

Il marchio Igp dei Culurgionis d'Ogliastro in Fiera a Lanusei

Cagliari 27 novembre 2018. Il marchio Igp dei Culurgionis d'Ogliastro porta in Fiera a Lanusei, i prossimi 1 e 2 dicembre, uno dei più famosi piatti della tradizione gastronomica della Sardegna insieme con l'unità e l'intraprendenza di un'intera comunità nel segno della qualità e dell'eccellenza. Ne sono convinti il presidente della commissione Bilancio del Consiglio regionale, Franco Sabatini (Pd) e gli organizzatori dell'evento che ha anche in programma una tavola rotonda con esperti del settore e mette in mostra la pasta fresca ripiena unica al mondo insieme con un patrimonio di saperi, sapori, cultura e tradizioni.

Vito Arra, titolare del'omonimo pastificio e presidente del comitato dei produttori del Culurgionis d'Ogliastro, non ha nascosto la soddisfazione per l'ottenimento del marchio che tutela il raviolo con la chiusura a spiga ma soprattutto per l'avvio della stampa delle etichette che ne certificano la tipicità nei mercati («sono previste oltre duemilioni di etichette per il 2019 e fatturati per oltre 5 milioni di euro, con eccezionali ricadute occupazionali e di promozione per l'intero territorio»).

Il vice sindaco di Lanusei, Salvatore Zito, ha salutato l'unità delle comunità ogliastrine nel difendere il marchio e «la non usuale capacità di fare rete e sistema attorno al riconoscimento del bollino europeo per l'identificazione geografica protetta». Maurizio Mereu (segretario della Pro Loco) ha illustrato nel dettaglio l'organizzazione dell'evento che, dopo l'edizione sperimentale del 2017, si propone come appuntamento fisso con la sua vera prima edizione («ogni località offrirà all'interno dei rispettivi stand il piatto

tipico elaborato secondo le rispettive ricette tradizionali») mentre la segretaria territoriale della Cna, Maria Antonietta Dessì, ha raccontato la mostra dei prodotti tipici dell'artigianato che accompagnerà i visitatori lungo il percorso della Fiera a Lanusei.