



Cultura & Sotziedade

"La via della Panada" per unire Cuglieri, Oschiri e Assemini.

*Sabato 10 Veronica Matta promuove il convegno "La via della Panada", per unire Cuglieri, Oschiri e Assemini nel segno della tradizione alimentare.*

Esiste in Sardegna una "via della panada" ed è quella che unisce dal nord al sud i centri di Oschiri, Cuglieri ed Assemini, in cui questa pietanza è segno identitario e di tradizione. Un convegno scientifico antropologico dal tema "*La via della Panada - Cent'annus papendi panada - Chent'annus mandigande panada*" farà il punto sulle prospettive di tutela del prodotto e della sua valenza economica e culturale.

L'appuntamento è per sabato 10 dicembre a Cuglieri, a partire dalle ore 10.30 presso l'ex Pontificio Seminario Regionale Sardo del Sacro Cuore di Gesù, in via Vittorio Emanuele II 61. L'iniziativa è organizzata dall'associazione culturale Sa Mata di Assemini, dall'associazione Gurulis Nova di Cuglieri, dalla Comunità mondiale della longevità e del Centro di ricerca sull'alimentazione dei centenari, dall'agriturismo Is Scalas di Assemini e dall'Ifal (l'Istituto di formazione al lavoro della Regione Sardegna).

*"La panada come simbolo dell'alimentazione locale è il tema di questo convegno" spiega l'ideatrice dell'evento Veronica Matta, presidente dell'associazione Sa Mata e fondatrice de S'Iscola de Sa Panada di Assemini. "Inserita in un progetto capace di valorizzare turisticamente i territori di Assemini per il sud, Cuglieri per il centro e Oschiri per il nord, la panada - conclude Matta - potrebbe anche rappresentare uno dei simboli del Made in Sardegna".*

*"I piatti unici della tradizionale cultura alimentare sarda come la panada possono essere considerati a tutti gli effetti alla stregua di bene culturali carichi di riferimenti storici ed antropologici" dichiara Roberto Pili, presidente della Comunità mondiale della longevità. "La via della panada che intendiamo promuovere e valorizzare, può rappresentare - conclude Pili - un interessante itinerario in grado di intercettare i flussi emergenti di un turismo di qualità, affascinato dalla longevità e dagli stili di vita dei sardi".*

Il convegno ha lo scopo di divulgare e promuovere la conoscenza della tradizionale pietanza delle comunità asseminese, cuglieritana e oschirese, in un dibattito scientifico e antropologico nel quale interverranno studiosi del campo antropologico, archeologico e medico.

Dopo i saluti del sindaco di Cuglieri Giovanni Panichi, il convegno verrà aperto dagli interventi del presidente della Comunità mondiale della longevità e Centro di ricerca

Sa Natzione

sull'alimentazione dei centenari Roberto Pili, della presidente dell'associazione Gurulis Nova Rita Fenu (che interverrà sul tema "Panadas: passato, presente e futuro a Cuglieri") e dalla presidente dell'associazione Sa Mata Veronica Matta ("S'Iscola della Panada di Assemini nella progettazione didattica ed educativa").

Il convegno proseguirà con gli interventi di Maria Carmela Deidda dell'agriturismo Is Scalas ("Le vie della panada per una valorizzazione turistica dei prodotti del territorio"), del giornalista gastronomico Giovanni Fancello ("Percorso ed evoluzione della preparazione dal mondo classico sino ai giorni nostri"). Sarà poi la volta delle imprenditrici del Pastificio Sa Panada di Oschiri Martina e Valentina Meloni che parleranno dell'importanza della tutela del prodotto, di Maria Pastorella Crisponi dell'Agenzia Laore ("L'elenco nazionale dei prodotti tradizionali della Regione Sardegna come strumento di marketing territoriale e aggregazione dei prodotti locali) e del direttore di Mediterranea Online Gianmarco Murru ("Local food: la panada unisce la Sardegna con il mondo. Conoscere, cucinare e comunicare i cibi locali").

Al termine degli interventi seguirà il dibattito e soprattutto la dimostrazione dell'arte della panada, grazie al comitato tecnico costituito da Carlo Matta, Maria Rosaria Casula, Massimo Argiolas, Maria Carmela Mereu, Sonia Angotzi, Anna Pilleri, Laura Achenza, Marisa Cossu, Lella Marini, Laura Mereu, e in collaborazione con l'Ifal (Istituto di formazione al lavoro - Regione Sardegna).

Il laboratorio coinvolgerà gli artigiani esperti nell'arte della panada delle tre comunità di Cuglieri, Assemini ed Oschiri, i cui bambini si vedranno poi riuniti in primavera nel centro campidanese per il grande concorso "La Panada d'Oro".

08-12-16.