



## **CONSORZIO INDUSTRIALE PROVINCIALE NORD EST SARDEGNA – GALLURA**

ENTE PUBBLICO (ART. 3, L.R. N° 10 DEL 25.07.2008)

Iscr. Reg. Imprese di Sassari n° 113021 - C.F. 82004630909 - P.iva 00322750902

### **INSULA A PARIGI: CINQUE GIORNI DI SUCCESSI PER IL CIBO SARDO**

E' rientrata in Sardegna la delegazione del Cipnes – capeggiata dal presidente Mario Gattu e dal responsabile del progetto Agrifood Massimo Masia – che, con lo stand Insula, ha partecipato al Sial, la più grande vetrina internazionale del pianeta Food che ogni due anni raduna a Parigi gli attori e gli “inventori” dell'alimentazione, i produttori, i distributori e i ristoratori di tutto il mondo.

Durante i cinque giorni di esposizione, l'angolo di Sardegna con il marchio Insula – nella hall 1, interamente riservata all'Italia - è stato preso d'assalto da alcune migliaia di visitatori che hanno potuto conoscere e gustare le eccellenze della cucina identitaria della Sardegna. Gli addetti commerciali hanno chiuso importanti contratti di fornitura, per conto della rete di produttori che aderiscono al progetto Insula, diretta emanazione del Cipnes. Vanno segnalate numerose trattative in corso per l'acquisto di altri prodotti (tra questi i formaggi, i vini, il pane carasau, il mirto, i salumi, le panadas, i culurgiones, le seadas) che verranno proseguite in Sardegna.

E' stata particolarmente apprezzata l'attività di show cooking: ogni giorno lo chef gallurese Alessandro Serra ha proposto numerosi piatti come ad esempio la fregula con le cozze di Olbia, i culurgiones con salsa di pomodoro ma anche nella versione grigliata, i malloreddus con bottarga o con crema di pecorino, i ravioli, oltre a una serie di primi piatti reinterpretati dal cuoco di Insula. “Siamo molto orgogliosi – ha dichiarato il presidente del Cipnes Mario Gattu – di aver partecipato a questo evento di caratura internazionale che ha consentito a Insula di farsi conoscere a livello mondiale e soprattutto di promuovere i prodotti della nostra terra. Gli sforzi compiuti dall'ente per poter essere a Parigi sono stati ampiamente ricompensati dal successo ottenuto in termini di presenze e di contatti”.

Anche Massimo Masia, l'anima di Insula, si mostra assai soddisfatto. “Il bilancio – commenta – è ampiamente positivo. Questa, per noi, era la terza Fiera, dopo il TuttoFood di Milano nel maggio 2017, e il Cibus di Parma nel maggio scorso. La presenza al Sial ha coinciso con la prima esperienza a livello internazionale in quella che è unanimemente considerata la più importante vetrina mondiale del Food. Il salto di qualità è stato notevole, se consideriamo le trattative concluse e in essere con i buyer di numerosi Paesi non solo europei. In attesa dell'apertura della nostra sede permanente a pochi passi dal Cipnes, nella prossima primavera Insula inaugurerà una propria struttura a Porto Cervo e nell'estate 2019 sarà ancora una volta al Forte Village di Santa Margherita di Pula”.

N.B. L'edizione 2018 Sial va in archivio con questi numeri: 400mila prodotti della filiera, uno spazio espositivo equivalente a 100 supermercati, 7200 espositori provenienti da 119 Paesi, 135 delegazioni, 2355 partecipanti al “Sial Innovation”, il settore dedicato all'innovazione in campo alimentare.

Olbia, 26 ottobre 2018

Grazia Fiori

Ufficio Stampa e Comunicazione

Responsabile: **Augusto Ditel**

Tel. 338 9432757 [a.ditel@cipnes.it](mailto:a.ditel@cipnes.it) [augustoditel@gmail.com](mailto:augustoditel@gmail.com)