

## Pec Direzione

---

**Da:** Pec di FODDI EDOARDO <edoardo.foddi@pec.agritel.it>  
**Inviato:** sabato 25 aprile 2015 00:09  
**A:** dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it  
**Oggetto:** Procedura di Valutazione d' Impatto Ambientale 25/03/2014, Proponente Soc. Gonnosfanadiga Limited LTD per Progetto di IMPIANTO SOLARE TERMODINAMICO DI POTENZA LORDA 55 MW denominato GONNOSFANADIGA ed opere connesse, localizzato nell' agro dei Comuni di G  
**Allegati:** Osservazioni integrative.pdf; allegati.pdf

Si allegano alla presente le osservazioni di agricoltori riguardo il progetto in esame Distinti saluti Edoardo Foddi

-----



Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare – D.G. Valutazioni e Autorizzazioni Ambientali

E.prot DVA – 2015 – 0011246 del 27/04/2015



**Ministero dell'Ambiente e della tutela del  
territorio e del mare  
Direzione Generale per le Valutazioni  
Ambientali**

Divisione II - Sistemi di valutazione ambientale  
via Cristoforo Colombo, 44 - 00147 - Roma  
Pec: [dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it](mailto:dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it)

**Ministero dell'Ambiente e della tutela del  
territorio e del mare  
Commissione Tecnica VIA - VAS**

Pec: [ctva@pec.minambiente.it](mailto:ctva@pec.minambiente.it)

**Ministero per i Beni e le Attività Culturali  
Direzione Generale per il paesaggio, le belle  
arti, l'architettura e l'arte contemporanea**

Servizio IV - Tutela e qualità del paesaggio  
Via di San Michele, 22 – 00153 Roma  
Fax 06 58434416-4499

Pec: [mbac-dg-pbaac@mailcert.beniculturali.it](mailto:mbac-dg-pbaac@mailcert.beniculturali.it)

**Regione Autonoma della Sardegna  
Assessorato Difesa dell'Ambiente**

Servizio SAVI

via Roma, 80 - 09122 - Cagliari

Pec: [difesa.ambiente@pec.regione.sardegna.it](mailto:difesa.ambiente@pec.regione.sardegna.it)

La nota è inviata per conoscenza a:

**Soprintendenza per i beni architettonici,  
paesaggistici, storici, artistici ed  
etnoantropologici per le province di Cagliari e  
Oristano**

via Cesare Battisti, 2 - 09123 Cagliari

pec: [mbac-sbapsae-ca@mailcert.beniculturali.it](mailto:mbac-sbapsae-ca@mailcert.beniculturali.it)

**Soprintendenza per i beni archeologici per le  
province di Cagliari e Oristano**

Piazza Indipendenza, 7 - 09124 Cagliari

Fax 070 658871

Pec: [mbac-sba-ca@mailcert.beniculturali.it](mailto:mbac-sba-ca@mailcert.beniculturali.it)

**Provincia del Medio Campidano  
Settore Ambiente**

Pec: [protocollogenerale@cert.provincia.mediocampidano.it](mailto:protocollogenerale@cert.provincia.mediocampidano.it)

**Comune di Guspini**

Via Don Minzoni, 10

09036 Guspini (VS) Pec: [protocollo@pec.comune.guspini.vs.it](mailto:protocollo@pec.comune.guspini.vs.it)

**Comune di Gonnosfanadiga**

Via Regina Elena,1

09035 Gonnosfanadiga (VS)

Pec: [protocollo.gonnosfanadiga@servizipostacert.it](mailto:protocollo.gonnosfanadiga@servizipostacert.it)

