



## **Successo a Podenzano di Piacenza del primo Seminario informativo sul Progetto Regionale “Sarda Tellus” della FASI**

di Paolo PULINA

“Sarda Tellus” è il nome di un innovativo progetto regionale che la FASI (Federazione Associazioni Sarde in Italia) ha ideato ed elaborato con lo scopo di far conoscere e valorizzare i prodotti e le eccellenze agro-alimentari sarde, facendo tesoro dell’esperienza che gli emigrati sardi e i loro circoli hanno maturato e che costantemente dispiegano nella promozione dei prodotti sardi nei luoghi in cui vive e lavora la gente di Sardegna fuori dell’isola. Il progetto, approvato e inserito dall’Assessorato del Lavoro della Regione Autonoma della Sardegna nel programma dell’emigrazione 2014-2015, ha suscitato l’interesse e determinato la convinta adesione degli enti di controllo regionali, dei vari consorzi di tutela e dei produttori.

La FASI ha organizzato, sabato 31 gennaio 2015, presso alcuni locali finemente rifunzionalizzati come Sala Convegni del cascinale “La Faggiola” in Gariga di Podenzano, vicino a Piacenza (da circa un anno la struttura ospita anche la sede del Gremio Sardo “Efisio Tola” di Piacenza), il primo seminario informativo inserito tra le attività preparatorie alle campagne promozionali del prodotto sardo di qualità previste dal progetto “Sarda Tellus”. Il seminario è stato rivolto ai presidenti e ai soci dei circoli aderenti al progetto.

Il seminario (cui hanno partecipato oltre cento persone) ha inteso fornire conoscenze sulla produzione agropastorale sarda di qualità (i consorzi IPG e DOP) e sulle agenzie tecniche regionali per l’attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale. Obiettivo dell’incontro è stato anche quello di creare un rapporto sinergico tra la FASI, quindi la rete dei circoli sardi nell’ Italia continentale, e i produttori e gli operatori della

produzione, della commercializzazione e della distribuzione attivi nel settore agro-alimentare della Sardegna.

Tonino Mulas, presidente onorario della FASI, ha ricordato la “filosofia” del progetto che è quella di introdurre sistemi di razionalizzazione – che vuol dire innanzitutto centralizzazione degli acquisti, istituendo un sistema di e-



commerce, e innovazione nel processo di distribuzione – nello “spaccio” dei prodotti alimentari sardi che in maniera artigianale ogni circolo di emigrati in Italia e nel mondo ha organizzato: chi si allontana dal luogo natio – è una questione di DNA, specie per i nati in Sardegna, cioè in un’isola vera – difficilmente dimentica i sapori ai quali lì era stato abituato e tende a procurare per sé, per la propria famiglia, per la propria comunità di emigrati, per i propri discendenti gli alimenti del paese o della zona di origine. Se è vero che in passato i circoli FASI hanno promosso momenti unitari di promozione, oggi si tratta di fare un salto di qualità, istituendo un rapporto nuovo con le associazioni dei protagonisti del settore (operatori delle diverse filiere, ristoratori). Un tratto di novità è stato offerto a fine 2014 da una campagna di promozione dell’agnello sardo IGP svolta in contemporanea da tutti i circoli.

Bastianino Mossa, presidente del Gremio Sardo “Efisio Tola” di Piacenza, che opera come veterinario nei comuni della montagna piacentina e che quindi ben conosce il territorio della provincia di Piacenza, ha ricordato che essa ha una forte caratterizzazione agroalimentare: è l’unica provincia

italiana ad avere tre salumi a marchio DOP (pancetta, coppa e salame); vi si producono due formaggi sempre a marchio DOP: Grana Padano e Provolone Valpadana; ben ottantasette sono i prodotti piacentini inseriti nell'elenco dei Prodotti agro-alimentari tradizionali delle Regioni italiane. È il distretto più importante a livello nazionale per quanto riguarda la coltivazione e la conservazione del pomodoro, il cosiddetto "oro rosso". Il sistema vitivinicolo, uno dei più avanzati dal punto di vista tecnologico, produce ed esporta all'estero vini DOC e DOCG di ottima qualità. L'Università Cattolica di Piacenza, con la sua Facoltà di Agraria, offre il supporto di conoscenza al sistema agricolo piacentino necessario per allevare e coltivare in maniera sana e sostenibile. Mossa ha infine presentato la struttura dove si è svolto l'incontro: l'Azienda sperimentale "Vittorio Tadini", nata nel 1900, fu destinata dai fondatori, con grande lungimiranza, alle sperimentazioni e innovazioni riguardanti l'agricoltura e l'allevamento animale.

