



CONFINDUSTRIA
Sardegna Centrale

IL POLO DEL TORRONE DI TONARA TRA STORIA, TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Indagine realizzata dal Centro Studi della Confindustria Sardegna Centrale



Si ringraziano per la collaborazione le aziende associate alla Confindustria Sardegna Centrale:

LICANIAS DE SARDIGNA snc, PRUNEDDU SALVATORE srl, TORRONIFICIO TORE snc, TORRONE PILI srl



La storia

Uno dei simboli della intraprendenza e della capacità di non arrendersi del territorio della Barbagia-Mandrolisai è senz'altro il torrone di Tonara che viene considerato una vera e propria eccellenza tra le produzioni sarde e nazionali.

L'origine del torrone in Barbagia è da collocarsi intorno alla seconda metà dell' 800, periodo in cui si hanno le prime segnalazioni sulla produzione del torrone tonarese che oggi rappresenta una specialità tipica della nostra Regione affermata in tutte le sagre ed eventi isolani e che progressivamente si fa largo nella grande distribuzione regionale e nazionale.

Il prodotto si ottiene dalla lavorazione di miele, albume d'uovo, mandorle, noci e nocciole. Le ostie, realizzate con uno spessore talmente sottile, da non incidere sul sapore finale, sono preparate con acqua, olio vegetale e amido di mais. La principale caratteristica che differenzia il torrone di Tonara (ma anche di Desulo e Aritzo) dalle altre produzioni similari esistenti in Italia è l'assenza dello zucchero, sciroppo di glucosio, canditi ecc, peculiarità che contribuisce a renderlo una produzione di gran pregio apprezzato sia in Italia che all'estero.

Mentre oggi il torrone, soprattutto a Tonara, viene realizzato in grandissima parte con mezzi industriali, un tempo veniva lavorato artigianalmente da mani sapienti nel periodo tra marzo e settembre : si faceva scaldare il miele in un recipiente di rame chiamato *su cheddargiu* su un fornello di mattoni, la *forredda*, alimentato a legna di agrifoglio in modo da garantirne una combustione molto lenta e priva di fumo. Il miele, con l'aggiunta degli albumi montati, veniva cotto per circa 4 ore e al termine si amalgamavano le mandorle sbucciate e tostate: il composto veniva inserito in appositi contenitori di legno foderati con carta oleata e ostie. Il torrone veniva raffreddato e in seguito tagliato e consumato.



Questi alcuni tratti storici utili a comprendere il forte legame tra il prodotto e il territorio, tra i saperi tramandati da generazione in generazione e l'intraprendenza di alcuni imprenditori locali che hanno deciso di puntare sul torrone per creare ricchezza e occupazione, dotandosi di impianti moderni in grado di garantire alti standard di produzione senza rinunciare alla qualità.

