

# Villanova Monteleone, “le erbe sarde patrimonio inestimabile”

Si è conclusa con successo a Monte Minerva la prima delle sei giornate del cibo che anticipano “Chenamos in carrela”: grande partecipazione per i laboratori con l’esperto Gianpaolo Demartis e lo chef Fabio Zago

Villanova Monteleone. C’è voglia di riscoprire le “erbe de su connotu”, quelle commestibili e medicinali, un patrimonio inestimabile delle campagne della Sardegna che ormai in pochissimi sanno ancora riconoscere. L’anteprima di “Chenamos in carrela” dedicata a “Foraging ed erbe spontanee”, realizzata nel meraviglioso contesto naturale di Monte Minerva, è stata un successo di presenze. Segno tangibile dell’interesse crescente per una branca importante della nostra cultura tradizionale che, con l’avvento della modernità, è stata prima trascurata e poi in buona misura dimenticata dalla collettività.

L’iniziativa, organizzata dalla **Proloco di Villanova Monteleone** sotto il coordinamento generale dell’enogastronomo **Tommaso Sussarello**, ha visto nel ruolo di esperto il sassarese **Gianpaolo Demartis**, che ha accompagnato i curiosi in un percorso immersivo nella natura e nel mondo delle erbe edibili e officinali.

In una bella giornata di sole primaverile sono spuntate dal terreno la borragine (limbuda o limboina), ottima per accompagnare numerosi piatti, poi la cicoria (sa tzicòria), il radicchio selvatico (su pabantzolu), il cardo mariano (su ‘ardu), la malva (sa prammutza) e persino la parietaria, una pianta comunissima associata spesso alle allergie, in realtà molto efficace nella farmacopea dell’isola.



«Sono erbe che fino a cinquanta anni fa – ha spiegato **Demartis** – non mancavano mai dalle dispense delle famiglie sarde, conservate in barattoli in attesa di essere utilizzate per curarsi ma soprattutto per non ammalarsi. Nella nostra terra crescono almeno 250 piante commestibili e forse addirittura 400 possono essere utilizzate in farmacopea».

Il laboratorio è proseguito sotto il coordinamento di **Sussarello** nella sala conferenze del **CEAS Monte Minerva**, dove lo chef **Fabio Zago** ha illustrato ai presenti la preparazione di una salsa a base di erbe spontanee. Primo ingrediente utilizzato è stata “**s’àpara**”, un aglio angolare profumato e delicato che sa di erba cipollina: tritato finemente con olio, limone e sale, con un pizzico di peperoncino e l’aggiunta di altre erbe aromatiche, in questo caso timo e finocchietto. La salsa, spalmata sul pane a lievitazione naturale, ha insaporito una salsiccia di produzione villanovese di manzo e suino profumata al mirto, ed è stata molto apprezzata dai partecipanti al laboratorio.



Anche il pranzo alla Locanda è stato appositamente studiato per un menù a tema, a base di fiori ed aromi in pastella di ceci, frittatine di àpara, polpettine di ricotta e menta con panatura di semi, supa coata, erbe spontanee, spezzatino di agnello con finocchietto selvatico e tortino dolce di borragine.

La due giorni a Monte Minerva ha consentito di visitare il giardino delle biodiversità, il roseto con le sue antiche varietà risalenti al medioevo e le domus de janas de Sa minda 'e su Trau .

L'appuntamento è stato organizzato e promosso dalla **Proloco di Villanova Monteleone** in collaborazione con il **Comune di Villanova Monteleone**, l'Agenzia regionale **Forestas**, l'associazione **Sardinia Nature** e la **Locanda Minerva**. L'iniziativa rientra nella più ampia attività del progetto "**Chenamos in carrela**" prevista dalla linea d'azione "Realizzazione di iniziative per la tutela e valorizzazione del patrimonio della cultura immateriale – Progetto Alboergo – Ospitalità diffusa a Villanova Monteleone", promosso dal Comune e finanziato con i fondi del PNRR. Tutti gli eventi collegati alla manifestazione sono inseriti nel programma

Salude&Trigu della Camera di Commercio di Sassari.



---

# **Elezioni Sarde: Tra Malcontenti e Sacrifici Politici, la Ricerca di un Nuovo Equilibrio**

**La Sfida Interna alla Lega, il Dissenso nel PSd'Az, e la Strategia del PD per Superare la Leadership di Schlein**

L'editoriale di Fausto Farinelli

**Alghero, 23 Feb.2024** – Le elezioni regionali in Sardegna si configurano come un momento cruciale per il panorama politico

italiano, riflettendo non solo le tensioni e i malcontenti interni ai vari partiti ma anche delineando strategie che potrebbero cambiare le sorti delle leadership attuali. La complessità della situazione è accentuata da movimenti strategici all'interno della Lega, dal dissenso nel Partito Sardo d'Azione (PSd'Az) e da una manovra audace del Partito Democratico (PD) volto a rinnovare la propria guida.

La Lega si trova a fronteggiare una sfida significativa riguardante il dibattito sul terzo mandato voluto fortemente da Matteo Salvini, che ha generato malcontento tra le fila della coalizione di governo. Questa situazione di tensione interna potrebbe avere ripercussioni non solo sull'esito delle elezioni regionali in Sardegna ma anche sulla stabilità della coalizione del governo stesso. La spaccatura evidenzia una lotta di potere che potrebbe definire il futuro politico del partito e della coalizione di centro-destra.

Parallelamente, il PSd'Az vive un momento di contestazione interna a seguito della decisione di non confermare Cristian Solinas come candidato alla presidenza della Regione. Questa scelta ha suscitato un'ondata di malcontento tra i sostenitori, segnalando una possibile frattura all'interno del partito e sollevando interrogativi sulla sua direzione futura.