**Comune di Villacidro**

Piazza Municipio, 1

09039 Villacidro (VS)  
Pec: protocollo.villacidro@pec.it  
**Arpa Sardegna – Direzione tecnico scientifica**  
via Carloforte, 51  
09123 Cagliari  
Pec: [dts@pec.arpa.sardegna.it](mailto:dts@pec.arpa.sardegna.it)  
**Corpo forestale e di vigilanza ambientale –**  
**Servizio Territoriale dell'Ispezzione**  
**ripartimentale di Cagliari**  
via Biasi, 9  
09131 Cagliari  
Pec: [cfva.sir.ca@pec.regione.sardegna.it](mailto:cfva.sir.ca@pec.regione.sardegna.it)  
**Servizio Tutela paesaggistica per le provincie**  
**di Cagliari e Carbonia-Iglesias**  
v.le Trieste 186  
09123 Cagliari  
Pec: [eell.urb.tpaesaggio.ca@pec.regione.sardegna.it](mailto:eell.urb.tpaesaggio.ca@pec.regione.sardegna.it)

**Oggetto: Procedura di Valutazione d' Impatto Ambientale 25/03/2014, Proponente Soc. Gonnosfanadiga Limited LTD per Progetto di IMPIANTO SOLARE TERMODINAMICO DI POTENZA LORDA 55 MW denominato GONNOSFANADIGA ed opere connesse, localizzato nell' agro dei Comuni di Gonnosfanadiga e Villacidro – Osservazioni integrative presentate dai signori:**

Edoardo Foddi, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ ;  
Pierpaolo Foddi, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ ;  
Sitzia Antonio, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ ;  
Usai Gianfranco, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ ;  
Usai Marco, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ ;  
Putzolu Sandro, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ ,

in qualita' di proprietari delle strutture aziendali e della superficie agricola interessata dal progetto in esame per il quale e' in corso la Valutazione di Impatto Ambientale presso Codesto Ministero.

### **Premessa**

Si confermano integralmente le osservazioni presentate in data 01/06/2014 con Prot. DVA-2014-0017131 del 04/06/2014; la presente contiene ulteriori considerazioni in seguito ai documenti integrativi presentati dalla Societa' Gonnosfanadiga LTD in data 23 febbraio

2015 sul quotidiano “ la Nuova Sardegna”, ai sensi dell’ art. 26, comma 3bis, del DL152 del 3/04/2006 e s.m.i.

### **Osservazioni integrative**

#### **Analisi delle alternative localizzative e progettuali:**

L’ area prescelta dista 1,5 km dall’ abitato di Gonnosfanadiga (6917 abitanti) e 0,5 Km dall’ abitato di Guspini (12.469 abitanti).

La società proponente insiste con la presentazione di un’ area poco naturale, specificando che la scarsa naturalità è dovuta alla presenza della viabilità rurale e dei canali di scolo, come se in un’ area rurale dove insistono delle coltivazioni non fossero necessarie le sistemazioni idrauliche e se la presenza dell’ uomo in fondo non fosse necessaria alla creazione del paesaggio e alla sua cura.

Gli oliveti maturi e in piena produzione vengono considerati in età avanzata e quindi “spostabili” nelle fasce di rispetto per trasformarli dalla funzione di produzione a quella di celare la centrale termodinamica allo sguardo. Come se la maturità di un olivo, albero che per sua natura si rigenera in eterno, ne determini la fine dell’ età produttiva e non l’ inizio.

La sughereta presente e gli esemplari isolati, tutelati a norma di legge e in perfetta salute seguirebbe una sorte ben peggiore di quella degli oliveti, ossia la distruzione e la sostituzione con elementi giovani.

Si enfatizza sulla non coltura dei seminativi quale fosse abbandono; in realtà la non coltivazione periodica non va certamente a diminuire la potenziale fertilità dei terreni, ma è in linea con la normativa comunitaria (misura DIFESA DEL SUOLO: misure agroambientali misura 2.1.4. (azione 2) del PSR 2007-2013 - Reg. Ce n. 1698/2005 e con l’obiettivo specifico dell’Asse 2 “ *Miglioramento dell’ambiente e dello spazio rurale*”, definito dal Reg. (CE) n.1698/2005, che rappresenta un obiettivo strategico individuato a livello europeo).

Il bestiame, inserito perfettamente nel paesaggio rurale sardo, viene sempre considerato causa di erosione ( in terreni di pianura) e di degrado, nonostante il carico venga regolamentato in funzione della produttività dei seminativi a pascolo.

