

**TORREGRANDE****Con Agri street food cibo di strada, ma di ottima qualità**di **Michela Cuccu**

ORISTANO

Cibo di strada ma di alta qualità e soprattutto, a chilometro zero. È la proposta di "Agri street food" che stasera, fa tappa a Torre Grande.

La manifestazione, organizzata dalla Coldiretti per valorizzazione le eccellenze agroalimentari locali, si tiene, a partire dalle 19, a bar pasticceria Picca Uda Beach, adiacente alla gran torre.

"Una serata dedicata alle carni e agli ortaggi, proposti in vari modi, con un consumo veloce e sfizioso", annuncia una nota degli organizzatori.

"Predominano le carni arrosto, di suino, ma anche di cavallo e asinello, agnello, nati, allevati e lavorati in azienda. Ma non mancano le elaborazioni in abbinamento con altre specificità dell'orto come zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e patate - si legge nel programma-menù -. L'agriturismo Archelao di Oristano proporrà un panino con porchetta e verdure al forno, le panadas di carne e vegetariane, un panino con carni grigliate o straccetti di carni miste e verdure. La Cooperativa Integrazione eco solidale di San Vero Milis, presenterà una frittura di verdure in pa-

stella e polpette e le classiche patate fritte twister. Il bar pasticceria Picca Uda Beach curerà il servizio bevande e allietterà la serata con musica dal vivo".

Le proposte di Agri street food hanno sempre avuto successo, richiamando un alto numero di partecipanti. Il segno che l'interesse verso questo genere di iniziative è particolarmente gradito.

Legare l'agroalimentare di qualità al turismo è diventata una delle strategie di promozione di territori e aziende che la Coldiretti ha avviato da tempo e con ottimi risultati. Dice infatti il direttore provinciale,

Giuseppe Casu: «Le produzioni aziendali costituiscono e salvaguardano un patrimonio di conoscenze e sapori che va diffuso sia all'interno della Sardegna, specie tra i giovani ma, anche tra i tanti turisti che visitano le nostre città e spiagge. Trovare momenti di sinergia e incontro, anche con altri operatori, dove città e campagna, turismo ed enogastronomia interagiscono, conclude il direttore provinciale Coldiretti, costituisce una vetrina per la nostra provincia, rappresentando un patrimonio identitario che va sempre più diffuso e consolidato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

