

L'AGROALIMENTARE DELL'ISOLA | CRONACA



Contratto di rete tra Nuorese e Ogliastra: la sfida di otto aziende

Accordo tra imprenditori nel nome dell'export

SULLA SPINTA DI CONFINDUSTRIA NUORO, MUOVE I PRIMI PASSI OLTRE I CONFINI NAZIONALI IL CONTRATTO DI RETE "100% SARDEGNA", NATO NEL 2014 PER RILANCIARE I PRODOTTI AGRICOLI.

► Uova, zucchero e farina. Ingredienti singoli che mescolati in un equilibrato amalgama fanno miracoli. Ricetta preziosa anche nel business dell'agroalimentare, se è vero che otto imprenditori del Nuorese e dell'Ogliastra hanno deciso di abbandonare l'atavico individualismo sardo per iniziare a dialogare, insieme, di mercato, export e strategie di filiera. L'amalgama ha un nome, si chiama contratto di rete Gusto Sardegna. Nato sotto la spinta di Confindustria Nuoro, il nuovo strumento associativo, più snello dei consorzi, ha lanciato (già dall'Expo milanese) il brand "100% Sardegna". Uniti, più forti: il vecchio adagio troppo spesso sfruttato come etichetta per scatole vuote, stavolta viene riempito di contenuti e profitti da otto imprese del Centro Sardegna (Denti&Company-Sardinia Food di Nuoro; Esca Dolciaria, Dorgali; Fat-

torie Gennargentu, Fonni; Cantina Gostolai, Oliena; La Fattoria del Gennargentu, Mamoiada; Mfb di Brundu & C., Macomer; Sf Sard.A. Pan, Lanusei; Tipico, Fonni).

LE STRATEGIE. Prima difficoltà: condividere. Nulla è scontato, soprattutto nell'Isola. «Non è stato facile la partenza, sono stati necessari tempi lunghi per trovare una sintesi delle esigenze di tutti», attacca Stefano Esca, titolare della pasticceria tipica Esca Dolciaria di Dorgali. «Ma superata la prima fase e definiti gli obiettivi comuni, ora si va spediti». Veloci verso i mercati più agguerriti. «Il contratto di rete ha infatti tra i principali scopi soprattutto quello di consolidare l'export nazionale e internazionale delle nostre aziende», precisa l'imprenditore. «Uniti facciamo massa critica, e presentiamo un paniere diversificato di prodotti che raccontano la Sardegna», riprende Massimiliano Meloni, La Fattoria del Gennargentu di Fonni.

Sotto il marchio "100% Sardegna" si coalizzano aziende già strutturate con

una loro identità commerciale e imprenditoriale ben definita. Piccole e medie imprese, tutte dell'agroalimentare, che mediamente orbitano su fatturati tra i 3 e i 6 milioni di euro all'anno. «Entrare nei mercati stranieri significa dotarsi di export manager che, non solo promuova i nostri prodotti, ma che sia capace anche di raccontarli, spiegarne la storia e il territorio da cui hanno origine», dichiara Tonino

Arcadu, titolare della cantina Gostolai di Oliena. «Il mercato globale guarda con sempre più interesse i prodotti tipici e identitari. In questo noi siamo vere eccellenze. Non siamo stati altrettanto bravi nel valorizzare ed esportare ciò che produciamo». E sul valore aggiunto del fare sistema ne è convinta anche Daniela Falconi, Fattorie Gennargentu di Fonni. «Forse nel passato abbiamo perso tempo prezioso rispetto ad altre realtà nazionale che prima di noi hanno capito i vantaggi nel mettersi in rete. Ma oggi abbiamo grandi margini per recuperare - ammette -

Non siamo in competizione tra noi, semmai alleati e complementari gli uni agli altri per fare breccia sui consumatori extraregionali». E con l'ampia gamma offerta dal brand, si vende anche l'immagine e la conoscenza di un incantevole territorio.

IL PASSATO. Quasi tutte queste aziende provenivano da esperienze legate a forme di associazionismo d'impresa o di consorzi. «Esperienze quasi tutte fallimentari», riprende Esca.

«Il contratto di rete è uno strumento che ci consente di camminare in autonomia uniti su obiettivi strategici comuni», conclude Daniela Falconi.

Insomma uno strumento innovativo che permette modalità di gestione interna più semplici e più flessibili sia sotto il profilo amministrativo e sia dal punto di vista organizzativo. «Il contratto di rete ci consente di gestire alcune attività in forma associata in modo meno oneroso e con maggiori spazi di autonomia per le aziende».

Ingredienti di qualità per un piatto tipico sardo, armonico condiviso e vincente. Ora il verdetto del consumatore d'oltremare.

Roberto Ripa
RIPRODUZIONE RISERVATA

Netto incremento dei prodotti lattiero-caseari grazie al pecorino Industria dei sapori identitari, trend positivo

► Sardo piace sempre di più. Cattura gusti e tendenze del mercato globale. E un po' alla volta, finalmente, il concetto sembra aver fatto breccia anche tra il tessuto produttivo dell'Isola. Un cambio di mentalità epocale, e il contratto di rete "100% Sardegna" ne è una conferma. La nuova era dell'export emerge dai dati raccolti da Confindustria Nuoro: negli ultimi quattro anni le esportazioni dell'industria alimentare sarda sono passate dai 124 milioni di euro del 2011 ai 172 milioni del 2014. Tendenza confermata anche a livello provinciale: nel 2014 l'agroindustria nuorese ha esportato prodotti per 29 milioni di euro, con un balzo in avan-

ti di quasi il 30 per cento rispetto al 2011.

«Ciò è dovuto - precisano dalla sezione confindustriale della Sardegna centrale -soprattutto ai buoni risultati del pecorino sardo che, con un peso del 6,4% sull'export italiano di formaggi, fa guadagnare alla Sardegna un ruolo importante tra le regioni esportatrici nel settore dei prodotti lattiero-caseari». Le analisi si basano sul Rapporto 2015 di Sace, la società del gruppo Cassa depositi e prestiti che si occupa di competitività delle imprese.

Secondo Retimpresa, inoltre, le aziende sarde coinvolte in un contratto di rete (dati aggiornati al 3 di-

cembre 2015) sono 370 rispetto a circa 143 mila imprese attive rilevate da Movimprese nel terzo trimestre di quest'anno. In un contesto nazionale risultano 12.770 aziende inserite in questo strumento associativo, rispetto ai 5 milioni e 154.119 di aziende attive.

Il contratto di rete, innovativo e efficace, presuppone una collaborazione tra le imprese alle quali consente di realizzare progetti condivisi, incrementando la capacità innovativa e la competitività sul mercato, senza sacrificare, in nessuna fase del programma, la propria autonomia aziendale. (r. r.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

IN CRESCITA

Onda lunga di successi all'estero nel consumo di prodotti alimentari grazie alla grande richiesta di formaggi, in particolare pecorino sardo (nella foto)

