

La zona industriale-artigianale di Nuoro raggruppa oltre 200 aziende con circa 1800 occupati

Prato Sardo punta ancora sull'industria Il business? Meccanica e agroalimentare

GIANLUCA CORSI

Per **Roberto Bornioli** rappresenta «la Fiat del Nuorese». Un concetto che il presidente dell'Associazione Industriali delle Province della Sardegna Centrale (Nuoro/Ogliastra) non ha esitato a ribadire in un recente incontro con l'assessore regionale dell'Industria **Alessandra Zedda**. Il paragone non deve sembrare azzardato, perché - agli occhi di amministratori e cittadini del capoluogo barbaricino - Prato Sardo costituisce davvero un'area strategica per lo sviluppo del territorio. D'altra parte per dare l'idea dell'importanza della zona industriale attorno a cui gravitano 11 centri (compresa Nuoro) con 74 mila abitanti, basta scorrere i numeri: quasi 200 aziende (34 nell'industria, 56 nel commercio, 80 nell'artigianato, 13 nei servizi) per complessive 1734 unità lavorative (577 nel commercio, 493 nell'artigianato, 278 nei servizi). Un patrimonio costruito con determinazione negli ultimi quarant'anni, al quale non si vuole assolutamente rinunciare, nonostante la crisi economica qui si sia dimostrata più aggressiva nei confronti delle imprese locali. Ed è per questo che il presidente di Confindustria, nell'incontro convocato in Regione per risolvere la vertenza Idea Motore (l'azienda fallita nel 2008 che produceva motori per lavatrici e che ha lasciato in mobilità una settantina di operai), ha insistito con l'assessore Alessandra Zedda sull'urgenza di «un piano per innescare occasioni di sviluppo che in qualche modo favorisca il riavvio della crescita e di conseguenza la nascita di nuove imprese. Magari attraverso l'immediata attuazione degli accordi di programma sulle aree di crisi che, già in corso di esecuzione a Tossilo, contemplano proprio Prato Sardo, Ottana e Siniscola, da allargare ai poli produttivi di Orosei e Irgoli».

Servono tanti soldi, insomma, e anche subito, se si vogliono risollevarle le sorti di un'area sulla quale pesa una crisi certificata dalla stessa Regione nell'agosto 2009 quando era stata varata una legge che avrebbe dovuto stanziare 40 milioni di euro, da spalmare in quattro anni (2009-2012) a favore di otto zone industriali dell'Isola, tra cui, appunto, Prato Sardo. Che però non ha ancora visto il becco di un quattrino.

Nell'attesa di un rilancio, che dovrà pas-

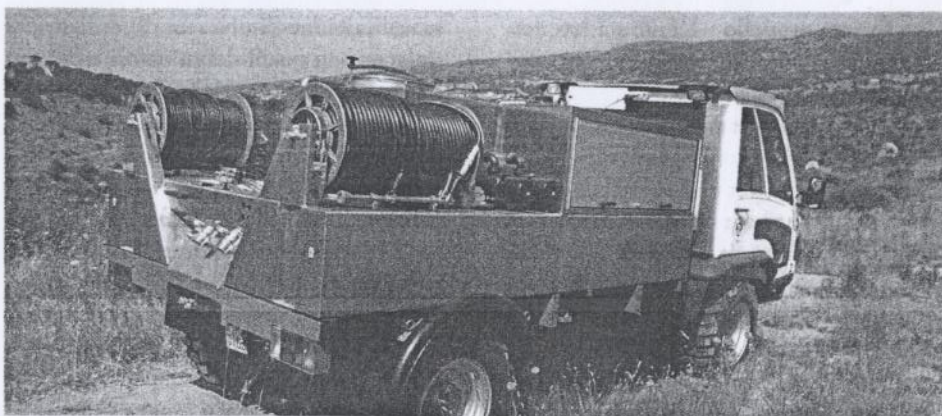


sare necessariamente attraverso un potenziamento delle infrastrutture - dalla tanto attesa bretella stradale per l'accesso alla città e alla 131 bis, allo sportello postale ancora mancante, senza dimenticare una verifica sui costi dell'illuminazione e dell'Ici, e un servizio di raccolta rifiuti adeguato - qualcosa sembra muoversi anche sul fronte delle nuove iniziative imprenditoriali. Certo: siamo lontani anni-luce dalle megalomanie petrolchimiche del passato, e soprattutto non si vedono tracce di manager incapaci, quelli delle industrie private e delle ex Partecipazioni statali. La politica regionale ha cincischiato per anani ed ecco che resistono sempre meccanica ed agroalimentare. Con aziende modeste ma

gestite con oculaletezza.

Intanto sembra essersi aperto uno spiraglio proprio per Idea Motore, azienda talmente florida che, all'apice della produzione, tra assunti e indotto dava lavoro a 150 persone. La **AM Italia**, che fino al 31 dicembre ha in locazione lo stabilimento, punta ad acquistare la fabbrica, prevedendo tre linee produttive con l'impiego dei 77 operai storici. L'azienda lombarda intende impiegare 15 lavoratori per produrre pannelli fotovoltaici di ultima generazione (per energia elettrica e acqua calda), altri 45 nella lavorazione di profilati di alluminio, acquistato da Alcoa e diretto al nord Africa, mentre il restante nucleo di operai proseguirebbe nella filiera di motori per lavatrici e lavastoviglie.

