

**Alimentari.** La Cna: avviato il processo di tutela di un prodotto tra i più caratteristici

# Le seadas ora puntano al marchio Igp

Un Comitato di dieci aziende ha presentato la richiesta al Ministero

Le seadas o sebadas, dolci tipici e tradizionali della Sardegna, potrebbero ottenere il marchio di Identificazione geografica protetta. In base a una stima della Cna regionale, la produzione media annua sfiora quasi un milione e 625mila pezzi, per un peso di circa 1.300 quintali, un fatturato che supera 1,3 milioni di euro e una filiera che conta circa 250 addetti. Il riconoscimento Igp potrebbe rappresentare una garanzia di qualità per il consumatore, ma anche la strada per favorire le vendite nei mercati extraregionali.

## Richiesta al Ministero

È questo l'obiettivo che si pone il Comitato promotore che si è costituito alcuni giorni fa, presieduto Franco Calisai, composto da dieci imprese artigiane del settore della pasta fresca, dislocate in tutto il territorio regionale. L'organismo ha già provveduto a inviare la richiesta al ministero delle Politiche

agricole e all'assessorato regionale dell'Agricoltura.

## Lavoro di anni

«Lavoriamo a questo progetto da anni e ora, anche grazie al prezioso supporto della Cna alimentare Sardegna - chiarisce Calisai - siamo riusciti a fare quadrato tra imprese e avviare un processo di tutela e valorizzazione di uno dei più caratteristici prodotti sardi, che il resto del mondo ci invidia».

## Incontro di tre filiere

Maria Antonietta Dessi, responsabile Cna Alimentare Sardegna, chiarisce: «Questi dolci rappresentano l'incontro di tre filiere: quella ovina, quella suinicola e quella cerealicola e sono un piatto, unico nel suo genere, che della nostra Isola esprime il meglio della cultura gastronomica locale, tanto più che si sposa con gli aromi degli agrumi e con il miele, anch'esso prodotto d'eccellenza. Puntiamo a tutelare il no-



●●●●

## IL SETTORE

Gli addetti sono circa 250, il fatturato supera il milione di euro

me di questa specialità, ma anche a legarla il più possibile al territorio, valorizzando la materia prima locale e il saper fare dei nostri produttori pastai che con sapienza e impegno, rinnovano il patto con la tradizione culinaria regionale».

## Riconoscimento

Se arrivasse il riconosci-

mento, le seadas diventerebbero così il sesto prodotto di pasta alimentare a ottenere la denominazione europea, dopo la Pasta di Gragnano Igp, i Maccheroncini di Campofilone Igp, i Cappellacci di Zucca Igp, i Culurgionis d'Ogliastra Igp e i Pizzoccheri della Valtellina Igp.

Eleonora Bullegas

RIPRODUZIONE RISERVATA

