

# COMUNICATO STAMPA DEL 6 LUGLIO 2023

## *Le Sebadas di Sardegna sono IGP*

### *Pubblicato in Gazzetta Ufficiale UE, il disciplinare definitivo*

#### ***Dal Comitato Promotore: lavoreremo ancor di più per tutelare e proteggere il nome e per legare sempre di più il prodotto al territorio***

E' stato pubblicato nei giorni scorsi in Gazzetta Ufficiale Europea, il disciplinare definitivo delle Sebadas di Sardegna IGP. Dopo un percorso durato oltre quattro anni, il coinvolgimento di una dozzina di imprese produttrici e il benestare di Regione, Ministero e Commissione Europea, le Sebadas entrano a far parte dell'Olimpo delle eccellenze alimentari mondiali e si vedono conferita l'Indicazione Geografica Protetta, il più alto riconoscimento in Europa, per un prodotto alimentare di seconda trasformazione.

Tra le imprese che compongono il Comitato promotore, - che ha sede nella CNA Ogliastro, già promotrice della IGP dei Culurgionis - che ha lavorato a questo scopo, figurano: la pasticceria La casa della nonna di Bolotana, il Laboratorio di pasta fresca e pasticceria di Richard Marci di Cardedu, il pastificio Contini srl di Santa Giusta, il pastificio Calitai di Cagliari, Il pastificio Antonio Cossu srl di Iglesias, la ditta I Sapori d'Ogliastro di Vito Arra, il panificio La fornarina di Marco Orru di Cagliari, il Biscottificio Demelas di Stintino e La Sfoglia d'Oro di Sassari. Si tratta di aziende che vantano la maggior produzione e che, in certi casi, per la qualità del loro prodotto, sono state insignite in passato, di riconoscimenti importanti.

**La denominazione.** Poiché le varianti linguistiche del sardo sono numerose, il nome tutelato non è solo quello di Sebadas, ma anche Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna.

**Il disciplinare.** Pur essendo realizzate a base di pasta fresca ripiena, le Sebadas - come è noto - si servono e si consumano come dolce. Il disciplinare, che richiama rigorosamente la ricetta classica, prevede varianti minime che si rifanno alla tradizione locale talvolta diversa da comune a comune e sono prevalentemente relative alla tipologia di formaggio utilizzato, agli aromi, alla dimensione e al peso. La ricchezza del patrimonio gastronomico sardo, infatti, non sta solo nella peculiarità di prodotti che non esistono fuori dall'isola, ma anche nelle leggere difformità da zona a zona, a sottolineare l'artigianalità del prodotto e il suo stretto legame con il territorio.

*“Per anni abbiamo lavorato a questo progetto, ben prima di presentare ufficialmente la domanda a Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, alla Regione Autonoma della Sardegna e poi alla Commissione Europea. Siamo pertanto molto soddisfatti del riconoscimento ottenuto”, dichiara Franco Calisai, presidente del Comitato Promotore Sebadas di Sardegna IGP, che aggiunge: “l'acquisizione di questa denominazione è innanzitutto una tutela per il consumatore, ma anche un modo per sottrarre il prodotto a tentativi di usurpazione del nome. Ci dobbiamo ritenere fortunati se sinora nessun pastificio industriale nel resto d'Italia o all'estero ha iniziato a produrre Sebadas, utilizzando la denominazione in maniera impropria, magari per un prodotto di qualità scadente o semplicemente molto diverso”.*

**La produzione di Sebadas in Sardegna.** Non ci sono dati ufficiali sulla reale produzione di Sebadas in Sardegna. Sono circa 250 i pastifici nell'isola e molti di questi producono questa specialità. Ma la regina dei dessert isolani viene spesso realizzata anche nei panifici, nei ristoranti, nelle aziende agrituristiche e nelle pasticcerie, non è quindi semplice fare delle stime esatte. Al momento si stima però una produzione complessiva media di 2milioni di pezzi prodotti

annualmente nell'isola, pari a circa 1.600 quintali e oltre 2.500.000 euro di fatturato e un numero di dipendenti di circa 150 e quello degli addetti, che comprende oltre ai dipendenti, anche titolari, soci e coadiuvanti, di 250. Dati che non si discostano molto da quelli attuali, trattandosi di un prodotto che non incontra crisi e che sta vivendo un momento di grande successo e interesse del mercato.

*“Si tratta di un settore importante che non solo rappresenta un'economia di assoluto rilievo, ma che ha anche enormi potenzialità di ulteriore sviluppo”,* dichiara Vito Arra, socio fondatore del Comitato Promotore. *“Le Sebadas rappresentano l'incontro di tre filiere che da sole reggono l'economia regionale: quella ovina, quella suinicola e quella cerealicola e sono un piatto, unico nel suo genere, che della nostra isola, esprime il meglio della cultura gastronomica locale, tanto più che si sposa con gli aromi degli agrumi e con il miele, anch'esso prodotto d'eccellenza. Possiamo dire con orgoglio di aver fatto del nostro meglio per tutelare il nome di questa straordinaria specialità, ma anche per legarla il più possibile al territorio, valorizzando la materia prima locale e soprattutto il saper fare dei produttori pastai che con sapienza e impegno, rinnovano il patto con la tradizione culinaria regionale, che è anche espressione della nostra cultura e della nostra identità”.*

Le Sebadas di Sardegna diventano così il sesto prodotto di pasta alimentare ad acquisire la denominazione europea, dopo la Pasta di Gragnano Igp, i Maccheroncini di Campofilone Igp, i Cappellacci di Zucca Igp, i Culurgionis d'Ogliastra Igp e i Pizzoccheri della Valtellina Igp e il terzo prodotto di pasta alimentare ripiena.

La certezza è che l'indicazione Geografica Protetta possa aprire la porta ai mercati extraregionali, essere volano per un'economia oggi in forte sofferenza e dare una garanzia di qualità al consumatore.

Grati della pubblicazione nella vostra testata

Per informazioni:

Sede del Comitato Promotore: CNA Ogliastra, Tortoli

Tel 3333250466

Tel 3341447360

Tel. 3805266110