

«Vinolbia», nuova vita nel centro storico

Enogastronomia, pronti 44 stand per la manifestazione. Un convegno di «Strade del vermentino»

OLBIA

Il centro storico si trasforma in un grande mercato enogastronomico. Oggi dal pomeriggio fino a notte corso Umberto e piazza Regina Margherita ospiteranno «Vinolbia», una rassegna che si prefigge il duplice obiettivo di mettere in vetrina i migliori prodotti isolani e di ravvivare il centro storico. A organizzare l'evento, che si augura di ripetere il grande successo della festa della birra di due mesi fa, sono la Strada del vermentino di Gallura, la Coldiretti, il Consorzio di tutela del Vermentino e il Consorzio centrocittà. «E' un'iniziativa che vede lavo-

rare insieme gli operatori della città - afferma Marco Vargiu, assessore al Turismo -. I coltivatori, i produttori, gli artigiani, i commercianti daranno tutti il loro contributo». «Spesso veniamo accusati di organizzare eventi solo per guadagnarci noi - aggiunge Gino Piro, presidente del consorzio dei commercianti del centro, con il vice Gianni Ponsanu al suo fianco -, ma in realtà proprio queste sono le serate in cui i registratori di cassa restano fermi. A noi preme che rinasca il centro». Corso Umberto e piazza Regina Margherita ospiteranno 44 stand: le caldarroste e il torrone di Aritzo, i formaggi di Desulo, i salumi e i dolci di Belvì, i coltelli

di Pattada, il sughero di Nuoro, le marmellate e le confetture di Iglesias, i tessuti e i costumi di Samugheo, l'intaglio di Tonara, il ferro battuto e il bronzo di Sassari. L'elenco prosegue poi con le casse e le panche sarde di Aritzo, il pane tipico di Bosa, le scarpe e gli abiti in velluto sardo di Nurallao, il miele e i giochi per bimbi di Olbia, le seadas e la pasta fresca di Olmedo, «sa pumpia» e il pane di Siniscola, la bottarga di Alghero, i tappeti e i cestini di Bonarcado, i liquori di Ilbono, l'olio di Oliena, il sale aromatizzato di Pula, il riso di Sardegna di Oristano, «su casizzolu» di Laconi. Presenti anche le cantine

Alessandro Mancini, Pedres, Masone Mannu, Li Duni, Lu Beddu e la birra artigianale Piroddi. Anche molti ristoranti, trattorie e locali del centro hanno deciso di sposare «Vinolbia» con iniziative ad hoc.

Alle 10, invece, al circolo nautico si terrà il convegno «Enoturismo tra marketing e nuove strategie di comunicazione», organizzato dalla Strada del vermentino. Alla tavola rotonda parteciperanno Paolo Benvenuti, direttore di «Città del vino d'Italia», Valentino Bega, responsabile strade del vino e dei sapori dell'Emilia Romagna, Stefania Filigheddu, manager Geasar, e Antonella Usai, presidente del Museo del vino di Berchidda. (a.l.vi.)



Vini e prodotti tipici saranno offerti ai visitatori fino a notte inoltrata

