

SEADAS, PECORINO E SAVOIARDONI PROTAGONISTI ALLA FIERA TUTTOFOOD

16 | Nuoro

LA NUOVA SARDEGNA | LUNEDÌ 8 MAGGIO 2017

Seadas, pecorino e savoiardoni protagonisti alla fiera TuttoFood

Dieci aziende del polo agroalimentare della Barbagia e del Marghine in mostra a Milano
Riflettori puntati sulle migliori produzioni di Nuoro, Macomer, Borore, Fonni, Tonara e Irgoli

di Luciano Piras
NUORO

Dai capannoni di Pratosardo agli stand di Fiera Milano con un carico di pasta fresca, secca e secca bio made in Nùgoro. È Artinpasta di Silvio Carta & company che porta a TuttoFood 2017 prelibatezze come i *culurgiones* classici e alla menta, i ravioli di formaggio e spinaci, i *malloreddos* freschi e le *seadas* al limone e all'arancia, la fregola biologica e la fregola tostata. Dal Caseificio Sias di Borore, invece, sono partiti verso il capoluogo lombardo vari tipi di formaggio: pecorino romano, ricotta salata, novello e novellino, *ischidu*, crema del pastore, *krubos*, *taore*, fiore sardo, delizia. Riflettori puntati anche sul Consorzio per la tutela del formaggio pecorino romano, sede legale a Macomer, e dunque sui produttori del formaggio a pasta dura, cotta, con latte fresco di pecora, intero, dalla crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale.

Sono dieci gli espositori di Nuoro e provincia che partecipano alla nuova edizione di TuttoFood - World food exhibition, da oggi fino a giovedì prossimo, uno dei più grandi appuntamenti internazionali del polo agroalimentare che in questo 2017 presenta le offerte di oltre 2.800 produttori di tutto il mondo. Tra questi anche le aziende aderenti al Consorzio per la tutela dell'agnello di Sardegna (sede legale a Macomer), per la prima volta



Uno stabilimento di produzione dei biscotti tipici sardi e una fase della lavorazione del formaggio



in trasferta per una fiera di settore come è questa di Milano. Una vetrina che vedrà protagonista anche **Le fattorie del Gennargentu**, l'azienda di Fonni che porta all'attenzione dei buyer i salumi e i formaggi della Barbagia, dalla coppa al ganciale, dal canestrato del pastore al Stella di monte semistagionato. **Licanias di Sardegna snc** Insula di Tonara è a Milano, invece, con uno dei dolci più noti della terra dei nuraghi, simbolo ormai del paese che ha dato i natali al poeta

Peppinu Meris: il tonone. Morbido, ruvide e masticato, al limone, al corbezzolo, al mirto, miele e noci, miele e nocciolo. A portare pane carasau, gattiau, spianatina, tusone, pistoccu, sfoglie donate, carasau biologico, carasau speziato alla cipolla ci ha pensato il **Vecchio Forno** di Fonni, di Salvatore Urai & company.

Nei saloni della Fiera, poi, ci sono anche i formaggi della **Macformaggi srl** di Macomer: i formaggi di pecora, dal morbido al classico, uno e persino aromatizzato al vino. Carra-

nas, i formaggi fusi e la ricotta prodotti nella zona industriale di Tossile.

A proporre la freschezza del pane di Sardegna, c'è inoltre il **Panificio Battacore snc** di Carlo e Gianpaolo Murru di Irgoli, nel capoluogo lombardo con la fragranza del pane carasau tradizionale, con la variante "gattiau", il carasau integrale e il carasau biologico nelle pratiche confezioni salva freschezza in vari formati e pesi. Nei 180mila metri quadrati di superficie espositiva di Milano World food exhibition,

sono di casa anche i biscotti di Fonni noti in tutto il mondo prodotti dall'azienda **Tipico srl**: il savoiardone, povero di grassi e ricco di carboidrati e proteine; le gallettedas, gemine e saponie; i minores, il biscotto soffice più piccolo dei savoiardoni. Produzioni di una Sardegna che sa fare, che sa innovare pur mantenendo il legame con le tradizioni e un forte senso identitario. Produzioni a caccia di nuove vetture e nuovi mercati per vincere la sfida dal mondo globale, sempre più difficile ed esigente.