Le aziende ubicate nell’ area prescelta per l’ impianto sono di medie dimensioni, vitali, motivate, che ottengono dalla loro attività prodotti alimentari di pregio, con qualità riconosciuta a livello nazionale ed internazionale dai marchi Dop (Pecorino Sardo DOP, Pecorino Romano DOP, Olio extravergine di oliva DOP) e IGP (Agnello sardo). Le denominazioni d’origine e delle indicazioni geografiche vengono attribuite a quei prodotti agroalimentari che per le loro peculiarità qualitative sono fortemente legate ai luoghi di produzione, dove hanno radici storico-culturali.

In particolare l' agnello di Sardegna IGP e' un prodotto dalle caratteristiche peculiari che derivano da un tipo di allevamento tradizionale. L'allattamento e il pascolo naturale sono le condizioni essenziali imposte dal disciplinare per poter fregiare il prodotto della denominazione di origine.

L'agnello di Sardegna *IGP* deve essere nato, allevato e macellato nel territorio della Regione Sardegna e comprende tre tipologie: "da latte", "leggero" e "da taglio". L'"Agnello di Sardegna" è allevato in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti a forte insolazione, ai venti ed al clima della Sardegna, che risponde perfettamente alle esigenze tipiche della specie.

L'allevamento avviene prevalentemente allo stato brado; solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli possono essere ricoverati in idonee strutture dotate di condizioni adeguate per quanto concerne il ricambio dell' aria, l' illuminazione, la pavimentazione, gli interventi sanitari e i normali controlli. L'Agnello non deve essere soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali, devono essere nutriti esclusivamente con latte materno (nel tipo "da latte") e con l'integrazione pascolativa di alimenti naturali ed essenze spontanee peculiari dell'habitat caratteristico dell'isola di Sardegna.

È il risultato di una cultura e di una tradizione antichissima, quella pastorale da sempre strettamente legata alla storia e all'economia dell'isola.

La presenza dell' impianto distruggerebbe per sempre una vasta area a vocazione agricola, mutilando le aziende e rendendone impossibile anche nei dintorni il proseguimento dell' attivita' agricola ma soprattutto di allevamento, privandole della parte a seminativo e da destinare al pascolamento degli animali. La proposta progettuale non tiene conto dell' aspetto socio economico del territorio e mira esclusivamente al tornaconto economico della societa' proponente.

In Sardegna vi sono numerose aree brown-field destinabili a questo tipo di impianti, ma la societa' le ritiene troppo onerose e quindi preferisce ricorrere ai terreni agricoli, che avrebbero un costo piu' contenuto ; non si considera assolutamente il fatto che una scelta di questo tipo porta nel tempo ad un incremento delle superfici brown-field e ad una perdita irreparabile di suoli fertili la cui destinazione e' la produzione di derrate alimentari.

Nessuno ritiene poco rilevante la produzione di energia da FER, ma anche l' agricoltura rappresenta un settore strategico per le nazioni e fondamentale per l' approvvigionamento alimentare, soprattutto in funzione del continuo aumento della popolazione umana e della continua cementificazione dei suoli di interesse agronomico, motivo di preoccupazione e interesse a livello comunitario.

D' altronde, come gia' menzionato nelle precedenti osservazioni, l' art.12, comma 7 riporta quanto sotto:

*Gli impianti di produzione di energia elettrica, di cui all'articolo 2, comma 1, lettere b) e c), possono essere ubicati anche in zone classificate agricole dai vigenti piani urbanistici.*

Nell'ubicazione si dovrà tenere conto delle disposizioni in materia di sostegno nel settore agricolo, con particolare riferimento alla valorizzazione delle tradizioni agroalimentari locali, alla tutela della biodiversità, così come del patrimonio culturale e del paesaggio rurale di cui alla legge 5 marzo 2001, n. 57, articoli 7 e 8, nonché del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, articolo 14.

## **Analisi costi-benefici e valutazione degli impatti del ciclo di vita**

L'analisi costi-benefici appare piuttosto carente, surreale e faziosa.

