

LE FESTE A TAVOLA | REGIONE



LA TENDENZA. Sempre più prodotti a chilometri zero per pranzi e cenoni

Il torrone di Tonara ora è il dolce di Natale

► Metà della produzione di un anno va via sotto Natale. «Precisamente 120 mila chili: il sessanta per cento lo esportiamo in Continente, il resto viene venduto sul mercato regionale». Ai sardi piace il torrone; tanto che, racconta Fabrizio Pruneddu, 50 anni, seconda generazione alla guida dell'azienda fondata nel '63 a Tonara dal padre Salvatore: «quello che fino agli Ottanta era il dolce delle sagre paesane è diventato il dolce delle feste di fine anno».

Sempre più prodotti sardi sulla tavola natalizia. Dall'agnello al panettone, dai cioccolati alla pasta fresca al vino. Mentre le esportazioni di prodotti agroalimentari dall'Isola valgono 166 milioni di euro (non è tantissimo, ma va di gran lunga meglio che in qualunque altro comparto) - sul mercato regionale cresce la considerazione da parte del consumatore. «Che chiede sempre di più il prodotto a chilometri zero. Magari, per spendere meno, si acquista una porzione ridotta, ma si compra sempre più sardo», avvisano da Confartigianato.

Filippo Demurtas, 38 an-

ni, lavora nell'omonimo panificio di famiglia aperto dal 1953 a Villagrande Strisaili. Da due lustri qui si sfornano anche biscotti e soprattutto panettoni e colombe. «Quanti panettoni per il Natale? Tremila. Quest'anno, però, lavoriamo soprattutto sui canali dei centri commerciali e in rivendita qui da noi. Forse per via della crisi, stiamo facendo meno pacchi natalizi, quelli che prima venivano acquistati dalle aziende, dagli enti e dalle amministrazioni per i clienti e i dipendenti. Dalla base di Perdasdefogu, per esempio, compravano 200 panettoni: quest'anno, niente». Va tantissimo (2 mila pezzi su una produzione di 3 mila) il panettone alla birra, ricetta messa a punto assieme ai proprietari del Birrifico Lara di Tertenia. «È quello che piace di più».

Sulla tavola natalizia non può mancare l'agnello che, dicono dal Consorzio di tutela del marchio Igp (presi-

dente Salvatore Bussu, sede a Nuoro), «è sempre più carne della filiera certificata». Sono 250 mila gli agnelli col bollino che a dicembre verranno venduti sul mercato nazionale e isolano. «Nella nostra regione se ne consuma parecchio, così come a Roma, Milano, in Liguria e Piemonte. Il consumatore è sempre più attento alla provenienza della carne; e il numero delle irregolarità, anche grazie al lavoro dell'Ispettorato per la repressione delle frodi alimentari, è in netta diminuzione». Patrizia Pitzalis, direttore del Consorzio, è anche un agente vigilato-

re. Nei giorni scorsi ha ispezionato i banchi dei mercati di diverse città del Lazio e del Veneto. «Gli agnelli Igp erano veramente sardi - racconta -. Non ho trovato neanche una irregolarità». Il tarocco (magari la carne proveniente dall'Est europeo) passerà ugualmente le maglie dei controlli, come no. «Per questo lanciamo un

appello ai consumatori perché ci facciano le segnalazioni». Nei mesi scorsi il Consorzio ha siglato un'intesa con la Fasi (associazioni dei sardi in Italia e all'estero) per far sì che l'agnello Igp trovi nuovi canali di commercializzazione.

Intanto, solo da Dorgali partirà alla volta di Milano un carico di 5 mila agnelli per Natale e di altri mille per Capodanno. «Carne dei nostri allevamenti, ma senza bollino Igp. È che l'acquirente ci conosce da tempo, vuole solo il prodotto delle nostre campagne», fa sapere Mario Fronteddu, direttore commerciale della locale Cooperativa Pastori che conta 150 soci. Quasi tutti hanno presentato da tempo la richiesta per l'adesione al Consorzio di tutela, ma la burocrazia è un male che colpisce anche gli agnellini morti. «Non abbiamo fatto in tempo ad avere il marchio per la campagna di vendite di fine anno, mettiamola così. Il Consorzio di Nuoro non ha alcuna responsabilità, è che di mezzo ci sono tanti altri enti».

