



## A EXPO uno scampolo di cultura e di sapori della Sardegna grazie al Lions Club International Lazio-Umbria-Sardegna-Distretto 108L-Italia

di Paolo PULINA

“Scampolo” – ci dice il dizionario – è un «piccolo taglio di tessuto che avanza da una pezza». Qui voglio parlare di uno “scampolo di cultura e di sapori della Sardegna” scoperto per caso nel mare magnum di EXPO 2015.

Transitando, la mattina del 4 settembre, negli spazi della Cascina Triulza vedo una piccola folla che si assiepa per assaggiare cibi sardi che ben conosco: pane carasau, pane guttiau, formaggio pecorino, “pannedda” (provola), papassinis, mirto.

Mi informo su cosa cosa è successo.

Il Lions Club International Lazio-Umbria-Sardegna-Distretto 108L-Italia, con il patrocinio dei Comuni di Marsciano (Perugia) e di San Venanzo (Terni), a partire dalle ore 10.00, ha organizzato il workshop “Tutela

**TUTELA DELL'AMBIENTE e ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE**  
*Dalla tradizione ai "prodotti di nicchia" nel recupero di terreni marginali e acque fino alle future risorse alimentari*

**CASCINA TRIULZA Workshop - 4 Settembre ore 10,00**

- Saluti istituzionali
- Rosalba Maria Farnesi - Presidente Zona A.VIII Circostrizione  
*Recupero di terreni marginali per produzioni agricole: esempio centro-west Umbria*
- Mariella Piras - Club Lions Cagliari  
*Oltrepane. Storie di uomini, luoghi, gusti, suoni e profumi. Storie di Sardegna*
- Nadia Abdelhad - Università Sapienza di Roma  
*Le future risorse alimentari ed energetiche: le Alghe*
- Conclusioni Tommaso Sedlari - Governatore Distretto 108L
- Coordinata Deanna Mannaioli - O. D. Lions Club Marsciano

*A conclusione Degustazione dei prodotti tipici di Sardegna e Umbria*

dell'ambiente e alimentazione sostenibile: dalla tradizione ai 'prodotti di nicchia' nel recupero di terreni e acque marginali, fino alle future risorse alimentari", nel corso del quale sono stati presentati due progetti che il club ha promosso e sostenuto e che sono legati al tema dell'EXPO, ovvero "Nutrire il pianeta / Energia per la vita". Si tratta del progetto di "Valorizzazione del patrimonio artistico documentato da video di opere d'arte restaurate dai club dell'VIII Circoscrizione, Distretto 108L" e del progetto "Tutela dell'ambiente rurale e la conservazione della biodiversità per uno sviluppo sostenibile. Recupero e utilizzo di terreni marginali per produzioni agricole e allevamenti di animali domestici; esempio emblematico l'Umbria centro occidentale (areale del Monte Peglia)".

La presentazione, coordinata da Deanna Mannaioli, officer distrettuale del Lions Club Marsciano, è stata aperta da Rosalba Maria Farnesi, Presidente di Zona A, VIII Circoscrizione, con un intervento relativo al "recupero dei terreni marginali per produzioni agricole e zootecniche; esempio emblematico l'Umbria centro occidentale". Quindi sono seguite le comunicazioni di Mariella Piras, del Club Lions Cagliari, che ha trattato il tema "Oltrepane. Storie di uomini, luoghi, gusti, suoni e profumi. Storie di Sardegna", e di Nadia Abdelhad dell'Università Sapienza di Roma, con il tema "Le future risorse alimentari ed energetiche: le alghe". Le conclusioni dell'incontro sono state svolte da Tommaso Sediari, Governatore del Distretto 108L.

Dopo la presentazione dei progetti, caratterizzata dalla proiezione di video illustrativi, è stata proposta una degustazione dei prodotti tipici della Sardegna e delle terre marginali umbre, con la dimostrazione di tutto lo studio e di tutta la cultura che sono dietro il cibo.

La degustazione si è incentrata su prodotti di nicchia, rappresentativi dei territori che i Lions, con i propri progetti, si sono proposti di difendere e di valorizzare. Si tratta del pane e di altri prodotti alimentari sardi e di legumi, olio, salumi e tartufo del Monte Peglia in Umbria.

La ricostruzione della colazione rurale delle due regioni è stata la giusta conclusione dei progetti che sono stati messi a confronto con l'alimentazione del futuro ("Il cibo del futuro: le alghe").

In attesa di avere a che fare con le alghe (dire "assaporare" mi sembra troppo), i visitatori provenienti da tutto il mondo hanno dimostrato di apprezzare i gusti storicamente consolidati e validati dei prodotti alimentari sardi e umbri prima citati.

Molti hanno provato per la prima volta i cibi sardi. E buon pro ha loro fatto; non è rimasta neanche una briciola di pane, formaggio e dolci e neanche una goccia di mirto!

(07-09-2015)