Non si spiega come sia possibile restituire 232 ha di terreno stravolti e desertificati dopo 30 anni ai legittimi proprietari, proponendo come merce di scambio solo ed esclusivamente gli utili della società (incentivi statali e utili derivanti dall'immissione in rete dell'energia prodotta e dalla sua vendita) e dei comuni in termini di IMU.

Nessun accenno viene fatto in merito agli impatti notevoli derivanti dalla mutilazione di aziende agrarie solide, al contesto socio economico dei comuni interessati, alla sostituzione di una attività industriale in un'area definita agricola e quindi naturalmente vocata alle attività che vi si svolgono da decenni.

Il tutto considerando ovviamente marginale il PIL agricolo regionale e reiteratamente relegando il comparto agricolo in una falsa posizione di sottosviluppo, senza tenere minimamente conto dell'aspetto qualitativo dei prodotti ottenibili, a marchio DOP E IGP, sviluppati secondo moderne pratiche agricole sostenibili; senza considerare le misure di sostegno per l'agricoltura comprese nei piani di sviluppo rurale, cofinanziati dall'UE a sostegno del reddito e contro l'abbandono delle zone rurali e la formazione continua degli operatori del settore.

Gonnosfanadiga inoltre è un sito ricco di biodiversità; sono presenti numerose specie vegetali spontanee endemiche e orticole tipiche.

Nel 2014 Coldiretti ha assegnato la bandiera del gusto per un prodotto tradizionale tipico, l'anguria Call'e boi. Si allega alla presente un comunicato di Coldiretti in merito a questa assegnazione.

In sostituzione si propongono addirittura attività agricole all'interno della centrale, pur sapendo benissimo che queste attività sono improponibili su un suolo compattato e privato dello strato superficiale più fertile e che deve restare privo di vegetazione e completamente precluso ai non addetti ai lavori per ovvii motivi di sicurezza.

I posti di lavoro ventilati sono comprensibilmente aleatori e minimi rispetto alla perdita delle attività in essere, che, ricordiamo, porterebbero alla perdita degli occupati.

Tra i benefici attesi si ventila l'ipotesi che questa diventi un'attrazione turistica.

Nel comune di Gonnosfanadiga sono presenti siti di interesse archeologico che ospitano Tombe dei Giganti (loc. San Cosimo e Sibiri), Pozzi sacri (S. Anastasia, loc. Sibiri), un Tempio a Megaron (loc. Spadula), numerosi nuraghe (loc. Sibiri, Nuraci, San



Cosimo), antiche chiese (S. Severa, 1300), vecchie miniere (Perda de Pibara, parco comunale fruibile come tale dagli anni '60, Salaponi, Sibiri), sentieri naturalistici apprezzati e panoramici che conducono verso il Linas e dalle località montane verso Ingurtosu, Naracauli e la spiaggia di Piscinas.

Non è necessario un CSP come attrattiva, anzi sarebbe deleterio e controproducente.

**Terre e rocce da scavo- Piano di utilizzo:** In questo elaborato si continua con le contraddizioni:

*Il pascolo nella sua semplicità attuativa, appare nelle sue diverse forme, l'uso, anche se talvolta stagionale, più diffuso. E per quanto rilevabile negli ultimi anni, assumerà crescente stabilità operativa, con l'induzione dei processi di desertificazione legati a questo.*

*Stante l'uso attuale del suolo, i recettori ambientali che potrebbero essere soggetti ad inquinamento sono il terreno, la falda acquifera e le acque superficiali dei canali.*

*Essendo l'area in oggetto poco utilizzata per le coltivazioni e principalmente destinata al pascolo degli animali, gli unici inquinanti che potrebbero riscontrarsi sono i nitrati derivanti dalla zootecnia, ma essendo l'area talmente grande rispetto al numero di animali che vi pascolano, la capacità di autodepurazione del terreno riesce a smaltire tale concentrazione.*

