse tra gli esperti e la stampa specializzata quando si parla di **identità e distinguibilità**, nonché di **garanzia per il consumatore**. Il lavoro svolto fino ad oggi, sia in campo viticolo che in campo enologico, viene presentato venerdì in aeroporto per la prima volta al pubblico e alla stampa. Il percorso di Laore e Agris si sta concludendo proprio in questi giorni con la registrazione nel **registro nazionale delle varietà autoctone** anche di quei **vitigni** non ancora inclusi, ciò consentirà di immetterli nel mercato con un qualifica e titolo ineccepibile sull'origine e la loro natura. In un mercato dove la concorrenza va continuamente aumentando, infatti, è necessario caratterizzare sempre meglio l'origine del vino e rendere percepibili al consumatore le influenze che le caratteristiche pedologiche e microclimatiche delle diverse zone hanno sulle uve e, di conseguenza, sui vini.

Durante la conferenza avremo modo di raccontare anche il **pezzo più antico, l'acino nuragico del 1200 a.C.**, incluso nella mostra **"Sardegna. Racconti di cibo"** che per oltre un mese ha strabiliato i visitatori, incantando la vista con vari colori e forme dei semi e l'olfatto con i profumi dei vini e delle piante di macchia mediterranea. Sarà un'occasione unica per ascoltare **i risultati scientifici e biologici** dalla voce di chi ha condotto le analisi sul vinacciolo recuperato nel sito nuragico di Villanovatulo. il **Dr. Gianni Lovicu** ci racconterà la storia affascinante della ricerca e delle antiche origini della viticoltura sarda, della sua evoluzione nella nostra terra e del fattore umano per le modifiche genetiche.

Sarà un bel viaggio tra spazio, territorio e cultura, che si concluderà con le degustazioni dei vini autoctoni: **Caricagiola** - Azienda Agricola Lepori, Trinità D'Agultu (Olbia Tempio), **Lacconargiu** - Azienda Agricola Su Creccu di Raimondo Frau di Ortueri (Nuoro), **Granazza** - nella versione **dolce passito** della Cantina di Oliena e secco dell'Azienda Agr. Giuseppe Sedilesu & C. Mamoiada (Nuoro), **Panzale** - Azienda Franzer di Dorgali (Nuoro), **Girò del Mandrolisai** - Cantina Fradiles di Atzara, **Cannonau bianco** - Azienda agricola Pusole Lorenzo Lotzorai (Ogliastra), **Cuscusedda** - Associazione produttori di Mores (Sassari) e lo spumante **Retagliadu** - Associazione *Alvarega di Ozieri (Sassari)*.

Ad accompagnare la degustazione dei vini una verticale di assaggi di formaggi caprini, **selezionati tra i vincitori del recentissimo concorso regionale** di differenti tipologie condotta da **Massimiliano Venusti**, e della bottarga dell'azienda **Blue Marlin**.

La chiusura della giornata si svolgerà nella Hall centrale dell'aerostazione con la dimostrazione del piatto gallurese della zuppa con l'**Agrodeejay Max Borrelli**.

Con il quarto evento realizzato con **l'Assessorato al Turismo della Regione Sardegna** **"Sardegna. Racconti di cibo"** abbiamo raccontato tante ricche storie ai passeggeri dello scalo di Olbia e fatto **degustare dallo scorso 9 giugno**, data di apertura degli eventi show cooking di Karasardegna.it, ben **56 aziende produttrici di vino** e **32 aziende dell'agroalimentare**.

Gli **chef hanno preparato in diretta 6 ricette** tra specialità dolciarie e piatti ispirati alla tradizione sarda con un pubblico appassionato e incuriosito dagli eventi gastronomici a sorpresa prima del volo.

Per informazioni sulla giornata di venerdì 21 luglio

Mariassunta Fodde

mariassunta.fodde@geasar.it

Andrea Sini

andrea.sini@geasar.it