



Cagliari, 2 settembre 2015

## **Sardegna: l'Isola del Mediterraneo**

Dal 7 al 13 settembre i colori, i profumi e le melodie dell'agricoltura sarda si trasferiranno in Expo, nella esposizione mondiale del cibo.

Il Padiglione Coldiretti per sette giorni sarà abitato dai protagonisti diretti e indiretti del mondo agricolo sardo.

“La Sardegna rurale sarà la vera e sola protagonista e si presenterà al mondo in modo naturale, senza interpreti e filtri – annuncia il presidente di Coldiretti Sardegna Battista Cualbu –. Saranno presenti tutte le filiere, tutti i settori. Il nostro splendido mondo agricolo emergerà in tutte le sue varietà, con le sue tradizioni e innovazioni, con i visi esperti e segnati dalla vita e con quelli più giovani che stanno ripopolando le campagne con la loro cultura e le idee brillanti e innovative”.

Ma non ci saranno solo gli addetti ai lavori. “Siamo voluti andare oltre – commenta il direttore di Coldiretti Sardegna Luca Saba –. Limitandoci ai protagonisti diretti, ai produttori, avremmo mostrato un'agricoltura monca e non avremmo dato merito all'importanza che riveste per la nostra isola. Per questo abbiamo voluto coinvolgere anche le espressioni culturali e artistiche pastorali e agricole che ci distinguono in tutto il mondo”.

Saranno sette giorni a tema, all'interno dell'ombrello *Sardegna l'isola del Mediterraneo*, tematica trasversale “con cui intendiamo esaltare la centralità della nostra terra nel Mediterraneo, dall'orografia accidentata, dalle caratteristiche naturali specifiche, dalla bassissima densità demografica. Insomma, come dice la nostra Regione, l'isola della longevità e della qualità agroalimentari, delle eccellenze naturali e delle innovazioni sostenibili”.

In ogni giornata sarà presentato un settore ed un aspetto dell'ampio e ricco patrimonio agricolo sardo. *La Sardegna, l'Isola del Mediterraneo* sarà declinata come Isola dei cavalli (lunedì); Isola del Pastoralismo (martedì); Isola antica dei vini (mercoledì); Isola della biodiversità (giovedì); Isola dell'innovazione (venerdì); Isola del benessere animale (sabato); Isola dei pani (domenica).

In ogni giornata l'argomento focus sarà narrato dal punto di vista enogastronomico dallo chef dell'agriturismo S'Ena Frisca di Tissi Riccardo Piras, in quattro momenti: colazione, pranzo, merenda e cena, in cui saranno messe in luce le produzioni agroalimentari del settore. Ma anche con animazione (balli, canti e musica tradizionale), con laboratori e momenti di dibattito. Oltre che dal punto di vista visivo con pannelli, manifesti, rollup e brochure.



“Per realizzare al meglio questo progetto ambizioso, all'interno della più importante vetrina internazionale del cibo – dice Battista Cualbu -, ci stiamo avvalendo della collaborazione e del prezioso contributo di tantissime persone ed enti, gli stessi che consentono all'agricoltura sarda di stare a questi livelli di eccellenza e lavorano quotidianamente per migliorarla ancora: oltre ai veri protagonisti, le aziende agricole, sono attori principali di questo programma l'Aras, le Agenzie agricole regionali (Agris, Laore e Argea), i Consorzi di tutela delle eccellenze agroalimentari Dop e Igp, giornalisti, antropologi, docenti universitari e tutto il mondo associazionistico e culturale del settore: ballo, canto, musica e sport”.

“E' un lavoro collettivo – conclude il direttore Luca Saba – in cui sta emergendo la passione e l'attaccamento di tantissimi sardi per il nostro comparto più importante o comunque quello che meglio ci distingue e ci identifica”.

