

■ e-mail: nuoro@lanuovasardegna.it

## AMBIENTE

# Ortobene, un tesoro da valorizzare

Il comitato "Ultima spiaggia" lancia un appello al Comune e chiede il rilancio anche economico dell'area

di Gianna Zazzara  
NUORO

La sua era la camera con vista più bella di tutta la città. Nel quartiere di Santu Pedru (San Pietro), un tempo rione dei pastori, si trova la casa a tre piani di Grazia Deledda, dove la scrittrice visse fino al 1901 quando si trasferì a Roma. Adesso nel museo ci sono manoscritti, fotografie e arredi dell'epoca compresa la camera da letto dell'autrice, allestita come allora, con la finestra che guarda l'Ortobene, una vista da togliere il fiato.

Il monte, un luogo caro ai nuoresi, non è mai stato tutelato e valorizzato adeguatamente, per l'incapacità delle amministrazioni che si sono susseguite negli anni. Per questo motivo qualche anno fa si è costituito il comitato "Monte Ortobene, ultima spiaggia", presieduto dall'avvocato Antonio Costa e tenuto vivo dall'impegno di molti archeologi e architetti della città. Nei giorni scorsi, ancora una volta, il comitato ha preso carta e penna e ha lanciato un appello al Comune affinché non lasci perire un luogo che è una delle ricchezze più preziose della Sardegna.

«Il Monte deve diventare la leva per rilanciare l'economia nuorese, che deve puntare sul turismo e sulla cultura - ha detto il presidente Antonio Costa -. L'Ortobene, infatti, può essere sfruttato permettendo l'apertura di attività economiche che vanno dallo sport alla ristorazione, fino alla riscoperta delle tradizioni del territorio». Il Comitato ha pertanto chiesto all'amministrazione di promuovere al più presto un bando di concorso di idee per la valorizzazione dell'Ortobene. Nell'idea dei promotori il Monte potrebbe ospitare, con specifici limiti, attività ricreative, museali, artigianali, commerciali e di promozione delle eccellenze del territorio. «E c'è da sperare che ciò avvenga rapidamente - ha precisato Co-



L'avvocato Antonio Costa

Un polmone verde che può dare nuove opportunità di lavoro ai giovani

sta - per evitare che sia condannata definitivamente a montagna che tutti ci invidiano».

Il comitato, nel chiedere aiuto al Comune, ha stilato una li-



Uno scorcio del Monte. In alto il monte Pala in una foto di Domenico Ruiu

sta di desideri per il rilancio del Monte. «Innanzitutto l'amministrazione dovrebbe impegnarsi a mettere in atto al più presto il piano di gestione della zona di protezione speciale

del Monte dando così avvio alle attività già programmate», ha detto il presidente. Che ha aggiunto: «Il comitato chiede inoltre la bonifica delle fonti, a partire da quelle che si trovano

### Alla riscoperta dei sentieri della montagna

Nell'elenco dei 750 siti che il Fondo per l'ambiente italiano aprirà al pubblico durante la ventiduesima Giornata di Primavera, in programma sabato 22 e domenica 23 marzo, è stato inserito anche il Monte Ortobene. La sezione scelta dal Fai per l'Ortobene è quella delle "Chicche", ovvero delle visite che non si possono perdere, per nessun motivo. E che il Monte sia una vera chicca per gli appassionati del turismo naturale non c'è dubbio, con i suoi sette chilometri di curve panoramiche che conducono fino alla cima dove si trova la statua del Redentore, meta ogni anno in agosto di un sacro pellegrinaggio religioso.

La montagna, che è luogo di memoria storica dell'intera comunità nuorese, nonostante sia molto nota nasconde un'infinità di testimonianze del passato, sconosciute a molti, legate alla millenaria vita preistorica e pastorale di questi luoghi.

Il sentiero presentato dal Fondo per l'ambiente percorre un anello che parte dalla sorgente di Sa Rachidina, una delle tante storiche del rilievo, e transita accanto a due delle cime più panoramiche del Monte: Punta Passivale e Punta Pala e Casteddu, ai piedi delle quali si trovano degli enormi accumuli di massi granitici, i "nodos", scolpiti dall'erosione.

Tra i macigni sono nascoste "sas concas", le grotticelle naturali in tafone che hanno ospitato, nei secoli, la vita in questi luoghi.

L'antico sentiero dell'Ortobene riscoperto dal Fai si potrà visitare sabato 22 e domenica 23 marzo.

Sabato l'ingresso sarà riservato alle scuole (dalle 10 alle 13), mentre domenica la visita sarà aperta a tutti (la mattina, dalle 10 alle 13, e il pomeriggio, dalle 15 alle 18). (g.z.)

sul versante Sedda Ortai, il completamento della rete fognaria e l'installazione di telecamere per proteggere il parco dai vandali». E ancora: l'illuminazione di tutto il percorso che porta fino in cima alla montagna, ai piedi del Redentore, una nuova sentieristica per gli itinerari sportivi e il recupero delle aree di Farcana e Sedda Ortai oltre che del parco in cima al Monte.

«Per Farcana e Sedda Ortai è necessario che il Comune apra all'intervento dei privati. Senza il loro contributo, infatti, in assenza di fondi pubblici, ogni attività di rilancio è impensabile». Per Antonio Costa recuperare gli impianti sportivi intorno alla piscina e aprire un punto di ristoro si tradurrebbe in un'occasione lavorativa per molti giovani nuoresi. «Lo stesso discorso si può fare per il parco di Sedda Ortai la cui ge-

stione dovrebbe essere affidata ad associazioni o cooperative». Senza dimenticare il vecchio albergo dell'Esit, chiuso ormai da decenni. «La riapertura della struttura potrebbe attirare molti turisti, soprattutto stranieri. E dare impulso al turismo delle zone interne della Sardegna».

L'auspicio del comitato "Monte Ortobene" è che non si dimentichi la montagna più bella della Barbagia. E si promuova un piano per la sua tutela e la sua valorizzazione, anche economica.

«I privati sono pronti a fare la loro parte, ovviamente purché si garantisca loro una gestione almeno ventennale delle strutture pubbliche», ha concluso Costa. Ora la palla passa al Comune. Spetterà al Sindaco dare impulso al progetto di rilancio dell'Ortobene. Le scuse sono finite.

