

Bonus edilizi
Cessione
Bonus
Garanzia Etica



«LA RIPRESA È TUTTA DA COSTRUIRE»

Il presidente della Confcommercio Carlo Sangalli frena la fiducia del Governo, riflessa nel testo di un Def definito «ottimistico».

CAMBIO AI VERTICI DI SNAM

Il colosso energetico apre l'era di Stefano Venier (nella foto), nominato amministratore delegato al posto di Marco Alverà.



Bonus edilizi
Anticipazione
finanziaria
Garanzia Etica

Artigianato. Il presidente Porta: vogliamo valorizzare un simbolo di creatività e di tradizioni secolari

«Il pane Coccoi merita la Dop»

Appello della Cna al Ministero per assegnare il marchio di qualità all'Isola

«È molto più di un semplice pane. È un simbolo dell'Isola, della sua storia e delle sue tradizioni. Espressione unica del territorio da cui nasce». Basterebbe questo breve ma significativo «inno» al Coccoi fatto da Gianfranco Porta, presidente regionale di Cna Agroalimentare, per assegnare al merito la Denominazione di origine Protetta (Dop) a uno dei pani più famosi della Sardegna.

E invece la strada verso il marchio di qualità è appena iniziata. La richiesta ufficiale dell'associazione artigiana è stata infatti pochi giorni fa inoltrata al ministero delle Politiche agricole, primo di una lunga serie di passi formali necessari. «Civorrà qualche anno prima che l'iter per l'ottenimento della Dop giunga a compimento - conferma Porta -, ma siamo fiduciosi che l'obiettivo si possa raggiungere senza intoppi».

Iter

L'istanza è stata sottoscritta da un gruppo di panificatori di tutta la Sardegna con lo scopo di ottenere il riconoscimento più prestigioso per un prodotto alimentare, strumento prezioso per le imprese e garanzia di qualità anche per il consumatore. La fase preparatoria ha potuto inoltre contare sulla collaborazione della Regione e di altre associazioni di categoria. Un lavoro di squadra che ha visto impegnati, oltre alla Cna, anche Laore, Agris, Confartigianato Imprese, Associazione Panificatori, Porto Conte Ricerche, Università di Sassari e l'antropologa Alessandra Guigoni.

«Si tratta di un'attività complessa che ha richiesto anni di lavoro e che si è concretizzata con la realizzazio-

ne di numerosi dossier a supporto dell'istanza. Un prezioso percorso di valorizzazione delle materie prime sarde in cui i vari anelli della filiera, dal primario alla trasformazione e poi allo scaffale, dialogano tra loro».

Fiducia

Secondo il rappresentante degli artigiani sardi il Coccoi ha tutte le carte in regola per entrare nell'élite della panificazione europea. «Parliamo di un prodotto che esce da secoli dai forni di tutta la Sardegna, prodotto con il grano duro coltivato nel nostro territorio, il sale marino e i lieviti madre che si tramandano da generazioni», ribadisce Porta. «Un pane che a conti fatti non è solo cibo, ma protagonista di riti e cerimonie che accompagnano i sardi dalla nascita alla morte».

Le varianti sono infatti infinite: «tra i tanti, forse il più noto è il pane della Sposa che certamente rappresenta la maggior espressione artistica, oltre che prettamente gastronomica del Coccoi. Ma sono uniche e inimitabili anche le versioni con l'uovo, con le mandorle, con l'uvetta. Specialità pregiate che meritano tutela, promozione e valorizzazione e per le quali inizia da oggi una nuova fase».

La sfida può quindi essere vinta. E i vantaggi sarebbero ben più ampi della sfera agroalimentare. «Stiamo cercando di tutelare e valorizzare un patrimonio di conoscenze che rischiamo di perdere - conclude Porta -, i panifici, non dimentichiamo, sono preziosi custodi della nostra storia e non possono essere per questo lasciati nel dimenticatoio».

