

ALIMENTARE, Seadas: prodotto tipico da tutelare maggiormente. A Bolotana la 'Sagra delle Seadas'

Date : 29 Luglio 2016

Nel settore **alimentare sardo** ci sono prodotti che un tempo venivano mangiati soltanto nelle occasioni di festa. Le **seadas** fanno parte di questo gruppo. Dolce tipico, ormai servito in ogni angolo dell'isola e che si può trovare anche oltremare, racchiude **in un solo piatto il meglio della produzione casearia isolana, la pasta fresca e il miele locale**. E saranno proprio le seadas le protagoniste della "VII edizione del concorso delle Seadas" che si svolgerà anche questa estate a **Bolotana**, con premiazione il prossimo 14 agosto in occasione della **Sagra delle Seadas**. Organizzato dal *Comune*, in collaborazione con *Cna Alimentare Sardegna, Laore* e l'*Unione dei Comuni del Marghine*, il concorso vedrà anche quest'anno la partecipazione delle più importanti imprese del settore della pasta fresca che si cimenteranno in due categorie, una della quali è dedicata proprio ai prodotti con materia prima regionale. In **Sardegna** le imprese che producono pasta fresca sono attualmente più di 240: circa un quinto di queste aziende hanno una gestione prevalentemente o totalmente femminile e la stragrande maggioranza si è specializzata anche nella produzione delle seadas e parteciperà all'appuntamento di *Bolotana*, diventato irrinunciabile per i produttori del settore.

*"Le seadas sono un prodotto di fortissimo richiamo particolarmente apprezzato dai turisti - spiega **Maria Antonietta Dessì**, responsabile regionale della Cna Alimentare Sardegna - E' una specialità che ha enormi potenzialità ancora inesprese, soprattutto nell'ottica dell'esportazione, ma che deve essere tutelata maggiormente per evitare che ci venga scippata come è avvenuto con tanti altri prodotti tipici sardi".*

*"Da un lato è necessario tenere alta la qualità e non cedere alla tentazione di realizzare un prodotto meno pregiato di quello che la nostra tradizione ci ha consegnato – aggiunge **Dessì** - ma dall'altra, essendo le seadas un prodotto particolarmente facile da realizzare, bisogna evitare i tentativi di contraffazione avviando un processo per la sua tutela, come è recentemente avvenuto con i culurgionis d'Ogliastra. Ci auguriamo che iniziative come il concorso delle seadas, che in questi anni ha dato ampie soddisfazioni, sia uno stimolo per i pastai sardi a produrre sempre di più e soprattutto sempre meglio. E che sia un punto di partenza per una riflessione a livello regionale sulle modalità di tutela di una specialità che crea facilmente indotto in altri settori, dal caseario al cerealicolo, passando per le produzioni di miele e di aromi".*

Roberto Melis

(admaioramedia)