Allo stesso tempo, il Partito Democratico sembra navigare verso acque tumultuose con una strategia che mira a un cambiamento radicale nella sua leadership. La decisione di sacrificare Alessandra Todde nelle elezioni sarde appare come un tentativo di distanziarsi dalla segretaria Elly Schlein, segnalando una volontà di rinnovamento e di superamento delle attuali dinamiche interne. Questa mossa potrebbe rappresentare un calcolo politico volto a riconquistare il favore dell'elettorato e a rilanciare il partito con una nuova visione, ma comporta anche il rischio di ulteriori divisioni e di un allontanamento dalle basi.

Queste dinamiche interne ai partiti sottolineano una fase di

transizione e di riflessione profonda per il panorama politico italiano. Le elezioni regionali in Sardegna diventano così un terreno di prova per le strategie future, dove malcontenti, sfide interne e tentativi di rinnovamento si intrecciano in un quadro complesso.

La questione che emerge con prepotenza è se questi movimenti porteranno a un vero cambiamento nella politica italiana o se si tradurranno in ulteriori polarizzazioni e frammentazioni. La sfida per i partiti sarà quella di interpretare e soddisfare le esigenze reali dei cittadini, superando logiche di corto termine e ambizioni personali, per costruire un futuro politico che sia realmente al servizio della comunità.

In un panorama politico segnato da intrighi, malcontenti e manovre strategiche, il cittadino sardo si trova di fronte a un bivio elettorale di non facile interpretazione. Le elezioni regionali in Sardegna diventano l'occasione per riflettere non solo sulle immediate scelte politiche ma anche sul tipo di leadership e sulla visione amministrativa che si desidera per l'isola nei prossimi anni.

Alla luce dei numerosi movimenti e delle piccole faide interne che hanno caratterizzato il pre-elettorale dei principali partiti, emerge spontanea una domanda: verso quale direzione dovrebbe orientarsi il voto del cittadino sardo? In un contesto dove le certezze sembrano vacillare e le proposte politiche si intrecciano in un complesso gioco di alleanze e rivalità, potrebbe essere saggio considerare l'importanza dell'esperienza amministrativa concreta come criterio di scelta.

Optare per un candidato che ha già dimostrato, attraverso un ruolo amministrativo significativo, di possedere le competenze e la visione necessarie per gestire le complessità di un ente pubblico, potrebbe rappresentare una scelta di pragmatismo. L'esperienza, in particolare quella maturata nella gestione di una città attraverso la carica di sindaco, offre infatti una

garanzia tangibile di capacità di affrontare le sfide quotidiane, di mediare tra interessi diversi e di lavorare per il benessere dei cittadini.

In un'epoca in cui la politica sembra spesso allontanarsi dalle esigenze reali della popolazione, orientarsi verso "l'usato sicuro" potrebbe significare privilegiare la concretezza e la sicurezza di una gestione collaudata rispetto alle promesse elettorali non sempre supportate da un'esperienza diretta. Questo approccio non intende sminuire l'importanza delle idee nuove o delle visioni riformiste, ma sottolinea la necessità di una solida base di competenze amministrative per affrontare efficacemente le problematiche locali e regionali.

Questo per quanto riguarda la scelta dei Presidenti. Altro discorso è per la scelta dei consiglieri che comporranno il prossimo consiglio regionale; qui la decisione potrebbe essere orientata verso un reale cambiamento e preferire, magari, chi non è mai stato eletto nel parlamento sardo dando così un segnale di fiducia concreto verso un cambiamento sempre auspicato e quasi mai realizzato.

Di fronte alle incertezze e alle divisioni che caratterizzano l'attuale scenario politico sardo, il voto diventa così un'opportunità per i cittadini di esprimere non solo una preferenza politica, ma anche una scelta di valori, privilegiando chi ha già dimostrato sul campo di poter tradurre gli impegni in azioni concrete a favore della comunità.

La decisione su chi affidare la guida della Regione Sardegna per i prossimi anni è, dunque, molto più che una semplice espressione di appartenenza partitica; è un'occasione per i sardi di riflettere sul tipo di futuro che desiderano costruire, basandosi, per la scelta del presidente, su solide esperienze passate per navigare le sfide del domani con maggiore sicurezza e fiducia.

---

# Sette Candidati “Impresentabili” alle Regionali Sarde: tra Accuse di Corruzione e Traffico di Stupefacenti

**Cagliari** – La Commissione parlamentare Antimafia ha individuato sette candidati alla prossima elezione del consiglio regionale della Sardegna ritenuti “impresentabili”. Questa decisione segue le verifiche condotte in merito alla violazione del codice di autoregolamentazione, portando alla luce un panorama preoccupante sulla integrità di alcuni candidati.

Tra i nomi figurano esponenti di spicco della politica regionale, tra cui l'assessora uscente dell'Agricoltura, Valeria Satta, in quota Lega Salvini Sardegna. La sua posizione è attualmente sotto scrutinio giudiziario, essendo a processo a Cagliari per tentata concussione in un'inchiesta riguardante nomine ritenute illegittime all'interno della Regione sarda.

Valerio De Giorgi, candidato per la Democrazia cristiana con Rotondi, si trova in una situazione simile, con una comparizione in aula prevista per l'8 marzo a Cagliari, sotto l'accusa di corruzione. Maria Grazia Giordo, candidata con Sinistra futura, affronta una condanna a sette anni in primo grado per associazione finalizzata al traffico di stupefacenti, sentenza da cui ha fatto appello.

Sergio Oriti Niosi, in lizza con Forza Italia-Berlusconi-PPE,

è attualmente a processo per corruzione, con la prossima udienza fissata per il 22 marzo. Antonello Peru, di Sardegna al centro 20venti, è sotto accusa per corruzione, con il dibattimento ancora in corso. Giovanni Satta, candidato per Alleanza Sardegna-Pli, è accusato di associazione finalizzata al traffico di stupefacenti, con il processo in corso. Infine, Salvatore Sechi, in corsa con Liberu, è a processo per associazione con finalità di terrorismo anche internazionale o di eversione dell'ordine democratico.

