

“Gusto Sardegna” scommessa degli imprenditori del settore agroalimentare

Una filiera contro la crisi

Otto aziende in rete per conquistare nuovi mercati

HANNO DETTO

Massimiliano Meloni, Fattorie Gennargentu di Fonni



«È una scommessa, vogliamo portare i nostri prodotti e il territorio del centro Sardegna fuori dall'Italia».

Tonino Arcadu, imprenditore vini Golostai di Oliena



«Il mercato ci chiede di offrire una ampia gamma di prodotti. Puntiamo a realizzare il progetto con questa iniziativa».

Davide Ferrelli, produzione pane carasau a Lanusei



«Alla luce delle difficoltà di tutte le aziende cerchiamo nuovi sbocchi di mercato, ma serve un grande sforzo».

Per resistere alla crisi si mettono assieme e allargano lo sguardo verso i mercati esteri. Otto aziende del Nuorese e dell'Ogliastra adottano la formula nuova del contratto di rete, una sorta di consorzio molto semplificato, e puntano a promuovere i prodotti tipici del centro Sardegna fuori dai confini nazionali. Non a caso scelgono di chiamare la loro rete di saperi e sapori “Gusto Sardegna”.

L'INIZIATIVA. L'aggregazione coinvolge aziende che sono espressioni delle produzioni di qualità del territorio. Ci sono i vini Golostai di Oliena, i salumi e i prosciutti delle Fattorie Gennargentu di Fonni, la pasta fresca e i formaggi di Denti & Company di Nuoro, i dolci di Escà a Dorgali, i formaggi prodotti a Mamoiada da “La fattoria del Gennargentu”, le farine del molino Brundu di Macomer, il pane carasau e pistoccu di “S.F. Sarda pan” di Lanusei e i biscotti di Fonni dell'azienda “Tipico”. «Sono otto specialità, quasi un paniere completo. Il gruppo è aperto all'ingresso di altre aziende», sottolinea Mario Masini, dell'azienda Tipico di Fonni, vice presidente del comitato di gestione che ieri fa la sua riunione d'esordio.

PARTNERS. L'iniziativa è sostenuta da Confindustria e dalla Camera di commercio. «Realizziamo un progetto a cui lavoriamo da un anno», annuncia Roberto Bornioli, presidente del comitato di gestione e di Confindustria,



La presentazione dell'iniziativa nella sede di Confindustria a Nuoro [M.L.]

che nell'ambito del progetto Mosaico raccoglie le richieste degli imprenditori dell'agroalimentare, consapevoli della necessità di creare nuove aggregazioni per abbattere i costi di trasporto e conquistare nuovi mercati fuori dall'Isola. «Il contratto di rete obbliga le imprese a collaborare e consente di accrescere la loro capacità innovativa e la competitività sul mercato», sottolinea. I vantaggi? «Superare il localismo e il sottodimensionamento, sostenere i processi di internazionalizzazione, creare valore aggiunto e fare una gestione comune delle funzioni». Confindustria ci crede e adotta un modello semplificato, primo in Sardegna.

SEMPLIFICAZIONE. Nell'Isola operano 14 contratti di re-

te con 80 imprese di cui 9 dell'agroalimentare e 3 del turismo mentre in Italia sono 640 con 3300 aziende. Ma “Gusto Sardegna” è il primo caso di contratto in forma semplificata realizzato senza contratto notarile, grazie alla collaborazione della Camera di commercio di Nuoro. «Abbiamo interpretato le norme venendo incontro all'utenza, crediamo di aver fatto una cosa utile», sottolinea perciò il direttore generale Giovanni Pirisi. «È un esempio da esportare in altri territori», dice il consulente Gavino Sechi. «Il centro Sardegna - aggiunge pensando alla bontà dei prodotti da promuovere e anche dell'aggregazione degli imprenditori - ha una potenzialità ancora inespressa». (m. o.)

NUMERI

8

le aziende coinvolte nel contratto di rete “Gusto Sardegna”

138

gli operatori nella produzione

32

milioni di euro è il fatturato complessivo delle imprese aderenti all'iniziativa