



## La Barbagia nel cuore di Roma, dalle pendici del Gennargentu allo Stadio di Domiziano

*Dopo il successo di “A Glass of Italy” a Copenhagen, i produttori di vino e olio del territorio del GAL Barbagia arrivano oggi nella Capitale, in un evento gratuito dedicato alle degustazioni e al racconto di un territorio unico*

La **Sardegna** è molto più di un'isola.

È un continente in miniatura, dove ogni pietra racconta una storia millenaria e ogni sentiero conduce a scoperte sorprendenti.

In questo mosaico di tradizioni e paesaggi, la **Barbagia** resiste come **custode gelosa dell'identità più profonda dell'isola**, protetta dalle montagne del Gennargentu e del Supramonte, tra boschi, grotte millenarie e sorgenti purissime.

È in questo anfiteatro naturale di circa 1.300 chilometri quadrati che il legame tra uomo e terra assume connotati quasi sacri, tramandandosi di generazione in generazione attraverso riti, sapori e gesti antichi.

## “La Barbagia a Roma”: il racconto della Sardegna più autentica

L'evento “**La Barbagia nel cuore di Roma**” si terrà oggi 11 novembre presso lo storico **Stadio di Domiziano**, portando nel cuore della Capitale diversi produttori d'eccellenza del territorio barbaricino.

Il *walkaround tasting*, attivo dalle 16:00 alle 22:00, si articolerà in dodici banchi d'assaggio, dove i visitatori potranno degustare le migliori espressioni del **Cannonau** e gli oli extravergini di **Oliena**.

Saranno, inoltre, **due le masterclass** della manifestazione, finanziata dal **Gal Barbagia** e organizzata da **Enora** e **Vinòforum**: alle 16:00 lo special tasting “**I vini della Barbagia**”, con dodici interpretazioni del Cannonau, e alle 18:00 la masterclass dedicata agli oli della regione, con focus sulle produzioni biologiche e le cultivar autoctone.



Orgosolo, la città famosa per i suoi murales (Foto © Malinda Sassu).

## La Barbagia tra saperi e sapori

Una terra caratterizzata non solo dalle produzioni agricole e alimentari, ma anche da una tradizione artigianale radicata e diversificata.

Accanto a specialità come il pane carasau, formaggi, salumi e dolci tipici, si trovano, infatti, lavorazioni di alto pregio che spaziano dall'oreficeria alla sartoria, pelletteria e maschere tipiche.

Il valore del territorio emerge anche nei tesori artistici e archeologici, come i **murales di Orgosolo** e le antiche testimonianze nuragiche: l'anima più vera della Sardegna, che racconta un passato lontanissimo e arcaiche tradizioni.



Salumi e formaggi di Orgosolo (Foto © Malinda Sassu).

## Il ruolo del Gal Barbagia: innovazione e sostenibilità per il futuro del territorio

Dal 2017, il **Gruppo di Azione Locale Barbagia** opera come catalizzatore dello sviluppo territoriale, coordinando sette comuni: Fonni, Mamoiada, Oliena, Orani, Orgosolo, Orotelli e Ottana.

L'ente barbaricino svolge un ruolo fondamentale nel preservare e promuovere questo patrimonio unico, distinguendosi per il suo impegno nella valorizzazione delle risorse locali, con particolare

attenzione alle zone rurali e al patrimonio enogastronomico.

Attraverso progetti mirati e iniziative di valorizzazione territoriale, infatti, il **GAL** sardo opera come ponte tra tradizione e innovazione, sostenendo le piccole realtà produttive e promuovendo un turismo consapevole e sostenibile.

Grazie a questo lavoro, i prodotti della Barbagia come vino e olio, trovano di conseguenza nuove opportunità sui mercati e nel turismo, mantenendo intatte le tradizioni e rispettando le risorse naturali.

Il **Gal Barbagia** non è quindi solo un motore economico, ma un **custode dell'identità culturale**, fondamentale per preservare e rilanciare la Barbagia come una delle destinazioni più autentiche della Sardegna.



L'Associazione Mamojà con i suoi vini tra i protagonisti dell'evento a Roma (Foto © Malinda Sassu).

## Olio e Cannonau: i principi indiscussi dell'evento romano

L'evento capitolino mette in primo piano il **Cannonau**, vitigno simbolo della regione, che in Barbagia raggiunge la sua espressione più autentica con vini intensi e decisi, capaci di raccontare storie di sole, vento e fatica.

---

Parallelamente alla tradizione vinicola, la manifestazione celebra l'olivicoltura barbaricina, con particolare attenzione alle cultivar autoctone come la **Nera di Oliena** e la **Bosana**.

Le produzioni, prevalentemente biologiche, testimoniano un approccio rispettoso della tradizione e dell'ambiente, con oliveti che spesso nascono dall'innesto su olivastri spontanei, che prosperano da secoli su questi terreni aspri e impervi.

*«Il progetto di valorizzazione delle filiere del vino e dell'olio ha coinvolto finora più di 30 produttori vinicoli e olivicoli del nostro territorio – ha dichiarato **Paolo Puddu**, Presidente del Gal Barbagia – I nostri produttori sono consapevoli che l'internazionalizzazione è una grande opportunità per il futuro e il nostro impegno è quello di consolidare la presenza delle eccellenze locali nel panorama nazionale e internazionale. Le iniziative messe in campo tra ottobre e novembre rappresentano dei veri e propri ponti tra la Sardegna e l'Europa, connettono territori che puntano sull'agroalimentare e che vogliono contribuire al benessere economico e sociale delle comunità»*

Per maggiori informazioni: [www.galbarbagia.it](http://www.galbarbagia.it) (Z.I. PIP Località Mussinzua – Orotelli, Nuoro)

**Data di creazione**

11/11/2024

**Autore**

malinda-sassu