# Culurgionis, scontro aperto sul marchio Igp

Lanusei, botta e risposta tra la Coldiretti Nuoro-Ogliastra e il Comitato promotore del progetto



Culurgionis ogliastrini

di Claudia Carta  
LANUSEI

Doveva essere la celebrazione di un trionfo. Invece, davanti a un buon piatto di "culurgionis Igp" si rischia di combattere una guerra all'ultimo... fiocco di patate. Sì, perché all'indomani della notizia che rimanda tutti all'appuntamento del prossimo 27 marzo - giorno in cui verrà data lettura del disciplinare di produzione del prodotto e si verificherà se risponde o meno alle direttive previste dal regolamento europeo per

l'ottenimento dell'Indicazione geografica protetta - i pugni sulla tavola li hanno battuti in tanti, a partire dalla Coldiretti che, i fiocchi di patate, ammessi da disciplinare tra gli ingredienti per l'impasto del più celebre fagottino sardo, non riesce proprio a mandarli giù e ha tuonato a più riprese contro il comitato promotore. «Tutti gli ogliastrini devono insorgere al tentativo di introdurre per legge, attraverso il disciplinare di produzione, la fecola di patate nella ricetta dei culurgionis Igp», ha commentato Simone

Cualbu, presidente della Coldiretti Nuoro-Ogliastra. Con il vice presidente, Vincenzo Cannas, che incalza: «Chi sta promuovendo l'uso della fecola di patate, lo fa per un semplice motivo: avere un prodotto che è standardizzabile senza pensare alle conseguenze che ciò può avere sul tessuto produttivo locale». Dal'altra parte del tavolo, il comitato promotore, nella persona del presidente Vito Arra, serve sul piatto il proprio sgomento per una presa di posizione inspiegabile, dal momento che la Coldiretti di

Nuoro è uno dei soci fondatori del Comitato e ha sposato l'ambizioso progetto della Igp sin dai suoi esordi. «La normativa europea non consente per le Igp l'indicazione della provenienza della materia prima e per questo motivo nel disciplinare di produzione non c'è nessun riferimento a prodotti locali. Ma questo fatto non impedisce alle imprese di impiegare ingredienti sardi. Che questa sia la direzione presa dal Comitato - sottolinea Arra - ne è prova il fatto che quest'ultimo annoveri tra le imprese aderenti anche aziende agricole del primario (formaggi, patate e grano) e che queste aziende facciano parte del Comitato proprio allo scopo di fornire materia prima ai pastai e di rendere la filiera più corta possibile».

# ECONOMIA Sardegna

**SERVIZIO IDRICO** » I DISSERVIZI NELLA GESTIONE

## Abbanoa tratta con i clienti

La società: «Trovate soluzioni positive nel 79 per cento delle richieste di conciliazione»



Proteste per bollette troppo care

► SASSARI

Trovata una soluzione positiva per il 79% delle richieste di conciliazione. Lo comunica Abbanoa, in queste ore alle prese con parecchi problemi finanziari e difficoltà nei rapporti con gli utenti. Ma la società che gestisce il servizio idrico nell'isola tiene a illustrare i risultati del primo semestre di sperimentazione attivato la scorsa estate.

Una iniziativa che vede il contributo di diverse associazioni regionali di cittadini: Adiconsum, Adoc, Altroconsumo, Casa del Consumatore, Cittadinanzattiva, Codici, Confconsumatori, Federconsumatori e Unione nazionale consumatori. L'obiettivo? Naturalmente ridurre l'entità dei contenziosi e migliorare i rapporti tra l'azienda e i suoi clienti.

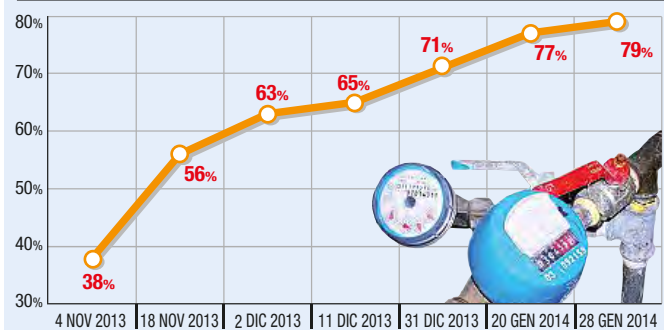
Ecco i dati più significativi diffusi da Abbanoa in questa

direzione sulla base del lavoro portato a termine fin qui. Nei primi sei mesi di attività sono state discusse 238 istanze di conciliazione. E la commissione nominata per dirimere i casi avrebbe trovato una soluzione con conferma positiva da parte degli utenti in quasi tutti i casi. Non è stato raggiunto un accordo, invece, nel 21% delle situazioni prese in esame. Inoltre, il 35% delle istanze di conciliazione discusse si trovano in una posizione che ha richiesto un supplemento d'istruttoria (tre punti in meno rispetto all'ultimo rilevamento del 20 gennaio scorso).

Per accedere alla conciliazione i clienti possono rivolgersi a una delle associazioni dei consumatori aderenti al servizio. Oppure compilare una domanda e inviarla a [conciliazione@abbanoa.it](mailto:conciliazione@abbanoa.it). La procedura non comporta costi. Ricevuta la domanda,

### L'andamento delle pratiche

Fonte: Abbanoa



### Tempi medi di gestione delle procedure di conciliazione

Con supplemento d'istruttoria



l'associazione interpellata esamina le ragioni del cliente e valuta la fondatezza della richiesta. Se ritiene di andare avanti la presente alla segreteria. C'è poi la commissione,

composta da un rappresentante di Abbanoa e da un rappresentante dell'associazione dei consumatori, che studia il caso, da dirimere massimamente in un mese.

### COLDIRETTI PROTESTA

«Igp, inammissibile la fecola di patate nei Culurgionis»

► LANUSEI

«Ci opporremo al tentativo di far diventare i Culurgionis un prodotto legato al territorio e all'antica ricetta: tutti gli ogliastrini devono insorgere contro il disciplinare di produzione che ammette le fecole di patate nella ricetta Igp». È la presa di posizione della Coldiretti. «Il prossimo 27 marzo - ha sottolineato Simone Cualbu, presidente per Nuoro Ogliastra - si deve impedire che il territorio venga scippato di un proprio prodotto con il pretesto che non ci sono abbastanza patate in Sardegna». «Chi sta promuovendo l'uso della fecola di patate - aggiunge Vincenzo Cannas, vicepresidente Coldiretti - lo fa per un semplice motivo: avere un prodotto che è standardizzabile senza pensare alle conseguenze che ciò può avere sul tessuto produttivo locale: anziché incentivare la produzione ogliastrina e sarda di patate, con questo disciplinare chi vuole produrre Culurgionis potrà scegliere tra una farina a basso costo e a lunga conservazione oppure se rifornirsi di patate dai produttori locali».

## L'AGENDA

## FARMACIE DI TURNO

LANUSEI Ghiani, v. Roma, 0782/42180; CARDEDU Murru, v. E. d'Arborea 16, 0782/755955; LOTZORAI Masia, v. Roma 40, 0782/669467; OSINI Milocco, p.zza Europa 16, 0782/79401; TALANA Pintus, v. Principe Umberto 2, 0782/646703.

## NUMERI UTILI

C.C. LANUSEI .....0782/42122  
C.C. JERZU .....0782/70022  
P.D.S. LANUSEI .....0782/47051  
P.D.S. TORTOLI .....0782/600000  
VVF LANUSEI .....0782/42121  
VVF TORTOLI .....0782/626023  
GdF Sq. NAVALE (TORTOLI)  
0782/667183  
C.R. ARZANA ....(118) 0782/369019  
Osp. LANUSEI .....0782/490211  
ASL LANUSEI .....0782/49021  
Cl. TOMMASINI JERZU .....0782/7616  
G. MEDICA BAUNEI .....0782/610652

## CINEMA

TORTOLI, GARIBALDI, via Umberto 57/59, Tel. 0782/622088:

UNA DONNA PER AMICA 21.15;  
300 - L'ALBA DI UN IMPERO 21.30.