Serafina Mascia ha ricordato la continuità degli interventi dei circoli e della FASI nel promuovere in generale il prodotto Sardegna e in particolare i prodotti agro-alimentari sardi. Con il progetto "Sarda Tellus", la FASI e i circoli intendono mettere a disposizione del mondo produttivo sardo tutto ciò che l'emigrazione ha creato nelle città e nelle zone in cui si è concentrata. Dopo le conquiste che gli emigrati hanno ottenuto con le loro lotte nel campo dei trasporti, dopo i vantaggi apportati ai circoli dalla centralizzazione della bigliettazione "autonoma" per la Sardegna favorita dal funzionamento di Eurotarget, oggi interamente di proprietà della FASI, si tratta, secondo le linee del progetto, di razionalizzare la commercializzazione (oggi piuttosto dispersiva, anche se bisogna riconoscere i meriti dei circoli che hanno continuato a "consumare sardo") dei prodotti agro-alimentari sardi di qualità certificata (questa oggi non sempre è una priorità) inserendoli in un canale distributivo di nicchia che, fidelizzando un numero sempre più alto di consumatori "consapevoli", possa garantire continuità di utili ai produttori sardi che capiscono l'importanza di presentarsi con "etichette" che comunichino il valore aggiunto costituito da una provenienza sarda autentica.

Il ruolo dei circoli non è passivo in queste operazioni, perché i loro soci emigrati sono in grado di distinguere i sapori e di abituare i consumatori "continentali" a riconoscerli.

Massimo Cossu, Capo progetto "Sarda Tellus", si è soffermato sulle attività e sull'organizzazione delle campagne di promozione". Ha sottolineato la validità degli incontri della FASI con i consorzi sardi, che ben conoscono i territori in cui operano, e che quindi sono in grado di garantire la qualità dei loro prodotti in vista di una possibilità – alla quale tutti aspirano – di collocarli in un mercato meno ristretto di quello sardo. Per arrivare a una stabilizzazione di rapporti (con un centralizzato e regolare rifornimento ai

circoli e ai loro soci) occorre che i circoli lavorino in sinergia per far fruttare le campagne promozionali, intese come “vetrine delle eccellenze”. Il progetto – ha sottolineato Cossu – ha consentito di avviare una collaborazione attiva della FASI con LAORE, l'agenzia della Regione Sardegna per l'attuazione dei programmi in campo agricolo e per lo sviluppo rurale.



Bastianino Mossa, che ha a fianco Serafina Mascia, davanti ai due assessori regionali e agli amministratori dei Comuni della provincia di Piacenza

Salvatore Bussu, presidente CON.T.A.S. (Consorzio per la Tutela della IGP Agnello di Sardegna, con sede a Nuoro), ha sottolineato l'utilità dell'incontro che il giorno prima il Consiglio di Amministrazione del CON.T.A.S., in rappresentanza di ben quattromila aziende ovine e operatori della filiera produttiva e in collaborazione con l'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Sardegna, aveva avuto (sempre presso la sede de “La Faggiola”) con i responsabili della qualità e degli acquisti carni fresche della Grande Distribuzione Organizzata italiana. Si è voluto presentare l'IGP per cercare di stringere accordi finalizzati all'incremento dei consumi della carne d'agnello di Sardegna IGP, per offrire ai consumatori il prodotto con certificazione d'origine e metodo di produzione. Si è dovuto insistere sul fatto che una caratteristica essenziale dell' Agnello sardo IGP è la stagionalità: da ottobre ad aprile e basta!

Bussu, nel suo intervento, si è occupato di un aspetto dell'economia sarda particolarmente influente e caratterizzante il mondo ovicaprino. Lo ha fatto mettendo in evidenza il ruolo svolto dal consorzio da lui presieduto. Il consorzio di tutela, in una regione dominata dalla monocultura della pecora, ha cercato di far fare un passo avanti alla mentalità dei pastori, tradizionalmente individualisti. Nonostante le comprensibili difficoltà (causati anche dalle mancate concordanze di vedute delle burocrazie che presidiano

il campo) oggi il Consorzio, con riconoscimento comunitario dal 2001, aggrega un folto gruppo di allevatori (ma anche di macellatori e porzionatori) e a tutela della qualità del prodotto rilascia la certificazione con il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta): come sappiamo, «il marchio viene attribuito dall'Unione Europea ai prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata».

