

EXPO 2015, Domani la Sardegna si presenta ufficialmente all'evento milanese: "Isola della qualità della vita"

Date : 4 Maggio 2015

“*Sardegna, isola della qualità della vita, cibi per la salute dalla terra dei centenari*”, così domani l'Isola si presenterà ai visitatori dell'Expo 2015, nella sua prima iniziativa ufficiale all'interno dei Chiostri di San Barnaba a Milano.

Alle 10, ci sarà l'inaugurazione della mostra di immagini “**Dalle radici di una terra antica**”, che racconta le unicità ambientali e culturali delle diverse aree dell'isola. Alle 10,30, l'apertura degli stand dei **Consorzi di tutela dei prodotti con qualità garantita della Sardegna**, con le migliori eccellenze certificate dell'agroalimentare regionale rappresentate dall'*agnello di Sardegna Igp, carciofo spinoso di Sardegna Dop, fiore sardo Dop, Pecorino romano e pecorino sardo Dop, olio extravergine di oliva, vini di Sardegna Doc e Igt, zafferano di Sardegna*. Alle 12, l'antropologa ed esperta di storia e cultura del cibo, **Alessandra Guigoni**, coordinerà la tavola rotonda alla quale parteciperanno anche gli assessori di Agricoltura, Industria e Turismo, **Elisabetta Falchi, Maria Grazia Piras e Francesco Morandi**. Tra i relatori, la food blogger e fondatrice del sito Giallo zafferano, **Sonia Peronaci** ed il regista **Davide Melis**. Quindi, la parola passerà ai testimonial della Sardegna ad Expo: **Daniela Ducato**, produttrice di agro-materiali e insignita pochi mesi fa dell'Ordine al merito della Repubblica, e **Luca Ruiu**, ricercatore di biotecnologie. Alle 13,30, una pausa a base di prodotti tipici sardi, curato dallo chef **Sergio Mei**. La ripresa è per le 15 coi reading letterari dell'attore teatrale **Elio Turno** e i momenti musicali del jazzista **Gavino Murgia**, poi, alle 17, arriverà il momento della degustazione di prodotti e vini tipici sardi, guidata dal giornalista enogastronomico e curatore della Guida dei vini del Gambero Rosso, **Giuseppe Carrus**.

Intanto, nello 'spazio Sardegna' a *Cibus* pane e pasta l'hanno fatta da protagonisti, con l'esposizione di *modizzosus, carasau, civraxiu, pani pintau, pane degli sposi* e di *malloredus, filindeu, lorighittas, fregola*. Mentre ad *Eataly*, decine le ricette descritte nei dettagli: *cordula, dolci, culurgiones, burrida, panadas, monzette alla sassarese, casca' carlofortino, ravioli di cipolla, trattalia, minestra e' merca, pitzuddos de gherda*. Nel *Padiglione delle biodiversità*, all'interno di Palazzo Italia, è stata allestita un'area verde con 21 essenze rappresentative delle specificità regionali, per la Sardegna il *sughero*. Il Giardino della biodiversità è stato inaugurato dall'Orto botanico dell'Università di Padova, il più antico del mondo, una rappresentazione in scala dell'Italia con le piante caratteristiche di ogni Regione.

Nel *Padiglione Italia*, nella Mostra delle Regioni sui temi della “Potenza del saper fare”, “Potenza del limite” e “Potenza della bellezza”, l'Isola è rappresentata dalle immagini di ambienti naturali di rara bellezza come le isole dell'arcipelago maddalenino e del parco del Sulcis e di ambienti interni di grande pregio storico e culturale come la Biblioteca universitaria di Cagliari; dal progetto del ricercatore Ruiu, il *Bioecopest*, un potente pesticida che non intacca né inficia la qualità del prodotto e dei cibi derivati; dalle iniziative di *edilizia verde* di Daniela Ducato, con materiali di scarto trasformati in materiali per costruzioni,

come il sughero e la lana. *(red)*

(admaioramedia.it)