## APPUNTAMENTI

VILLANOVA, RACCOLTA AVIS - La sezione Avis di Villagrande e Villanova Strisali ha organizzato per venerdì mattina una raccolta di sangue. L'appuntamento sull'autoemoteca messa a disposizione dal Centro trasfusionale della Asl di Lanusei è per le 8 del mattino. Sarà possibile donare fino alle 11 e mezza. I donatori dovranno presentarsi a digiuno o dopo aver fatto una colazione leggera (caffè, the, succo di frutta o spremuta) purché priva di latticini. Tutte le persone che si presenteranno nel punto di raccolta davanti agli uffici comunali di Villanova riceveranno gratuitamente i risultati delle analisi del sangue.

Le segnalazioni per questa rubrica si accettano, esclusivamente entro le ore 22, sull'e-mail all'indirizzo: [lanusei@unionesarda.it](mailto:lanusei@unionesarda.it)

Presentate 455 domande di sussidio in otto Comuni della Provincia

## Un esercito di bisognosi alle porte del Municipio

IL BILANCIO DELLE ISTANZE PRESENTATE PER IL BANDO DI CONTRASTO DELLE POVERTÀ ESTREME. PADRI DI FAMIGLIA IN FILA PER UN IMPIEGO SALTUARIO.

► La povertà è una domanda inviata all'ufficio dei servizi sociali, una preghiera in carta semplice con allegato il reddito Isee. Trecentosessantatré richieste di aiuto nei sei municipi dell'Unione dei Comuni d'Ogliastra, 73 a Tertenia, 19 a Talana. L'esercito dei bisognosi bussa alle porte. Un esercito di operai sconfitti dalla crisi dell'edilizia, giovani che lavorano ma non riescono a pagare l'affitto, lavoratori occasionali che integrano le fatiche con 350 euro di sussidio.

I NUMERI. Ad Arzana sono arrivate 43 domande, 50 a Ilbono, 24 a Loceri, 114 a Barisardo, 23 a Elini. Il Comune di Lanusei ha ricevuto 109 domande, a disposizione si sono fondi per 109 mila euro. Fulvio Usai è l'assessore ai Servizi sociali. «Abbiamo cercato di razionalizzare i punteggi in modo da poter aiutare meglio chi ha forti difficoltà. Dobbiamo prendere atto che sono sempre di più le persone, anche quelle che lavorano, che chiedono aiuto per pagare i servizi essenziali». Il ritratto del povero è cambiato. Marco Melis cura il progetto per il Comune di Tertenia. «Con il comparto edile bloccato i padri di famiglia sono costretti a rivolgersi a noi. In passato era-



## ALLARME

Nella foto un'immagine simbolo della povertà. Negli ultimi anni i Servizi sociali dei Comuni hanno registrato un incremento nelle richieste di aiuto. Il bando finanziato con fondi regionali prevede tre linee di intervento a seconda delle necessità dei cittadini

no le donne a fare domanda, oggi non ci sono grandi differenze. La soglia di povertà si è abbassata fino a includere un numero sempre più ampio di persone».

La linea tre traccia il confine tra dignità e disperazione. Padri e madri senza lavoro, con un reddito certificato non superiore a 4500 euro. Privi di qualsiasi tutela o assicurazione ma in grado di lavorare. Saranno scelti in base alla graduatoria stilata dai servizi sociali e per 800 euro al mese svolgeranno lavori socialmente utili.

Secondo l'Istat la soglia di povertà per una famiglia di 4 persone è pari a un reddito mensile di 1.615,13 (19,381 euro l'an-

no). Chi possiede questi requisiti, in proporzione all'ampiezza del gruppo familiare, può accedere alla linea due. Un sostegno economico per pagare l'affitto, le bollette, il riscaldamento, l'acqua e la luce. Un aiuto che non può essere superiore ai 4000 euro annui.

GLI AIUTI. La prima linea è quella che concede sussidi alle persone in condizione di accerata povertà. Persone a cui i 350 euro mensili (per un anno) consentono di andare avanti, nonostante tutto. Magari sommati a una misera pensione da bracciante.

Simone Loi

RIPRODUZIONE RISERVATA

## NOTIZIE LOCALI

## FIOCCHI NEI CULURGIONIS

## Igp, è polemica



Preparazione dei culurgionis

Botta e risposta tra Coldiretti e Comitato per il riconoscimento del marchio Igp ai culuriognis. Il giorno dopo la nota dell'associazione di categoria che invita a non inserire i fiocchi di patate importati da Germania e Olanda nel disciplinare del prodotto, il Comitato rilancia. «Il fatto che non ci sia indicazione sulle materie prime non impedisce di impiegare ingredienti sardi. Ne è prova il fatto che tra le imprese aderenti ci siano anche aziende agricole del primario (formaggi, patate e grano) e che facciamo parte del Comitato allo scopo di fornire materia prima e rendere la filiera più corta possibile».

## USSASSAI, VIETATO ABBATTERLI

## Alberi sotto tutela

Vietato abbattere gli alberi. L'obiettivo è quello di tutelare le zone ad alto rischio idrogeologico o colpite, di recente, da gravi calamità naturali. L'ordinanza del sindaco di Ussassai, Giannino Deplano, parla chiaro. Nella fascia a 250 metri dal centro storico fino al rio Laccassei e lungo la statale 198 le piante saranno protette. Previste sanzioni fino a cinquecento euro. (g. f.)

## TALANA, PROGETTO APPROVATO

## Ecocentro al via

Il progetto preliminare per l'ecocentro di Talana è stato approvato. Il Comune sta per dare il via ai lavori per la realizzazione dell'impianto di raccolta rifiuti che sorgerà alla periferia del paese. Circa un anno fa, l'esecutivo Tegás ha ottenuto un finanziamento regionale di centomila euro. L'ecocentro consentirà ai cittadini di smaltire i rifiuti domestici in qualunque giorno senza dover aspettare il ritiro porta a porta. (g. f.)

## TORTOLI. Più di 1200 tifosi al Fra Locci: bimbi in prima fila Festa record per il derby d'Ogliastra

► Una televisione e una radio collegate. Milleduecento spettatori al Fra Locci per il derby di sabato tra Tortoli e Lanusei chiuso sul 3 a 2. Record d'incasso: più di 7 mila euro (polverizzato quello precedente che apparteneva a Tortoli-Tempio del 2005). Botteghini aperti dalle 13,30 di sabato e subito presi d'assalto dai tifosi. Nessun numero può descrivere l'anima tormentata di un intero territorio.

I rossoblù del Tortoli aggrappati a un filo di speranza.

Il Lanusei che conviveva con l'incubo: vedersi strappare il biglietto per l'Eccellenza. L'ansia comune è trascinata in settimana su internet, sui social network e su siti più o meno ufficiali. Chat affollatissime, sondaggi, pronostici. Tortoli-Lanusei, superderby trasformato nella festa dello sport. Sugli spalti, a parte uno striscione provocatorio esposto per qualche secondo da un gruppetto di ragazzini di Tortoli all'indirizzo del Lanusei, hanno vinto correttezza e legali-

tà. Proprio come avevano auspicato i dirigenti dei due club alla vigilia. «Spettacolo puro», ha detto il direttore generale del Tortoli Roberto Ibba. Tra le 1200 persone assiegate sulle gradinate dell'impianto sportivo anche un'alta percentuale di donne e bambini. Un evento al quale la società di casa ha abbinato una lotteria a premi per rimpinguare le casse: 113 i premi in palio assegnati.