I numeri del settore

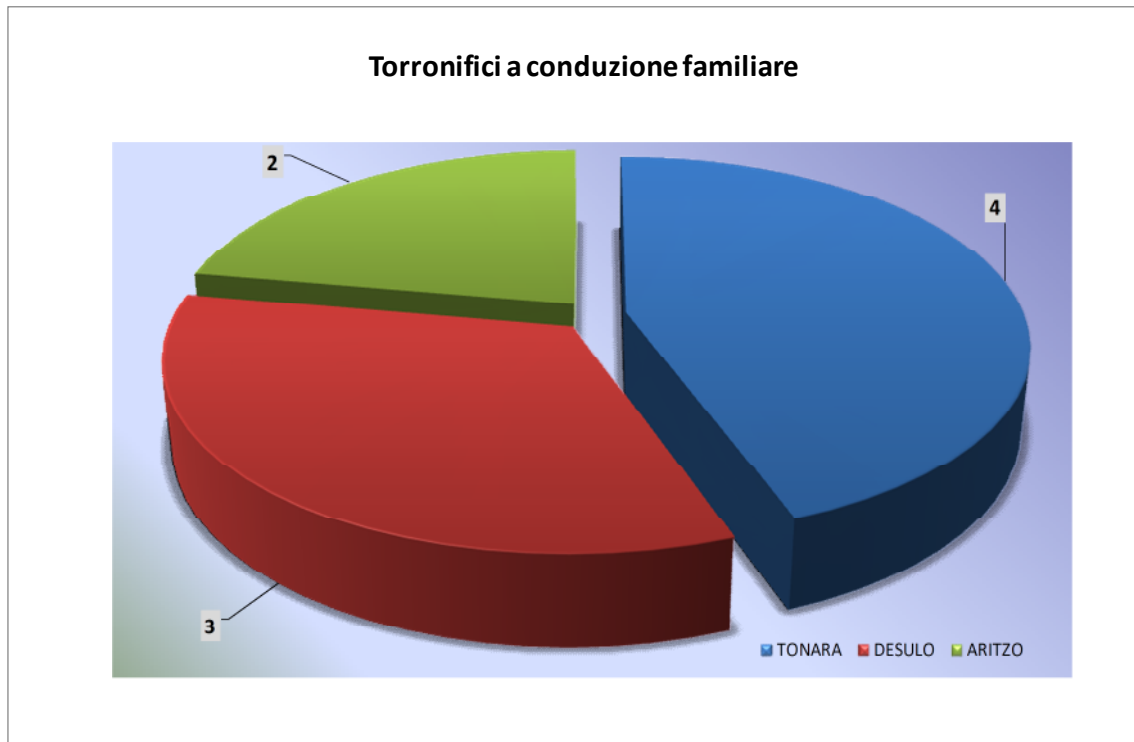
Con 14 torronifici tra i comuni di Tonara, Desulo e Aritzo che complessivamente impiegano circa 80 addetti, il polo del torrone rappresenta una fetta importantissima dell'economia di un territorio ricco di potenzialità spesso trascurate o non adeguatamente valorizzate.

Numero Torronifici	Sede Produttiva	Numero Addetti
14	Tonara - Desulo - Aritzo	80

La presente rilevazione del Centro Studi della Confindustria Sardegna Centrale che ha visto coinvolti i produttori del territorio ed in particolare le aziende associate Pruneddu Salvatore srl, Torrone Pili srl, Licanias de Sardigna snc, Torronificio Tore snc, svela i numeri aggiornati del settore: nella sola Tonara sono presenti 4 torronifici di tipo industriale che, con un fatturato complessivo di circa 5 milioni e mezzo di euro, danno lavoro, tra contratti stagionali e a tempo indeterminato, ad una sessantina di persone.

Dati Torronifici Industriali Tonara		
Fatturato	Numero Addetti	Numero Imprese
5.000.000,00	60	4

Operano inoltre 4 piccoli torronifici a gestione familiare, mentre altre tre produzioni a gestione familiare operano a Desulo e due ad Aritzo. Un vero e proprio *polo del torrone* come ben si evince dai numeri dell'indotto: a Tonara circa 25 ambulanti operano nella vendita del Torrone, mentre più di un centinaio sono quelli che hanno sede in altri paesi della zona, nel Campidano e nella provincia di Sassari.



Insieme costituiscono una grande rete di vendita che distribuisce capillarmente il torrone sul territorio regionale soprattutto in occasione di fiere, sagre paesane ed eventi e che è riuscita a trasformarlo in un vero e proprio simbolo della Sardegna in festa.

Grazie alla capacità di diversificare il prodotto, per andare così incontro ai gusti e alle esigenze dei consumatori, i torronifici di Tonara mantengono i livelli di produzione ed entrano a piccoli passi nei mercati esteri.

