



**M A N N A**

*Gusto Sardegna*



CONFINDUSTRIA  
Sardegna Centrale

**Manna Gusto Sardegna** è la rete di 8 imprese del settore agroalimentare, localizzate nell'area centro orientale dell'isola, costituita a febbraio 2013 tra: **"Fattorie Gennargentu S.r.l."**, **"M.F.B. di Brundu Giovanni Maria & C. S.n.c."**, **"Tipico S.r.l."**, **"Gostolai S.a.s. di Arcadu Giovanni Antonio & C."**, **"Esca Dolciaria di Esca S. & C. S.n.c."**, **"Denti & Company S.r.l."**, **"La Fattoria del Gennargentu di Meloni Massimiliano e Melis Franco S.r.l."** e la **"S.F. Sarda.A.Pan. S.r.l."**.

Le imprese si caratterizzano per le produzioni tipiche di qualità in particolare salumi e insaccati, formaggi e prodotti lattiero - caseari, vini e liquori, farine, pane, paste fresche e secche, biscotti e dolci tipici della tradizione sarda. Caratterizza la produzione delle imprese della rete il coniugare le tradizioni agroalimentare sarda, propria della zona nella quale sono localizzate, con le più moderne tecnologie di produzione.

L'aggregazione nasce per ampliare il mercato di vendita dei prodotti a livello internazionale, accrescere i rapporti con la grande distribuzione, definire politiche comuni nel settore della logistica e migliorare l'accesso al credito.

### Chi siamo

Impresa giovane e dinamica nel cuore della Sardegna, è nata nel 1998 con l'obiettivo di coniugare la **secolare esperienza della produzione di prosciutti e salumi**, propria di questi paesi, alle più moderne tecnologie. L'attività è stata avviata nel 2000 e in breve tempo sono stati raggiunti dei risultati significativi, con una collocazione di rilievo nel panorama delle realtà produttive sarde.

### Dove siamo

L'azienda si trova nel centro storico di **Fonni** ad una altitudine di 1.000 s.l.m. La posizione geografica, l'ambiente totalmente salubre, l'aria secca e fredda, l'esposizione ai venti marini, sono garanzia di una stagionatura, dei prosciutti e dei salumi, ideale per il raggiungimento delle eccellenze sui nostri prodotti.

### Che cosa produciamo

La base del nostro successo è la **scelta scrupolosa delle carni**, che ci consente l'eccellenza delle nostre produzioni:

- N. 30.000 pezzi annui di prosciutti crudi con osso tradizionale sardo, con sistema di lavorazione tramandato dai nostri avi e ricetta tipica del paese di Fonni.
- Lavorazione tipo "serrano" (frutto dell'influenza della cultura spagnola, notevole in molti settori della vita in Sardegna);
- Kg. 7000 a settimana di salsiccia tradizionale sarda con le ricette tipiche della Barbagia.
- Kg 1000 a settimana tra salami, guanciali, pancette, capocollo, lonze, con lavorazione di tipo tradizionale sardo e ricette tipiche della Barbagia.

I nostri prodotti attraverso il **marchio "Dolci Fette di Barbagia"** si trovano **anche nei formati take-away**.

### Come produciamo

Tutti i nostri prodotti si caratterizzano per un **alto standard qualitativo**, garantito dal monitoraggio scrupoloso di tutto il ciclo produttivo. E attraverso tutte le **certificazioni di qualità** garantiamo i nostri clienti e i consumatori finali.

### Il mercato

Grazie alla **qualità** delle nostre produzioni, alle garanzie di **salubrità** e alle certificazioni di qualità, nel breve periodo ci siamo posizionati nella distribuzione moderna in Sardegna che attualmente garantisce il 70% del nostro sbocco commerciale, mentre il 30% viene esportato nel mercato nazionale ed estero.

### I nostri obiettivi

Coltiviamo l'ambizioso programma di contribuire, mentre perseguiamo con decisione gli interessi economici delle nostre aziende, allo sviluppo del territorio nel quale operiamo.