Roberto Secci

RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli spalti gremiti durante il derby di sabato [E.L.]

# L'UNIONE SARDA

Domenica 16 Marzo 2014

Cagliari - anno CXXVI - n° 74

L'UNIONE SARDA € 1.20

www.unionesarda.it



PORTE • FINESTRE • BLINDATI

**CENTRO PORTE**  
dalla fabbrica  
...a casa tua

**CAGLIARI**  
TEL. 070/852060

**ALL'INTERNO**

Economia pag. 17  
Sport pag. 21  
Spettacoli pag. 28  
Salute pag. 31  
I lettori pag. 34  
Cronache pag. 36  
Meteo pag. 70  
Giochi pag. 70  
In Tv pag. 71

**■ POLITICA**

Roma-Parigi, asse tra Renzi e Hollande su lavoro e crescita

A PAGINA 2



**■ IL TERMOMETRO**

Trovate lecito l'intendimento di Berlusconi di candidarsi alle elezioni europee?



RILEVAZIONE SU WWW.UNIONESARDA.IT DEL 15 MARZO

**■ SERIE A**

Il Cagliari a caccia dell'aquila della Lazio Lopez: «Vale 3 punti salvezza»

A PAGINA 21



PORTE • FINESTRE • BLINDATI

**CENTRO PORTE**  
dalla fabbrica  
...a casa tua

**CAGLIARI**  
TEL. 070/852060

Un'Isola terra di conquista

## LA CHIMICA VERDE SERVE SOLO ALL'ENI

ANTHONY MURONI

Un buon modo per disturbare i manovratori che - a prescindere dalle elezioni, dai governi e dalle Giunte regionali - sono convinti di poter utilizzare a proprio piacimento il territorio sardo, sarebbe quello di chiamare le cose col proprio nome.

**Inquinamento.** È quello che per decenni i colossi della chimica, della petrolchimica e dell'alluminio hanno prodotto in alcune vaste porzioni di Sardegna. Scariichi abusivi, accumuli di materiale altamente nocivo, falde acquifere avvelenate, aria resa irrespirabile e malsana. L'effetto dannoso per l'uomo e per l'ambiente è incalcolabile. E, come dimostrato dalle recenti sentenze, nessuno paga.

**Bonifiche.** Sono quelle che nessuno ha fatto. L'ex ministro dell'Ambiente Orlando (ora diventato guardasigilli, che Iddio ci e lo protegga) ha candidamente ammesso che in Sardegna non le sta facendo nessuno. Né a Porto Torres, né nel Sulcis. L'effetto? La terra, le falde, il mare, tutto resta inquinato. E le grandi lobby dell'energia e della trasformazione dei prodotti chimici e petroliferi possono continuare a fare utili, senza affrontare il capitolo dei costi per il risanamento. L'Eni Syndial, in particolare, non ha mai presentato il piano per le bonifiche su Porto Torres. Ne ha inviato al Ministero uno per il trattamento delle falde ma i tecnici governativi hanno dimostrato che la barriera idraulica proposta non è in grado di contenere un bel nulla. I veleni continuano a finire in mare.

**Lavoro.** In quei settori si è dissolto ed è sempre meno garantito, sia dal punto di vista qualitativo che economico. Eppure in tanti non gradiscono parlarne. Prevalgono i discorsi del tipo «ma se vanno via le grandi industrie - va bene, inquinano e ci pagano poco - noi cosa facciamo?». Stati d'animo comprensibili. Ma forse ci vorrebbe una politica capace di offrire alternative. Con le idee chiare sul fatto che questo modello di (sotto)sviluppo vada presto abbandonato, prima che altro territorio venga sottratto a idee nuove, più affini alla storia, alle caratteristiche dell'ambiente naturale, alla naturale predisposizione dei sardi (...)

SEGUE A PAGINA 4

**PORTO TORRES.** La multinazionale tedesca in fuga dalla Sardegna

## E.On: 65 licenziamenti Il dramma dei lavoratori

IN SARDEGNA



### Alfano taglia venti uffici di Polizia

Venti uffici di polizia a rischio in Sardegna, chiude la scuola per i servizi di polizia a cavallo di Foresta Burgos. Rientra nei piani del ministero dell'Interno, che sfronderà a livello nazionale 300 uffici. Proteste dei sindacati e degli amministratori locali soprattutto nel Nuorese.

L. PIRAS, BUSIA, URGU ALLE PAGINE 8, 9

Novanta giorni d'inferno. Novanta giorni durante i quali sulle torri di Fiumesanto, nei laboratori, negli uffici, ogni dipendente pregherà di non essere lui, il prescelto. Pregherà che il suo nome non sia fra quei 65 messi in mobilità da una multinazionale in perfetta salute. La comunicazione di E.On è arrivata il giorno 11 marzo. «È solo la prima tornata di licenziamenti. Abbiamo sbagliato tutto. Abbiamo venduto una 500 per comprare una Ferrari, per rimanere senza l'una e senza l'altra. Non si doveva acconsentire alla chiusura dei gruppi 1 e 2, senza prima avviare i lavori per il nuovo gruppo». La multinazionale tedesca, per meglio garantire i propri azionisti, dopo aver attinto a piene mani deroghe su deroghe per gruppi altamente inquinanti, ha disatteso ogni promessa.

CANU A PAGINA 3



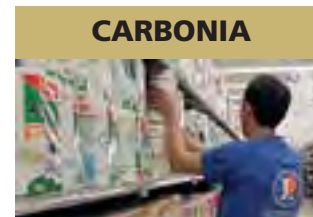
### «HO VISTO UN VECCHIETTO LEGATO AL LETTO»

ALLE PAGINE 36, 37

### CULTURA

#### SI È SPENTO GIANNI MEDDA PADRE DEL FOLK

TANGIANU A PAGINA 26



### DANIELE, LA FELICITÀ DAVANTI A UNO SCAFFALE

PANI A PAGINA 7

### INTERVISTA

#### SINIBALDI E IL COLORE DEI LIBRI

FLAVIO SORIGA A PAGINA 11

### MARACALAGONIS

#### FONDI PIA, INDAGATO IL SINDACO

LEDDA A PAGINA 12

### REGIONE. Il giuramento della Giunta e degli eletti Il Consiglio si riunisce giovedì Per la presidenza c'è Ganau

Il nuovo Consiglio regionale si riunirà per la prima volta giovedì 20 marzo. La seduta inaugurale è stata convocata ieri dal governatore Francesco Pigliaru. Oltre al giuramento di assessori e consiglieri, è prevista l'elezione del presidente dell'assemblea di via Roma: il favorito è sempre Gianfranco Ganau del Pd. Il vicepresidente di minoranza

sarà Antonello Peru (Forza Italia). L'altra vicepresidenza potrebbe andare al Centro democratico. Oppure a Sel, che deve però risolvere forti tensioni interne: nell'assemblea di venerdì sera il senatore Uras è stato contestato aspramente per il metodo utilizzato nella scelta dell'assessore.