Queste rivelazioni mettono in luce non solo la complessità delle sfide etiche e legali che la politica regionale deve affrontare, ma anche l'importanza delle verifiche pre-elettorali per garantire la trasparenza e l'integrità del processo democratico.

---

## **Antimilitarismo nella fiction e nella realtà: alle Messaggerie Sarde il “terre di confine filmfestival”**

**Il 22 dicembre a Sassari in compagnia di Gianni Cesaraccio e Valerio Minnella l'appuntamento con la XVI edizione dell'evento cinematografico promosso dall'associazione Su Disterru**

SASSARI. Dopo aver esordito nei giorni scorsi al Museo Nivola di Orani, il “**terre di confine film festival XVI**” è pronto a una nuova anteprima che **venerdì 22 dicembre alle 18h00** porterà alla Libreria **Messaggerie Sarde** di piazza Castello a Sassari il regista **Gianni Cesaraccio** con il suo film ‘**Quello che è**

**mio'** e lo scrittore bolognese **Valerio Minnella**, con il suo libro **"Se vi va bene, bene, sennò segxxx"**.

La serata, presentata da **Giovanni Campus** e **Nello Rubattu**, prenderà il via con la proiezione del cortometraggio di **Cesaraccio**, girato in provincia di Sassari, precisamente tra Giave, Nulvi, il lago di Cuga a Uri e Sassari, che racconta la storia di quattro ex soldati malati terminali in seguito alle contaminazioni ricevute nei poligoni di addestramento presenti in Sardegna. I protagonisti decidono di riprendersi "quello che è loro" andando a rapinare banche in piccoli borghi dell'isola, con l'obiettivo di mettere da parte abbastanza denaro per permettere alle famiglie di vivere dignitosamente dopo la loro morte.



Il cortometraggio è vincitore della decima edizione di "Visioni Sarde 2023", competizione organizzata dalla Cineteca di Bologna che lo sta diffondendo in partenariato con varie organizzazioni. Il premio è stato conferito con la seguente motivazione: *"per il coraggio di aver raccontato una pagina dolorosa cancellata dalla memoria pubblica e collettiva, e per la capacità di esprimere con registri narrativi diversi le*

*forti contraddizioni sociali della contemporaneità, sintetizzate da personaggi che interpretano, con una recitazione coinvolgente e sentita, una condizione di abbandono politico e esistenziale”.*

Alle 19h30, dopo una pausa con aperitivo e buffet, l'anteprima sassarese del festival cinematografico promosso dall'associazione **Su Disterru di Asuni** proseguirà con la presentazione del libro di **Valerio Minnella**, scrittore e blogger bolognese, antimilitarista, promotore della Lega degli Obiettori di Coscienza, cofondatore di Radio Alice e di Orfeo TV. “Se vi va bene, bene, sennò segxxx” è un oggetto narrativo assemblato a sei mani insieme a WuMing1 e Filomena Sottile, dove in un racconto autobiografico si raccontano cinquant'anni di attivismo, dal terremoto del Belice alla Trieste di Basaglia, fino alla drammatica e straordinaria Bologna degli anni Settanta. L'intento di Radio Alice – nelle parole del fondatore – è stato quello di rovesciare il paradigma comunicativo di ogni altra radio al mondo, cioè di non fare una radio che parla a molti, ma di attirare i molti a parlare in radio.

La XVI edizione del '**terre di confine filmfestival**' tratta il tema “Vertigine delle liste. Musei, biblioteche, collezioni, blob!” e ha il supporto della **Regione Sardegna** e del **Comune di Asuni**. Creata ad Asuni nel 2005, la manifestazione è organizzata da **Su Disterru onlus** – l'associazione dei “sardi di fuori”, cioè quelli che vivono lontani dall'isola, e dei “sardi di dentro”, che si propone di riannodare i legami tra le due componenti, creando reti e circoli virtuosi I prossimi appuntamenti del festival si svolgeranno nel paese di Asuni.

---

# **A Sassari il 27 maggio le audizioni sarde per il 66esimo Zecchino D'Oro**

Il Coro Sant'Agostino organizza l'unico casting dell'isola nel 2023

Le direttrici Marina Mura e Luisa Abis con Lapo Panelli della Wobinda Produzioni di Bologna selezioneranno i giovani cantanti nel Teatro della chiesa dei cappuccini

---

## **CONFARTIGIANATO SARDEGNA—C.STAMPA—17-03-23—LEGGNO E ARREDO—Aziende sarde che lottano contro mancanza materie prime**

LEGGNO E ARREDO – Più di 800 imprese sarde che lavorano, investono e innovano ma che si scontrano contro mancanza di materie prime e caro

energia. Il Made in Sardegna di eccellenza che crea e offre prodotti e servizi per la casa, la pubblica amministrazione e le comunità.

Confartigianato Sardegna: “Prodotti che tengono alta la bandiera della manifattura sarda e italiana sui mercati internazionali”.

Produttori e riparatori di mobili e di complementi d'arredo ma anche tappezzieri, falegnami, realizzatori di oggetti e materiali in legno e sughero che nei loro laboratori creano e offrono prodotti e servizi per la casa, la pubblica amministrazione e le comunità.

Nell'Isola sono 856 le imprese del comparto "legno e arredo", di cui 720 artigiane (l'83,9%), che danno lavoro e opportunità a 2.156 addetti, di cui 1.563 artigiani (61,3%). 748 realtà appartengono al settore Legno (624 artigiane) mentre 108 sono relative all'Arredo (96 artigiane).