Non si comprende come la presenza di un carico di bestiame poco elevato possa essere fonte di desertificazione, e al contempo insistere sulla mancata coltivazione se come affermato nelle precedenti osservazioni l'area è ad indirizzo foraggero zootecnico. Ogni allevatore ha interesse a mantenere il pascolo di cui dispone in buone condizioni agronomiche ed ambientali. Infatti più il pascolo produce e dura nel tempo, meno costa l'alimentazione del bestiame, che è la maggior voce di spesa degli allevamenti. Inoltre l'alimentazione al pascolo permette di ottenere un prodotto (latte) naturalmente arricchito in sostanze nutritive e nutraceutiche molto importanti per la salute umana. Recentemente ad alcuni acidi grassi insaturi a 18 atomi di carbonio, caratterizzati da peculiari strutture a dieni coniugati che li distinguono dall'acido linoleico, è stata attribuita una potente azione anticancerogena.

Tali acidi grassi sono stati definiti acido linoleico a dieni coniugati o CLA, acronimo dall'inglese Conjugated Linoleic Acids. La National Academy of Sciences degli Stati Uniti ha definito i CLA come gli unici acidi grassi che hanno mostrato di possedere una chiara attività anti-cancerogena. Queste molecole sono, oggi, oggetto di numerosi studi per le specifiche attività anti-cancerogene, anti-aterogene ed antidiabetiche.

Poiché i CLA sono prodotti intermedi dei processi di bioidrogenazione degli acidi grassi nel ruminante, essi sono presenti nel latte, nei prodotti lattiero caseari e nelle carni dei ruminanti. In particolare nella carne bovina sono state registrate concentrazioni tra 2,9 e 4,3 mg/g di grasso, mentre in quella di agnello valori di 5,6 mg/g di grasso; nelle carni di maiale, pollo e delle specie ittiche i tenori in CLA sono molto inferiori, fatta eccezione per il tacchino che ha fatto registrare concentrazioni di 2,5 mg/g di lipidi.

Il pascolo è importante a fini agroambientali in quanto rappresenta una riserva di biodiversità, è utile per la protezione ambientale (mitigazione del cambiamento climatico e prevenzione della desertificazione, in quanto copertura vegetale) e è necessario per il

benessere degli animali che durante l' alimentazione al pascolo si comportano in maniera naturale e soddisfano le proprie esigenze specifiche.

### **Connessione alla RTN - Descrizione generale:**

Si decide il tracciato ma si prospettano ulteriori indagini in seguito. Il percorso del cavidotto avviene in un territorio completamente destinato alle attività agricole gestite in maniera sostenibile, quali allevamenti, seminativi coltivati a cereali e leguminose, ma soprattutto oliveti maturi gestiti anche in irriguo, dai quali si ottiene una produzione a marchio d' origine (DOP). Inoltre il percorso del cavidotto attraversa diversi corsi d' acqua seppure a carattere stagionale e canali di scolo delle acque superficiali tutelati ai sensi dell' art. 143 D.Lgs. 42/2004.

### **Ciclo delle acque e trattamenti**

La società dichiara di aver preso accordi per la disponibilità delle acque con il Consorzio di Bonifica della Sardegna Meridionale, senza ovviamente presentare detti accordi e dimenticando che il Consorzio è sorto per altri scopi e un' altra tipologia di utenze, quelle agricole, che ovviamente avranno sempre la precedenza.

.

### **Relazione geologica e geotecnica.**

Carente, ma i suggerimenti indicano la necessità di studi più accurati per le fondazioni.

