IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Patto agricoltura-ristorazione, a Cagliari prodotti locali in tavola

La "Bionda Sarda", birra artigianale interamente sarda; un menù creato da uno dei ristoranti storici del capoluogo e un obiettivo ambizioso: costruire un percorso stabile che unisca agricoltura e ristorazione, facendo arrivare i prodotti tipici del territorio direttamente sulle tavole di cittadini e turisti. Coldiretti Cagliari e Fipe Confcommercio Sud Sardegna lanciano una nuova alleanza per valorizzare la filiera locale e rafforzare il legame tra chi produce e chi porta in tavola. Il primo passo concreto è stato fatto con un evento simbolico nel ristorante Grotta Marcello di Cagliari.

Tra i partecipanti, oltre ai vertici di Coldiretti e Fipe Confcommercio Sud Sardegna, anche il Birrificio 4 Mori di Guspini e il Consorzio Birra Italiana. Ora si punta a estendere l'iniziativa a tutte le eccellenze del territorio tenuto conto del fatto che secondo l'Osservatorio Coldiretti circa 1/3 della spesa alimentare degli italiani viene assorbita dalla ristorazione che rappresenta anche uno straordinaria occasione di promozione in Italia e, grazie al turismo, all'estero. "Quella di oggi è una giornata importante per lanciare ufficialmente questo nuovo patto tra Coldiretti Cagliari e Fipe Confcommercio - dice Giorgio Demurtas, presidente di Coldiretti Cagliari - partiamo dalla birra Bionda Sarda, una nuova eccellenza legata alla filiera totalmente sarda del comparto cerealicolo e brassicolo, per raccontare ai ristoratori cosa abbiamo costruito. Questa giornata a Cagliari è un primo passo concreto per chiudere davvero la filiera e fare in modo che il prodotto arrivi fino alla tavola, nei ristoranti del territorio".

Giuseppe Casu, direttore di Coldiretti Cagliari, aggiunge: "La bellezza di questa giornata sta nella presentazione della birra, ma anche nel consolidamento di un rapporto che, nella nostra visione e crediamo anche in quella di Fipe, dovrebbe portare a un collegamento diretto tra produzioni primarie e ristorazione. È un percorso complesso, che richiederà anche una fase di sperimentazione che vogliamo avviare presto." "Oggi suggelliamo un patto tra chi lavora la terra e chi porta i suoi frutti in tavola - sottolinea Emanuele Frongia, presidente Fipe Confcommercio Sud Sardegna - è un concetto semplice, ma se sviluppato fino in fondo diventa la chiave per comprendere cosa significhi davvero 'filiera'. Purtroppo nel tempo, forse anche dopo il boom economico, questo principio si è un po' perso: la crescita ha portato con sé anche l'abitudine a rifornirsi altrove, dimenticando che dietro ogni prodotto c'è una scelta etica, una responsabilità sociale. Ma questo è solo un primo passo: sono certo che da qui nasceranno molte altre iniziative virtuose".