



**PSR Sardegna 2007/2013. Asse 4 Attuazione dell'approccio Leader PSL GAL Marghine
Misura 421- Cooperazione transnazionale e interterritoriale
Progetto: "verso nuove identità rurali – arrivano i gialli"**

"Arrivano i gialli"

Comunicato Stampa

"Arrivano i gialli" – Bortigali: Dalla Terra alla Tavola - 25-26 Aprile 2014

L'evento "Arrivano i gialli", organizzato dal Gal Marghine, Comune di Bortigali, Comune di Birori in qualità di soggetto capofila del **PIT - Rete Comuni 2011 Marghine Tirso**, promuove la cooperazione tra produttori, operatori della ristorazione e del commercio con l'intento di riconoscere, valorizzare e trasmettere le tradizioni identitarie e promuovere le produzioni locali in chiave turistica.

Il colore giallo è un indicatore apprezzabile direttamente dal consumatore, circa l'origine del latte e dei formaggi vaccini ottenuti da animali al pascolo. Infatti sappiamo che il betacarotene contenuto nelle erbe dei pascoli colora di giallo il latte ed i formaggi. Il latte degli animali al pascolo si arricchisce di acidi grassi insaturi, che fanno bene alla salute ed al cuore. Quindi il colore giallo dei formaggi è sinonimo di pascoli, di aria pulita e di qualità ai massimi livelli.

Il mercato, però, è invaso da prodotti derivanti da animali alla stalla. Prodotti rigorosamente bianchi, tanto da far assumere ai latticini gialli una connotazione negativa: "certamente sono ossidati e quindi non buoni!". Molti consumatori sono portati a pensare ad una ossidazione dei grassi, ad un irrancidimento; i conoscitori invece li apprezzano in particolar modo perché ne conoscono bene le cause e gli effetti.

Occorre quindi una corretta informazione per dare il giusto valore a prodotti di grande qualità: "quel giallo è semplicemente l'effetto visivo del beta-carotene, la pro-vitamina A che ha un forte potere antiossidante".

Ecco perché i formaggi di vacca sono gialli e questo è il motivo per cui i grandi formaggi, in tutto il mondo, sono quelli prodotti durante la stagione di pascolamento.

I formaggi vaccini e pecorini, insieme all'olio extra vergine di oliva, al miele, ai pani a lievitazione naturale e ai dolci della tradizione, ottenuti secondo la stagionalità delle produzioni e nel rispetto della sostenibilità ambientale rappresentano una parte importante della cultura gastronomica del Marghine.

Per avere a disposizione cibi sani, legati alla cultura gastronomica locale è necessario, tutelare, l'ambiente, conservare le biodiversità, mantenere il paesaggio; viceversa per salvaguardare la qualità ambientale dei territori rurali è necessario consumare prodotti locali in coerenza con i valori identitari e della tradizione.

"La giornata del giallo", vuole essere una occasione di promozione turistica attraverso la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità ed il loro legame con il territorio di origine. Una forma di turismo tematica, integrata e sostenibile, in cui la cultura e la tradizione del luogo si apprezzano attraverso i sapori dei suoi prodotti tipici, conoscendo i produttori, l'azienda, il territorio e l'ambiente in cui sono ottenuti.



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Obiettivi

L'evento si propone i seguenti obiettivi:

- Riconoscimento dell'identità locale attraverso la valorizzazione dei prodotti simbolo del territorio;
- Educazione e sensibilizzazione ad una alimentazione sana legata alla stagionalità e sostenibilità delle produzioni;
- Valorizzazione della tradizione agroalimentare anche con interventi di animazione a carattere ludico e ricreativo compresa la valorizzazione turistica ed educativa;
- Realizzazione di interventi di promozione e valorizzazione della cultura agroalimentare in chiave turistica.

Oggetto e definizione delle attività

L'organizzazione dell'evento "Arrivano i gialli" Bortigali: Dalla Terra alla Tavola, prevede le seguenti attività:

- un seminario dal titolo "Il Cibo, bene identitario per lo sviluppo del Marghine" da tenersi in data 25 aprile 2014 alle ore 18.30 nei locali dell'ex Scuole (sopra la Biblioteca Comunale) in Via Vittorio Emanuele a Bortigali;
- degustazioni guidate rivolte a gruppi di cittadini/visitatori da tenersi in un locale messo a disposizione del Comune di Bortigali, dei seguenti prodotti: formaggi vaccini, formaggi pecorini e olio extravergine di oliva;
- laboratori dimostrativi da tenersi all'aperto, all'interno del gazebo istituzionale del Gal Marghine, ubicato in Corso Vittorio Emanuele a Bortigali, sulla lavorazione del formaggio, la preparazione della crema tradizionale "pappai biancu" e sulla tintura naturale della lana di pecora;
- le ricette del giallo, giornata culinaria a tema dove nei punti ristoro di Bortigali verranno proposti ai clienti/visitatori dei menù della tradizione gastronomica del Marghine, preparati con i prodotti del territorio;
- allestimento degli stand espositivi "I mercati del giallo" da tenersi in data sabato 26 aprile 2014 lungo la via Vittorio Emanuele III a Bortigali, degli operatori economici del territorio che producono formaggi (vaccini, pecorini, caprini), olio extra vergine di oliva, miele e altri prodotti dell'apicoltura, pani a lievitazione naturale, dolci della tradizione locale a base di formaggio, miele o sapa.
- Stand dei "Borghi Autentici d'Italia", di "Slow food" e degli altri operatori privati, dedicati ai saperi e sapori locali, lungo la via Vittorio Emanuele III e nelle vie adiacenti.
- Manifestazioni di intrattenimento con: spettacoli musicali (Coralie polifoniche e tenores di Bortigali, musica e lettura "Intillimania" con Taifa Pequeno e Aldo Brigaglia); mostre (Casa Museo Etnografica, Rifugio 2^ Guerra Mondiale, i 100 anni della Lacesa); attività sportive (esibizioni di parapendio e deltaplano, esibizione degli Arceri del Marghine di Birori, sfilata di cavalieri e dame e battesimo della sella, motoraduno, passeggiata ecologica in mountainbike); visite guidate (tour al Nuraghe Orolo, visita al Mulino ad acqua, visita delle Confraternite e della Parrocchiale di S.Maria), ecc.



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Gal Marghine

Il GAL Marghine è una Fondazione di Partecipazione, che si propone la crescita economica, sociale e culturale del Marghine mediante la valorizzazione delle risorse locali con una strategia territoriale condivisa.

Complessivamente il GAL Marghine ha 181 soci, tra cui i 10 comuni del territorio, la provincia di Nuoro, l'Unione di Comuni Marghine, l'Ente Foreste della Sardegna, e 168 soci privati (agricoltori, commercianti, artigiani, cooperative, imprese turistiche e dei servizi, associazioni, cittadini).

Il territorio di riferimento del GAL coinvolge i comuni di Birori, Bolotana, Borore, Bortigali, Dualchi, Lei, Macomer, Noragugume, Sindia e Silanus.

Progetto Integrato Territoriale - Marghine Tirso 2011 è una rete fra i comuni di Birori, Bolotana, Borore, Bortigali, Dualchi, Lei, Macomer, Noragugume, Ottana, Silanus e Sindia per promuovere il turismo, le produzioni e l'identità locali.



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