E' questo ciò che emerge dall'analisi sulle "Imprese del legno arredo ed export" elaborata dall'Ufficio Studi di Confartigianato Imprese Sardegna, su fonte ISTAT.

A livello provinciale, il maggior numero delle imprese si trovano nella Sardegna del Nord (Sassari-Gallura): ben 355 attività (di cui 180 artigiane) che danno lavoro a 996 addetti. Seguono il Sud Sardegna con 151 imprese (1331 artigiane) e 383 addetti, l'area di Cagliari con 134 attività, di cui 102 realtà artigiane, per una occupazione di 380 addetti, Nuoro con 124 realtà (16 artigiane) e Oristano con 92 aziende (89 artigiane).

L'export sardo del settore, dalla pandemia a oggi, ha modificato pesantemente il suo peso passando a 1.267.236 euro nel 2019 arrivando agli 850mila euro del 2021. Una sostanziale crescita, al contrario, si era registrata nel 2020 con 1.525.385 euro di vendite all'estero. Per effetto di questi dati la differenza tra il 2021 e il 2019 è stata del -33,6% e tra il 2020 e 2021 la differenza è stata del -44,5%.

“I mobili e i complementi d'arredo made in Sardegna e Italy entrano nelle case di tutti e, da sempre, sono protagonisti della storia del design, impreziosiscono le abitazioni, gli edifici pubblici e privati di tutto il mondo – commentano da Confartigianato Imprese Sardegna – insieme al cibo e alla moda, sono i prodotti che tengono alta la bandiera della manifattura sarda e italiana sui mercati internazionali. Merito della cura meticolosa, del gusto, della creatività che gli artigiani incorporano nei capolavori dell'arredamento nazionale”. “Questo Made in Sardegna, con grande entusiasmo e grandi sforzi, sta conquistando l'estero, esprimendo una forte vocazione anche nella nostra Isola, attraverso il lavoro, l'innovazione e il design delle piccole imprese – continuano dall'Associazione Artigiana – un settore che non ci sta a essere rimpiazzato dai prodotti low cost”.

Le piccole e medie realtà isolane del settore, infatti, sono

forti di  
una tradizione familiare nel produrre, essendo spesso imprese  
che si  
tramandano da generazioni. Ora hanno anche le capacità di  
innovare con  
una forte attenzione ai nuovi stili e alle nuove esigenze.

“In ogni caso – sottolineano gli Artigiani – lo stile sardo e  
italiano  
è sempre molto apprezzato soprattutto quando si parla  
complementi,  
perché le piccole realtà hanno la capacità di offrire prodotti  
di alto  
valore e gamma, ma anche per la duttilità rispetto alle  
richieste  
della clientela. Per questo è necessario continuare,  
soprattutto  
all'estero, la battaglia per la crescita delle aziende,  
rispondendo a  
una domanda esigente con prodotti di altissima qualità,  
rifiniti ad  
arte; su questo terreno dobbiamo giocare le possibilità di  
vendita e  
crescita”.

Anche su questo comparto si stanno scaricando tutte le  
tensioni  
internazionali come la mancanza di materie prime e  
semilavorati e i  
costi energetici. La situazione è paradossale perché per le  
aziende il  
lavoro c'è, gli ordini arrivano ma si naviga a vista perché il  
sistema, ancora danneggiato dalla crisi del Covid, si scontra  
ora con  
la carenza di materiali diventati ormai difficili da reperire,  
cari e  
senza navi e container disponibili per farle arrivare nelle

fabbriche.

Per questo, le aziende del settore stanno cercando prodotti alternativi adatti a poter essere usati nelle produzioni, pagando

anche prezzi più elevati di prima, ma questa necessità si scontra,

appunto, con la possibilità di reperimento di materie prime perché si

stanno esaurendo tutte le scorte. Una situazione molto complicata

soprattutto per le aziende costruttrici di pannelli (utilizzati per la

costruzione dei mobili), imballi in legno, tetti in legno, porte,

parquet, finestre e altre parti di arredo che utilizzano il legno e

temono un "effetto domino" che avrebbe effetti dirompenti

"Le nostre aziende hanno portafogli ordini molto importanti ma non

riescono a effettuare le consegne per la scarsità del legno – commentano da Confartigianato Sardegna – e anche per altri materiali

c'è crisi: ferro, alluminio, plastiche. E' tutta una catena che si sta

inceppando". "Nei prossimi mesi, se le cose andranno avanti così –

concludono dall'Associazione Artigiana – le nostre imprese avranno

difficoltà a consegnare i mobili rispettando i tempi medi e rischiamo

il sorpasso dei competitor stranieri".

L'analisi nazionale

Il settore del legno e mobili è quello che è più resiliente nel corso

della pandemia, grazie all'apporto di 37 mila micro e piccole

imprese

con meno di 50 addetti, nelle quali sono occupati 153 mila addetti, il 98,7% delle imprese del settore ed il 71,7% dei rispettivi addetti.

Il peso dell'occupazione delle MPI del legno e mobili sul totale dell'economia del territorio italiani è almeno il doppio della media nazionale (0,9%) in Friuli-Venezia Giulia con il 2,6%, Marche con il 2,3% e nelle province autonome di Bolzano con il 2,1% e di Trento con il 1,8%.

In questo cluster del made in Italy è alta la vocazione artigiana: le 28 mila imprese artigiane rappresentano i tre quarti (76,2%) delle imprese del settore e i loro 86 mila addetti sono il 40,4% dell'occupazione del settore.

L'analisi dai dati sulla produzione manifatturiera, evidenzia che a marzo 2022 la produzione cumulata negli ultimi dodici mesi in Italia ha più che recuperato (+0,8%) i livelli del 2019, a fronte del ritardo del 5,3% della Francia e del 5,7% della Germania. Il settore che meglio ha recuperato i livelli di produzione pre-pandemia è appunto quello del Legno-Mobili con +8,7%.

