

## Expo, dopo anni torna in tavola il porcetto sardo proibito

Dopo 3 anni e 7 mesi di blocco totale che hanno impedito fino ad ora di varcare i confini dell'isola è arrivato ad Expo l'originale "porcetto sardo", che è l'unico prodotto nazionale a godere della deroga speciale del Ministero della Salute, prevista a livello internazionale nel caso di Esposizioni Universali.

L'iniziativa è degli allevatori sardi della Coldiretti che insieme al presidente nazionale Roberto Moncalvo hanno offerto porcetto in assaggio nel padiglione "No farmers no party" dell'Expo sotto la sorveglianza speciale, in tutte le fasi di arrivo, preparazione, cottura e distribuzione, delle autorità sanitarie che sono state preventivamente informate dell'iniziativa a garanzia del rispetto delle procedure. Una festa che ha coinvolto molti visitatori italiani e stranieri che hanno potuto apprezzare in esclusiva uno dei prodotti più caratteristici dell'identità nazionale e della Sardegna.

Era dall'11 novembre del 2011 che il maialetto sardo non varcava i confini dell'Isola, quando un decreto dell'Unione europea sospendeva le autorizzazioni all'esportazione di carni suine fresche e insaccate sarde, a causa delle recrudescenza della peste suina africana presente in Sardegna dal lontano 1978. Sei giorni dopo, il 17 novembre, un documento emanato dal Ministero della Salute, chiarì che tale limitazione "riguarda la macellazione di suini allevati in Sardegna e la lavorazione delle relative carni, nonché la spedizione delle medesime e dei prodotti dalle stesse ottenuti, verso il restante territorio comunitario".

L'11 ottobre del 2014 veniva pubblicata sulla Gazzetta ufficiale europea, a firma del Commissario per la Salute e le politiche dei consumatori Tonio Borg, la proroga fino al 31 dicembre del 2018, del divieto di spedizione di suini vivi, sperma, ovuli, embrioni, preparati e sottoprodotti a base di carni suine dall'Isola.

Considerata l'estrema rigidità del protocollo, dovuta ai controlli sanitari molto stretti, la deroga per l'Expo rappresenta un momento importante per iniziare un percorso che in breve consenta a tutte le aziende sarde che allevano i suini in modo regolare di poter riprendere respiro con la possibilità di esportare un prodotto molto ricercato e che può consentire di creare nuovi posti di lavoro in Sardegna.

Il "porcheddu" o "porceddu", spesso italianizzato con il termine "porcetto", è un classico della cucina pastorale sarda e si ottiene dalla cottura lenta e allo spiedo su graticole di un maialino da latte di 4 o 5 chili di peso o di venti giorni, che viene aromatizzato con mirto o rosmarino dopo la cottura.