Per maggiori informazioni visita il sito Internet: [www.fattoriegennargentu.it](http://www.fattoriegennargentu.it)

La storia di una piccola azienda artigianale  
che da tre generazioni macina il buon grano...

Tutto inizia **agli albori del 1927** quando, il signor Andrea Brundu, abile meccanico, si prodigava nel rimettere a posto le poche cose meccaniche che allora esistevano, talvolta adeguando e migliorando la loro funzionalità. Erano gli anni in cui nel suo paese, Nule, l'elettricità non era arrivata. Attento anche a ciò di cui la comunità potesse aver bisogno, si accorse che i pochi eletti che potevano permettersi il lusso di mangiare pane appena sfornato andavano a prendere la farina nei paesi in cui erano presenti dei mulini, ma impiegavano, a volte, anche tre giorni. Decise allora di impiantare un **mulino innovativo**, un mulino azionato non più dalla forza degli animali ma da un motore.

Siccome il suo paese non era ancora elettrificato, decise di apportare una modifica a quell'impianto applicando una caldaia a vapore alimentata da carbone. Un lavoro perfetto, il motore elettrico girava che era una bellezza e la farina ottenuta, grazie alla continuità con cui le mole giravano, era nettamente migliore di quanto si poteva trovare allora. **Le commesse aumentavano e le ore del giorno erano poche per poter produrre quanto richiesto.**

Decise di applicare una dinamo alla puleggia del motore del mulino ed illuminò il suo fabbricato, così da poter lavorare anche la notte per poter soddisfare tutte le richieste. Un giorno, mentre era intento a misurare quanta energia produceva quella dinamo, si rese conto che poteva illuminare il suo paese e propose al comune di elettrificare l'intero paese. Così a Nule arrivò l'energia elettrica.

Passarono gli anni, **il lavoro aumentò sempre più, ma il tempo impiegato dai carri per approvvigionare il molino di grano era troppo lungo.** Il molino, a giorni, rimaneva fermo per mancanza di prodotto. La famiglia Brundu decise allora di impiantare **uno dei più moderni impianti di macinazione nel granaio della Sardegna, Bonorva.** Corre il 1965 e il molino a cilindri inizia a macinare i primi chicchi di frumento bonorvese. Da allora, l'avvento di nuove varietà sia di pane che di sementi di grano duro fa capire ai Brundu che **uno dei principali segreti per stare nel mercato è stare al passo con i tempi e se possibile anticiparli.**

Sempre **attenti all'innovazione, sia di prodotto che di processo,** arrivano anche a capire che i campi di Bonorva non danno più il grano di una volta. Decidono, allora, di impiantare un **nuovo molino completamente automatizzato a Macomer, al centro della Sardegna,** luogo da cui in 60 minuti si raggiungono oggi tutti i centri più importanti della Sardegna, porti e aeroporti, nonché i luoghi di produzione di grano.

**Per maggiori informazioni visita il sito internet: [www.molinobrundu.it](http://www.molinobrundu.it)**



*Il marchio Tipico nasce ufficialmente nel 1998, ma le sue origini, con marchio Mario Masini e Magi Dolciaria, hanno **origini trentennali**. Opera attualmente nel nuovo e moderno stabilimento nella zona industriale di **Fonni** in una superficie coperta di oltre 3.000mq.*

*Nel 2005 inizia la produzione avvalendosi di **nuovissime tecnologie** atte a migliorare e standardizzare la qualità dei prodotti lasciando però inalterate le caratteristiche degli stessi. L'altissima qualità dei prodotti che la Tipico realizza colloca la stessa in una **posizione di primaria importanza nel settore dei prodotti tipici sardi di largo consumo**.*

