

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppero in agricultura



REGIONE AUTONOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

#Mandigos, dalla teoria alla pratica In tavola i prodotti sardi d'eccellenza

Il piano di educazione alimentare promosso da Regione Sardegna-Laore Sardegna entra nel vivo con le degustazioni guidate da esperti per genitori e insegnanti.

In tavola alcuni dei prodotti Dop, Igp e Biologici dell'Isola

IN CODA IL CALENDARIO DI TUTTI GLI EVENTI

Cagliari, 28 gennaio 2020. Il programma di educazione alimentare #Mandigos – La Sardegna in tavola, finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna e realizzato da Laore Sardegna in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale, con i Consorzi regionali di tutela DOP e IGP e le Associazioni di Categoria, entra quindi nel vivo. Conoscere, assaporare e dare valore ai prodotti di eccellenza della nostra regione, saper individuare forma, sapori, odori e profumi e caratteristiche di unicità è fondamentale per diventare consumatori consapevoli e poter scegliere di mangiare cibi di qualità. Insegnanti e genitori sono impegnati ora a testare in concreto le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei prodotti DOP, IGP, Biologici e Tradizionali (PAT) attraverso i laboratori sensoriali. Questa è l'anima del piano di educazione alimentare "Mandigos – la Sardegna in tavola".

Durante i seminari, organizzati in tutta la Sardegna a partire dai primi di dicembre, è stato spiegato il valore dei prodotti sardi, il significato dei marchi di qualità e sono stati assaggiati alcuni di questi tra cui l'Agnello IGP e i Culurgionis IGP. I partecipanti hanno approfondito che il tema della sostenibilità alimentare, un concetto ampio che coinvolge – attraverso le scelte dei consumatori – l'economia, l'ambiente, il tessuto sociale e la qualità della vita delle nostre comunità. Il progetto è a tuttotondo e oltre ai destinatari finali (i bambini e i ragazzi delle scuole sarde) include tutte le persone coinvolte nell'alimentazione dei giovani: dagli insegnanti ai genitori, sino a chi si occupa della ristorazione nelle scuole.

Ogni laboratorio sarà aperto da un'introduzione metodologica sull'analisi sensoriale e spiegherà come e cosa poter fare per individuare le caratteristiche di qualità dei prodotti nelle diverse tipologie di alimenti e nei diversi canali di commercializzazione. Aiuterà il consumatore a orientarsi nella giungla delle informazioni, spesso fuorvianti e a scegliere il buon cibo. Saranno presentate le etichette dei marchi di qualità certificata, i prodotti e le relative schede didattiche. A conclusione gli insegnanti e i genitori saranno impegnati nella fase pratica della degustazione. Le attività coinvolgeranno tutto il territorio isolano. (Alla fine del comunicato trovate il calendario con tutte le date).

PRIMO APPUNTAMENTO. Il primo appuntamento si è svolto questa mattina a Cagliari, a villa Fanny, con un laboratorio sui prodotti Biologici tenuto dall'agronomo Giuseppe Izza. (In questo link le foto della giornata: [SCARICA FOTO](#)). Ai partecipanti, circa 12, dopo l'introduzione prevista e dopo aver chiarito cosa si intende per prodotto di qualità, sono state illustrate le caratteristiche dei prodotti Biologici. In particolare Chiara Medda di S'Atra Sardinia, ha spiegato come un prodotto deve essere certificato per essere biologico e come riconoscerlo. In pratica, poi, Giuseppe Izza ha mostrato frutta e ortaggi ai commensali facendo notare le differenze: come cioè si presenta un'arancia o una carota bio e come riconoscerla a prima vista senza confonderla con una non coltivata biologicamente. Questo per quanto riguarda l'aspetto visivo. Poi si è passati all'assaggio per capire le differenze anche dal punto di vista del gusto.

La stessa degustazione sarà replicata domani a **Sassari** (al Centro congressi del Pegasus Hotel, in via Predda Niedda 37/1), e di nuovo a Cagliari il 12 febbraio. **Le degustazioni sono aperte a quanti della stampa vorranno partecipare.**

Oltre ai prodotti Biologici, i successivi laboratori si focalizzeranno su Olio Extravergine di Oliva DOP in abbinamento al Carciofo Spinoso di Sardegna DOP e sui Formaggi DOP (Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Fiore Sardo) accompagnati dal pane fresco e dai Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Sardegna. Il progetto #Mandigos intende infatti valorizzare i tanti prodotti di cui la Sardegna può vantarsi come anche lo Zafferano di Sardegna tra quelli a Denominazione D'origine Protetta e l'Agnello di Sardegna e i Culurgionis d'Ogliastra tra quelli a Indicazione Geografica Protetta. Ogni laboratorio avrà una durata di circa 3 ore.