L. M.

REPRODUZIONE RISERVATA

●●●●
SAPORI
La preparazione del pane Coccoi in una foto di archivio



Sostenibilità. Due seminari a Serrenti e Samassi

Edilizia, terra cruda da riscoprire



●●●●
IMPEGNO
Quirico Sanna, 54 anni, assessore regionale agli Enti locali

Un'identità sarda nel settore dell'edilizia, in particolare con le costruzioni in terra cruda caratteristiche del Medio Campidano. «Vogliamo valorizzare gli elementi tipici della nostra storia anche in campo urbanistico», spiega l'assessore Quirico Sanna nell'ambito del programma «Viaggio nella terra cruda».

Sono stati organizzati due appuntamenti dall'associazione Città della terra cruda: domani a Serrenti e sabato a Samassi. Si parla del «contributo dell'architettura di terra cruda alla transizione ecologica» e del «ruolo della rete internazionale delle Città della terra cruda».

Da oggi domenica a Ussaramanna, Serrenti, Solarussa, Nurachi, Samassi, Samatzai e Settimo San Pietro sarà realizzato un itinerario turistico culturale delle case di terra. «Le abitazioni in terra cruda sono componenti tipiche del paesaggio sardo, ne caratterizzano il territorio e possono essere anche un'ottima base di bioedilizia - ha aggiunto l'assessore Sanna -, oltre a tutelare, recuperare e utilizzare gli edifici, l'obiettivo è anche quello di promuovere il riuso di questo materiale nell'edilizia odierna, tenendo conto anche delle nuove tecnologie di bioedilizia. (ro. mu.)

REPRODUZIONE RISERVATA

BREAKING NEWS

Agevolazioni. Entro domani Cessione dei bonus 2021

Scade domani il termine per comunicare le opzioni per la cessione del credito e lo sconto in fattura, sia per il 100% che per gli altri bonus edilizi. Stavolta, dopo due rinvii, per i privati non ci saranno altre proroghe, perché scadono i termini della precompilata. Al momento la strada praticabile rimasta è quella della cessione tra privati, per chi ha crediti 2021 nel cassetto fiscale.

Il progetto. Anche a Cagliari Tyrrhenian Lab di Terna

Terna lancia il Tyrrhenian Lab e investe 100 milioni di euro nei prossimi cinque anni sullo sviluppo di competenze specializzate per affrontare la transizione energetica. Il progetto ha l'obiettivo di istituire, in collaborazione con le Università di Cagliari, Salerno e Palermo, un centro di formazione di eccellenza distribuito nelle sedi delle tre rispettive città dove approderanno i cavi l'elettrodotto sottomarino Tyrrhenian Link.

Fisco. Periodo d'imposta 2021 Iva, scadenza al 2 maggio

Scade il 2 maggio il termine per la presentazione della dichiarazione annuale dell'Iva 2022 (periodo d'imposta 2021) per tutti i contribuenti, titolari di partita Iva, che esercitano attività d'impresa, arti o professioni. Sono valide anche le dichiarazioni presentate entro 90 giorni dalla scadenza, ossia entro il 29 luglio, salva l'applicazione di sanzioni che possono essere ridotte in caso di ravvedimento operoso.

Inps. Iscrizioni dal 2 maggio Bando per l'immigrazione

Il prossimo 2 maggio sarà pubblicato un bando per l'assegnazione di due programmi di ricerca «VisitINPS Scholars Program di tipo A» sul tema «Immigrazione, emigrazione e composizione della forza lavoro». In particolare oggetto della ricerca sarà la «Migrazione ucraina in Italia e collocamento dei lavoratori ucraini nei mercati del lavoro locali». Maggiori informazioni sono disponibili sul sito dell'Inps.



«Dop per il pane Coccoi»

I produttori hanno rivolto un appello al ministero delle Politiche agricole

Presentata la Carta ittica regionale per salvare le specie di fiumi e laghi sardi