## I NUMERI DI SARDEGNA L'ISOLA DEL MEDITERRANEO

100 AZIENDE COINVOLTE  
100 PERSONE PER L'ANIMAZIONE  
100 LE PERSONE COINVOLTE OGNI GIORNO  
3 CONSORZI DI TUTELA  
3 AGENZIE AGRICOLE  
14 CONVEGNI  
42 MOMENTI DI ANIMAZIONE

PATROCINIO. Regione Sardegna

COLLABORAZIONI. Agris, Laore, Argea, Aras, Consorzio di tutela del Pecorino Romano, Consorzio di tutela del Fiore sardo, Consorzio dell'agnello sardo Igp, Fondazione Sartiglia, Federazione S'Istrumpa, Associazione Tenores Sardegna, Tenore Supramonte Orgosolo, Istentales. Gruppo folk Sa Jara Tuili, Associazione amici del folclore Nuoro, Mamuthones di Mamoiada, Integrazione Ecosolidale, Cooperativa sociale di San vero Milis.



## SARDEGNA L'ISOLA DEL MEDITERRANEO

### PROGRAMMA COLDIRETTI SARDEGNA - EXPO 7 – 13 SETTEMBRE 2015

Dal 7 al 13 settembre Coldiretti Sardegna sarà protagonista nel padiglione Coldiretti nazionale in Expo.

Una vetrina importante che si vuole sfruttare al meglio con una serie iniziative che valorizzeranno l'agricoltura sarda in tutte le sue sfaccettature.

Saranno sette giorni a tema, all'interno dell'ombrello *Sardegna l'isola del Mediterraneo*, che esalta la centralità della nostra terra nel Mediterraneo, l'isola della longevità e della qualità agroalimentari, delle eccellenze naturali e delle innovazioni sostenibili.

In ogni giornata sarà presentato un settore dell'ampio e ricco patrimonio agricolo isolano. La *Sardegna, l'Isola del Mediterraneo* sarà declinata come Isola dei cavalli (lunedì); Isola del Pastoralismo (martedì); Isola antica dei vini (mercoledì); Isola della biodiversità (giovedì); Isola dell'innovazione (venerdì); Isola del benessere animale (sabato); Isola dei pani (domenica).

In ogni giornata l'argomento focus sarà narrato dal punto di vista enogastronomico in quattro momenti: colazione, pranzo, merenda e cena, in cui saranno messe in luce le produzioni agroalimentari del settore. Ma anche con momenti di animazione (balli, canti e musica tradizionale), con laboratori e momenti di dibattito. Oltre che dal punto di vista visivo con pannelli, manifesti, rollup e brochure.

Per realizzare al meglio questo progetto ambizioso, all'interno della più importante vetrina internazionale del cibo, Coldiretti ha fatto sistema con il variegato ed ampio mondo dell'agricoltura avvalendosi della collaborazione e del prezioso contributo di chi ha portato il comparto a questi livelli di eccellenza e lavora quotidianamente per migliorarla ancora: oltre ai veri protagonisti, i produttori, partecipano al progetto le Agenzie agricole regionali, giornalisti, antropologi, docenti universitari e tutto il mondo associazionistico e culturale: ballo, canto, musicisti, sport.



**Di seguito la filosofia alla base delle singole giornate e il programma.**

## **LUNEDI' 7**

### **Sardegna: l'Isola dei cavalli**

La tematica del cavallo si collega non solo al tema del Pastoralismo per la funzione che il cavallo aveva ed ha nell'esercizio dell'attività pastorale ma anche al tema ambientale. Da una parte, infatti, il cavallo anglo-arabo-sardo costituisce la sapiente evoluzione del cavallo in funzione di pratiche d'incrocio e selezione e dall'altra il Cavallino della Giara costituisce un relitto genetico sopravvissuto ai millenni proprio in funzione dell'isolamento della Sardegna. L'uno esprime il forte legame fra il cavallo e l'allevatore e l'altro esprime l'antico e forte legame con l'ambiente naturale.

## **PROGRAMMA**

**10,30 – 11,30.** Convegno: Il cavallo tra tradizione e potenzialità economiche.

**11,30 – 12,00.** Premio Coldiretti Sardegna *Ambasciatori dell'ippica sarda nel mondo*. Sarà consegnato ai fantini sardi più rappresentativi in attività; menzione speciale all'Ippodromo di Chilivani per l'impegno nella valorizzazione dell'ippica in Sardegna.