*Tra i prodotti realizzati quello che riveste maggiore importanza è il **"SavoiaroSardo" o "Biscotto di Fonni"**, le **Galletteddas** e i **"minores"** che da prodotti tipici di consumo locale sono diventati prodotti di consumo nazionale. La nostra clientela raggruppa quasi tutti settori della distribuzione e siamo presenti, oltre che in Sardegna, anche nel resto d'**Italia** e nel **mercato estero**.*

*L'azienda è in grado di produrre importanti quantità di prodotto che ci hanno permesso di avviare una **politica di produzione a marchio** con le più importanti aziende di distribuzione presenti in Italia. Tutto questo senza intaccare quelle che sono le caratteristiche di **qualità e genuinità** dei nostri prodotti che rimangono sempre elementi prioritari e punto di forza della nostra produzione.*

**Maggiori informazioni nel sito internet: [www.biscottotipico.it](http://www.biscottotipico.it)**



## VINI DI OLIENA

La vitivinicola Gostolai inizia la sua attività nel **1988**, quasi per gioco, col fine di valorizzare sempre di più le uve che la terra di **Oliena** ed il suo particolare microclima producono. Il nome Gostolai deriva dalla località omonima dove sono situati i vigneti di famiglia, che hanno fornito le uve per l'ottenimento dei nostri primi vini. **Nel corso degli anni, l'azienda ha aumentato e diversificato la produzione**, acquisendo le uve di altri viticoltori che hanno trovato remunerativo e gratificante il cedere la loro produzione.

L'azienda Gostolai concepisce **il vino come un prodotto legato alla tradizione, alla storia, al territorio ed alla sua cultura**. Negli ultimi anni, l'industria enologica ha messo a punto delle tecniche di produzione, che pur costruendo "grandi vini", distruggono totalmente le caratteristiche dell'uva.

La cantina Gostolai si propone invece di **valorizzare il più possibile le peculiarità del frutto d'origine, che dipendono non solo dal vitigno, ma anche dal territorio in cui queste uve crescono**, e ottenere così un vino con forte personalità, riconoscibile ed unico. Crediamo infatti che la **tecnologia** debba essere usata non solo per costruire "grandi vini", ma soprattutto per valorizzare la tipicità di un vitigno.

### VINI PRODOTTI

- Cannonau di Sardegna NEPENTE
- Cannonau di Sardegna NEPENTE Sos Usos de una ia
- Cannonau di Sardegna NEPENTE RISERVA
- Cannonau di Sardegna SONAZZOS
- Vermentino di Sardegna INCANTU
- Su Gucciu, vino dolce rosso
- Cantico, vino dolce bianco
- Grappa di NEPENTE

Per maggiori informazioni visita il sito internet: [www.gostolai.it](http://www.gostolai.it)



*I profumi del mare e del Supramonte della Barbagia si sono fusi, in un giorno del 1972, a **Dorgali**, nella piccola bottega dove Giovanni Esca e Pietrina Ruiu fondarono la loro pasticceria artigianale confezionando i **dolci tipici della tradizione dorgalese**.*

*I trent'anni trascorsi da allora hanno contribuito a trasformare la piccola bottega in un **laboratorio moderno ed efficiente** che ha sempre mantenuto quella **qualità** e quell'**accuratezza** che caratterizza ancora oggi i dolci della pasticceria Esca.*

*La produzione, destinata inizialmente ad una clientela locale, ha oggi allargato la propria fama ben oltre i confini del borgo. Il disegno stilizzato del "**pistiddu**", crostata di pasta frolla con ripieno di semola, mosto raffinato e buccia d'arancia, preparata per celebrare la festa di S. Antonio Abate, contraddistingue la produzione della pasticceria Esca.*

*Per maggiori informazioni visita il sito internet: [www.escadolciaria.it](http://www.escadolciaria.it)*



Produzioni Alimentari di Alta Qualità  
Logistica del freddo & Distribuzione

La famiglia Sedda, proprietaria della Denti & Company, nasce ad Ottana, un piccolo centro di 2800 abitanti a 30 chilometri da Nuoro, noto per le attività industriali presenti dal 1971. Viene intuita subito l'importanza di operare a **Nuoro** per cogliere le opportunità di crescita che negli anni '80 caratterizzavano il capoluogo barbaricino. Nel corso degli anni, il gruppo aziendale della Denti & Company, ha consolidato il marchio Sardiniafood diventando leader nel panorama imprenditoriale della Sardegna Centrale. Nella graduatoria delle società di capitale per **fatturato**, indice di **dinamicità e redditività**, **il gruppo si posiziona costantemente tra le prime 200 imprese eccellenti**. Il fatturato consolidato nel 2012 è stato pari a 18.500.000 Euro.