### **Disponibilità delle superfici.**

La proponente afferma:

*Come riportato nel documento GN\_PDDISPAREE001 (parte dei documenti dell'istanza di VIA), la proponente ha sottoscritto contratti di costituzione di diritto di superficie con un numero di proprietari rappresentativi della maggioranza delle aree interessate dall'intervento (51%). Va specificato, inoltre, che i proprietari che non hanno ancora aderito, pur essendo allettati dalla proposta, non hanno titolo legale a farlo: infatti, purtroppo, in Sardegna è prassi consolidata non registrare al catasto i cambi di proprietà mortis causa, pertanto numerose particelle catastali risultano ancora essere a nome di persone ormai defunte da diversi decenni. Per queste particelle saranno avviate le procedure di esproprio per pubblica utilità secondo vigente normativa.*

Si rassicura Codesto Ministero dell' esistenza in vita dei restanti proprietari, che hanno titolo legale sulla proprietà dei terreni poiché in regola per quanto riguarda le volture catastali e che confermano la loro contrarietà all' impianto sottoscrivendo queste



affermazioni. Comunque non viene allegato al progetto nessun contratto che confermi la reale disponibilità di proprietà anche da parte di altri proprietari.

Si precisa che il no al CSP non e' un gioco al rialzo, ma la volonta' di continuare un' attivita' sostenibile nel territorio al servizio della comunita'.

### Relazione paesaggistica

Si ritiene non veritiera l' affermazione secondo la quale l' impianto sarebbe poco visibile. In realta' i centri abitati limitrofi risultano avere giacitura superiore rispetto alle localita' Pauli Cungiau e Tuppa sa Caccala , e gli edifici previsti hanno altezze consistenti.

Ma l' impatto paesaggistico non e' solo visivo, consiste nella totale trasformazione di una porzione di territorio, privata definitivamente della sua morfologia, della copertura vegetale e degli elementi tipici del paesaggio rurale che le comunita' hanno modellato nel tempo con l' attivita' agricola: strade, siepi, canali.

Tutto questo mitigato con delle fasce tampone di modestissima entita' e improponibili pratiche agricole di coltivazione all' interno dell'impianto.

### CONCLUSIONI

Si ritiene il progetto dell' impianto solare termodinamico "Gonnosfanadiga" carente nonostante le integrazioni e quindi inaccettabile.

Con riserva di ulteriori integrazioni.

Gonnosfanadiga, 24 Aprile 2015

Distinti saluti

Foddi Edoardo

*Foddi Edoardo*

Foddi Pierpaolo

*Foddi Pierpaolo*

Putzolu Sandro

*Putzolu Sandro*

Sitzia Antonio

*Sitzia Antonio*

Usai Gianfranco

*Usai Gianfranco*

Usai Marco

*Usai Marco*



- 1 Tomba Dei Giganti de Santu Giuanni;
- 2 Chiesa San Cosimo;
- 3 Nuraghe sa Domu de S'Orku;
- 4 Tempio a Megaron;
- 5 Chiesa Madonna Di Lourdes;
- 6 Ex Orfanotrofio Suor Emilia.
- 7 Monumento caduti 17 Febbraio 1943;
- 8 Chiesa di Sacro Cuore;
- 9 Chiesa campestre Santa Severa;
- 10 Gradinata, Grotta;
- 11 Monte Granatico;
- 12 Ex Frantoio Porta;
- 13 Frantoio Sogus;
- 14 Chiesa di Santa Barbara;
- 15 Parco Perd'è Pibera;



Sei in : [HOME](#) > [Notizie](#)**Vacanze: Coldiretti, 4813 bandiere gusto, la mappa regionale 2014**Tweet 0 [8+1](#) 0 Mi piace [0](#)[Accedi all'archivio notizie](#)

