

## Settimana della Cucina Italiana nel Mondo: I Pani Rituali sardi

lunedì, 02 dicembre 2024

**IXème SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE**

Racines et Traditions de la Cuisine Italienne

**LES PAINS RITUELS EN SARDAIGNE**

Un patrimoine à sauvegarder

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA - PARIGI  
AGENZIA PER LA PROMOZIONE ALL'ESTERO E L'INTERNAZIONALE DELLE IMPRESE ITALIANE - ICE - PARIGI  
ENTE NAZIONALE ITALIANO DEL TURISMO - ENIT SPA - PARIGI  
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA - DELEGAZIONE PARIGI MONTPARNASSE

**Jeudi 21 novembre 2024**

Lycée Hôtelier

**PROGRAMME**

17h30  
MASTER CLASS (en streaming ou en différé) avec les élèves de l'Institut Alberghiero de Arzachena (Sardegna) et du Lycée Tirel de Paris  
Préparation par les élèves des plats qui seront proposés lors du buffet

18h30  
CONFÉRENCE SUR LE THÈME DES PAINS RITUELS EN SARDAIGNE

*Salutations de Bienvenue*  
Roberto GHIN  
Président de l'Ipit-G.Tirel  
Jacopo ALBERGONI  
Conseil Général d'Italie à Paris  
Luigi FERRELLI  
Directeur de ICE - Agence Italienne pour le Commerce Extérieur à Paris  
Federica GALBESI  
Manager ENIT Spa Paris - Office de Tourisme Italien  
Laura GIOVENCO GARRONE  
Déléguée Académie Italienne de la Cuisine Paris-Montparnasse  
Roberto RAGNEDDA  
Maître de la Ville d'Oranobon (Sardegna)  
Franco CUCCUREDDU  
Assesseur au Tourisme de la Région Autonome de Sardaigne

*La symbolique et la sacralité des Pains Rituels en Sardaigne*  
Stefano LAVRA  
Président de l'Institut Supérieur Régional Ethnographique (Nuoro, Sardaigne)

*La préparation de «su mannuju», pain rituel de la fin des moissons (village d'Olmedo)*  
Film présenté par  
Giovanni Antonio FARRIS  
Président de l'Accademia Sarda di Levini

*Les pains rituels de Sardaigne, un patrimoine ancestral à sauvegarder et valoriser*  
Interview de  
Carlo DELFINO  
«Maître à Sassari du livre «La Sacralité du Pain en Sardaigne»  
par  
Gian Paolo COSSU  
Vice-Délégué AIC Paris-Montparnasse

19h30  
BUFFET

di **Francesca Bianchi**

Il 21 novembre scorso i locali del prestigioso Lycée hôtelier "Guillaume Tirel" di Parigi hanno ospitato la conferenza ***I Pani Rituali in Sardegna, un patrimonio da salvaguardare***. L'evento si è tenuto nel contesto della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, promossa ogni anno dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale con l'obiettivo di diffondere le radici e le tradizioni culinarie italiane. La delegazione di Paris-Montparnasse dell'Accademia Italiana della Cucina è da molti anni attivamente impegnata, sotto il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Parigi, nella promozione della Settimana della Cucina Italiana nella capitale francese, organizzando conferenze tematiche seguite da una degustazione per far conoscere i prodotti, la cultura e le tradizioni culinarie regionali italiane. Quest'anno la regione ospite è stata la Sardegna.

La conferenza ***I Pani Rituali in Sardegna, un patrimonio da salvaguardare*** è stata ideata da **Gian Paolo Cossu**, vice-delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Paris-Montparnasse, e caldamente sostenuto dalla delegata **Laura Giovenco Garrone**. Oltre alla delegazione di Paris-Montparnasse dell'Accademia Italiana della Cucina, che ne ha curato il coordinamento, il programma dell'evento ha

coinvolto i seguenti protagonisti: il Lycée hôtelier "Guillaume Tirel" di Parigi, con il preside **Roberto Ghin**; l'Istituto alberghiero Costa Smeralda di Arzachena, che ha preparato il menù della degustazione, con una delegazione di docenti e alunni e il preside **Antonello Pannella**; l'editore sassarese **Carlo Delfino**, che ha pubblicato vari libri sul tema dei pani rituali; il presidente dell'Accademia Sarda del Lievito Madre, prof. **Giovanni Antonio Farris**, che ha fatto conoscere ai parigini i pani sardi a base di lievito madre; **Stefano Lavra**, Presidente dell'ISRE - Istituto Superiore Regionale Etnografico, che ha introdotto la conferenza con una relazione sui pani rituali della Sardegna. Ha partecipato anche **Franco Cuccureddu**, Assessore Regionale al Turismo, in quanto le tradizioni culinarie della Sardegna s'inseriscono in un nuovo modello di sviluppo per il turismo sardo che valorizza patrimonio, tradizioni, territorio e comunità. Hanno presenziato anche altre autorità: una rappresentante del Comune di Arzachena, il Console italiano a Parigi **Jacopo Albergoni**, il Direttore ICE a Parigi **Luigi Ferrelli**, il manager ENIT a Parigi **Federica Galbesi**.

Alla conferenza ha fatto seguito una degustazione a buffet di alcuni piatti tradizionali sardi a base di pane che affondano le loro radici nella tradizione millenaria dell'isola, piatti scelti dai docenti dell'Istituto Alberghiero di Arzachena e preparati dagli allievi e chef delle due scuole alberghiere, l'Istituto Costa Smeralda di Arzachena e il Lycée Tirel di Parigi.

Queste le parole del prof. Farris: *Determinanti per l'ottima riuscita dell'evento sono stati gli sponsor, che hanno messo a disposizione tutto l'occorrente necessario per le varie attività. In merito, l'Accademia e gli altri organizzatori ringraziano l'Assoenologi Sezione Sardegna, il Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, la Famiglia Orro di Tramatzia, la Cantina Angelo Angioi di Tresnuraghes, il Panificio Porta di Gonnosfanadiga, la Carlo Delfino Editore, la Smeralda Holding, il Comune di Arzachena, il Comune di Budoni, la Fondazione di Sardegna, la Camera di Commercio di Sassari, la Confcommercio Nord Sardegna, l'Acqua Smeraldina. Un ringraziamento particolare va alla Scuola Alberghiera di Arzachena: attraverso il suo preside, gli insegnanti e, soprattutto, i suoi studenti, ha saputo dare al buffet una coreografia e qualità alimentare apprezzate da tutti i partecipanti. Nell'ambito di tutta la manifestazione l'Accademia Sarda del Lievito Madre ha svolto due Master Class: la prima, relativa alla*



Dalla pagina Facebook di Franco Cuccureddu

*preparazione del Lievito Madre, tenuta dal Prof. G. Antonio Farris, si è svolta presso una Scuola di Panificazione con la partecipazione degli studenti della Scuola Alberghiera di Arzachena e degli studenti della Scuola di Panificazione Francese; la seconda, relativa ad alcune prove di panificazione del pane "Coccoi", tenuta dal panificatore Gianfranco Porta, vicepresidente dell'Accademia Sarda del Lievito Madre, si è svolta presso il Lycée hôtelier "Guillaume Tirel" di Parigi con la partecipazione degli studenti della Scuola Alberghiera di Arzachena e degli studenti del Lycée. Un'esperienza del tutto positiva, in quanto si è fatto conoscere e apprezzare a persone lontane dalla Sardegna un patrimonio culturale e materiale che ci appartiene e ci caratterizza da millenni e sul quale poter costruire parte del nostro futuro: i pani rituali della Sardegna e il lievito madre utilizzato per la produzione dei pani tipici.*