L'UNIONE SARDA

Economia & Finanza – Pag.11

26 giugno 2009

INNOVAZIONE

Il pane tradizionale diventa piccolo In arrivo il "Sardino" per i turisti

Coniugare lavorazioni tipiche e innovazione per salvaguardare la tradizione e attirare sempre più i turisti. Il progetto avviato da Sardegna Ricerche un anno fa, e presentato ieri al Lazzaretto di Cagliari, ha voluto proprio valorizzare la genuinità dei sei tipi di pane tradizionale sardo in attesa del marchio Dop e soprattutto proporlo negli alberghi e B&B per farlo conoscere anche a chi viene da fuori.

LAVORAZIONE In particolare il programma ha coinvolto 34 panificatori isolani che producono Civraxiu, Coccoi, Moddizzosu, Pistoccu, Carasau e Spianata con lievitazione biologica. In base a uno studio realizzato da Porto Conte ricerche, e con la collaborazione delle agenzie Laore, Agris e il Centro servizi per le imprese di Cagliari, ha reso possibile il recupero della "pasta madre acida" dimezzando però i tempi: in condizioni normali per riprodurla servono 7 giorni.

IL SARDINO Pane molto gradito ai turisti e che, grazie all'uso esclusivo di grano duro, è meglio sopportato dagli intolleranti al glutine. Raramente, però, i viaggiatoti comprano grosse quantità di pane, difficile anche da trasportare, e non riescono nemmeno ad assaggiarlo negli hotel e B&B dove possono essere venduti solo prodotti confezionati. Per questo è stato ideato il cosiddetto "Sardino": la versione ridotta dei pani tipici in confezioni singole. «Ci rivolgiamo alle strutture ricettive e della ristorazione», sottolinea Raimondo Mandis, coordinatore del progetto. «In modo da far conoscere meglio il prodotto a chi viene da fuori».

(an. ber.)