Per il sistema manifatturiero di legno e mobili le tensioni sui costi generati dal caro-commodities e dalla crisi energetica si

associano  
alla scarsità di materie prime, che nel primo trimestre 2022  
ostacola  
quasi una impresa manifatturiera su quattro (22,7%), per  
salire al  
24,2% nei mobili, fino al 27,6% del legno, delineando gli  
effetti  
delle persistenti strozzature nelle filiere globali. Sul  
mercato del  
lavoro, persiste una elevata la difficoltà di reperimento di  
operai  
specializzati, che nel settore del legno a maggio 2022 è del  
59,4%, in  
aumento di 5,8 punti rispetto ad un anno prima.

[WWW.CONFARTIGIANATOSARDEGNA.IT](http://WWW.CONFARTIGIANATOSARDEGNA.IT)

Responsabile Ufficio Stampa Confartigianato Imprese Sardegna

---

## **Carni sarde, la qualità non teme confronti ma occorre un brand**

**Fondamentali benessere animale e sostenibilità ambientale**

**I risultati della ricerca “Probovis” sono stati presentati l’11 novembre a Sassari**

**Il progetto è frutto della collaborazione tra “Forma srl” e il Dipartimento di Agraria**



**SASSARI. Le carni sarde piacciono, non temono confronti con quelle estere sia in termini nutrizionali che di gradimento, ma è fondamentale la costituzione di un brand per le produzioni bovine di qualità, se si vuole che siano riconosciute dal consumatore finale e prendano quota nei mercati. Occorre pertanto un marchio certificato che possa garantire i parametri di **tradizione, sostenibilità ambientale, benessere animale e sicurezza alimentare** per tutta la catena di produzione.**

Sono questi gli esiti del progetto di ricerca **“Probovis”** che, per oltre un anno, ha coinvolto l’azienda di trasformazione carni **Forma Srl** di Nuoro e il **Dipartimento di Agraria** (sezione di Scienze Zootecniche) dell’Università di Sassari. Grazie a un finanziamento RAS con risorse Psr 2014/2020 (sottomisura 16.2), il percorso ha toccato tutti i segmenti della **filiera**, a partire **dall’allevamento alla trasformazione sino all’apprezzamento in tavola e al gradimento sui mercati.**

I risultati sono stati presentati l’**11 novembre a Sassari nell’Aula Magna Barbieri**, alla presenza del Magnifico Rettore **Gavino Mariotti**, del vice direttore del Dipartimento di Agraria **Quirico Migheli** e del docente di Zootecnia **Giuseppe**

**Pulina**, presidente di Carni sostenibili, che ha moderato l'incontro.

«Il progetto ha consentito di osservare che **il settore bovino da carne della Sardegna ha le potenzialità per valorizzare le produzioni anche con l'impiego delle razze autoctone** in purezza come la **Sardo-Bruna**, o i suoi meticci ottenuti da incroci con razze estere selezionate per la produzione di carne, come la francese Limousine», ha affermato **Anna Nudda**, responsabile tecnico scientifico di "**Probovis**", docente di Zootecnia e titolare della cattedra di Qualità delle produzioni di origine animale.

I vitelloni della razza **Sardo-Bruna** hanno mostrato **prestazioni di accrescimento e di peso simili** a quelle dei capi **Limousine**, seppure partiti da un peso iniziale inferiore a parità di età. Le rese alla macellazione sono state però inferiori, poiché questi animali tendono ad avere più tare di macellazione.

**La qualità delle carni fresche però non è risultata diversa fra i tipi genetici studiati, e il processo di frollatura**, cioè la maturazione e intenerimento della carne in condizioni di temperatura e umidità controllata, **ha consentito di mantenere livelli elevati di colore e lucentezza anche dopo frollatura di durata medio-lunga**. Un esito molto positivo, se si pensa che il colore della carne è il primo criterio che guida la scelta del consumatore all'acquisto.

È stato evidenziato come **la Sardo-bruna tenda a comportarsi come gli altri due tipi genetici** nonostante non sia una razza propriamente da carne. Su questi risultati si ritiene che abbiano inciso anche le buone pratiche di gestione del **benessere degli animali** sia nella fase di allevamento che di pre-macellazione.

«Vogliamo rendere più competitive le imprese del settore agroalimentare attraverso l'introduzione di **nuove tecnologie sia nella fase di allevamento sia nella fase di trasformazione**

– ha spiegato **Francesco Forma**, titolare dell'omonima srl che ha curato tutte le fasi del progetto – il fine è quello di creare prodotti innovativi».



Tramite un panel test tra la Sardegna e la Lombardia, l'azienda ha potuto **testare la percezione del consumatore** sulla bontà sia della **carne fresca che frollata** ricavata da capi dei tre diversi tipi genetici (Sardo-Bruna, Limousine, meticcio), che sono stati allevati e monitorati nell'azienda agricola **Agropower srl di Macomer**.

Per la prima volta in Italia è stata sperimentata la metodica Global Quality Score (MQ4), che ha permesso di riscontrare come **i tagli frollati per tre settimane siano stati quelli più graditi**. Nonostante il **panel di giudici abbia apprezzato maggiormente la carne di Scottona** (giovane femmina che non ha partorito), anche il bovino adulto maschio ha riscontrato un ottimo successo.

I risultati della sperimentazione in allevamento e gli effetti sulla qualità, per quanto riguarda le **carni bovine** sono stati illustrati da **Maria Rita Mellino**, borsista in Scienze Zootecniche, e per quanto riguarda le **carni ovine** da **Mondina**

**Lunesu**, ricercatrice di Zootecnica

In merito a queste ultime, sono stati confrontati gli **agnelli di razza sarda** con quelli ottenuti dall'**incrocio** con arieti della **sudafricana Dorper**, una delle più importanti per l'attitudine alla **produzione di carne**. Lo studio ha interessato le produzioni di agnelli macellati a un peso di circa **20 chilogrammi**, che bene si inquadrano nella categoria dell'**agnello "da taglio"** previsto nel **disciplinare per l'Igp di Sardegna**.