MELONI, MURGIA ALLE PAGINE 4,5

### La burocrazia europea CULURGIONIS, UN'OCCASIONE PERSA

NICOLÒ MIGHELI\*

Chi è digiuno di regolamenti sui marchi comunitari la concessione del marchio Igp ai culurgionis potrebbe sembrare un'ottima notizia. Il territorio di produzione indicato in disciplinare è l'Ogliastra, più Sadali, Esterzili ed Escalaplano. Il marchio Igp, a differenza della Doc, non obbliga a l'uso di materie prime di un ambito territoriale specifico. (...)

SEGUE A PAGINA 66

## CRONACA | OGLIASTRA

LANUSEI. L'ira di Coldiretti: «Ci opporremo a un prodotto slegato dal territorio»

## Culurgionis, bufera sull'Igp

I ristoratori: «Comitato senza alcun diritto sul nome»

► C'è confusione in tavola e l'Igp non mette tutti d'accordo. Ora che l'iter decennale per il riconoscimento del marchio si avvia alla conclusione, in pochi sanno cosa accadrà. Chef, ristoratori e laboratori artigiani potranno usare il nome culurgionis nei loro menù oppure no? Salvatore Marci, imprenditore della pasta fresca e promotore del comitato per il riconoscimento del bollino europeo assicura di no. «È proprio questo il significato dell'iniziativa. Tutelare il prodotto con il suo nome, la sua lavorazione e i suoi ingredienti». Dunque, tutti quelli che non hanno aderito al comitato cosa dovranno fare dal giorno in cui il culurgione verrà insignito del bollino di Bruxelles? Le opzioni, finora, si fermano a due. La prima è quella di iscriversi al gruppo di produttori ufficiali. La seconda quella di inventarsi un nuovo nome. Non tutti sono d'accordo. Lina Sumas dello storico ristorante Da Cesare ad Arzana non ha intenzione di cedere. «Con quale diritto il comitato si è impossessato del nome Culurgionis? Loro si sono costituiti 10 anni fa, noi li serviamo da 30. È un'assurdità».

**I PIONIERI.** Dieci anni fa, quando l'idea del marchio di indicazione geografica protetta si affacciò per la prima volta in Ogliastra e venne fondato il comitato, ogni partecipante versò una quota di iscrizione di cento euro. Il gruppo beneficiò di un finanziamento che venne desti-

## TRADIZIONE

Il marchio Igp servirà a proteggere, oltre al nome del prodotto e agli ingredienti che sono indicati nel disciplinare, anche la classica chiusura "a spighitta". I lembi del tondino di pasta che contiene il ripieno vengono sovrapposti e pizzicati con le dita fino a cucirli e garantire così che non si aprano durante la cottura in acqua bollente



nato alle ricerche storiche per garantire che l'Ogliastra fosse detentrica di una tradizione culinaria antica e unica. In realtà, l'obiettivo non venne centrato. Ecco perché nel disciplinare inviato al Ministero delle Politiche agricole sono stati aggiunti ai 23 comuni della provincia anche quelli di Sadali, Esterzili ed Escalaplano.

**LA RICETTA.** Il 27 marzo è in programma l'assemblea pubblica convocata dal Ministero, dalla Cna (Confederazione nazionale artigiani) e dal comitato. Un incontro decisivo durante il

quale verrà illustrato il disciplinare da seguire per realizzare dei veri culurgionis di formaggio, patate o fecola.

**PATATE O FIOCCHI.** Ed è proprio la scelta di ammettere i fiocchi di patate che arrivano dall'Olanda o dalla Germania che ha fatto gridare allo scandalo la Coldiretti. «Culurgionis nordici», strilla il comunicato firmato dal responsabile ogliastrino Vincenzo Cannas, da quello nuorese Aldo Manunta e da quello regionale Battista Cualbu. «Ci opporremo al tentativo di far diventare i Culurgionis un prodot-

to slegato dal territorio e dall'antica ricetta! Tutti gli ogliastrini devono insorgere al tentativo di introdurre, per legge attraverso il disciplinare di produzione, le fecole di patate nella ricetta dei Culurgionis Igp con il pretesto che non ci sono abbastanza patate in Sardegna». Insomma, l'associazione di categoria inneggia all'insurrezione. Una guerra (culinaria) in nome dell'ormai celebre saccottino di sfoglia e della sua bontà.

Mariella Careddu

RIPRODUZIONE RISERVATA

TORTOLI. La Sierra Leone cerca volontari per gli ospedali  
Doni all'Africa, il ministro ringrazia

► La visita del ministro in Ogliastra ha avuto più di una ragione. La prima è stata quella di dire grazie a chi ha dato una mano. La seconda quella di tornare in patria con una speranza in più. Alie Kamara è il ministro del Nord della Sierra Leone, paese africano dove si lotta con la fame e la malattia. Ieri mattina è arrivato in Ogliastra per prendere parte all'incontro con i vertici della Asl di Lanusei e i numerosi volontari che hanno affollato la sala del

Poliambulatorio di Tortoli.

L'Ospedaletto di Lokomasama in Sierra Leone ha bisogno di forze nuove. Medici e infermieri che vogliono far parte di un'équipe di volontari che aiuti la gente del posto. L'appello del ministro africano va a unirsi a quello lanciato solo poche settimane fa da Attilio Murrù, tortoliese e manager del Brotzu di Cagliari che, dopo aver trascorso qualche settimana a Lokomasama, si è messo all'opera per reclutare braccia forti e vo-

lenterose. Uno scambio, perché ci sarebbe del personale formato in Africa che vorrebbe venire in Sardegna per la specializzazione. «Siamo disponibili ad accogliere giovani professionisti che poi potranno tornare in patria e aiutare i loro connazionali» assicura il direttore Asl di Lanusei Francesco Pintus. Intanto continua la raccolta fondi per sostenere l'Ospedaletto nato pochi anni fa grazie al cuore dei sardi. (m. c.)

RIPRODUZIONE RISERVATA



L'incontro con il ministro [ELISABETTA LOI]

## TORTOLI

## Gli chef dell'Alberghiero conquistano Ballarò

► In molti hanno fatto loro i complimenti per i piatti prelibati, l'impegno e la fantasia. Ma nessuno fino a martedì scorso aveva dedicato loro un'intera puntata televisiva. Lo ha fatto Giovanni Floris dagli schermi di Raitre.

Il giornalista di origini sarde, martedì in apertura di Ballarò, ha dedicato l'appuntamento settimanale del suo programma agli studenti dell'Alberghiero di Tortoli e al loro ristorante didattico nel quale, per tre volte alla settimana, è possibile mangiare su prenotazione. Un esempio di scuola che funziona e «si

dà da mangiare da sola» ha detto il conduttore suscitando il plauso del pubblico in studio. Non è la prima volta che i ragazzi dell'istituto professionale ogliastrino sono destinatari di premi e riconoscimenti in ambito nazionale. Qualche giorno prima era stata la rete ammiraglia della Rai a raccontare dei loro laboratori e della nota di merito inviata nel dicembre scorso dal Ministero dell'Istruzione che li ha inseriti nel ristretto gruppo delle scuole d'eccellenza in Italia, unici in Sardegna.