**Tutto il giorno.** Esibizione del gruppo a tenore Supramonte di Orgosolo e dei trombettieri e tumberini della Sartiglia di Oristano.

**Tutto il giorno.** Laboratorio sui cavallini di canna.

**Tutto il giorno.** Vendita e degustazione dei prodotti tipici degli agricoltori sardi.

## **MARTEDI' 8**

### **Sardegna: l'Isola del Pastoralismo**

Il centro Sardegna è uno dei cinque territori del mondo in cui si vive più a lungo. Lo ha confermato anche un team del National Geographic capeggiata dal giornalista esploratore Dan Buettner, divulgatore del concetto di Blue Zone, le cosiddette zone blu, le cinque aree del mondo con la più alta concentrazione di centenari, che agli inizi del 2015 ha effettuato un tour nell'isola.

Sono Okinawa (Giappone), Loma Linda (California), Nicoya (Costarica), Ikaria (Grecia) e comprendono 14 piccoli Comuni collocati tra la Barbagia e l'Ogliastra dove vi abitano circa 40mila persone: Fonni, Gavoi, Ollolai, Ovodda, Tiana, Mamoiada, Orgosolo, Oliena, Villagrande Strisaili, Arzana, Baunei, Triei, Talana e Urzulei.

Secondo gli esperti in questo fazzoletto di terra si vive di più grazie all'aria che si respira, al cibo e al tipo di società. Gli studi scientifici hanno dimostrato che la società frutto del Pastoralismo in Sardegna è l'elisir della lunga vita: perché è quella che produce cibi sani; che consente di fare il giusto esercizio fisico all'aperto; di coinvolgere tutte le fasce d'età e vivere in comunità. L'etnoantropologo Bachisio Bandinu sostiene che fare il pastore non è un mestiere ma un modo di



vivere fortemente identitario. Il Pastoralismo sopravvive e caratterizza ampie zone soprattutto interne all'Isola e dunque la differenza da altre realtà europee tanto da essere stato riconosciuto dall'Unesco quale patrimonio intangibile dell'Umanità.

La giornata sarà imperniata sulle diverse sfaccettature del Pastoralismo sotto il profilo etnoantropologico, economico, delle tradizioni, dei suoni ecc. Saranno presentati i prodotti tipici del pastoralismo e segnatamente i formaggi e il pane carasau.

### **PROGRAMMA**

**15,00 – 18,00.** Convegno con Ara Sardegna Isola della pecora e della longevità.

**Tutto il giorno.** Esibizione del gruppo a tenore Supramonte di Orgosolo, dei giocatori della morra e de S'Istrumpa.

**Tutto il giorno.** Laboratorio usi e costumi del pastore sardo.

**Tutto il giorno.** Vendita e degustazione dei prodotti tipici degli agricoltori sardi.

### **MERCOLEDI' 9**

#### **Sardegna: l'Isola antica de vini**

Il tema mette in evidenza le recenti scoperte di pratiche enologiche molto antiche e introduce il tema dei vitigni autoctoni e del vino cannonau cui si associa la longevità. Nel corso di press lunch saranno illustrate le recenti scoperte di vinaccioli in alcune aree archeologiche della Sardegna. Ci saranno delle degustazioni di vini sardi abbinati a prodotti tipici.

### **PROGRAMMA**

**11,30 – 12,00.** Dibattito sui recenti ritrovamenti degli archeosemi di vite in Sardegna che attestano che il vitigno sardo è quello più antico del Mediterraneo occidentale.

**16,00 – 18,00.** Premio alla carriera, premio all'azienda più giovane e innovativa del settore e premio alle aziende vitivinicole a conduzione femminile.