Gli accrescimenti dei capi in allattamento non sono risultati differenti fra i tipi genetici considerati, confermando come a regolare lo sviluppo in questa fase sia la disponibilità di latte materno. Tuttavia, **dagli agnelli da incrocio** sono state ottenute carni con **minore contenuto di grasso sia di superficie che perirenale**, meno grasso intramuscolare e un colore più vivo, con differenze anche per il profilo acidico del grasso. È emerso quindi come sia **possibile produrre agnelli pesanti** che presentino un minor contenuto in grasso e un profilo acidico di elevato valore nutrizionale.

La collaborazione tra la **Forma srl** e lo **Chef Leonardo Marongiu** ha permesso di suggerire diversi utilizzi, oltre a quelli tradizionali, della carne di *Agnello Di Sardegna IGP*, come **preparazioni semplici e veloci da mettere in tavola** rivolte a tutte le tipologie di clienti. Lo studio si è focalizzato sull'*IGP da Taglio intero* e porzionato, attualmente non presente sul mercato locale, nella grande distribuzione e nella ristorazione.

A presentare i dati della sperimentazione nell'innovazione di processo e di prodotto sono state le agronome **Enrica Cuccui** e **Giovanna Buffa**.

Per quanto riguarda la ricerca di mercato, un Focus Group ha coinvolto sia consumatori che chef e ristoratori, i quali hanno testato "alla cieca" **le carni sarde in comparazione con**

**carni straniere di qualità. All'assaggio, l'agnello da taglio sardo è stato preferito al rinomato agnello Irlandese.** Risultati eccellenti sono stati ottenuti da tutte le produzioni, ma la sola qualità oggettiva, pur restando un elemento basilare non è sufficiente per far vendere i prodotti sul mercato. Come ha specificato **Antonio Lorenzoni** della **LM Consulting**: **«È necessario far conoscere il prodotto e soprattutto raccontarlo. È fondamentale in tal senso la creazione di una Brand Identity per la carne bovina sarda, di uno specifico marchio di riconoscimento e, se fosse possibile costituire una IGP, come è stato fatto per l'Agnello di Sardegna, si potranno ottenere risorse economiche dalla UE per la valorizzazione dei prodotti».**

**La carne dovrà essere posizionata su un segmento Premium Price** che, oltre a rappresentare il suo **corretto posizionamento**, è anche quello che **soffre meno le crisi economiche. Parte del valore aggiunto** potrà essere quindi trasferito al **settore primario** (aziende agricole di produzione) che è l'anello debole della catena.

Per raggiungere i risultati maggiormente auspicabili, occorrerà che le **istituzioni investano nel supportare le produzioni di qualità Made Sardinia**, e che le imprese agroalimentari creino delle **filieri certificate** per garantire la **qualità e la sostenibilità ambientale** delle carni dalla nascita alla vendita.



# **Nasce “A cena con Grazia”: quattro chef sarde per il Madagascar in nome della scrittrice premio Nobel**

L'unica donna italiana premio Nobel per la letteratura ha ispirato

la splendida iniziativa benefica al femminile che si svolgerà il 21 ottobre Guidonia Montecelio, in provincia di Roma, che vedrà impegnate quattro bravissime chef sarde unite per aiutare il piccolo villaggio di Orangea in Madagascar.

Comunicato stampa del 14 ottobre 2022

Grazia Deledda amava cucinare, ha raccontato tanto nei suoi romanzi della tradizione enogastronomica sarda, e il 21 ottobre a Guidonia Montecelio, in provincia di Roma, città che la scrittrice, unica donna italiana ad essere stata insignita del premio Nobel per la letteratura, se ne celebrerà il ricordo proprio attraverso le sue opere indissolubilmente legate alla cucina e ai cibi isolani.

L'occasione è il 150esimo anniversario della nascita della scrittrice, l'obiettivo è di quelli più nobili: raccogliere fondi per sostenere la realizzazione di infrastrutture sociali nel piccolo villaggio di Orangea in Madagascar. L'iniziativa è frutto di una chiacchierata tra due amici, Vitalia Scano chef e Gilberto Arru, enogastronomo e presidente dell'Associazione Stelle del Sud.

Ad ospitare l'evento sarà la magnifica tenuta storica Tor de' Sordi che a partire dalle ore 20 accoglierà gli ospiti che potranno gustare un incredibile menù realizzato con i prodotti sardi che diverse aziende isolate stanno generosamente mettendo a disposizione, come una parte del filindeu, pasta tipica dalla difficile e lunga preparazione. Anche i vini naturalmente saranno rigorosamente tutti sardi. E non potrebbe essere altrimenti, visto che nell'opera di Grazia Deledda il vino è citato spessissimo, il vino della piccola vigna de " Su Pinu" che il Comune di Nuoro sta recuperando, reimpiantando il vigneto con i vitigni autoctoni e storici dell'epoca. A testimoniare il sostegno delle istituzioni saranno presenti il sindaco di Nuoro Andrea Soddu, e Giovanni Santo Porcu, primo cittadino di Galtellì, paese in cui è ambientato Canne al vento, interverrà inoltre la scrittrice Neria De Giovanni, una delle più autorevoli esperte della vita e delle opere di Grazia Deledda.

