



CULTURA E TRADIZIONE IN TAVOLA: LA SARDEGNA CONQUISTA OSAKA ATTRAVERSO I SUOI SAPORI

Osaka, 7 luglio 2025 – Grande successo per **“Casa Sardegna – Sa Domu de Sardinia”**, l’iniziativa promossa dalla Regione Autonoma della Sardegna in concomitanza con Expo 2025, che ha portato nel cuore di Osaka una settimana di eventi dedicati all’identità, alla cultura sarda.

Realizzato dal Centro Regionale di Programmazione in collaborazione con 14 Gruppi di Azione Locale (GAL), *Casa Sardegna* ha rappresentato una vetrina esclusiva per promuovere la Sardegna in Giappone: un ponte tra tradizione e innovazione, tra impresa e territorio. La rassegna ha puntato a valorizzare le eccellenze enogastronomiche, artigianali e culturali dei diversi territori dell’isola, con un ricco programma di serate tematiche, degustazioni, laboratori del gusto, cooking show, incontri istituzionali e momenti di networking. Ogni giornata ha offerto esperienze immersive per il pubblico e un aspetto autentico del territorio.

Sapori, identità e cultura: il racconto della Sardegna attraverso il cibo

A Casa Sardegna, il racconto dell’isola è passato anche dalla tavola. La manifestazione ha proposto un viaggio esperienziale attraverso i sapori, i profumi e le tradizioni gastronomiche sarde, mettendo al centro la qualità delle materie prime, il legame con il territorio e il ruolo del cibo come veicolo culturale.

Ogni appuntamento si è trasformato in un momento di incontro tra pubblico, produttori, chef e operatori, dove il cibo è diventato racconto di identità. Dai prodotti della terra accompagnati da vini bianchi, rossi, dolci e liquorosi delle cantine Cantina Antichi Poderi di Jerzu, Cantina Binzamanna, Cantina Contini, Cantina Santadi, Cantina Trexenta e del





Vermentino di Monti, fino ai piatti ispirati alle antiche civiltà nuragiche, il percorso enogastronomico ha celebrato la biodiversità e la storia dell'isola.

Non sono mancati momenti dedicati alla tradizione dolciaria e al Carnevale sardo, con laboratori del gusto dedicati alla preparazione dei dolci tipici e vini da meditazione, né occasioni di riflessione contemporanea, come il cooking show che ha messo a confronto la dieta delle Blue Zones sarde con quella giapponese, in un dialogo tra gusto e scienza.

A chiudere la rassegna, una cena raccontata a base di prodotti del mare – dal tonno di corsa alla bottarga di tonno – ha accompagnato la presentazione dei GAL e delle imprese partecipanti, testimoni della ricchezza territoriale della Sardegna.

Un'esperienza completa che ha unito convivialità, divulgazione e promozione, confermando la Sardegna come terra di eccellenze da scoprire e gustare.

Contatti per la stampa

Jacopo Bergeretti - jacopo.bergeretti@mateagency.it - +39 3313145987