AZIONI. In totale, il progetto si articola in quattro azioni. La prima che si conclude con questi laboratori sensoriali è iniziata con un ciclo di 6 seminari, uno per ogni area geografica di riferimento degli istituti aderenti al progetto, e ha voluto rafforzare le competenze di insegnanti, genitori e gestori delle mense scolastiche sulle «politiche di comunicazione e di educazione alimentare». Partirà poi la seconda azione: una serie di degustazioni rivolte agli studenti della scuola media, dei licei, degli istituti tecnici e professionali. Protagonisti dell'azione successiva saranno invece i ragazzi più piccoli, coinvolti in visite guidate alle fattorie didattiche iscritte all'Albo regionale della multifunzionalità delle aziende agricole e ittiche o negli stabilimenti produttivi agroalimentari. La quarta e ultima azione mira a coinvolgere gli operatori e i gestori dei servizi di ristorazione scolastica, attori fondamentali nel supportare o nell'invalidare i messaggi educativi sui corretti stili dell'alimentazione, attraverso l'organizzazione di un concorso di cucina con la finalità di ideare nuove ricette e nuovi menù per dar valore ai prodotti. Le aziende sono state invitate ad aderire al progetto e a manifestare l'interesse al concorso.

DESTINATARI. Sono 97, tra pubbliche e paritarie, le scuole sarde che hanno risposto all'invito dell'Agenzia Laore Sardegna. L'iniziativa al momento coinvolge in totale 2210 alunni. Gli istituti finora

selezionati rispecchiano la distribuzione scolastica regionale: 22 sono in provincia del Sud Sardegna, 6 di Oristano, 13 e 14 rispettivamente di Nuoro e Sassari, sono invece 12 gli istituti della città metropolitana di Cagliari.

calendario dei laboratori sensoriali. Ecco tutti i laboratori sensoriali inseriti nell'Azione 1 ancora da svolgersi e rivolti a insegnanti e rappresentanti dei genitori delle scuole che hanno aderito all'iniziativa. I laboratori inizieranno alle 10 e si concluderanno alle 13:

prodotti biologici

Mercoledì 29 gennaio – Centro congressi del Pegasus Hotel

Via Predda Niedda 37/1 – Sassari

martedì 4 febbraio - Lu Hotel

Via Costituente – Carbonia

mercoledì 5 febbraio - Exme'

Piazza Mameli – Nuoro

martedì 11 febbraio - Jazz Hotel

Via Degli Astronauti, 2 – Olbia

mercoledì 12 febbraio – Villa Fanny

Viale Merello, 43 – Cagliari

martedì 18 febbraio – Sa Rocca Resort

Loc. San Giorgio, Ss Km 42 - Guspini

mercoledì 19 febbraio - Exme'

Piazza Mameli – Nuoro

mercoledì 26 febbraio - Hotel Piccolo Feudo

Vico Umberto I – Sanluri

giovedì 27 febbraio - Hotel Su Baione

Loc. Nuraghe Losa - Abbasanta

dop: olio extravergine “sardegna”-carciofo spinoso di sardegna

mercoledì 19 febbraio – Villa Fanny



Viale Merello, 43 - Cagliari

venerdì 21 febbraio - Centro congressi del Pegasus Hotel

Via Predda Niedda 37/1 – Sassari

mercoledì 26 febbraio - Lu Hotel

Via Costituente – Carbonia

sabato 28 febbraio - Jazz Hotel

Via Degli Astronauti, 2 – Olbia

martedì 3 marzo - Exme'

Piazza Mameli – Nuoro

venerdì 6 marzo – Villa Fanny

Viale Merello, 43 – Cagliari

martedì 10 marzo - Exme'

Piazza Mameli – Nuoro

giovedì 12 marzo - Hotel Piccolo Feudo

Vico Umberto I – Sanluri

mercoledì 18 marzo – Sa Rocca Resort

Loc. San Giorgio, Ss Km 42 - Guspini

venerdì 20 marzo - Hotel Su Baione

Loc. Nuraghe Losa - Abbasanta

DOP: pecorino romano - pecorino sardo- fiore sardo

lunedì 9 marzo – Villa Fanny

Viale Merello, 43 – Cagliari

mercoledì 11 marzo – Centro congressi del Pegasus Hotel

Via Predda Niedda 37/1 – Sassari

giovedì 19 marzo - Jazz Hotel

Via Degli Astronauti, 2 – Olbia



lunedì 23 marzo - Lu Hotel

Via Costituente – Carbonia

martedì 24 marzo - Exme'

Piazza Mameli – Nuoro

venerdì 27 marzo – Villa Fanny

Viale Merello, 43 – Cagliari

lunedì 30 marzo - Exme'

Piazza Mameli – Nuoro

lunedì 6 aprile – Sa Rocca Resort

Loc. San Giorgio, Ss Km 42 - Guspini

martedì 7 aprile - Hotel Su Baione

Loc. Nuraghe Losa - Abbasanta

mercoledì 8 aprile - Hotel Piccolo Feudo

Vico Umberto I – Sanluri

È gradita la presenza della stampa

Per informazioni: tel. 392.9476097