RIPRODUZIONE RISERVATA

## TORTOLI

## La passeggiata al lido di Orrì vietata ai disabili

► La passeggiata per il lido è vietata ai disabili. Sono pronti a dare battaglia pur di vedere i propri diritti riconosciuti. Per ora il presidente dell'associazione Abbattiamo le barriere, Giampiero Saporiti, ha avuto un primo incontro col commissario Basciu. «L'ho portato a conoscenza di una barriera che ci impedisce di salire sul marciapiede vicino alla rotonda per Orrì. Ha annotato il problema, è stato cordiale». In effetti la segnalazione del portavoce dei portatori di handicap è più che fondata: tra la base stradale e il marciapiede di via Garibaldi c'è uno spessore di

cinque centimetri. Quanto basta per rendere impossibile il passaggio sulla rampa a una carrozzina. «E non è un problema solo per i disabili: anche una mamma con la carrozzina, un anziano malfermo sulle gambe, un giovane infortunato sarebbero a disagio». E in tanti anni che vive a Tortoli assicura di "aver visto cose che, chi cammina, non può immaginare". Si riferisce a storie di ordinaria maleducazione e indifferenza: scivoli che non esistono, pali-trappola, dislivelli, auto e moto.

Roberto Secci

RIPRODUZIONE RISERVATA

## COMMENTO

La burocrazia europea

OCCASIONE SPRECATA  
PER LA NOSTRA ISOLA

NICOLÒ MIGHELI\*

(...) Ad esempio, il pecorino sardo Dop deve essere fatto con almeno il 75% di latte prodotto in Sardegna. In questo modo viene garantito che il marchio copra anche le materie prime. Questo significa l'implementazione di filiere che alimentano le produzioni agricole locali. L'Igp al contrario, si limita a registrare una modalità di produzione attestata storicamente in un dato territorio. Nulla dice sull'origine delle materie prime. Per fare un altro esempio, la Bresaola della Valtellina Igp, viene fatta con carni brasiliane e argentine. Il tutto in pieno rispetto dei regolamenti comunitari.

È così sarà anche per i culurgionis. Il disciplinare recita che la sfoglia debba essere fatta con farina di grano duro e tenero e che il ripieno deve essere di patate o in alternativa di fiocchi di patate. La forma deve rispettare quella tradizionale a fagottino, con chiusura a spiga di grano. Nulla si dice dell'origine delle materie prime che possono provenire da tutto il mondo. Il Paese che ha la maggior produzione europea di fiocchi e fecola di patate è l'Olanda, in cui si importano materie prime da ogni luogo e che, dopo lavorazione, diventano europee. Così anche per le farine e le semole.

Ancora una volta un'occasione sprecata. In questi anni si è discusso molto sul cosiddetto *Made in Sardinia*, se avesse senso produrre cibi con materie prime importate. Il Movimento dei Pastori Sardi, qualche anno fa fece una manifestazione nel porto di Olbia, dove rivelò ai più che molti dei salumi nostrani erano fatti con maiali d'importazione. Quella denuncia fece scandalo, anche se una ragione i salumifici l'avevano e l'hanno: la peste suina che impedisce l'esportazione di carni lavorate di animali sardi, anche se alcune deroghe sono ammesse.

Si potrebbe continuare: dolci confezionati con mandorle turche e mieli argentini, paste fatte con grano canadese e via importando. Un sistema agro industriale che sta uccidendo l'agricoltura locale. L'Ogliastra e tutto il centro Sardegna hanno terreni vocati per la produzione di patate, perché non mettere in essere dei contratti di coltivazione e produrre in loco tuberi che avrebbero un gusto ben diverso degli anonimi preparati industriali? Perché non usare il grano nostro?

Si può pensare che sia una scelta fatta dagli artigiani che producono i culurgionis, che in questo modo si trovano a operare con semilavorati di importazione, guadagnando in tempo e anche sul prezzo. Il risultato però sarà, ancora una volta, l'abbandono delle campagne. Un processo che i finanziamenti destinati allo sviluppo rurale dovrebbe combattere, invece, quel disciplinare è stato realizzato con un bando del Gal Ogliastra. Bella contraddizione. Che dire poi per un prodotto ormai diventato simbolico, che il consumatore associa ai luoghi incontaminati ogliastrini? Non sentirà, per certi versi, un tradimento della promessa?

Nella predisposizione del disciplinare vi è poi una grave errore. È stata richiesta la protezione a marchio per il termine culurgionis, senza nessuna aggettivazione geografica. In sardo la parola ha diversi significati. Se quel nome viene sottoposto a tutela diventa impossibile, per chi non aderisce al disciplinare, poterlo usare. Un artigiano non potrebbe chiamare così i suoi fagottini, un ristorante o un agriturismo non potrebbe mettere in menù un piatto di culurgiones preparati da lui, dovrebbe chiamarli in maniera differente.

I funzionari del Ministero non sono tenuti a conoscere il sardo e quindi non hanno colto l'incongruenza. Però chi ha preparato il disciplinare doveva saperlo, così come avrebbe dovuto conoscerlo chi nella Regione Sarda ha dato la prima approvazione. Dispiace dirlo, ma tutta questa operazione sembra gestita in maniera superficiale senza che alcuno abbia colto l'importanza strategica per lo sviluppo di un territorio di una operazione simile.

\*www.sardegناسoprattutto.com

# Culurgionis Igp, Coldiretti: “Guai usare la fecola di patate”

Scontro aperto sull'ingrediente non tradizionale previsto invece per il disciplinare di produzione dal comitato che ha chiesto l'“Indicazione geografica protetta”

NUORO. Coldiretti Nuoro-Ogliastra si opporrà al tentativo di introdurre, per legge attraverso il disciplinare di produzione, le fecole di patate nella ricetta del Culurgionis Igp, prodotto di pasta fresca tipico della tradizione sarda e dell'Ogliastra in particolare.



Lo scontro è con il comitato promotore “Culurgionis Igp”, abbandonato dalla Coldiretti ogliastrina due anni fa in segno di protesta, che per [il 27 marzo](#) prossimo, a Lanusei, ha annunciato la riunione di pubblico accertamento per il riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta, in base alle norme comunitarie, del prodotto considerato un'eccellenza dell'agroalimentare dell'isola.

“Ci opporremo al tentativo di far diventare il Culurgionis un prodotto slegato dal territorio e dall'antica ricetta”, afferma Simone Cualbu, presidente di Coldiretti Nuoro Ogliastra. “Il [27 marzo](#) si deve impedire che il territorio venga scippato di un proprio prodotto con il pretesto che non ci sono abbastanza patate in Sardegna. Permettere l'impiego della fecola di patate farà diventare il Culurgionis un prodotto del Nord Europa. Fa passare un simile disciplinare è svendere il territorio e le sue tradizioni”.

La prossima settimana, sul sito del ministero delle politiche agricole [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) nella sezione “Qualità e sicurezza”, sarà pubblicato il disciplinare di produzione, che verrà poi consegnato ai partecipanti nella riunione del [27 marzo](#) a Lanusei.

Sulla richiesta del riconoscimento del marchio Igp la Regione Sardegna ha già espresso parere positivo, cui è seguita l'istruttoria favorevole del ministero.

La pubblica audizione prevista fra due settimana ha lo scopo di verificare che il disciplinare di produzione proposto - contestato da Coldiretti - risponda agli usi previsti dal regolamento europeo.

