

SANLURI, 01 SETTEMBRE 2009

NOTA STAMPA**La rivincita del melone coltivato all'asciutto: dai campi ai ristoranti di Torre dei Corsari**

Il Piano di Valorizzazione sostenuto dalla provincia del Medio Campidano fa rivivere una nuova stagione al melone della Marmilla. Da domani, grazie ai produttori, nei ristoranti della Costa Verde sarà possibile degustare il prodotto appena colto dai campi.

Il top dei prodotti dell'orticoltura senza acqua, freschi di stagione, potranno essere gustati da domani negli alberghi e nei ristoranti del Medio Campidano. Le prime strutture ricettive a ricevere i meloni coltivati in asciutto, messi a disposizione dai contadini della Marmilla, saranno quelle della Costa Verde. Grazie al Piano di valorizzazione voluto e sostenuto dalla Provincia del Medio Campidano, in collaborazione col comune di Lunamatrona, anche il melone è entrato a far parte del Paniere dei prodotti tipici della Provincia Verde. I meloni appena raccolti, andranno sulle tavole dell'eccellente cucina campidanese in base ad un programma di distribuzione, a scopo promozionale, già previsto al momento delle semine. *"Il dialogo tra l'entroterra e il mare avviene anche per mezzo delle eccellenze agroalimentari"*. - ha commentato Il presidente della Provincia Fulvio Tocco, primo sostenitore dei Piani di valorizzazione di recente istituzione. Vivere un luogo marino, significa infatti assaporarne ogni dettaglio anche del suo entroterra rurale, e la cucina non è solo un dettaglio, è il cuore del territorio. E' la parte di natura che l'uomo coglie non solo per la sua sopravvivenza, ma per vivere fino in fondo uno dei più grandi piaceri della vita. *"Sarebbe bello - afferma, soddisfatto dell'iniziativa Tocco - che per la prossima stagione turistica, al prezioso vegetale, nella ristorazione della Costa Verde, si accoppiasse il tagliare del Maiale di razza sarda, anch'esso all'attenzione della Provincia più agricola della Sardegna. Il melone coltivato all'antica, comunque, è l'emblema delle aree non irrigue"*.

Per celebrare il melone in asciutto, nel luogo di origine, invece l'appuntamento è previsto nel comune di Lunamatrona per sabato e domenica prossimi. Durante il convegno di sabato sarà presentato un disciplinare di produzione per uniformare le pratiche colturali in tutti i comuni della Marmilla.

Presidenza

*La rivincita del melone coltivato all'asciutto: dai campi ai ristoranti di Torre dei Corsari*TIPO DOCUMENTO: *Comunicazione*VER.: *n. 1.00 del 02.09.2009*APPROVATO CON: *-*AREA: *Presidenza*DIRIGENTE: *Dr. Giulio Matzeu*SETTORE: *Presidenza*SEDE: *via C. Felice, 267 - 09025 Sanluri (VS)*SERVIZIO: *Ufficio di Gabinetto*REDATTO DA: *Giulio Matzeu*TEL.: *070 9356700*FAX.: *070 9370517*C.F. *92121560921*P.I.: *02981030923*E-MAIL *gabinetto@provincia.mediocampidano.it*