

**PRENOTA IL TUO SPAZIO PUBBLICITARIO**  
333.1796044  
adv@labarbagia.net

# LaBarbagia



Portale di informazione del circuito cittanet

Edizioni Locali » Arezzo | Pescara | Grosseto | Vasto | Lucca | San Salvo | Cagliari | Macomer | Lanciano | Fond

Home | News | Focus | Agenda | Foto | Rubriche | Vettrine .net | Redazione | Attualità | Arte | Gusto | Varie | Associazioni | Territorio | Sport | Tradizioni | .net Online | Comunicati St

Sei in: [News](#) » [Attualità](#) » Il pane carasau fa il giro del mondo

14/11/2013, 10:51

ATTUALITÀ

## Il pane carasau fa il giro del mondo

di Roberto Bornioli, presidente Confindustria Sardegna centrale



**Condividi**

92
 0
 2

**Consiglia**
**Condividi**
**Tweet**

Sarà tra i protagonisti del convegno di domani della CCIAA sull'imprenditoria femminile, il Premiato Panificio Bulloni di Bitti che vince la crisi con tanto export, innovazione e marketing. Dalla Germania al Giappone, dalla Francia all'Australia, dagli Stati Uniti alla Spagna agli Emirati Arabi, ai Paesi Bassi al Belgio e alla Russia, i fratelli Bulloni esportano pane carasatu in tutto il mondo unendo, con sapienza, innovazione tecnologica e lavorazione artigianale. Il 50 % della loro produzione è destinata ai mercati esteri, una quota rilevante considerando la bassissima propensione all'export nella nostra provincia.





### Ristorantino Masiloghi

Un luogo di Colori, Sapori, Profumi Freschi Consigli,  
Tradizione Sarda!

di ZioMeck1 su YouTube

Un esempio di un trend in crescita. Perché, nonostante la bilancia commerciale sarda sia in negativo, le esportazioni dei prodotti agroalimentari – vera eccellenza del made in Sardinia – sono cresciute nel 2012 del 23% a livello regionale passando dai 124 milioni del 2011 ai 152 milioni di fatturato nel 2012 (dati Istat). Di questi, 25 milioni sono prodotti in provincia di Nuoro, appena il 15,5 % dell'export

agroalimentare sardo (dati Unioncamere). Ciò grazie all'intraprendenza di tanti imprenditori del settore che nella nostra provincia investono con coraggio e passione in marketing e innovazione di prodotto per trovare sbocco sui mercati internazionali, più appetibili ma anche più rischiosi. La chiave del successo del Premiato Panificio Bulloni – azienda associata che ho visitato nei giorni scorsi – sta nell'aver trasformato un pane tipico della tradizione alimentare sarda in un prodotto apprezzato in Italia, in Europa e fin oltre i confini europei. Tanto export insomma, basato su innovazione, marketing e attenzione al design che, insieme alla partecipazione alle più prestigiose fiere internazionali, sono le parole d'ordine per uscire dal mercato locale. Aziende come questa, che innovano e investono per portare ogni giorno in giro per il mondo un pezzo di Sardegna, sono un patrimonio e un orgoglio per tutto il territorio.

L'azienda, fondata nel 1970 dai pionieri Celestina e Giulio Bulloni, ha 35 dipendenti e nei mesi estivi arriva a produrre fino a 21 quintali al giorno di pane. Grazie a un'analisi attenta dei mercati e a una spiccata tendenza innovativa, la sfoglia tradizionale di carasau è riproposta dal panificio Bulloni in varie forme e dimensioni, a seconda dei mercati e delle abitudini alimentari dei consumatori: il panificio Bulloni confeziona non più soltanto i tradizionali pacchi da 5 chili ma anche piccole confezioni da 100 gr più adatte alle abitudini del consumatore europeo. Il tutto senza perdere la qualità e la specificità del prodotto tipico per la cui produzione sono utilizzate soltanto farine locali, salvaguardando i vantaggi derivanti dalla filiera. Una filosofia – quella del fare rete nel territorio – che i fratelli Bulloni hanno adottato anche nelle più recenti strategie di marketing: in partnership con il laboratorio artigianale Terra Pintada di Bitti, i Bulloni hanno appena brevettato il design di un originalissimo porta-ritagli di carasau adatti a contenere minisfoglie di pane in modo che possa così essere proposto come snack da aperitivo in sostituzione delle patatine.