Nelle **paste fresche** e nei **prodotti lattiero-caseari**, gli ingredienti utilizzati (uova, farina, semole, verdure, ricotta e formaggi) permettono di risalire alla loro provenienza locale. Un elemento di **qualità e genuinità** che caratterizza la Denti & Company con prodotti ben riconoscibili grazie al "Marchio Sardegna" percepito positivamente dal consumatore.

Le aziende del gruppo specializzate nel settore food sono la Denti & Company srl, capofila che gestisce e coordina anche le attività di ingrosso, lo stabilimento della Freschi Sapori di Sardegna (produzione di pasta fresca), Il Caseificio Nuorese (stoccaggio, stagionatura, conservazione, porzionatura e confezionamento di formaggi sardi di latte ovino e vaccino di qualità ed altri prodotti lattiero caseari), la Forlat srl (l'attività di confezionamento e packaging del gruppo) e la Frigo Service srl (attività di sezionamento, confezionamento, magazzinaggio e distribuzione di carni macellate fresche unitamente al trasporto frigo per conto terzi).

La Denti & Company Srl, in accordo ai requisiti della normativa internazionale, è certificata **IFS (International Featured Standard)** a livello "Higher". La prestigiosa certificazione, tra le poche in Sardegna nel settore alimentare, risponde pienamente alla mission aziendale: operare nel settore food distinguendosi per un **elevatissimo rapporto qualità-prezzo**. Le aziende del gruppo sono inoltre certificate UNI EN ISO 9001 e UNI 11020.

Per maggiori informazioni visita il sito internet: [www.sardiniafood.it](http://www.sardiniafood.it)

### **Chi siamo**

Con il marchio "Fattorie Gennargentu" opera l'attività imprenditoriale "La Fattoria del Gennargentu s.r.l." che trasforma latte ovino prodotto in loco, in parte proveniente da aziende che hanno recepito criteri biologici. Impresa giovane e dinamica operante nel cuore della Sardegna, è nata nell'anno 1998 con l'obiettivo di **coniugare la secolare esperienza nella produzione di formaggi propria di questi paesi alle più moderne tecnologie**. L'attività produttiva è stata avviata nel caseificio nell'anno 2000; in breve tempo sono stati raggiunti risultati economici significativi, unitamente ad una collocazione di rilievo nel panorama delle realtà produttive sarde.

### **Dove siamo**

La struttura produttiva a Mamoiada, nell'altopiano più elevato della Sardegna centrale; siamo nel cuore della Barbagia, inseriti **in un territorio perfettamente integro**, ricadente **nell'ambito territoriale dell'istituto Parco Nazionale del Gennargentu**, nel quale la lavorazione e la produzione di formaggi sono attività ancorate a tradizioni secolari, che nel passato risultavano favorite dal clima montano particolarmente propizio e che oggi costituiscono una esperienza da conservare e, per quanto ci riguarda, da valorizzare.

L'ambiente incontaminato, l'aria secca e fredda, i venti con l'influenza marina, sono la garanzia di una stagionata che consente di ottenere l'eccellenza delle nostre produzioni.

### **Che cosa lavoriamo**

I nostri formaggi derivano dalla trasformazione di latte qualità eccezionale, con caratteristiche organolettiche uniche, prodotto esclusivamente da **greggi allevate allo stato brado sui pascoli di alta montagna situati nel territorio di un ristretto numero di paesi della Barbagia** (Fonni, Mamoiada, Orgosolo Villagrande Olzai Orani Sarule ).

