

IL FATTO - 04 DICEMBRE 2019

ORO COLATO: l'olio extravergine d'oliva del sud Sardegna protagonista in 21 ristoranti di Cagliari e dintorni

Raccontare e promuovere i territori del sud Sardegna attraverso un prodotto fiore all'occhiello delle nostre tavole: l'**olio**. È lui il protagonista di **Oro Colato**, il progetto ideato e promosso dalla **Camera di Commercio di Cagliari** attraverso il **Centro Servizi Promozionali per le Imprese**: l'obiettivo è quello di far conoscere e apprezzare gli **oli extravergini del Sud Sardegna** e renderli veicolo di promozione delle zone in cui vengono prodotti, portando avanti una nuova forma di **valorizzazione del territorio** attraverso il racconto delle eccellenze alimentari tipiche.

L'iniziativa è realizzata in partenariato con l'**ANCO, Associazione Nazionale Città dell'Olio**: in occasione del venticinquesimo anniversario della fondazione (1994 - 2019), Oro Colato verrà presentato anche a **Siena**, città sede dell'associazione.

Quattordici oli extravergini di oliva di undici produttori d'olio, provenienti da **otto paesi**, dal **27 novembre al 16 dicembre 2019** saranno proposti nei menù di **ventuno ristoranti di Cagliari e dintorni**, come ingrediente principe di **ricette create apposta** per l'iniziativa.

Oro Colato è la seconda iniziativa di **Bello buono e vicino**, l'ambizioso progetto di valorizzazione dei territori attraverso le sue eccellenze enogastronomiche: l'esordio fu lo scorso maggio col fortunatissimo **Cagliari Say Cheese**, la rassegna sulla valorizzazione dei formaggi locali di piccoli e medi caseifici lontani dalla grande distribuzione, che hanno così avuto modo di farsi conoscere e apprezzare dai ristoratori e dal pubblico.

Anche l'iniziativa sull'olio extravergine di oliva si pone lo stesso obiettivo: **agevolare la filiera corta**, promuovendo l'incontro diretto fra consumatori e produttori, e **incentivare il turismo destagionalizzato**, puntando sulla cultura e sull'enogastronomia iperlocale.

Altro elemento in comune con Cagliari Say Cheese è la presenza di un **menù parlante** all'interno di ogni locale che ha aderito all'iniziativa: attraverso la lettura di un QR Code nel menù creato ad hoc, sarà possibile scoprire, per ciascuna tipologia di olio, le sue caratteristiche, le informazioni sul produttore e le peculiarità culturali e tradizionali del luogo dal quale proviene, come perfetta sintesi fra promozione del territorio e turismo gastronomico.

Ogni ristoratore avrà a disposizione due oli: agli chef il compito di esaltarli con degustazione a crudo e in ricette originali, al costo non superiore a 10 euro. Tutte le creazioni saranno raccolte in un vero e proprio **ricettario**, così da stimolare gli utenti a sostenere il consumo degli oli oltre la fine del progetto e provare a replicare in casa i piatti più apprezzati.



Novità assoluta di Oro Colato è la presenza di un **visore 3D** in ciascun ristorante: una volta indossato, mostrerà, attraverso dei video realizzati per la manifestazione, i territori dai quali gli oli provengono, così da consentire un viaggio esperienziale intorno al sud Sardegna stando comodamente seduti al tavolo di un locale.

La Camera di Commercio ha scelto di puntare sull'olio perché, come il formaggio, è un ingrediente fondamentale nella dieta dei sardi. La pianta dell'olivo è presente in tutta l'isola, tanto da costituire una componente caratteristica del paesaggio, e la qualità delle olive, e quindi dell'olio extravergine, è altissima: merito delle condizioni pedoclimatiche e delle varietà locali, ma anche e soprattutto delle tecniche di estrazione e lavorazione particolarmente rispettose della materia prima. Non è un caso se agli oli della Sardegna vengono attribuiti sempre più numerosi e prestigiosi riconoscimenti in occasione di concorsi nazionali e internazionali: è sardo, per esempio, l'olio biologico migliore al mondo del 2018.

Oro Colato, e in generale tutte le iniziative di Bello buono e vicino, puntano anche a questo: a coltivare una conoscenza approfondita sull'universo dell'olio per infondere una maggiore consapevolezza delle ricchezze della Sardegna, nei tavoli dei ristoranti e nei campi, nelle aziende agricole e nei territori circostanti, durante la manifestazione ma anche tutti gli altri mesi dell'anno.

Anche la Camera di Commercio di Oristano aderisce al progetto, destinando a Oro Colato le giornate del 13, 14 e 15 dicembre prossimi.

Visita il [sito](#)