Un documento e una ricerca per capire come gestire meglio ecosistemi acquatici di laghi e fiumi nell'isola. Si chiama Carta ittica regionale ed è stata presentata in videoconferenza. L'iniziativa è nell'ambito di accordi di collaborazione stipulati tra il Servizio tutela natura e politiche forestali dell'assessorato Difesa dell'ambiente e il dipartimento di Scienze dell'Università di Cagliari. «È un importante strumento di conoscenza funzionale agli interventi di tutela della fauna ittica» spiega Andrea Sabatini, responsabile scientifico. La prima parte dell'indagine è stata dedicata all'approfondimento delle conoscenze sullo stato della fauna ittica nei tratti montani dei fiumi della Sardegna, con particolare attenzione ai siti di popolamento della forma geneticamente pura della trota sarda. Obiettivo: puntare alla conservazione di questa importante specie, unica salmonicola in Sardegna e a rischio d'estinzione. «La prima fase - dice Sabatini, docente di Anatomia comparata - ha portato all'individuazione, con indagini genetiche, di ulteriori siti ove sopravvive la trota sarda nella forma pura. Ciò ha consentito di ricostruire un quadro della situazione. La seconda fase ha esteso i monitoraggi orientando il focus sulla diffusione delle specie alloctone, grave fattore di disturbo degli ecosistemi acquatici».

► SASSARI

È stata trasmessa nei giorni scorsi al ministero delle Politiche agricole, da parte del Comitato promotore pane coccoi Dop, la richiesta ufficiale di Denominazione di origine protetta. L'istanza, sottoscritta da un gruppo di panificatori presenti in tutta la Sardegna, ha lo scopo di ottenere il riconoscimento più prestigioso per un prodotto alimentare e rappresenta uno strumento prezioso per le imprese, che va a tutela del consumatore.

Il lavoro sinora svolto - che le imprese considerano un punto di partenza e non di arrivo - ha visto il prezioso supporto di Laore Sardegna, Agris Sardegna, Cna agroalimentare Sardegna, Confartigianato imprese Sardegna, Associazione Panificatori, Porto Conte Ricerche, Università di Sassari e della nota antropologa Alessandra Guigni. Si trat-

»» Necessario tutelare un prodotto realizzato con materie prime di alta qualità e soprattutto quello artistico

ta di un'attività complessa che ha richiesto anni di lavoro e che si è concretizzata con la realizzazione di numerosi dossier a supporto dell'istanza. I diversi imprenditori che stanno facendo quadrato attorno a una delle specialità più pregiate e gustose del patrimonio gastronomico sardo, hanno deciso di unirsi allo scopo di valorizzare, tutelare e promuovere il Coccoi in ogni occasione possibile. Sfarinati di grano duro coltivato in Sardegna, lievito madre, acqua purissima, sale marino e grande abilità nella sforbiciatura sono i requisiti previsti nel disciplinare di produzio-



Il pane rituale che si produce in Sardegna per le cerimonie

ne di uno dei più noti e pregiati pani isolani, simbolo di ricchezza e prosperità. Tra i tanti, forse il più noto è il pane della Sposa che certamente rappresenta la maggior espressione artistica, oltre che prettamente gastronomi-

ca, del Coccoi. Ma sono inimitabili anche le versioni con l'uovo, con le mandorle, con l'uvetta. Specialità pregiate che meritano tutela, promozione e valorizzazione e per le quali inizia da oggi una nuova fase.

L'UNIONE SARDA

Appello dalla Sardegna: “Il pane Coccoi diventi una produzione Dop”

Il comitato promotore scrive al ministero delle Politiche Agricole



Pane Coccoi con l'uovo (Archivio L'Unione Sarda)

Una richiesta ufficiale, affinché il pane Coccoi diventi prodotto a denominazione di origine protetta, è stata trasmessa al ministero delle Politiche agricole dall'apposito comitato che si occupa della promozione dell'iniziativa.

L'istanza è stata sottoscritta da un gruppo di panificatori presenti in tutta la Sardegna che stanno facendo quadrato intorno a una delle specialità più pregiate del patrimonio gastronomico dell'Isola.

L'intento è quello di ottenere il riconoscimento più famoso per il prodotto alimentare tipico anche a tutela del consumatore.

A supporto del lavoro svolto ci sono Laore Sardegna, Agris Sardegna, Cna Agroalimentare Sardegna, Confartigianato Imprese Sardegna, Associazione Panificatori, Porto Conte Ricerche, Università di Sassari e la nota antropologa Alessandra Guigoni.