Sul podio delle assegnazioni a livello regionale salgono Toscana, Campania e Lazio. Salgono al numero record di 4813 le "bandiere del gusto" a tavola assegnate all'Italia nel 2014 sulla base delle specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio nazionale. E' quanto emerge all'Assemblea della Coldiretti che ha tracciato la mappa regionale della speciale classifica del patrimonio enogastronomico che i turisti italiani e stranieri potranno gustare nell'estate 2014. Sono ben 115 i prodotti che - sottolinea la Coldiretti - si sono aggiunti rispetto allo scorso anno e che sono andati ad incrementare sul territorio nazionale il patrimonio di specialità che sono ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni secondo la quattordicesima revisione del censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni. "E' questo il risultato del lavoro di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "si tratta di un bene comune per l'intera collettività e di patrimonio anche culturale sul quale l'Italia può contare per ripartire". Sul podio delle bandiere del gusto assegnate a livello regionale salgono - precisa la Coldiretti - la Toscana (463), la Campania (429) e dal Lazio (386). A seguire si posizionano il Veneto (371), l'Emilia-Romagna con 356 prodotti davanti al Piemonte con 341 specialità e alla Liguria che può contare su 295 prodotti. A ruota tutte le altre Regioni: la Calabria con 269 prodotti tipici censiti, la Lombardia con 246, la Sicilia con 235, la Puglia con 233, la Sardegna con 184, il Molise con 159, il Friuli-Venezia Giulia con 156, le Marche con 152, l'Abruzzo con 147, la provincia autonoma di Trento con 107, quella di Bolzano con 92, la Basilicata con 90, l'Umbria con 70 e la Val d'Aosta con 32. A prevalere tra le specialità regionali sono - riferisce la Coldiretti - i 1468 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1334 verdure fresche e lavorate, 781 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 487 formaggi, 192 piatti composti o prodotti della gastronomia, 158 bevande tra analcoliche, liquori e distillati, 158 prodotti di origine animale (miele, lattiero-caseari escluso il burro, ecc.) e 146 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei. Nell'elenco 2014 troviamo numerose new entry tra cui, in Campania la ricotta di fuscella di Sant'Anastasia (tipico prodotto dell'Area vesuviana ad Est di Napoli) e il fagiolo di cera, dal seme color avorio con buccia sottilissima, coltivato nella fascia pedemontana del massiccio del Matese, dal comune di Alife (Caserta) fino a Pontelandolfo (Benevento), in Basilicata i "viscuttini di Lauria (una specie di tarallo ricoperto da glassa di zucchero che viene donato agli ospiti durante i matrimoni),

**Notizie dal Punto Coldiretti**

Il giornale delle imprese agroalimentari

**Expo, via libera al porceddu sardo con deroga a divieto export**

**21 apr 2015** - Dopo 3 anni e 5 mesi di blocco totale delle esportazioni è stato spedito il primo maialetto precotto fuori dai con...

CATEGORIA: [ATTUALITÀ](#)**Giustizia, via alla riforma dei reati alimentari**

**21 apr 2015** - Nel mercato globale crescono i rischi derivanti da attività di produzione e distribuzione di cibi adulterati e dal...

CATEGORIA: [ATTUALITÀ](#)**Non solo Xylella, un miliardo di danni dalle malattie provenienti dall'estero**

**20 apr 2015** - Non solo la Xylella fastidiosa proveniente dal Costa Rica che sta facendo strage di ulivi nel Salento, ma ammontan...

CATEGORIA: [ATTUALITÀ](#)<< [PRECEDENTE](#) 1 2 3 4 5 6 [SUCCESSIVO](#) >>

nelle Marche le paccucce di Colmurano (Macerata), spicchi di mela, preferibilmente rosa, messi ad essiccare al sole o al forno e conservati per l'inverno immersi nella sapa, per essere utilizzate in vario modo, in particolare nella preparazione di dolci e crostate, in Sardegna la sindria call'e boi, una pregiata anguria coltivata a Sonnosfanadiga, nel Medio Campidano, ritenuta tra le migliori dell'isola sino agli anni Sessanta ed ora a rischio d'estinzione e gli "ndremappi di Jenne, tipico piatto della transumanza nell'Alta valle dell'Aniene a base di pasta povera ottenuta da farina integrale, acqua e sale, condita con un sugo fatto con olio, aglio, peperoncino, pomodoro e alici. Ma le novità - sottolinea la Coldiretti - stanno anche nel nuovo capitolo dedicato alle birre. Le prime ad essere censite - conclude la Coldiretti - sono la birra di Savignone (Liguria), la birra della Valganna (Lombardia) e la birra di Fiemme (Trentino), tre preparazioni che vantano le loro caratteristiche artigianali che si fondano, rispettivamente, sulla leggerezza e il contenuto di vitamine, sulla qualità dell'acqua e sulla storia (nelle grotte della Valganna nel 1877 nacque la prima birra di Angelo Poretti) e sui pregi del lupino e dei luppoli selvatici lavorati usando tecniche e metodi di una volta, riscoperti dopo lunghe ricerche sul territorio valligiano trentino.

