

A Fonni un nuovo sportello per gli operatori di 18 Comuni di Barbagia-Mandrolisai

Imprese pronte alla rinascita

Progetto Mosaico, la ricetta anti-crisi di Confindustria

L'iniziativa presentata da Confindustria durante un convegno che si è svolto venerdì a Fonni alla presenza di sindaci, consiglieri regionali e imprenditori del territorio.

Ricomporre il sistema economico e produttivo, sostenere le imprese attraverso politiche di sviluppo che partano dal basso e puntino alla valorizzazione delle risorse locali e alla costruzione di una rete tra imprenditori e istituzioni. Tanti tasselli di un disegno da ricomporre all'interno del territorio della Barbagia-Mandrolisai attraverso l'ambizioso progetto Mosaico, promosso da Confindustria della Sardegna centrale.

IL CONVEGNO. L'iniziativa, venerdì sera, è stata al centro di un convegno svoltosi a Fonni. Nel paese più alto della Sardegna si sono seduti attorno a un tavolo amministratori locali, esponenti politici e operatori economici.

LE PRESENZE. C'erano i sindaci del territorio (Fonni, Belvi, Tonara, Tiana, Desulo, Sorgono), il presidente della Camera di commercio Romolo Pisano, Mariella Cortes, studentessa di Desulo del master Sviluppo turistico, Michele Orlandi, direttore di Conad Tirreno (Lazio e Sardegna), il presidente del Gal Bachisio Falconi e il vice Rinaldo Arangino, Massimiliano Meloni presidente della sezione turismo di Confindustria, gli imprenditori Antonello Balloi, Fabrizio Di Napoli, Daniela Falconi, Mario Masini, Franco Moro, Mauro Pattarozzi, l'assessore provinciale alle Attività produttive Co-



Lavorazione artigianale del pane tradizionale

stantino Tidu, i consiglieri regionali Giuseppe Luigi Cucca e Pietro Pittalis e il deputato Bruno Murgia.

NUOVO SPORTELLLO. Il presidente di Confindustria Roberto Bornioli ha annunciato la nascita dello sportello Barbagia-Mandrolisai. Avrà sede a Fonni e sarà al servizio delle aziende che operano in 18 Comuni.

LA SITUAZIONE. Durante l'incontro sono passati sotto la lente di ingrandimento i punti di debolezza di un'area colpita da un irrefrenabile spopolamento e da un marcato individualismo che lascia

poco spazio alla cooperazione. Per poi approdare alle prospettive di sviluppo di un territorio dove, comunque, a dispetto di tutte le difficoltà continua a battere il cuore imprenditoriale. All'interno di questo mosaico vivono e operano gli imprenditori che nel corso della serata hanno fatto sentire la loro voce perché si portino avanti politiche di certificazione dei prodotti locali.

FILIERA DEL PANE. Si parla tanto di prodotti sardi, ma fino a che punto ciò che producono le aziende dell'area possono essere definiti tali? Interrogativo ricorrente du-

rante tutto il convegno. «Dobbiamo fare di tutto per valorizzare i nostri prodotti o rischiamo di vedere portata via la nostra tradizione». Così ha esordito Fabrizio Di Napoli che ha ricordato il tentativo mai portato a termine di costruire la filiera del pane, partendo dall'agricoltore al trasformatore. «Si parla di Dop Igp per il pane - ha aggiunto - ma attenti senza la farina sarda quei marchi non si ottengono».

LATTE E BISCOTTI. «La filiera del formaggio della nostra azienda - ha sottolineato Daniela Falconi - può contare sul latte locale grazie ai 200 conferitori. Per contro però il prezzo del latte è basso. Per risolvere questo problema non serve scatenare la guerra tra industriali e pastori, ma occorre mettere assieme le parti. La filiera suinicola è monca, a causa della peste suina che ci costringe a non utilizzare carne locale». Analogo discorso per i biscotti. «Utilizziamo le uova delle aziende avicole locali - ha detto Mario Masini - lo zucchero sardo non c'è e ci riforniamo dalla Penisola o dall'estero».

IL SUGHERO. Il settore sugheriero rappresenta una novità nel quadro imprenditoriale della Barbagia. «Grazie al sughero dei nostri boschi - ha spiegato Franco Moro di Ovodda - produciamo 20 mila tappi l'anno. In Sardegna il 50 per cento dei tappi utilizzati per i vini sardi provengono dall'estero». «Siamo sicuri che in Sardegna crediamo nei prodotti sardi?», è l'interrogativo lanciato dal sindaco di Tonara Pierpaolo Sau che ha aggiunto: «Ho provato a introdurre il pecorino sardo nella mensa scolastica e ho scatenato una rivolta popolare».

Salvatora Mulas