

Montpellier, al Congresso Mondiale sull'Agroforestazione Ricercatori dell'Ispaam di Sassari espongono formaggi, vini, torrone e pompia

MONTPELLIER. "Rafforzare i legami tra scienza, società e politica" era lo slogan della quarta edizione del Congresso mondiale sull'agroforestazione. E gli studiosi del Cnr-Ispaam l'hanno preso alla lettera: non si sono limitati a esporre i risultati del loro lavoro al migliaio di delegati di tutto il mondo riuniti in una delle città più antiche della Francia, Montpellier. Hanno approfittato dell'occasione per fare promozione agroalimentare e turistica allestendo un piccolo stand con vini, formaggi e altre prelibatezze. Scienziati 2.0, insomma.

Il CNR-ISPAAM di Sassari era stato invitato all'evento multiculturale abbinato al congresso, "Des arbres dans nos assiettes" (gli alberi nei nostri piatti), una conferenza-animazione-esposizione-degustazione di prodotti tipici provenienti da attività agroforestali di tutto il mondo. I ricercatori Leonardo Sulas, Gianni Re, Giannella Piluzza e Federico Sanna hanno illustrato peculiarità e potenzialità dei sistemi a pascolo arborato della Sardegna e le relative attività di ricerca sulla possibilità offerte dall'evoluzione della gestione dei pascoli arborati, con attività sovrapposte che legano pastorizia, agricoltura e agroalimentare e che mirano ad aumentare il reddito in maniera sostenibile.

Quindi, in occasione della giornata aperta al pubblico, si

sono improvvisati espositori e in uno stand molto basic ma colorato e con in evidenza la bandiera dei quattro mori hanno fatto conoscere prodotti offerti per l'occasione da alcune aziende. In particolare i formaggi aderenti al modello "Latte nobile" come "Casu 'e babbu" di Gianni Mele di Lodè, Arasolè" e "Greviera" di Mario Piras di Nughedu San Nicolò-Ozieri, "Bithi di Barbagia" della "Mamaeoro" di Bitti, il Pecorino Romano del Consorzio di tutela. E poi i vini della cantina "Li Duni" di Badesi, il mirto di Pietro Rau, il torrone "Tres Funtanas "di Bolotana di Renato Latte. Ma anche artigianato, con le maschere (intagliate nel legno, quindi in tema) di Leonardo Murgia di Macomer, di Giuseppe Nanu di Lodè e Andrea Inzaina di Badesi. E un piccolo esempio di prodotti della pompia forniti dall'Istituto professionale per l'agricoltura di Siniscola. Presente il Parco di Tepilora, attraverso il Cesas Montalbo di Lodè che ha fornito il materiale informativo.

«Abbiamo fatto volontariamente promozione suscitando una grande curiosità nella gente accorsa nell'enorme centro conferenze. Tanto che la proiezione prevista è stata... snobbata – sorride Leonardo Sulas – tutti volevano assaggiare

i nostri prodotti. E (questa è la novità) dalla degustazione siamo partiti per illustrare i temi della nostra ricerca». Tra un assaggio e l'altro il pubblico è rimasto colpito dai passi avanti nello studio del settore. E molti hanno scoperto un'isola che non conoscevano.

Fonte:

http://www.lanuovasardegna.it/regione/2019/06/04/news/cnr-che-successo-lo-stand-con-i-prodotti-dell-isola-1.17831163?refresh_ce