#### BANDIERE DEL GUSTO, TOSCANA LEADER, SUL PODIO CAMPANIA E LAZIO

Regione	Specialità (*)
Toscana	463
Campania	429 (+42)
Lazio	386 (+2)
Veneto	371
Emilia-Romagna	356 (+49)
Piemonte	341
Liguria	295
Calabria	269
Lombardia	246
Sicilia	235 (+1)
Puglia	233 (+1)
Sardegna	184 (+3)
Molise	159
Friuli-Venezia Giulia	156 (+3)
Marche	152 (+2)
Abruzzo	147
Trentino	107 (-2)
Alto Adige	92
Basilicata	90 (+13)
Umbria	70 (+1)
Val d'Aosta	32
<b>Totale</b>	<b>4813 (+115)</b>

Fonte: Elaborazione Coldiretti

(\*) tra parentesi la variazione rispetto al 2013

CATEGORIA: VACANZE

#### Notizie correlate



#### Vacanze: Coldiretti, autunno low cost a tavola per 1 italiano su 3

**05 ottobre 2014** - Boom raccolta funghi e tartufi, è il momento di feste e sagre. Un italiano su tre quest'anno si rilassa con l'enogastronomia in un au...

CATEGORIA: VACANZE



#### Vacanze: Coldiretti, 'IXE', storico sorpasso spesa cibo su alloggio

**09 luglio 2014** - Nell'estate 2014 destinati alla tavola 4,9 miliardi, quasi 1/3 del budget degli italiani. La crisi ha cambiato gli stili di vita e le...

CATEGORIA: VACANZE



# Bandiere del gusto, Sardegna 12ma. E la sindria di Gonnos entra in classifica

9 luglio 2014 Cronaca, Economia, In evidenza 11

118 2 0  
Consegna Tweet Condvidl +1  
Condvidl



La Sardegna conquista altre tre "bandiere del gusto" di Coldiretti e sale al 12mo posto assoluto tra le regioni d'Italia, nella classifica guidata dalla Toscana. Sono ormai quasi 200 le specialità alimentari tradizionali presenti sul territorio isolano. Tra le *new entry* dei prodotti sardi riconosciute e premiate, ecco la *sindria call'e boi*, una pregiata anguria coltivata a Gonnosfanadiga, nel Medio Campidano, ritenuta tra le migliori dell'isola sino agli anni Sessanta ed ora a rischio d'estinzione.

"Con le bandiere del gusto – spiega una nota di Coldiretti Sardegna – viene tracciata l'unica mappa del patrimonio enogastronomico regionale dell'Italia, paese che ha il primato mondiale per la qualità e la varietà dei tanti prodotti tipici che rappresentano il vero valore aggiunto della vacanza Made in Italy". Il presidente Battista Cualbu precisa: "In Sardegna abbiamo guadagnato altre tre attribuzioni raggiungendo il cospicuo numero di 184 specialità alimentari che si possono fregiare della bandiera". Così il direttore Luca Saba: "Le quasi 200 specialità alimentari sono entrate in classifica grazie a regole tradizionali che hanno 25 anni di storia e permettono alla Sardegna di poter presentare un'offerta agroalimentare esauriente e qualificata che va a completare quella turistica, attraendo sicuramente flussi turistici sia nazionali che esteri".

AC Classic  
OH! Ti avvisa se ti distrai.  
  
Clicca qui

RECENTI POPOLARI

News EXPO, IL CARDINALE SCOLA INCONTRA MARTINA E SALA SU CARTA MILANO  
24 aprile 2015

News ADDIO AL DR SHEPHERD, FAN DI 'GREY'S ANATOMY' IN RIVOLTA SU TWITTER  
24 aprile 2015

asca | Cultura, Marino: viaggio nella storia con Foro di Cesare  
24 aprile 2015