di Luciano Piras NUORO

Dai capannoni di Pratosardo agli stand di Fiera Milano con un carico di pasta fresca, secca e secca bio made in Nùgoro. È Artinpasta di Silvio Carta & company che porta a TuttoFood 2017 prelibatezze come i *culurgiones* classici e alla menta, i ravioli di formaggio e spinaci, i *malloreddos* freschi e le *seadas* al limone e all'arancia, la fregola biologica e la fregola tostata. Dal **Caseificio Sias** di Borore, invece, sono partiti verso il capoluogo lombardo vari tipi di formaggio: pecorino romano, ricotta salata, novello e novellino, *ischidu*, crema del

pastore, *kerbos*, *uore*, fiore sardo, delizia. Riflettori puntati anche sul **Consorzio per la tutela del formaggio pecorino romano**, sede legale a Macomer, e dunque sui produttori del formaggio a pasta dura, cotta, con latte fresco di pecora, intero, dalla crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale. Sono dieci gli espositori di Nuoro e provincia che partecipano alla nuova edizione di *TuttoFood - World food exhibition*, da oggi fino a giovedì prossimo, uno dei più grandi appuntamenti internazionali del polo agroalimentare che in questo 2017 presenta le offerte di oltre 2.800 produttori di tutto il mondo. Tra questi anche le aziende aderenti al **Consorzio per la tutela dell'Igp agnello di Sardegna** (sede legale a Macomer), per la prima volta in trasferta per una fiera di settore come è questa di Milano. Una vetrina che vedrà protagonista anche **Le fattorie del Gennargentu**, l'azienda di Fonni che porta all'attenzione dei *buyer* i salumi e i formaggi della Barbagia, dalla coppa al guanciale, dal salamino alla salsiccia, dal canestrato del pastore al Stella di monte semistagionato. **Licanias di Sardegna snc Insula** di Tonara è a Milano, invece, con uno dei dolci più noti della terra dei nuraghi, simbolo ormai del paese che ha dato i natali al poeta Peppinu Mereu: il torrone. Morbido, miele e mandorle, al limone, al corbezzolo, al mirto, miele e noci, miele e nocciole. A portare *pane carasau*, *guttiau*, spianatina, tascone, *pistoccu*, sfoglie dorate, carasau biologico, carasau speziato alla cipolla ci ha pensato **Il Vecchio Forno** di Fonni, di Salvatora Urrai & company. Nei saloni della Fiera, poi, ci sono anche i formaggi della **Macformaggi** srl di Macomer: i formaggi di pecora, dal morbido al classico, uno è persino aromatizzato al vino Cannonau, i formaggi fusi e la ricotta prodotti nella zona industriale di Tossilo. A proporre la freschezza del pane di Sardegna, c'è inoltre il **Panificio Battacone** snc di Carlo e Gianpaolo Murru di Irgoli, nel capoluogo lombardo con la fragranza del *pane carasatu* tradizionale, con la variante "guttiau", il carasatu integrale e il carasatu biologico nelle pratiche confezioni salva freschezza in vari formati e pesi. Nei 180mila metri quadrati lordi di superficie espositiva di Milano World food exhibition, sono di casa anche i biscotti di Fonni noti in tutto il mondo prodotti dall'azienda **Tipico** srl: il savoiardone, povero di grassi e ricco di carboidrati e proteine; le galletteddas, genuine e saporite; i *minores*, il biscotto soffice più piccolo dei savoiardoni. Produzioni di una Sardegna che sa fare, che sa innovare pur mantenendo il legame con le tradizioni e un forte senso identitario. Produzioni a caccia di nuove vetrine e nuovi mercati per vincere la sfida dal mondo globale, sempre più difficile ed esigente.