

CONFININDUSTRIA » SFIDA ALLA CRISI

Carasau e cannonau finiscono nel web

Pane, pasta, vino, salumi, formaggi, dolci: otto aziende agroalimentari del Nuorese fanno fronte comune sui mercati

di Francesco Pirisi
 ► NUORO

Le aziende dell'agroalimentare del Gennargentu si uniscono per affrontare la concorrenza e sviluppare l'attività. Lo strumento scelto è quello del Contratto di rete, che promuove le sinergie, ma lascia intatta l'autonomia degli imprenditori. L'impegno nasce sotto l'egida della Confindustria nuorese e del suo presidente Roberto Bornioli, che assume la guida del nuovo organismo. Con lui ieri, Mario Masini, operatore del settore dolciario di Fonni, che sarà il vice, e Gavino Sechi, dirigente di Confidi Sardegna. In platea i rappresentanti delle otto aziende, quelle che per prime sperimentano in provincia di Nuoro una soluzione operativa che in Italia conta 640 esperienze, con 3300 imprese coinvolte. I nomi delle nuoresi: Farine-Cereali-Mangimi di Macomer, Sardinia Food, l'ogliastrina Ferreli, che opera nella produzione di pane, i vini Gostolai di Oliena, salumi e formaggi delle Fattorie del Gennargentu e i dolci di Esca e dell'azienda Tipico. Il comune denominatore è quel settore agroalimentare, «trasversale nella Sardegna centrale e che per l'associazione rappresenta un elemento fondamentale anche perché valorizza le risorse locali», spiega Bornioli. Che aggiunge: «I primi elementi positivi sono la possibilità di ridurre alcuni costi, a iniziare da quelli dei trasporti, e soprattutto di avere una maggior forza di penetrazione nei mercati esteri, con un paniere uniforme di produzioni».

La sfida è stata raccolta dalla Camera di commercio, con il presidente uscente Romolo Pisano. Dall'ente camerale la consulenza giuridica e i sostegni per facilitare le operazioni di formazione del Contratto di rete. Lo ha raccontato il segretario generale, Giovanni Pirisi: «Avevamo davanti la legge istitutiva dello strumento associa-



La presentazione del Contratto di rete nella sede di Confindustria

tivo, quella del 2009, e le leggi che l'anno passato ne ha chiarito alcuni aspetti: abbiamo lavorato per abbreviare l'intera pratica, con un'interpretazione della norma che fosse la più favorevole tra le possibili per gli utenti. Saltato anche il passaggio dell'atto notarile, che avrebbe gravato sui costi d'avvio». La forza è stata quella che si è sprigionata dentro le azien-

de. La Confindustria ne era a conoscenza. Era emersa nei sei incontri (quattro nel Nuorese, due in Ogliastra) del Progetto Mosaico. «La crisi, che non ha lasciato indenne il settore, ha accelerato i tempi di questa soluzione imprenditoriale», aggiunge Roberto Bornioli, che con l'associazione lavora affinché si moltiplichino le esperienze, con il coinvolgimento



ROBERTO BORNIOLO

I primi elementi positivi sono la possibilità di ridurre alcuni costi, a iniziare dai trasporti, e avere una maggior forza di penetrazione all'estero

di altri settori. I soci dell'alimentare non hanno chiuso la porta a nuovi apporti. Il vice-presidente Masini: «Il nostro sodalizio va dal mare alla montagna e propone una gamma di prodotti già ricca di diversi generi merceologici, in linea con quanto richiede il mercato». Un aspetto che rimarca anche Davide Ferreli, imprenditore ogliastrino (e sindaco di Lanusei): «I vantaggi penso saranno tanti, sia per le nostre aziende, sia per il territorio, perché con i nostri prodotti va all'estero anche territorio». Ma non è tutto. Lo conferma Sechi, per il quale «l'unione sarà una carta ulteriore da spendere sia nei confronti degli istituti di credito, e tutti sappiamo quanto in questo periodo l'aspetto sia sentito, sia nei confronti della grande distribuzione. Certo è fondamentale che nell'ambito europeo le istituzioni spingano verso questa soluzione, perché tra i benefici c'è quello di scambiare e mettere in rete le conoscenze, le informazioni, che oggi valgono più degli stessi beni materiali».

GUSTO SARDEGNA

Trentadue milioni di fatturato e centotrentotto addetti

► NUORO

Il Contratto di rete "Gusto Sardegna" è il quattordicesimo stipulato nell'isola da quando tre anni fa il Parlamento ha messo a disposizione la soluzione operativa per legare i destini delle imprese nei territori. Ottanta le aziende coinvolte, nove "reti" dell'agroalimentare, tre del turismo.

L'ultimo arrivato, quello di Nuorese e Ogliastra, mette insieme otto aziende, con 138 addetti e 32 milioni annui di fatturato. Il cuore è nel Gennargentu con i laboratori di Fonni, Oliena e Dorgali, senza trascurare una presenza a testa nel Marghine, in Ogliastra e nella media valle del Tirsu. In molti casi decenni di esperienza

e presenza commerciale, che torneranno utili all'azione congiunta.

A iniziare dai saperi dell'azienda cerealicola fondata da un meccanico, Andrea Brundu, nel 1927, che ha sede a Macomer. Ma è partita da Nule, che aveva tanto grano, non però un mulino che non fosse la macina azionata dall'asinello. L'artigiano superò il problema, con il primo impianto a motore. Il capoluogo del Marghine è stato la scelta successiva, baricentrico per un ampio territorio, e collegato bene con i porti, quando smessa la produzione locale il cereale lo si è iniziato a importare. Settore di lavoro collegato,

quello della produzione di farinacei e un percorso aziendale (avviato nel 1954) per il forno ogliastrino Ferreli, che mantiene la scelta delle produzioni tipiche, dal "carasau", al "pistoccu", con lo slogan di "un pane antico per i tempi moderni". Ancora tradizione e longevità, se non proprio per gli anni della cantina, di certo per le produzioni, per l'azienda "Gostolai", di Oliena, che nel Contratto di rete mette i vini cannonau e nepente, oltre al vermentino, che sono tipici di secoli e celebrati. Le aperture di medio

Il contratto di rete presentato ieri è il quattordicesimo stipulato nell'isola e mette insieme produzioni di qualità barbaricine, ogliastrine e del Marghine

termine sono soprattutto le aziende nel campo dolciario: "Esca", di Dorgali e "Tipico", il marchio ideato da Mario Masini, che della rete è il vice-presidente, e dun-

que tra i fautori, con la convinzione che si possa allargare il canale nazionale e quello estero, che i laboratori della pasticceria sarda si sono saputi aprire negli anni. Un traguardo che è tra quelli messi in programma dalla "Fattoria Gennargentu", con numeri alti nella produzione di salumi e formaggi. Nella strada della ri-elaborazione di ricette e tipicità della provincia si è indirizzata l'ottanese "Sardinia Food", di Denti & Company: sforna paste fresche e prodotti lattiero-caseari, con certificazione Ifs (International Featured Standard) e la missione di tenere sott'occhio il binomio qualità e prezzo. (f.p.)