Le criticità e le potenzialità

Le difficoltà però sono tante: dal punto di vista logistico il territorio è inaccessibile, sul fatturato grava il rialzo continuo dei costi sulle materie prime, i costi di trasporto sono fortemente penalizzanti e la partecipazione a fiere, canale privilegiato per stringere rapporti commerciali con l'estero, è onerosa. La presente rilevazione, che ha visto coinvolte le 4 principali aziende associate che operano nella produzione del torrone (Pruneddu Salvatore srl, Torrone Pili srl, Licanias de Sardigna snc, Torronificio Tore snc), è entrata nello specifico andando ad approfondire quelle che sono le principali problematiche ed esigenze degli operatori. Tutte le aziende hanno evidenziato il loro potenziale interesse a forme di aggregazione, ma è stato sottolineato lo scetticismo dovuto a precedenti esperienze fortemente negative. Risale a qualche anno fa infatti il tentativo da parte di un gruppo di operatori di creare un consorzio di operatori del torrone: l'esperienza, a detta degli stessi operatori, fu fortemente negativa probabilmente a causa delle differenti esigenze di produzione e alla scarsa capacità di cogliere le opportunità dell'aggregazione.

Eppure, grazie alla capacità di diversificare il prodotto per andare incontro ai gusti dei consumatori, i torronifici hanno mantenuto – nonostante la crisi – buoni livelli di produzione muovendo i primi passi verso i mercati esteri. Negli ultimi anni, alcuni di essi hanno puntato sull'innovazione tecnologica dotandosi di impianti all'avanguardia, in grado di assicurare produzioni importanti. Ci sono dunque i presupposti per dar vita a una vera e propria filiera locale, se solo i fornitori di materie prime riuscissero a garantire produzioni e qualità maggiori.

Dall'indagine è emerso che almeno una parte delle materie prime arrivano da fuori: il miele, così come le nocciole e le ostie, viene in parte acquistato da aziende italiane, mentre le mandorle hanno origini extraeuropee. I motivi sono da individuarsi, in particolare per quanto riguarda il miele e le nocciole, nella produzione locale molto modesta e in una quantità non adeguata alle esigenze



produttive oltre alla mancanza di una certificazione di qualità dei prodotti locali.

Le aziende utilizzano soprattutto corrieri per il trasporto dei prodotti, mentre si affidano ad ambulanti per la vendita presso sagre e feste: diversi torronifici effettuano anche la vendita diretta, o presso proprio punto vendita o attraverso propri punti vendita mobili. Tra trasporti e acquisto delle materie prime, i 4 principali torronifici hanno rapporti con una ventina di aziende nazionali. Tre dei 4 principali torronifici hanno almeno uno stabilimento nella zona artigianale di Tonara: nella zona manca una vera e propria rete fognaria e viene utilizzata una fossa biologica. Tutto ciò non sembrerebbe comportare grossi disagi, ma è chiaro che il sistema non risulta adeguato alle esigenze di una zona artigianale dove operano aziende così rilevanti.

Un grosso problema è quello dei trasporti, segnalato da tutti gli intervistati: sarebbe utile un miglioramento della viabilità stradale che accorci le distanze temporali con la 131 sia in direzione Cagliari che Olbia e Porto Torres. Il punto della 131 più vicino a Tonara è Ottana che dista almeno 40 minuti.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto la maggior parte delle aziende, chi più chi meno, ha importanti rapporti con la grande distribuzione organizzata che ha rappresentato senz'altro una spinta propulsiva verso nuovi e più vasti settori di mercato. Non mancano però le criticità soprattutto nelle condizioni che regolano il rapporto con la Gdo sia per quanto riguarda i resi che i costi di trasporto: ecco perché qualcuno ha preferito ritornare al passato facendo una scelta opposta e puntando di più sulla vendita diretta nelle località turistiche, sulle convenzioni con enti e istituzioni nel periodo natalizio, sui mercati, le fiere e le sagre paesane il cui circuito rimane importantissimo nella vendita del torrone.

La maggior parte dei torronifici ha puntato negli scorsi anni all'innovazione attraverso l'acquisto di macchinari moderni e all'avanguardia che hanno contribuito



ad affrontare e vincere le nuove sfide commerciali e all'apertura verso nuovi mercati.

Proprio sul fronte dell'export sarebbero necessarie strutture di supporto nella interpretazione e traduzione dei bandi europei sull'internazionalizzazione, agevolazioni materiali e immateriali che facilitino la partecipazione alle fiere e bandi a sportello che sostengano un settore spesso sottovalutato ma con una tradizione da protagonista di primo piano nel panorama dolciario sardo e nazionale



TORRONIFICIO TORE s.n.c.