«Chi parteciperà questo evento- spiega Vitalia Scano- non solo avrà l'occasione di gustare piatti tipici sardi, e visitare la storica location, ma potrà immergersi nell'atmosfera dei racconti della grandissima scrittrice sarda, fare un viaggio nel tempo e nello spazio. per vivere un'esperienza unica in cui oltre ai cinque sensi in cui sarà l'emozione la vera

protagonista»

L'intero menù infatti ideato da Vincenzo Palimodde, ristoratore olianese, è ispirato alle opere di "Graziedda", nelle quali sono citate le portate che lo compongono. Ciascuna preparazione verrà accompagnata dalle parole che la scrittrice stessa ha utilizzato per descriverle nei suoi libri, nei quali i cibi e la cucina tradizionale sarda, hanno sempre svolto un ruolo importante e contribuito a raccontare la nostra isola.



A formare la squadra tutta femminile di cuoche, insieme a Vitalia ci saranno Marina Ravarotto (ristorante "Chiaro Scuro" di Cagliari), Viviana Amorino (chef board di Cagliari) e

Tonina Biscu (“Sa Horte de su poeta“, home restaurant di Oliena). Dal pane guttiau a sas cattas, dai maharrones de busa a sa fregula passando per la pecora bollita e il porchetto arrosto senza dimenticare i dolci tipici, il mirto e su filu ‘e ferru, e tante altre portate immancabili in menù tutto sardo, costituiscono un richiamo irresistibile per chi vuole contribuire in maniera importante e piacevole allo stesso tempo a un’avventura solidale cominciata già da qualche anno. L’Associazione “Stelle del sud”, fondata da Gilberto Arru infatti che ha già realizzato diversi importanti progetti per sostenere la popolazione del villaggio di Orangea in Madagascar, con “A cena con Grazia” si propone di raccogliere fondi per finanziare una scuola di formazione professionale nel villaggio di Orangea in Madagascar. Per informazioni e prenotazioni gli interessati possono telefonare ai numeri 348/3248440 (Vitalia) e 339/7150760 (Gilberto).

---

## **Solo 633 imprese sarde hanno venduto i propri prodotti all'estero**

EXPORT – Solo 633 imprese sarde hanno venduto i propri prodotti all'estero, lo 0,6% di tutte le attività. 2,5miliardi di euro di business: 331 milioni arrivano dalle piccole e medie aziende. Maria Amelia Lai (Presidente Confartigianato Sardegna): “Ancora troppo pochi gli imprenditori che puntano sui mercati esteri: necessari

nuovi bandi

export della Regione. Pronti a studiare nuove strategie e di sviluppo”.

Sono solo 633 le aziende sarde che, nel primo semestre del 2021, hanno

piazzato i propri prodotti all'estero. Infatti, appena lo 0,6% delle

attività imprenditoriali isolane ha intrapreso rapporti commerciali

con l'Europa e il resto del Mondo, vendendo beni per un controvalore

di 2miliardi e 500milioni di euro, classificando la Sardegna al

quart'ultimo posto in Italia tra le regioni esportatrici.

Sono questi i dati sull'Isola relativi alla graduatoria dell'export

regionale, rielaborati dall'Ufficio Studi di Confartigianato Imprese

Sardegna, contenuti nell'indagine del Centro studi

Tagliacarne/Unioncamere, diffusa in occasione dell'incontro “Il

digitale a supporto dell'export”.

“I numeri assoluti, e in percentuale, delle aziende sarde che hanno

intrapreso la via dell'export sono veramente esigui e ci posizionano

in fondo alla classifica – commenta la Presidente di Confartigianato

Imprese Sardegna, Maria Amelia Lai – per questo è necessario che il

sistema imprenditoriale e le Istituzioni lavorino insieme per far

crescere sia le i numeri delle realtà che vogliono puntare sui mercati

esteri e accrescere il proprio giro d'affari”. “Per far ciò,

occorre individuare nuove strategie, e nuove linee di sostegno per supportare la Sardegna che produce e che ha necessità di nuovi orizzonti – continua la Presidente – perché non è più sufficiente che l'Isola abbia solo ottime produzioni e pochi sbocchi: mai come ora è necessario cercare e trovare gli acquirenti attraverso nuove iniziative e nuovi programmi di internazionalizzazione". "Proseguire questi processi di crescita e difendere il valore del Made in Sardegna – prosegue la Lai – è il binomio per sostenere le MPI isolate. In un mondo in cui i rischi aumentano è fondamentale non arrendersi e andare a intercettare la crescita, continuando a investire su ciò che da sempre sappiamo fare bene: esportare e internazionalizzarci. Noi siamo pronti a fare la nostra parte al fianco delle imprese, soprattutto le più piccole".

"Le attività imprenditoriali hanno sempre più "fame" di iniziative sull'export – sottolinea il Segretario Regionale, Daniele Serra – e quindi è da apprezzare lo sforzo che ogni singola azienda sta facendo anche sul fronte della formazione. Per affacciarsi sui mercati esteri, infatti occorrono competenze che non tutte le realtà hanno. Speriamo che, passato questo brutto momento di emergenza, con la Regione si possano riprogrammare le attività formative e proporre nuovi

bandi  
sull'internazionalizzazione".

Tra le imprese esportatrici troviamo sia quelle produttrici di prodotti derivati dalla raffinazione del greggio, quelle dell'industria pesante, della caseificazione ma anche le piccole e medie imprese.

Sono proprio queste ultime che, solo pochi mesi fa fecero brillare l'export delle PMI della Sardegna; infatti, nel primo semestre 2021, registrarono la miglior performance di crescita tra tutte le regioni italiane, superiore anche a quella di Lombardia e Veneto. Con un controvalore di 331 milioni di euro di beni piazzati all'estero e una crescita del +41,7% sul 2020 e del 62,2% sul 2019, la nostra regione risultò, tra gennaio e giugno di quest'anno, la prima in Italia per incremento delle esportazioni prodotti dalle piccole imprese. Tra le categorie di beni che fecero registrare un maggior incremento di vendita rispetto al 2019, ci furono i prodotti metalliferi (+108%) per un controvalore di vendita di 234 milioni di euro e gli alimentari (+14,5%) e un controvalore di 77 milioni di euro. Al contrario, tra i settori in calo, furono i mobili (-43% rispetto al 2019) e il legno (-25%).