Da tempo è stato attivato un percorso di valorizzazione dell'arte bianca in Sardegna per riscoprire non solo in valore del Coccoi, ma anche in generale del pane isolano, in quanto espressione di cultura, economia e identità locali.

Nel disciplinare per la produzione ci sono sfarinati di grano duro coltivato in Sardegna, lievito madre, acqua, sale marino e grande abilità nella sforbiciatura.

Tra le forme più famose e artistiche c'è il “pane della Sposa”, ma ci sono anche le versioni con l'uovo, con le mandorle, con l'uvetta.



Il pane Coccoi vuole diventare una Dop: presentata la richiesta al ministero

27 APRILE 2022

È stata trasmessa nei giorni scorsi, da parte del Comitato promotore **pane Coccoi Dop** al ministero delle Politiche Agricole, la **richiesta ufficiale di Denominazione di origine protetta**. L'istanza, sottoscritta da un **gruppo di panificatori** presenti in tutta la Sardegna, ha lo scopo di ottenere il riconoscimento più prestigioso per un prodotto alimentare e rappresenta uno strumento prezioso per le imprese, che va a tutela del consumatore.

Il lavoro sinora svolto – che le imprese considerano un punto di partenza e non di arrivo – ha visto il prezioso supporto di Laore Sardegna, Agris Sardegna, Cna Agroalimentare Sardegna, Confartigianato Imprese Sardegna, Associazione Panificatori, Porto Conte Ricerche, Università di Sassari e della nota antropologa **Alessandra Guigoni**. Si tratta di un'attività complessa che ha richiesto anni di lavoro e che si è concretizzata con la realizzazione di numerosi dossier a supporto dell'istanza.

Un percorso di **valorizzazione delle materie prime sarde** in cui i vari anelli della filiera, dal primario alla trasformazione e poi allo scaffale, dialogano tra loro. I diversi imprenditori che stanno facendo quadrato attorno ad una delle specialità più pregiate e gustose del

patrimonio gastronomico sardo, hanno deciso di unirsi allo scopo di valorizzare, tutelare e promuovere il Coccoi in ogni occasione possibile.

È infatti già da tempo attivato un percorso di valorizzazione dell'**arte bianca** in Sardegna che mira a riscoprire tanto il valore del Coccoi, quanto quello del pane isolano in generale, espressione di cultura, economia e identità locali. Sfarinati di grano duro coltivato in Sardegna, lievito madre, acqua, sale marino e grande abilità nella sforbiciatura sono i requisiti previsti nel disciplinare di produzione di uno dei più noti e pregiati pani isolani, simbolo di ricchezza e prosperità, famoso per le decorazioni e utilizzato nelle occasioni più importanti della vita, dalla nascita alla morte.

Tra i tanti, forse il più noto è il “pane della Sposa” che certamente rappresenta la maggior espressione artistica, oltre che prettamente gastronomica, del Coccoi. Ma sono uniche e inimitabili anche le versioni con l'uovo, con le mandorle, con l'uvetta.

SARDEGNA

IERI - OGGI - DOMANI

SARDIGNA AISEU - OI - CRAS

E' stata richiesta ufficialmente al ministero delle Politiche agricole la DOP per il Pane Coccoi



by [Giampaolo Cirronis](#)

[27 Aprile 2022](#)

in [Arte](#)



È stata trasmessa nei giorni scorsi, da parte del Comitato Promotore Pane Coccoi DOP, la richiesta ufficiale di Denominazione di origine protetta.

L'istanza, sottoscritta da un gruppo di panificatori presenti in tutta la Sardegna, ha lo scopo di ottenere il riconoscimento più prestigioso per un prodotto alimentare e rappresenta uno strumento prezioso per le imprese, che va a tutela del consumatore.

Il lavoro sinora svolto – che le imprese considerano un punto di partenza e non di arrivo – ha visto il prezioso supporto di Laore Sardegna, Agris Sardegna, CNA Agroalimentare Sardegna, Confartigianato Imprese Sardegna, Associazione Panificatori, Porto Conte Ricerche, Università di Sassari e della nota antropologa Alessandra Guigoni.