**Tutto il giorno.** Esibizione del gruppo gli Amici del folklore di Nuoro: tenore, coro e ballo.

**Tutto il giorno.** Laboratorio profumi e colori del vino.

**Tutto il giorno.** Vendita e degustazione dei prodotti tipici degli agricoltori sardi.

### **GIOVEDI' 10**

#### **Sardegna: l'Isola della biodiversità e della sostenibilità agricola**

Il tema è finalizzato a mettere in evidenza la notevole biodiversità della Sardegna nonché il modello agricolo in buona parte sostenibile. La biodiversità e la sostenibilità dei modelli agricoli consente di



introdurre il settore olivicolo e segnatamente l'olivicoltura in asciutto. L'olivicoltura, dunque, si caratterizza per la spiccata biodiversità e per la sostenibilità del modello di coltivazione. In Sardegna si coltivano alcune decine di migliaia di ettari di oliveti con molte varietà che si sono adattate ai diversi contesti pedoclimatici. Altre realtà sono caratterizzate, come la Spagna da milioni di ettari con appena due o tre varietà di olivo.

Saranno presentati gli oli extravergini di alta qualità sardi in collaborazione con Unaprol.

### **PROGRAMMA**

**19,00 – 21,00.** Percorso gustativo e olfattivo con Unaprol

**Tutto il giorno.** Esibizione del gruppo gli Amici del folklore di Nuoro: tenore, coro e ballo.

**Tutto il giorno.** Laboratorio percorsi sensoriali.

**Tutto il giorno.** Vendita e degustazione dei prodotti tipici degli agricoltori sardi.

### **VENERDI' 11**

#### **Sardegna: l'Isola delle innovazioni**

La Sardegna è caratterizzata da un modello agricolo sostenibile, fortemente integrato con l'ambiente e legato alle tradizioni. Tuttavia è anche orientato alle innovazioni. Innovazioni che spesso riguardano prodotti tradizionali. Pecorino ai raggi del sole, pecorino prodotto con caglio vegetale, pecorino senza lattosio, pecorini erborinati ecc Vini invecchiati in ambienti marini ecc

### **PROGRAMMA**

**16,00 – 18,00.** Iniziativa con le aziende che presentano i propri prodotti innovativi.

**18,30 – 19,30.** Happy hour con Istentales. Degustazione vino, birra artigianale, siero.

**Tutto il giorno.** Tenores Lacanas - Esibizione Istentales.

**Tutto il giorno.** Laboratorio dalla tradizione all'Innovazione.

**Tutto il giorno.** Vendita e degustazione dei prodotti tipici degli agricoltori sardi.

### **SABATO 12**

#### **Sardegna: l'Isola del Benessere animale**

E' l'isola in cui si è sviluppato un modello di allevamento etico che tiene conto del benessere degli animali. Da animali meno stressati si ricava un latte di migliore qualità e dunque formaggi di migliore qualità.

Il tema introduce i formaggi da un punto di vista diverso dal tema del Pastoralismo.



## **PROGRAMMA**

**10,00 – 12,00.** Incontro sul benessere animale.

**8,30 – 19,30.** Happy hour con Istentales. Degustazione vino, birra artigianale, siero

**Tutto il giorno.** Esibizione dei Mamuthones di Mamoiada e concerto degli Istentales.

**Tutto il giorno.** Vendita e degustazione dei prodotti tipici degli agricoltori sardi.

## **DOMENICA 13**

### **Sardegna: l'Isola dei pani tradizionali**

Il tema richiama la specificità della Sardegna in materia di pani tradizionali legati alle feste e al mondo pastorale. Non solo il pane carasau, ormai abbastanza conosciuto, ma anche gli altri pani legati al mondo agropastorale ma anche a tutti gli aspetti della vita sociale. Saranno illustrati i vantaggi della panificazione tradizionale con il lievito madre e presentati modelli di filiera corta in grado di valorizzare le produzioni cerealicole locali.

## **PROGRAMMA**

**Tutto il giorno.** Esibizione del gruppo folk Sa Jara Tuili: ballo, organetto e launeddas.

**Tutto il giorno.** Laboratorio l'arte del pane.

**Tutto il giorno.** Vendita e degustazione dei prodotti tipici degli agricoltori sardi.

## **TUTTI I GIORNI**

Riproduzione dei *Zigantes de Mont'e Prama* realizzata dalla cooperativa sociale Integrazione Ecosolidale di San Vero Milis.

Colazione – pranzo – merenda e cena con i prodotti tipici sardi.