



**Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
Media Impresa**

Federazione Regionale della Sardegna  
09122 Cagliari – Viale Elmas, 33/35  
Tel. (070) 273728 – Fax (070) 273726  
www.cnasardegna.it - regionale@cnasardegna.it

**CNA ALIMENTARE**

## **Comunicato stampa del 28 luglio 2016**

***SEADAS: UN PRODOTTO TIPICO DELLA SARDEGNA CHE DEVE ESSERE  
TUTELATO***

***A Bolotana un concorso organizzato dal Comune in collaborazione con  
Cna Alimentare Sardegna, Laore e Unione dei Comuni del Marghine cerca  
di valorizzare le Seadas prodotte artigianalmente: premiazione il 14  
agosto in occasione della Sagra delle Seadas***

***Sono attualmente più di 240 le aziende che producono pasta fresca in  
Sardegna***

***La maggior parte sono imprese femminili e sono specializzate anche nella  
produzione delle Seadas***

***Dessì (Cna Alimentare Sardegna): Occorre mantenere alta la qualità di  
questa produzione rinomata e tutelarla maggiormente per evitare che ci  
venga scippata***

In passato le massaie realizzavano questo piatto soltanto nelle occasioni di festa. Oggi è uno dei dolci preferiti dai turisti che, dopo averlo gustato nelle nostre località, lo cercano anche nei supermercati quando rientrano a casa. Le Seadas, dessert tipico ormai servito in ogni angolo della Sardegna e reperibile anche oltremare, racchiudono infatti in un solo piatto il meglio della produzione casearia isolana, la pasta fresca e il miele locale.

Proprio le Seadas, uno dei dolci più tipici e caratteristici della tradizione pastaria isolana, saranno protagoniste della **VII edizione del concorso delle Seadas** che si svolgerà anche questa estate a Bolotana. Organizzato dal Comune, in collaborazione con CNA Alimentare Sardegna, Laore e l'Unione dei Comuni del Marghine, il concorso (il termine per la presentazione delle domande scade proprio oggi 28 luglio) vedrà anche quest'anno la partecipazione delle più importanti imprese del settore della pasta fresca che si cimenteranno in due categorie, una delle quali è dedicata esclusivamente ai prodotti realizzati con materia prima regionale. Le produzioni saranno valutate da una giuria autonoma che il prossimo 14 agosto, in occasione della Sagra delle Seadas che si terrà sempre a Bolotana, premierà quella reputata di miglior qualità.



**Confederazione Nazionale  
dell'Artigianato e della Piccola  
Media Impresa**

**Federazione Regionale della Sardegna**  
09122 Cagliari – Viale Elmas, 33/35  
Tel. (070) 273728 – Fax (070) 273726  
www.cnasardegna.it - regionale@cnasardegna.it

**CNA ALIMENTARE**

**In Sardegna le imprese che producono pasta fresca sono attualmente più di 240.** Circa un quinto di queste aziende hanno una gestione prevalentemente o totalmente femminile e la stragrande maggioranza si è specializzata anche nella produzione delle Seadas e parteciperà al concorso di Bolotana, appuntamento diventato irrinunciabile per i produttori del settore.

*“Le Seadas sono un prodotto di fortissimo richiamo particolarmente apprezzato dai turisti - spiega **Maria Antonietta Dessì**, responsabile regionale della Cna Alimentare Sardegna -. E' una specialità che ha enormi potenzialità ancora inesprese, soprattutto nell'ottica dell'esportazione, ma che deve essere tutelata maggiormente per evitare che ci venga scippata come è avvenuto con tanti altri prodotti tipici sardi”.*

Secondo l'esponente della Cna Alimentare Sardegna, per la tutela delle Seadas andrebbe fatto un duplice lavoro. *“Da un lato è necessario tenere alta la qualità e non cedere alla tentazione di realizzare un prodotto meno pregiato di quello che la nostra tradizione ci ha consegnato - afferma Maria Antonietta Dessì -. Ma dall'altra, essendo le Seadas un prodotto particolarmente facile da realizzare, bisogna evitare i tentativi di contraffazione avviando un processo per la sua tutela, come è recentemente avvenuto con i Culurgionis d'Ogliastra. Ci auguriamo che iniziative come il concorso delle Seadas, che in questi anni ha dato ampie soddisfazioni, sia uno stimolo per i pastai sardi a produrre sempre di più e soprattutto sempre meglio. E che - conclude la responsabile della Cna Alimentare Sardegna - sia altresì un punto di partenza per una riflessione a livello regionale sulle modalità di tutela di una specialità che crea facilmente indotto in altri settori, dal caseario al cerealicolo, passando per le produzioni di miele e di aromi”.*