Tra le province, sempre nel primo trimestre 2021, e sempre

realizzati

dalle piccole e medie attività produttive, su Cagliari hanno varcato

il mare prodotti per un valore di 172milioni (11 di prodotti alimentari e 156 di prodotti metalliferi), con un incremento del +37%

rispetto al 2020 e del 65% rispetto al 2019. Dal Sud Sardegna sono

partiti 65 milioni di euro di prodotti (56 metallo e 5 alimentari) con

incremento del 46% sul 2020 e 143% sul 2019. Dal Nord Sardegna sono

partiti 54 milioni di euro di beni (40milioni di alimentari e 9 di

prodotti del legno) con +49% sul 2020 e +7% sul 2019. Da Nuoro sono

stati piazzati 23milioni di euro di beni (17 metalliferi e 4 alimentari) con un +72% sul 2020 e + 144% sul 2019. Chiude Oristano

con 17 milioni di beni piazzati, la quasi totalità sono prodotti

alimentari, con un incremento del 18% sul 2020 e 20% sul 2019.

La graduatoria Centro studi Tagliacarne/Unioncamere dice anche come

Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna siano le regine dell'export

italiano: vantano infatti più della metà delle imprese esportatrici

tricolore e complessivamente il valore delle loro vendite all'estero è

pari al 55% del totale Italia. Solo la Campania, tra le regioni

meridionali, tallona il gruppo di testa guidato dal Nord e dal Centro,

andando a posizionarsi al 6° per numero di imprese esportatrici e

all'8° per valore delle vendite estere.

Va alla Lombardia anche il primato per maggior numero di imprese che esportano: 37.740, pari al 30,6% del totale nazionale. A seguire il Veneto con oltre 16 mila aziende (13,1%) e l'Emilia Romagna con più 12 mila (10%). In termini di valore di merce esportata, alle spalle della Lombardia (con più di 65,7 miliardi di euro nel primo semestre 2021, pari al 26,6% del totale nazionale), l'Emilia Romagna (con 35,2 miliardi; 14,3%) "ruba" il posto al Veneto (33,9 miliardi; 13,8%). Il minor numero di imprese che vendono all'estero si trova invece in Valle d'Aosta, Molise e la Basilicata, mentre in termini di valore dell'export l'ultimo posto è occupato dalla Calabria, preceduta dalla Valle d'Aosta, dal Molise e, al quart'ultimo posto, dalla Sardegna.

Considerando invece l'incidenza delle imprese esportatrici sul totale regionale la classifica cambia leggermente: ai primi posti si collocano comunque Lombardia (4,8%) e Veneto (4,3%), seguite però dalla Toscana (3,9%) e dalle Marche (3,6%).

[WWW.CONFARTIGIANATOSARDEGNA.IT](http://WWW.CONFARTIGIANATOSARDEGNA.IT)

Responsabile Ufficio Stampa Confartigianato Imprese Sardegna

---

# **Siddùra con Luogosanto ai vertici delle Città del Vino sarde**

## **La cantina gallurese conquista quattro medaglie d'oro**

Nell'ultima edizione del concorso internazionale l'azienda vinicola è stata la più premiata della Sardegna

L'ad Massimo Ruggero: "Abbiamo costruito un binomio vincente"

Nell'ultima edizione del concorso internazionale Città del Vino, la Cantina Siddùra ha vinto ben quattro medaglie d'oro ed è risultata l'azienda vitivinicola più premiata della Sardegna. I successi dei vini Siddùra hanno determinato un altro rilevante esito: il Comune di Luogosanto è in cima alla speciale classifica delle Città del Vino sarde. "Siamo orgogliosi di rappresentare il Comune di Luogosanto in questa importante manifestazione. Abbiamo costruito un binomio vincente" commenta Massimo Ruggero, amministratore delegato della cantina gallurese.

Le quattro medaglie d'oro certificate dalla giuria di Città del Vino sono andate al Cannonau riserva Fòla, al Vermentino di Gallura Docg Maia, all'autoctono Bàcco e al passito di Moscato Nùali. Al concorso internazionale hanno partecipato realtà produttive provenienti da tutto il mondo, tra cui 39 aziende sarde.

Il sindaco di Luogosanto, Agostino Pirredda, si dice "fiero

del risultato ottenuto da Siddùra e, di conseguenza, da Luogosanto. I sapori, il gusto e i profumi dei vini prodotti nel nostro territorio hanno portato il nostro paese in cima alla classifica delle città del vino sarde. È un grande risultato che ci riempie di orgoglio. Un ulteriore riconoscimento che conferma la qualità dei prodotti galluresi e di tutte le cantine sarde, a dimostrazione della notevole crescita del vitivinicolo in tutti i territori dell'Isola".

Massimo Ruggero sottolinea "l'importanza del sistema Sardegna, premiato grazie all'organizzazione di Città del Vino, l'associazione che nell'Isola è coordinata da Giovanni Antonio Sechi. Possiamo dire che sopra Siddùra sventolano tre bandiere: quella del Comune di Luogosanto, della Gallura e della Sardegna". Secondo l'amministratore delegato di Siddùra, i riconoscimenti ottenuti "contribuiranno al potenziamento dell'enoturismo, un volano in continua crescita. Inoltre rafforzeranno il sistema dei consorzi e soprattutto metteranno in risalto l'identità del terroir di ogni piccolo angolo della nostra isola. L'obiettivo è dimostrare al mondo che il "made in Italy" in campo enologico può essere rappresentato, oltre che dalla Toscana e dal Piemonte, anche dalla Sardegna e dalla grande qualità dei vini prodotti in questa terra" conclude Ruggero.