Il **Torronificio Tore** è un'azienda giovane ma con solide basi, vista l'esperienza e la tradizione familiare in questo settore. Con sede a Tonara, paese in cui la tradizione del torrone si perde nella notte dei tempi,

l'azienda è specializzata nella produzione di torroni artigianali di elevata qualità, in varie tipologie e formati. I torroni alle mandorle, alle noci e alle nocciole, ottenuti da miele e frutta fresca selezionata, fondendosi talvolta con il gusto selvatico del mirto, con l'aroma del limone o con una leggera glassatura di cioccolato di qualità. Macchinari sofisticati e innovativi consentono, pur conservando l'antica tradizione tonarese, il collocamento del prodotto nelle più importanti catene della grande distribuzione, offrendo una vasta gamma di articoli e puntando sempre alla massima soddisfazione dei consumatori.

Il Torronificio Tore è altresì in grado di personalizzare il prodotto in base alle specifiche esigenze del richiedente.

L'azienda oggi può contare su due stabilimenti di produzione con una superficie coperta di 2500 mq e 30 dipendenti. Inoltre ha ottenuto le certificazioni UNI EN ISO 9001:2008, Prodotti certificati tracciabilità nella filiera agroalimentare UNI EN ISO 22005:2008, Produzione biologica ai sensi del reg. CEE 2092/91. www.torronificiotore.com

CONTATTI: Torronificio Tore di Tore Gesuino & figli snc Via Gallura 08039 Tonara (NU)
Tel. 0784 63302 – fax 0784 610219
info@torronificiotore.com



TORRONE PILI s.r.l.



Il **torronificio Pili** sta proprio all'ingresso del paese di Tonara, una bella costruzione dalle ampie capriate in legno scuro che si fonde con la roccia calcarea dello sfondo. Visitare la fabbrica del torrone è un'esperienza quasi mistica, fuori dal tempo. Un ambiente sereno, familiare, dove si intrecciano modernità e tradizione. A fare gli onori di casa c'è la signora Patrizia, una donna con le idee chiare che conosce il sacrificio e il lavoro. Le sue sono le braccia forti delle donne

barbaricine. Poco dietro di lei lo sguardo attento del signor Gianni, suo marito. E' un lavoro di squadra il loro, fortificato dall'amore reciproco e da quello per il torrone. Lui prepara l'impasto, dosa il miele, sceglie le nocciole migliori dal palmo della mano, conosce i segreti dell'arte antica. Lei dispone, tratta, organizza e chiude accordi. I figli, Marianna e Antonio, sono la nuova generazione. I figli guardano come si fa, imparano, sanno di essere il futuro del Torrionificio Pili.

Storia, Tradizione, Qualità: Quello di Tiu Gianneddu Pili è solo l'inizio della storia. Una storia fatta dedizione per il lavoro, di sacrificio ma anche di passione e fantasia imprenditoriale. In giro con il suo carretto per le strade dissestate della Sardegna di fine ottocento, di sagra in sagra, di festa in festa, per condividere i sorrisi, l'allegria della gente il sapore inconfondibile del suo torrone

Dal 1889 il **Torrionificio Pili** tramanda invariata la sua ricetta, con grande attenzione nella scelta degli ingredienti sempre prelibati e di amore per i dettagli. Lo spirito è ancora quello di Gianneddu e la voglia di migliorarsi quella delle genti di Barbagia. L'ostinazione dei tonaresi e la loro grande professionalità nella produzione del torrone li fa eccellere oggi come ieri. La famiglia Pili ha dato a questa professione la valenza di un'arte. Oggi il torrone Pili di Tonara è una realtà importante riconosciuta tra le migliori in Italia e confermata nella qualità delle sue tante specialità. Le splendide confezioni speciali fanno poi del Torrone Pili una vera delizia anche per gli occhi oltre che per il genere di palato. www.torroneditonara.com

CONTATTI: Torrone Pili s.r.l. Via Vittorio Emanuele n. 68 08039 Tonara (NU)

Tel. 078463445 Fax 078463191 torronpili@tiscali.it



PRUNEDDU SALVATORE s.r.l.



