



La Regione Sardegna ha patrocinato il galà di apertura della manifestazione

L'isola del mirto cerca il gusto pieno per rimanere sempre alla moda

E con una ventina di figuranti in costumi colorati attira l'attenzione dei visitatori

Danze e musica all'interno del padiglione 16: una macchia di colori sgargianti, costituita da una ventina di figuranti in abiti folkloristici della Regione Sardegna, ha fatto da attrazione in queste prime giornate del Vinitaly con una serie di spettacoli che hanno attirato molti dei visitatori tra i numerosi stand che quest'anno conta l'isola del mirto e del filu-ferru, la caratteristica grappa sarda.

Una presenza, questa della Sardegna, che merita di essere segnalata per la ricchezza, la varietà e la qualità dei prodotti presenti alla Fiera scaligera: pare proprio che il prodotto sardo in questo momento «tiria», un po' come una moda. Tanti infatti sono rispetto agli anni precedenti gli amanti del buon vino che fanno tappa tra gli stand delle oltre trenta aziende sarde presenti in Fiera. Il cammino della viticoltura e dell'enologia sarda del resto è lungo e ha portato ormai al riconoscimento di diciassette vini doc e di uno docg. Proprio per celebrare gli importanti risultati fino ad ora ottenuti, la Regione Sardegna ha

deciso anche di patrocinare il Galà di inaugurazione di questa edizione del Vinitaly: un'occasione non solo per degustare i vini, ma anche per avvicinare le tradizioni gastronomiche, artistiche e folcloristiche dell'isola.

«Tra i prodotti che quest'anno presentiamo ci sono soprattutto alcuni vini dolci e intensi, tipici della nostra regione», ha spiegato Giorgio Pili, che a Verona viene da dieci anni, ed è proprietario della Cantina di Quartu Sant'Elena, vicino a Cagliari. «In particolare la Malvasia e il Nasco: dalla gradazione abbastanza alta, dal gusto pieno». «La nostra novità quest'anno è il bianco Argiolas, ottimo da gustare con frutti di mare crudi», è invece la proposta di Franco Argiolas, altro produttore di Serdiana, sempre nella zona di Cagliari. Pietro Rau, proprietario della distilleria Rau, fa poi assaggiare mirto bianco e rosso, filu ferru, liquore di corbezzolo insieme ai tipici dolci sardi a base di pasta di mandorle, come gli apprezzatissimi sospiri. E i visitatori, nel degustare, sospirano davvero di piacere.

Alessandra Galetto



Ecco i colorati figuranti allo stand della Sardegna (foto Costantino Fadda)