

L'isola dei pastifici resiste alla crisi

In Sardegna un'azienda ogni 6mila abitanti. Confartigianato: «Per migliorare servono formazione e nuovi mercati»

► SASSARI

Sono 270 le imprese della pastificazione alimentare in Sardegna che danno lavoro a più di 1.300 persone: un'azienda ogni 6.141 abitanti. Numeri che valgono il 6,5% di tutte le imprese italiane del settore.

Ben 222 (l'82%) sono attività artigiane che producono *culurgionis*, *panadas*, *malloreddus*, *frégula*, *semola per cuscus*, *ravioli*, *cocci prena*, *lorighittas*, *filindeu* ma anche altri tipi di pasta fresca e secca, tutte eccellenze culinarie *made in Sardegna* inserite nell'elenco dei prodotti agroalimentari del ministero delle Politiche agricole e alimentari, oppure tutelate da marchi europei, come accaduto da poco per i *culurgionis* con l'Igp.

Produzioni sempre più apprezzate dai consumatori di tutto il mondo che premiano la produzione alimentare sarda, annoverati nel patrimonio

culturale nazionale.

A livello territoriale si contano 88 operatori in provincia di Cagliari, 86 in provincia di Sassari, 65 a Nuoro e 31 a Oristano. Tra i comuni con più pastifici Cagliari e Nuoro con 13, Oristano con 12, Quartu con 9, Sassari 8, Olbia 6, Carloforte, Oschiri e Terralba con 5.

Il paese con il rapporto più alto tra popolazione e imprese è invece Morgongiori con un'azienda ogni 243 abitanti. Segue Oschiri, un'attività ogni 664, Tertenia, una ogni 972, Jerzu, una ogni 1.053, e Carloforte, una ogni 1.238. Indici che dimostrano come le produzioni tipiche locali siano polarizzate solo in alcuni comuni come Morgongiori per le *lorighittas*, Oschiri per la *panada*, Tertenia e Jerzu per i *culurgionis* e Carloforte per la *semola per il cuscus*. Le aziende, sempre più frequentemente, utilizzano prodotti a chilometro zero o certificati bio per soddisfa-



La preparazione industriale dei malloreddus

re le esigenze dei consumatori italiani e internazionali.

«La produzione della pasta sarda è una piccola gemma incastonata in un comparto, quello dell'agroalimentare, che ha potenzialità enormi – afferma Stefano Mameli, se-

gretario regionale di Confartigianato Imprese –. Questi dati confermano la vivacità di un settore in grado di resistere alla crisi economica, alla concorrenza sleale e alla stagnazione dei consumi ma che denuncia azioni di marketing insuffi-

cienti, packaging inadatti e sistemi di logistica antieconomici». Dunque, si può migliorare: «Per questo – continua Mameli – abbiamo in mente percorsi di professionalizzazione della figura del pastaio. Occorre agire sia sulla formazione manageriale degli imprenditori, ma anche sulla preparazione degli addetti e sulla ricerca di nuovi sbocchi commerciali. L'associazione chiede anche l'aiuto della Regione sotto forma di incentivi per le linee di produzione e le attrezzature innovative, per il sostegno alla certificazione dei prodotti, la creazione di siti web, il packaging per i mercati nazionali ed esteri e per il miglioramento della distribuzione. «Per proteggere il settore – conclude Mameli – è indispensabile lavorare contro la concorrenza sleale per sostenere le imprese che lavorano e si sacrificano ogni giorno; infatti ancora troppi abusivi producono in nero».

LE CIFRE

270

LE IMPRESE SARDE ATTIVE NEL SETTORE

1300

GLI ADDETTI IMPIEGATI NEL CAMPO DELLE PRODUZIONI ARTIGIANALI

3

I PASTIFICI APERTI A MORGONGIORI (OR). È IL PAESE CON IL RAPPORTO PIÙ ALTO TRA POPOLAZIONE E IMPRESE

86

LE AZIENDE CHE PRODUCONO PASTA NELLA VECCHIA PROVINCIA DI SASSARI. OSCHIRI È IL SECONDO POLO PRODUTTIVO SARDO NEL RAPPORTO TRA POPOLAZIONE E IMPRESE