### **Che cosa produciamo**

- Formaggi ovini del tipo crudo, cotto e semicotto;
- Pecorino DOP dolce e maturo;
- Crema di formaggio spalmabile;
- Ricotta gentile ovina.

### **Come produciamo**

Tutti i nostri prodotti si caratterizzano per un alto standard qualitativo, garantito dal monitoraggio scrupoloso di tutto il ciclo produttivo, dal controllo attento delle materie prime. E attraverso tutte le certificazioni di qualità garantiamo i nostri clienti e i consumatori finali.

### **Il mercato**

Grazie alla qualità delle nostre produzioni, alle garanzie di salubrità e alle certificazioni di qualità, nel breve periodo ci siamo posizionati nella distribuzione moderna in Sardegna che attualmente garantisce il 70% del nostro sbocco commerciale, mentre il 30% lo esportiamo nel mercato nazionale ed estero.

### **I nostri obiettivi**

Coltiviamo l'ambizioso programma di contribuire, mentre perseguiamo con decisione gli interessi economici delle nostre aziende, allo sviluppo del territorio nel quale operiamo.

**Maggiori informazioni nel sito internet: [www.fattoriegennargentu.it](http://www.fattoriegennargentu.it)**



La S.F.Sard.A.Pan. S.r.l. è una società costituita nel 1989 per volontà della famiglia Ferreli, forte dell'indiscutibile esperienza vantata nel settore della panificazione da Luigi Ferreli, operante in proprio **fin dal 1954**. L'azienda produce sia pane comune, nelle sue più svariate tipologie, sia **pani tipici della tradizione sarda**, quali ad esempio il *carasau*, il *pistoccu* ed il *guttiau*, nelle loro diverse varianti e versioni.

Soprattutto nel corso degli ultimi due decenni, l'azienda ha rafforzato notevolmente la sua **presenza in ambito nazionale ed estero**, due orizzonti questi che rappresentano mercati comunque potenzialmente ancora da sviluppare.

In un contesto generale di continuo cambiamento e nell'ottica di una politica aziendale mirata alla **qualità dei prodotti e dei servizi offerti**, alla fine del 1998 si è ritenuto necessario potenziare l'attività produttiva e riorganizzarla in termini più moderni, così da poter far fronte nella maniera più adeguata sia alle richieste di un mercato dalle crescenti esigenze, sia al rispetto dei requisiti basilari prescritti dalle normative vigenti in campo igienico sanitario e di sicurezza sul luogo di lavoro.

Tale volontà di crescita aziendale è sfociata nella realizzazione di un nuovo stabile di produzione, attrezzato con infrastrutture, ivi compresi nuovi **macchinari organizzati secondo lay-out studiati ad hoc**, atte a perseguire le finalità sopracitate.

A tutt'oggi, lo spirito di costante miglioramento che anima la Direzione aziendale continua a palesarsi con la **spinta verso l'innovazione**, il **potenziamento dello staff aziendale e l'attività di progettazione e sviluppo di nuove linee di prodotti** realizzati sempre all'insegna della **genuinità** e della **qualità**.

La panetteria Ferreli è una piccola panetteria artigianale localizzata in Ogliastro, al centro del distretto del pane *carasau* e del *pistoccu*, ed immersa in una delle aree più verdi ed incontaminate della Sardegna. I fratelli Ferreli hanno ereditato le mani d'oro dei loro genitori, e la loro devozione per questo cibo umile e sacro al tempo stesso. Il loro amore per la Sardegna e la sua storia li hanno indotti a riscoprire le tradizioni di famiglia ed infondere nuova vita in queste nuove tradizioni. Il pane Carasau, come dicono i Ferreli, è "**un pane antico per i tempi moderni**".

**Maggiori informazioni nel sito internet: [www.ferreli.it](http://www.ferreli.it)**