“Chi sta promuovendo l'uso della fecola di patate - spiega Vincenzo Cannas, vicepresidente della Coldiretti Nuoro Ogliastra - lo fa per un semplice motivo: avere un prodotto che è standardizzabile senza pensare alle conseguenze che ciò può avere sul tessuto produttivo locale. Anzichè incentivare la produzione ogliastrina e sarda di patate, con questo disciplinare chi vuole produrre Culurgionis potrà scegliere tra una farina a basso costo e a lunga conservazione oppure se rifornirsi di patate dai produttori locali”.

Ogni anno, riferisce Cannas, l'Ue produce due milioni di tonnellate di amido di patata fra Germania (656mila tonnellate), Paesi Bassi (507mila) e Francia (265mila).

“In Sardegna stiamo assistendo a una ripresa della produzione di patate”, precisa il vicepresidente dell'organizzazione di categoria della Sardegna centrale. “Se si prende in esame la 'patata primaticcia', la Sardegna è quarta in Italia con 1.514 ettari coltivati e una produzione di 256-309 quintali, rispettivamente il 7,23 e il 5,99% della produzione italiana. La Sardegna perde qualche posizione (è nona) tra le regioni produttrici di 'patata comune'; 1.634 ettari (pari al 3,99%) e 266.370 quintali (il 2,03%)».

15 marzo 2014





HOME SARDEGNA SPORT SPETTACOLI MULTIMEDIA SARDI NEL MONDO FORUM METEO SONDAGGI ANNUNCI STORE

EDICOLA

SARDEGNA NEWS COMUNI SARDI GUIDA SPIAGGE CASALIS PAGINE SARDE NEWS 24ORE CENTRO STUDI IL PLANETARIO

# Cronaca della Sardegna

Vodafone ADSL solo online a un prezzo speciale

Scopri &gt;



L'UNIONE SARDA.it &gt; Cronache dalla Sardegna &gt; Coldiretti: "Culurgionis sono ogliastrini" No all'introduzione di fecole di patate

Leggi i commenti (1) | Commenta



## Coldiretti: "Culurgionis sono ogliastrini" No all'introduzione di fecole di patate



Culurgiones (immagine simbolo)

Coldiretti: Tutti gli ogliastrini devono insorgere all'introduzione delle fecole di patate nella ricetta del Culurgionis Igp", è la presa di posizione della Codiretti.

"Il prossimo 27 marzo - ha sottolineato Simone Cualbu, presidente Coldiretti Nuoro Ogliastro - si deve impedire che il territorio venga scippato di un proprio prodotto con il pretesto che non ci sono abbastanza patate in Sardegna. Permettere l'impiego della fecola di patate farà diventare il Culurgionis un prodotto del Nord Europa. Far passare un simile disciplinare è svendere il territorio e le sue tradizioni". "Anziché incentivare la produzione ogliastrina e sarda di patate - aggiunge Vincenzo Cannas, vicepresidente Coldiretti - con questo disciplinare chi vuole produrre Culurgionis potrà scegliere tra una farina a basso costo e a lunga conservazione oppure se rifornirsi di patate dai produttori locali. Ogni anno l'Ue produce due milioni di tonnellate di amido di patata suddivise fra

Germania (656.000 ton), Paesi Bassi (507.000 ton) e Francia (265.000 ton). In Sardegna stiamo assistendo ad una ripresa della produzione di patate. Se si prende in esame la patata primaticcia l'isola è quarta in Italia con 1.514 ettari coltivati e una produzione di 256.309 quintali, rispettivamente il 7,23% e il 5,99% della produzione italiana. Mentre la Sardegna è nona fra le regioni produttrici di 'patata comune: 1.634 ettari (il 3,99%) e 266.370 quintali (il 2,03%). La zona produttiva più importante è quella del comprensorio di Quartu senza dimenticare le eccellenze delle patate del Gennargentu".

Sabato 15 marzo 2014 17:04

consulta il tuo medico:  
potrà consigliarti varie opzioni  
di trattamento.

PER INFORMAZIONI, FAI CLIC QUI

Lilly



ITCLS00627 con il patrocinio di

Sei eccessivamente indebitato?  
Non correre il rischio di cadere nell'usura  
e vieni alla Camera di commercio per scoprire,  
insieme a noi, le soluzioni più sicure

### C.S.I. Cagliari

CRONACHE DALLA SARDEGNA



19:47

**Fratello vittima assassinato  
60 anni fa Il sindaco:  
"Persona seria e  
competente"**



18:54

**Colpo all'agenzia di  
scommesse di Elmas Due  
baby rapinatori in fuga con  
600 euro**



17:37



UCRAINA: BARROSO, REFERENDUM INDIPENDENZA CRIMEA  
CHIARAMENTE ILLEGALE



Cerca nel sito



[Home](#) > [Economia](#) > [Ogliastra, la guerra dei Culurgionis. Coldiretti: "No alla fecola di patate"](#)

## Ogliastra, la guerra dei Culurgionis. Coldiretti: "No alla fecola di patate"

Articolo pubblicato il 15 marzo 2014



176



4



No allo scippo dei Culurgionis: la ricetta non si tocca. E gli ogliastrini sono già sul piede di guerra. "Ci opporremo al tentativo di far diventare il *Culurgionis* un prodotto slegato al territorio ed all'antica ricetta. Tutti gli ogliastrini devono insorgere all'introduzione, per legge attraverso il disciplinare di produzione, delle fecole di patate nella ricetta del *Culurgionis* Igp", è la **presa di posizione della Coldiretti**. "Il prossimo **27 marzo** – ha sottolineato **Simone Cualbu**, presidente Coldiretti Nuoro Ogliastra – si deve impedire che il territorio venga scippato di un proprio prodotto con il pretesto che non ci sono abbastanza patate in Sardegna. Permettere l'impiego della fecola di patate farà diventare il *Culurgionis* un prodotto del Nord Europa. Già da due anni la Coldiretti, in segno di protesta, ha abbandonato il comitato promotore che, evidentemente, non persegue l'interesse della tutela del prodotto ma pensa al solo aspetto commerciale. Far passare un simile disciplinare è svendere il territorio e le sue tradizioni".



"Chi sta promuovendo l'uso della fecola di patate – aggiunge **Vincenzo Cannas**, vicepresidente Coldiretti – lo fa per un semplice motivo: avere un prodotto che è **standardizzabile** senza pensare alle conseguenze che ciò può avere sul tessuto produttivo locale: anziché incentivare la produzione ogliastrina e sarda di patate, con questo disciplinare chi vuole produrre *Culurgionis* potrà scegliere tra una farina a basso costo ed a lunga conservazione oppure se rifornirsi di patate dai produttori locali. Ogni anno l'Ue produce due milioni di tonnellate di amido di patata suddivise fra Germania (656.000 ton), Paesi Bassi (507.000 ton) e Francia (265.000 ton). In Sardegna stiamo assistendo ad una ripresa della produzione di patate. Se si prende in esame la 'patata primaticcia' l'isola è quarta in Italia con 1.514 ettari coltivati e una produzione di 256.309 quintali, rispettivamente il 7,23% e il 5,99% della produzione italiana. Mentre la Sardegna è nona fra le regioni produttrici di 'patata comune': 1.634 ettari (il 3,99%) e 266.370 quintali (il 2,03%). La zona produttiva più importante è quella del comprensorio di Quartu senza dimenticare le eccellenze delle patate del Gennargentu".



