

RETI COMMERCIALI PER L'AGRO-ZOOTECNIA

Accordo tra il gruppo Marr e le Fattorie del Gennargentu

di **Gianna Zazzara**

► INVIATA A GAVOI

Dalla Barbagia alla conquista dei ristoranti degli alberghi più prestigiosi della Sardegna. È l'ultima rivoluzione delle *Fattorie del Gennargentu*, l'azienda di Fonni famosa per i prosciutti, le salicce e i formaggi. Dalla prossima estate i suoi prodotti finiranno sulle tavole del Forte Village, del Flamingo di Santa Margherita di Pula e degli alberghi Starwood della Costa Smeralda. Non solo: sono più di mille e seicento le strutture ricettive selezionate nell'isola per la promozione e la vendita dei prodotti dell'azienda di Fonni, nata nel 1998 per una felice intuizione di Bachisio Falconi, e che ora ha un fatturato che sfiora i dieci milioni di euro.

La formula degli alberghi è il frutto di un accordo tra le *Fattorie del Gennargentu* e la *Marr*, l'azienda leader in Italia nella distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione alberghiera. L'iniziativa è stata presentata ieri mattina ad albergatori e chef, all'hotel Taloro, sul lago di Gusana. «Si chiama *Gran Chef* la linea di prodotti creata dall'azienda per l'alta ristorazione e distribuita dalla *Marr*», ha raccontato Daniela Falconi, delle *Fattorie del Gennargentu*. Una nuova linea che è andata incontro alle richieste del mercato. «I prosciutti, ad esempio, sono meno salati, perché così vuole la ristorazione più sofisticata – ha continuato la Falconi –. Anche la grana della saliccia è meno grassa». E un'attenzione particolare è stata riservata al confezionamento. In ogni caso la famiglia Falconi ha una regola d'oro: non sacrificare la qualità e la genuinità dei prodotti. L'unico neo è che le materie prime utilizzate non sono esclusivamente sarde. Mentre i formaggi sono preparati con latte sardo di alta montagna, altrettanto non può dirsi per i salumi. «La carne utilizzata non proviene da allevamenti sardi. Ma questo non dipende da noi – ha precisato la Falconi –. La peste suina è ancora un problema irrisolto che non ci consente di investire sui

IN CIFRE

80

PER CENTO LE IMPORTAZIONI DI AGROALIMENTARI IN SARDEGNA

5

PER CENTO LA QUOTA DI EXPORT DEI PRODOTTI SARDI

1.680

I CENTRI DI DISTRIBUZIONE DELLE FATTORIE DEL GENNARGENTU

10

I MILIONI DI FATTURATO ANNUO DELLE FATTORIE DEL GENNARGENTU

40

IL NUMERO DEI DIPENDENTI

nostri allevatori. Purtroppo».

A sostenere l'iniziativa è intervenuto ieri anche Roberto Bornioli, presidente della Confindustria Sardegna centrale. «Quest' accordo è un evento storico, per la prima volta i prodotti della Barbagia finiranno sulle tavole dei migliori alberghi e resort delle coste sarde. L'augurio è che anche altre aziende del territorio riescano a raggiungere questi obiettivi. Il settore alimentare, infatti, è strategico per la Sardegna e potrebbe essere un volano per l'economia dell'isola. Con ricadute positive anche sul turismo». Ha aggiunto Bornioli: «Questa è la strada giusta per invertire le percentuali che vedono l'isola importare l'80 per cento dei prodotti agro-alimentari destinati al turismo. Ed esportare pochissimo. Nonostante la ricchezza della nostra gastronomia esportiamo solo il 5 per cento della produzione alimentare. Una follia, vista la varietà e l'eccellenza della produzione sarda, ricca di prodotti di nicchia». Ora tocca ai produttori sardi raccogliere la sfida.