



SINDACALE

XXI Festa Nazionale CNA Pensionati - Sardegna

# LA SARDEGNA NEL PIATTO SHOW COOKING ALLA FESTA NAZIONALE DI CNA PENSIONATI



Culurgionis, mostaccioli, pardule. Ma anche deliziosi vini regionali. Eccolo il patrimonio enogastronomico sardo che, nel corso della XXI Festa Nazionale di Cna pensionati, è stato protagonista di uno show cooking tutto dedicato al palato dei pensionati presenti.

Un patrimonio molto ricco e in buona parte rappresentato da aziende aderenti alla Cna che con grande professionalità contribuiscono

alla vita economica dell'Isola, con produzioni d'eccellenza. Nell'ambito della Festa, Cna Pensionati e Cna Pensionati Sardegna, in collaborazione con l'Unione Cna Alimentare Sardegna, hanno dunque voluto valorizzare e far conoscere agli ospiti del Calaserena, alcune aziende e prodotti locali. Alla manifestazione erano presenti un centinaio di pensionati.

Il Presidente nazionale della Cna Daniele

Vaccarino, il presidente nazionale di Cna Pensionati Giovanni Giungi, il Segretario nazionale Maria Beatrice Tragni, il responsabile nazionale di Cna Alimentare Gabriele Rotini. L'evento, organizzato e sponsorizzato da CNA Pensionati Nazionale in collaborazione con Cna Pensionati Sardegna, con il segretario regionale Valentina Codonesu, è stato un ottimo modo per brindare in compagnia e darsi un appuntamento all'anno prossimo.

La dimostrazione è stata l'occasione per conoscere specialità alimentari ancora poco note e allo stesso tempo, chiudere la festa di Cna Pensionati in allegria. Maria Antonietta Dessì, responsabile Cna Alimentare Sardegna e Vito Arra, produttore del settore della pasta e presidente della Cna dell'Ogliastra e del Comitato Promotore Culurgionis d'Ogliastra Igp hanno cucinato alcune specialità tipiche, illustrandone nel contempo caratteristiche, ricette, aneddoti.

La degustazione comprendeva due vini, il Funtana Frisca e il Fradiles, della omonima cantina di Atzara. L'impresa, già presentata la sera prima in occasione del convegno "Cibo benessere, arte e artigianato", non opera solo nell'ambito del vitivinicolo, ma produce anche confetture e offre un servizio ai turisti che della Sardegna vogliono conoscere sia la cultura, sia le zone interne. La cantina infatti è interamente visitabile, così come lo sono i vigneti storici dai quali si approvvigiona e dà la possibilità, con piccoli tour guidati, di conoscere anche altre realtà territoriali del settore artistico, con le quali collabora. I visitatori che apprezzano i vini Fradiles possono adottare un ceppo. Con un modesto versamento di denaro, si diventa "padri putativi" di alcuni filari e si acquista il diritto ad una o più bottiglie di vino, consegnate direttamente a domicilio. Nel contempo i ceppi, la maturazione dell'uva e tutti i trattamenti necessari, possono essere osservati da casa, tramite una webcam. La cantina Fradiles è il classico esempio di impresa in cui è possibile sperimentare il turismo esperienziale, di cui si è discusso nel convegno del 1 giugno.

Durante lo show cooking è stato possibile degustare uno dei dolci sardi tipici dell'oristanese: i Mostaccioli. Questa specialità oltre ad avere la caratteristica della semplicità (le materie prime

sono solo farina, zucchero e cannella) ha la peculiarità di essere lievitata per ben 20 giorni. I produttori di questa leccornia, che risale al periodo giudicale (XIV secolo) sono oggi solo tre in tutta la Sardegna, tra cui il Presidente Cna Alimentare regionale, Alessandro Mattu di Simaxis.

La Pardula, altra eccellenza dolciaria del patrimonio gastronomico isolano era proposta dalla Pasticceria Todde di Cagliari. Si tratta di un dolce delicatissimo, fatto con ricotta sarda e aromi e talvolta con formaggio fresco, adagiati su una base di pasta. È un prodotto tipico del periodo pasquale che ormai si gusta in tutto l'arco dell'anno.

E a proposito di filiera cerealicola che incontra quella casearia, entrambe espressione della vocazione economica isolana, hanno fatto da padrone durante lo show cooking, i Culurgionis d'Ogliastra, che di recente sono stati insigniti del prestigioso riconoscimento della Igp, anche grazie al prezioso lavoro della Cna Sardegna. I Culurgionis, deliziosi fagottini di pasta fresca ripiena di formaggio, patate e menta, chiusi esclusivamente da abili mani femminili, sono stati cucinati e serviti con tre condimenti diversi, incontrando il gradimento di tutto il pubblico presente.

La manifestazione si è conclusa con l'augurio di rivedersi il prossimo anno. *Attrus annus mellus\**!

\* Frase fatta in lingua sarda per augurare il meglio e salutare, dandosi appuntamento all'anno successivo.