Si tratta di un'attività complessa che ha richiesto anni di lavoro e che si è concretizzata con la realizzazione di numerosi dossier a supporto dell'istanza. Un prezioso percorso di valorizzazione delle materie prime sarde in cui i vari anelli della filiera, dal primario alla trasformazione e poi allo scaffale, dialogano tra loro.

I diversi imprenditori che stanno facendo quadrato attorno ad una delle specialità più pregiate e gustose del patrimonio gastronomico sardo, hanno deciso di unirsi allo scopo di valorizzare, tutelare e promuovere il Coccoi in ogni occasione possibile. È, infatti, già da tempo attivato un percorso di valorizzazione dell'arte bianca in Sardegna che mira a riscoprire tanto il valore del Coccoi, quanto quello del pane isolano in generale, espressione di cultura, economia e identità locali.

Sfarinati di grano duro coltivato in Sardegna, lievito madre, acqua purissima, sale marino e grande abilità nella sforbiciatura sono i requisiti previsti nel disciplinare di produzione di uno dei più noti e pregiati pani isolani, simbolo di ricchezza e prosperità, famoso per le decorazioni e utilizzato nelle occasioni più importanti della vita, dalla nascita alla morte. Tra i tanti, forse il più noto è il pane della Sposa che certamente rappresenta la maggior espressione artistica, oltre che prettamente gastronomica, del Coccoi. Ma sono uniche e inimitabili anche le versioni con l'uovo, con le mandorle, con l'uvetta. Specialità pregiate che meritano tutela, promozione e valorizzazione e per le quali inizia da oggi una nuova fase.

Pane Coccoi diventi una DOP, appello dalla Sardegna

Comitato Promotore scrive al Ministero delle Politiche Agricole



Redazione ANSACAGLIARI 27 aprile 2022 12:08 NEWS

È stata trasmessa nei giorni scorsi, da parte del Comitato Promotore Pane Coccoi DOP al Ministero delle Politiche Agricole, la richiesta ufficiale di Denominazione di Origine Protetta.

L'istanza, sottoscritta da un gruppo di panificatori presenti in tutta la Sardegna, ha lo scopo di ottenere il riconoscimento più prestigioso per un prodotto alimentare e rappresenta uno strumento prezioso per le imprese, che va a tutela del consumatore.

Il lavoro sinora svolto - che le imprese considerano un punto di partenza e non di arrivo - ha visto il prezioso supporto di Laore Sardegna, Agris Sardegna, Cna Agroalimentare Sardegna, Confartigianato Imprese Sardegna, Associazione Panificatori, Porto Conte Ricerche, Università di Sassari e della nota antropologa Alessandra Guigoni. Si tratta di un'attività complessa che ha

richiesto anni di lavoro e che si è concretizzata con la realizzazione di numerosi dossier a supporto dell'istanza. Un percorso di valorizzazione delle materie prime sarde in cui i vari anelli della filiera, dal primario alla trasformazione e poi allo scaffale, dialogano tra loro.

I diversi imprenditori che stanno facendo quadrato attorno ad una delle specialità più pregiate e gustose del patrimonio gastronomico sardo, hanno deciso di unirsi allo scopo di valorizzare, tutelare e promuovere il Coccoi in ogni occasione possibile. È infatti già da tempo attivato un percorso di valorizzazione dell'arte bianca in Sardegna che mira a riscoprire tanto il valore del Coccoi, quanto quello del pane isolano in generale, espressione di cultura, economia e identità locali.

Sfarinati di grano duro coltivato in Sardegna, lievito madre, acqua, sale marino e grande abilità nella sforbiciatura sono i requisiti previsti nel disciplinare di produzione di uno dei più noti e pregiati pani isolani, simbolo di ricchezza e prosperità, famoso per le decorazioni e utilizzato nelle occasioni più importanti della vita, dalla nascita alla morte. Tra i tanti, forse il più noto è il "pane della Sposa" che certamente rappresenta la maggior espressione artistica, oltre che prettamente gastronomica, del Coccoi. Ma sono uniche e inimitabili anche le versioni con l'uovo, con le mandorle, con l'uvetta.