### ULTIME NOTIZIE

#### Allevatore ucciso a fucilate nel nuorese

Un omicidio è stato compiuto nelle campagne di Arzana (Nuoro).

Publicato 1 ora fa

#### Cagliari, lite a colpi di roncola tra italiani ed extracomunitari. Un arresto e un ferito

È finita con un arresto e una persona ferita la lite

Publicato 6 ore fa

#### Villaputzu, anziano si ustiona mentre accende il fuoco

Si è ustionato mentre era intento a sistemare una fascina

Publicato 7 ore fa

**Progetto Tirrenia Formare**

[www.formaretirrenia.it](http://www.formaretirrenia.it)



Dedicato alla formazione dei giovani sardi



HOME SARDEGNA SPORT SPETTACOLI MULTIMEDIA SARDI NEL MONDO FORUM METEO SONDAGGI ANNUNCI STORE

EDICOLA

SARDEGNA NEWS COMUNI SARDI GUIDA SPIAGGE CASALIS PAGINE SARDE NEWS 24ORE CENTRO STUDI IL PLANETARIO

## Cronaca della Sardegna

Vodafone ADSL solo online a un prezzo speciale

Scopri &gt;



L'UNIONE SARDA.it &gt; Cronache dalla Sardegna &gt; Bruxelles incorona i culurgiones In arrivo il riconoscimento Igp

Commenta



## Bruxelles incorona i culurgiones In arrivo il riconoscimento Igp



Culurgiones

Manca solo un'ultima tappa prima che i culurgiones ricevano il prestigioso attestato.

Anche Bruxelles è pronta a riconoscere quanto sono buoni e genuini i culurgiones. Il piatto tipico sardo, il 27 marzo prossimo affronterà l'ultimo esame prima di ricevere dall'Unione europea uno dei riconoscimenti più ambiti e prestigiosi: l'Igp, l'indicazione geografica protetta. Fissati anche sede e orario: la riunione decisiva si terrà alle 10.30 a Lanusei nella sede della provincia Ogliastra. Non un traguardo facilissimo da raggiungere: si è costituito addirittura un comitato promotore "culurgiones Igp" che in questi anni ha lavorato sodo raccogliendo una complessa documentazione tecnica, storica e socio-economica. La riunione ha lo scopo di verificare che il disciplinare di produzione proposto risponda agli usi leali e costanti previsti dal regolamento europeo. Sarà presieduta dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, affiancato dai rappresentanti dell'Assessorato

### Prezzi Traslochi

[preventivi.it/Traslochi](http://preventivi.it/Traslochi)

Confronta 5 Preventivi Gratuiti e Scegli la Migliore della Tua zona !



### Previsioni meteo

Sardegna comune per comune

### Guarda l'Agenda

Tutto su trasporti e appuntamenti

### Guida Spiagge

La guida alle spiagge della Sardegna

dell'Agricoltura della Regione Sardegna ed è aperta a tutti i soggetti a vario titolo interessati, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori, gli operatori economici del settore e i Comuni ricadenti nella zona geografica interessata dall'attività produttiva in questione. Il disciplinare di produzione della Igp "culurgiones" sarà pubblicato una settimana prima della riunione di pubblico accertamento sul sito del Ministero delle Politiche Agricole ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) - sezione "Qualità e sicurezza") e verrà poi consegnato ai partecipanti durante la pubblica audizione.

Giovedì 13 marzo 2014 16:27

Messaggio promozionale

Esempio: importo di 100.000 € con un piano di rimborso in 30 anni (360 mesi); rata mensile 416,19 €; tasso annuo nominale: **TAN 2,90%** indicizzato all'Euribor 3 mesi: 0,30% (\*) + spread: 2,60 p.p.; tasso annuo effettivo globale: **TAEG 3,081%**. Esempio al netto dei costi dell'assicurazione Rischiosa e comprensivo delle

spese di istruttoria pari a 800 €, spese incasso rata pari a 24 € annue (da ripartire per singola rata), spese perizia pari a 252,08 €, spese imposta sostitutiva pari a 250 € (prima casa), spese invio documento di sintesi pari a 1,35 € annue.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. L'erogazione del finanziamento è subordinata alla normale istruttoria da parte dell'agenzia. Prendere visione delle condizioni economiche mediante i Fogli Informativi disponibili presso ogni agenzia BPM (D. Lgs. N. 385/93 e successive integrazioni) e sul sito [www.bpm.it](http://www.bpm.it). Offerta valida sino al 31/03/2014 per erogazioni entro il 30/06/2014.

(\*) Euribor 3 mesi: rideterminato secondo la periodicità della rata in misura pari alla media per valuta, arrotondata allo 0,05 superiore, dei tassi giornalieri EURIBOR 3 mesi, tasso 360, rilevati dal circuito Bloomberg, relativi al mese solare precedente quello di applicazione valido per il mese di febbraio 2014.



BANCA POPOLARE DI MILANO

Il futuro è di chi fa.

iAsar  
Ingegneria Acustica Sardegna

PROGETTAZIONE ACUSTICA  
COLLAUDO IN OPERA  
ACUSTICA AMBIENTALE  
RUMORE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO  
in tutta la Sardegna

Dati mercoledì

## I Culurgionis nell'olimpio delle prelibatezze mondiali



Culurgionis verso il marchio Igp. Indetta dal Ministero delle Politiche Agricole la riunione di pubblico accertamento, passaggio fondamentale per il prestigioso riconoscimento dell'Ue.

I Culurgionis, uno dei prodotti di pasta fresca più rinomati caratteristici del patrimonio gastronomico della Sardegna, entreranno nell'olimpio delle eccellenze mondiali acquisendo uno dei riconoscimenti più prestigiosi: l'Indicazione Geografica Protetta (IGP) attribuita dall'Unione Europea sulla base di un rigoroso procedimento disciplinare.

Il Comitato Promotore Culurgionis IGP comunica infatti che [il 27 marzo 2014](#), alle 10,30, a Lanusei, presso la sede della provincia Ogliastra, si terrà la riunione di pubblico accertamento finalizzata appunto al riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta per i Culurgionis.

La riunione, che ha lo scopo di verificare che il disciplinare di produzione proposto risponda agli usi leali e costanti previsti dal regolamento europeo, sarà presieduta dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, affiancato dai rappresentanti dell'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Sardegna ed è aperta a tutti i soggetti a vario titolo interessati, le organizzazioni professionali e di categoria, i produttori, gli operatori economici del settore e i Comuni ricadenti nella zona geografica interessata dall'attività produttiva in questione.

Dal punto di vista procedurale, la riunione di pubblico accertamento, momento fondamentale per la attribuzione del marchio di indicazione geografica protetta, è stata convocata a seguito di un'attenta valutazione da parte della Regione Autonoma della Sardegna – Assessorato Agricoltura e Riforma Agropastorale - e dopo l'istruttoria favorevole del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali che hanno studiato la complessa documentazione tecnica, storica e socio economica prodotta dal Comitato in questi anni.

Ultimo aggiornamento: 13-03-2014 16:34

**0 commenti**

[f Accedi a Facebook per pubblicare un comment](#)