Se in questo caso il cerino passa in mano alla Regione e alla Sfirs (per completare l'investimento a breve e far partire la produzione AM Italia vorrebbe un prestito di un paio di milioni), non mancano le realtà imprenditoriali sorprendenti per vivacità e innovazione. Come l'azienda di pasta fresca Artinpasta. Un successo dell'ogliastrino **Silvio Carta**, che produce culurgiones, sebadas e altre delizie della tradizione sarda da ben nove anni. Titolare di una finanziaimento con la legge 28, quella che promuove l'imprenditoria giovanile, nella nativa Urzulei Carta non aveva trovato le condizioni adatte a realizzare il progetto che aveva ben chiaro in testa: un moderno stabilimento in grado di produrre le tipiche paste fresche sarde di alta qualità in confezioni adatte all'esportazione nelle altre regioni d'Italia e all'estero. Così la decisione di fare il grande passo verso Nuoro e la sua zona industriale, dove esistono



condizioni certamente migliori per la produzione. «La nostra formula è semplice - spiega Silvio Carta - produciamo le paste della Barbagia e dell'Ogliastra con i canoni tradizionali, e quindi con una grande attenzione alla qualità, ma utilizzando un avanzato sistema industriale che ci consente di abbattere i costi e di rispettare le più severe norme di igiene». Una realtà importante, che punta decisamente verso l'export, visto che già oggi, anche grazie a coraggiosi investimenti, riesce a portare il 60 per cento della produzione nei mercati della Penisola. «La nostra è un'azienda giovane che tocca nel 2011 il nono anno di produzione, e per fortuna riesce bene a reggere il mercato, soprattutto proponendo i nostri ravioli e sebasdas all'estero e nella Penisola, dove vengono apprezzati sempre di più. Tra l'altro questo è il terzo anno consecutivo che l'azienda partecipa, con uno straordinario riscontro, alla manifestazione "I primi d'Italia" di Foligno, dove siamo considerati un po' gli ambasciatori della buona gastronomia sarda».

Se **Artinpasta** ha il suo punto di forza nella vocazione all'export, il primo premio per l'innovazione a Prato Sardo va sicuramente alla ditta Amatori, azienda metalmeccanica che, dopo essersi occupata per anni di fornitura autocarri e relative manutenzioni (è nata nel lontano 1963), dagli anni Novanta si è specializzata nella produzione di allestimenti antincendio a funzionamento oleodinamico. Recentemente l'azienda ha allargato ulteriormente il proprio campo di attività: dalla produzione di sistemi antincendio alla fornitura di tecnologie e servizi per il variegato mondo della protezione civile. Settore di cui oggi è leader indiscussa a livello nazionale, visto che ha già aperto filiali a Roma, Bari, Torino, Bergamo e Teramo, e altre ne seguiranno a breve. «Da tempo - spiega **Enzo Amatori** - abbiamo un programma di informazione sui nostri prodotti: motopompe, gruppi elettrogeni, attrezzature oleodinamiche, dispositivi di localizzazione satellitare, telecamere di controllo, software di gestione manutenzioni, moduli antincendio e



veicoli 4x4, per i quali forniamo anche le prove dimostrative sul campo».

E tra due realtà che puntano decisamente su tradizione e innovazione, si aggiunge una nuova sfida che intende fondere queste due caratteristiche. E così, tra nuove concessionarie automobilistiche e esercizi commerciali, Prato Sardo ha nuovamente il suo frantoio. Dopo dieci anni di assenza (l'ultima esperienza si è chiusa nel 2001) l'8 ottobre scorso è stato inaugurato un modernissimo impianto che, grazie a macchinari d'avanguardia, sarà in grado di garantire l'alta qualità della spremitura delle olive in varie fasi della filiera produttiva. A scommettere sull'oleificio "**2M S.a.s.**" è il giovane nuorese **Luca Manca**, che - insieme a sua moglie - ha deciso di puntare sulla lavorazione biologica di un prodotto sicuramente di facile reperibilità, se si considera che intorno a Nuoro gravitano oltre 3 mila olivicoltori. L'olio spremuto dai macchinari della "**2M S.a.s.**" ha il marchio di lavorazione biologica, ed è in grado di trasformare il nocciolo delle olive in biomasse, materiale impiegato per il funzionamento di stufe e caldaie. Il nuovo impianto, inoltre, è alimentato da energia fotovoltaica e l'intero ciclo di lavorazione delle olive è perfettamente rispettoso del-

le severe norme in vigore, nella fattispecie per la tutela dell'ambiente e dell'igiene del prodotto finale, considerato che dispone della certificazione per il controllo e la qualità Haccp.

«Il nostro primo obiettivo - precisa Luca Manca - è garantire un prodotto d'eccellenza, non puntando sulle grandi quantità, ma rivendicando e tutelando i profumi e retrogusti fruttati e piccanti, contro l'imperversare di oli che sembrano acquoline, quelli di cui ci riempie la grande distribuzione». Una struttura all'avanguardia, dunque, capace di garantire un prodotto finale di qualità, con spremitura a freddo. «28 gradi massimo - conferma l'imprenditore - Il nostro impianto consente da una parte di scongiurare l'ossidazione della pasta d'olio nella fase della gramolatura, successiva alla frangitura. Dall'altra di gramolare in due tempi, senza la produzione di acque reflue, altamente inquinanti».

Dietro l'avventura di Manca si legge un approccio imprenditoriale rivolto alle nuove tecnologie, pur lasciando trasparire tutto l'amore per la tradizione e per un sano ritorno alla terra. Magari rinverdendo i fasti di fragranti extra-vergine scaturiti dai gloriosi oliveti di Badde Manna, Sa Mendula e Badu 'e Chercu.