Dal 1963 produciamo il torrone sardo con un'antica ricetta e tecniche di lavorazione tradizionali: sono questi i nostri segreti. Non ci sono trucchi. Il torrone sardo Pruneddu è fatto solo con ingredienti naturali, tanta frutta secca, albume d'uovo (1%) e miele. Nei nostri ingredienti non compaiono zuccheri aggiunti (sciroppo di glucosio o saccarosio, comunemente chiamato zucchero) ottenuti con tecniche industriali e trattamenti chimici e utilizzati dalla maggior parte dei produttori di torrone italiani.

Lavoriamo in Sardegna a Tonara, la capitale del torrone sardo, fra i monti della Barbagia, a 1000 metri di altitudine. Il nostro torrone è in commercio con i marchi **Pruneddu**, **Barbagia** e **Arasulè**. Su ogni scatola trovi scritta la nostra idea di serietà:

- scadenza: breve, perché siamo seri e ci teniamo ai nostri clienti ;
- miele: usiamo normalmente solo quello sardo e lo dichiariamo, solo in caso di scarsità di produzione acquistiamo anche al di fuori della Sardegna;
- frutta secca: tanta, minimo il 50/55% di mandorle o nocciole (40% per quello alle noci).

Da tantissimi anni facciamo il torrone sardo, non un semplice torrone sardo, ma il torrone sardo. Il torrone sardo per noi è solo quello che ha queste caratteristiche:

- è fatto solo con miele (normalmente sardo), frutta secca di prima qualità, albume d'uovo;
- contiene almeno il 50% in peso di frutta secca;
- non contiene zucchero (saccarosio) e sciroppo di glucosio (ingredienti comunemente usati dagli altri torronifici italiani), il Miele contiene naturalmente zuccheri.

Il nostro torrone è così. Non ci sono trucchi. Il segreto sono le materie prime di qualità extra e la sapienza antica nell'assemblare ingredienti così preziosi. www.pruneddu.it

CONTATTI Pruneddu Salvatore s.r.l. via Ing. Porru, 13 08039 TONARA (NU)

tel. 0784 63805; fax 0784 1782013 info@pruneddu.it

LICANIAS DE SARDIGNA s.n.c. di Porru Antonio Mario & C.



La attività principale della **Licanias de Sardinia snc di Porru Antonio Mario & C.** è quella della produzione e confezionamento di torrone tipico sardo, ricopertura e pralinatura di frutta secca. L'azienda mira strategicamente alla qualità, alla sicurezza igienico sanitaria, alla rintracciabilità dei propri prodotti e al rispetto dell'ambiente nel quale

opera. Nell'ottica di procedere lungo tale cammino e di renderlo manifesto anche all'esterno della propria organizzazione, l'azienda ha deciso di procedere all'implementazione di un sistema di Gestione Ambientale e di un sistema di Rintracciabilità aziendale coerentemente con le norme UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004 e UNI EN ISO 22005:2008. Pur mantenendo inalterate le antiche ricette tramandate di generazione in generazione, l'azienda puntando sul progresso tecnologico, ha dotato il proprio stabilimento di un impianto per la laminazione e taglio del torrone, in grado di ridurre notevolmente i tempi del ciclo di lavorazione del prodotto e unitamente alla scelta accurata delle materie prime, quali fundamentalmente frutta secca (mandorle, noci, nocciole) e miele, riesce a garantire un'alta qualità del prodotto stesso. L'azienda produce ottimo torrone proposto in vari formati. Dalle mandorle alle noci passando per le nocciole fino alla gustosa ricopertura di frutta secca. La produzione della Licanias è in grado di accontentare anche i palati più esigenti, grazie anche ai vari tipi di confezioni: scatole, astucci, plateaux, trasparente e molto altro. www.licaniasdesardigna.it

CONTATTI Licanias De Sardinia s.n.c. di Porru Antonio Mario & C Via Sulcis 15 – zona artigianale

Loc. Marti 08039 Tonara: tel: 0784 63521, 0784 63334 fax: 0784 610212

licaniasdesardigna@tiscali.it