Piera Serusi

RIPRODUZIONE RISERVATA



Etichetta sbagliata, non c'è contraffazione: uve coltivate nel nord est Quel Cannonau "siciliano" fatto in Veneto

► Il Cannonau, è risaputo, è un vino apprezzato anche fuori dalla Sardegna. Non sorprende, quindi, che nella carte dei vini di un ristorante qualsiasi, magari dell'Italia del nord, figurino un Cannonau di Sardegna. L'arrivo della bottiglia in tavola, però, può regalare qualche sorpresa. Nell'etichetta, sotto la scritta *Cannonau di Sardegna doc*, può succedere che appaia una cartina geografica della Sicilia. Che c'entra la Sicilia con un Cannonau imbottigliato da una società veneta che si chiama "Terre dell'Isola" e si trova a Cazzano di Tramigna? È quello che si domanda anche B-

stiano Cumpostu. Il leader di Sardinia Nazione-Indipendenza parla di questo vino prodotto con uve cannonau dop che «però non hanno mai visto la Sardegna». La cosa in sé non è certo uno scandalo. E lo stesso Cumpostu si affretta a sottolineare che «se l'hanno fatto, evidentemente si può fare».

Le responsabilità vanno, caso mai, ricondotte a chi in tutti questi anni non è stato capace di varare norme idonee a tutelare i prodotti dell'agroalimentare sardo. «La nostra regione è terra di imprenditori politici e sindacali che pensano soltanto ai loro privilegi e al profitto, lasciando alla Sardegna le bri-

ciòle. Se il Governo regionale esiste ed esistono le associazioni di categoria», dice Cumpostu, «allora battano un colpo o abbiano almeno il pudore di risparmiarci i loro inutili discorsi sulle potenzialità dell'agroalimentare sardo da valorizzare».

Per la verità, qualcuno aveva già sollevato un problema analogo lo scorso aprile. Coldiretti Sardegna, infatti, aveva denunciato l'esistenza di un vino Cannonau che veniva imbottigliato a Bardolino, sempre in provincia di Verona, non lontano da Cazzano di Tramigna. Naturalmente, nel caso del "Cannonau di Verona", come lo definisce Cum-

postu, non si deve parlare di contraffazione. «Se quell'azienda coltiva uve Cannonau in Veneto non c'è niente di illegale», dice lo stesso Cumpostu. Il problema, però, resta. E resta, soprattutto la singolarità di quell'etichetta in cui la Sardegna diventa Sicilia. «È stato un errore commesso in tipografia», spiega Silvia Zanetti, responsabile marketing dell'azienda veneta, «Abbiamo però già provveduto a sostituire tutte le etichette sbagliate». Ma quante bottiglie con quell'etichetta sono finite negli scaffali dei supermercati?

Mauro Madeddu

RIPRODUZIONE RISERVATA



L'ERRORE

A sinistra, un fermo immagine dal filmato mandato in onda da "Striscia la notizia", che svela il clamoroso errore della cantina di Cazzano di Tramigna. Nell'etichetta si vede la Sicilia sotto il nome della Sardegna



R I S T O R A N T E
L O S C O G L I O

Augura a tutti i Clienti ed Amici

Buon Natale e Felice 2015

e ricorda che il Ristorante resterà **chiuso** il 24 e il 25 dicembre,
aperto il 26 e il 28 a pranzo e il 27 a pranzo e a cena,
chiuso il 29, 30 e 31 dicembre,
aperto il 1° gennaio 2015 a pranzo.

Località S. Elia - Cagliari - **Tel. 070.371927**
www.loscoglio.com - info@ristoranteloscoglio.it