Patrizia Pitzalis, direttrice CON.T.A.S., ha svolto una approfondita relazione sul tema “Il marchio IGP: garanzia di qualità per produttori e consumatori, leva strategica per la promozione e valorizzazione del mondo ‘rurale’ sardo”. Ha presentato le caratteristiche nutrizionali della IGP Agnello di Sardegna e il forte legame col territorio di produzione.

Tutte le informazioni tecniche sono disponibili sul sito web istituzionale del Consorzio <http://www.agnellodisardegnaigp.it/eventi.htm>

Elisabetta Falchi, Assessore all'Agricoltura della Regione Sardegna, ha chiuso i lavori del convegno con una relazione su “La politica della Regione Sardegna per il settore agropastorale”.

L'Assessore tecnico (è un'imprenditrice nel settore della risicoltura) ha elogiato la ristrutturazione del cascinale “La Faggiola”, operazione che consente di riannodare i fili della storia agricola del territorio di Podenzano.

La Regione Sardegna è impegnata a rilanciare la filiera agro-alimentare, ripensando e rielaborando i metodi tradizionali della sua azione, che non ha mai puntato a farla diventare “rete”: l'unica soluzione che consente di confrontarsi con le leggi brutali del mercato, in cui non c'è spazio per i municipalismi.

Anche la Sardegna sconta il fatto che – al contrario di quello che avviene in Francia – il marchio “made in Italy”, che pure è uno dei più conosciuti al mondo, non identifica un sistema nazionale in cui tutto si tiene.

Anche in Sardegna, così come si fa in provincia di Piacenza, nelle mense scolastiche ed ospedaliere si offrono pasti a base di prodotti locali. In questo ambito di consumo, si potrebbe ipotizzare un interscambio: per esempio, salumi piacentini con carne di agnello IGP.

Nella giornata di ieri – ha detto l'assessore – è stato produttivo l'incontro con i responsabili della Grande Distribuzione Organizzata: essi non sono interessati a conoscere solo l'agnello sardo IGP (e magari la possibilità della sua porzionatura), le proprietà organolettiche ma anche la storia del territorio che il prodotto “racconta”. Bisogna presentare il prodotto sardo, rendendolo più attrattivo con i riferimenti a un territorio per la maggior parte ancora incontaminato.

L'Assessore Falchi ha riconosciuto che in questa direzione di allargamento delle prospettive di mercato il progetto “Sarda Tellus” è un prezioso tassello.

Ha elogiato le battaglie della FASI sui temi della continuità territoriale. Il progetto “Sarda Tellus” è di competenza dell’Assessorato del Lavoro ma anche l’Assessorato all’Agricoltura è disponibile alla collaborazione con la rete dei circoli FASI, che ha un profondo insediamento sociale e una rete ammirevole di contatti con le amministrazioni locali, come dimostrato dalla partecipazione all’iniziativa di numerose autorità regionali e locali, a cominciare da Paola Gazzolo, Assessore alla difesa del suolo e della costa, protezione civile e politiche ambientali e della montagna della Regione Emilia Romagna.

Il profondo legame di amicizia esistente tra la comunità piacentina e quella sarda è stato testimoniato anche dall’intervento di Giulia Piroli, Assessore del Comune di Piacenza alle Politiche scolastiche; di Patrizia Calza, vicepresidente della Provincia di Piacenza; di Mario Spezia, rappresentante della Camera di Commercio di Piacenza; del sindaco del Comune di Podenzano e di altri sindaci del comprensorio.

A Fausto Gandolfi, presidente del Caseificio (Grana Padano) “Santa Vittoria Società Agricola Cooperativa” di Carpaneto Piacentino, l’assessore Falchi ha consegnato una Targa FASI di benemerenzza per il fatto che dal caseificio, in occasione dell’alluvione che ha colpito la Sardegna nel novembre 2013, partirono 40 tonnellate di foraggio per le aziende agricole del Comune di Uras.

Dopo la conclusione dei lavori, pranzo con menù IGP e DOP Sardegna (agnello, carciofo e pecorino), a cura di Pierluigi Fais, chef patron del Ristorante Josto al Duomo (Oristano). Nel corso del pranzo sono state illustrate dallo chef e dai responsabili CON.T.A.S. le proprietà culinarie della carne d'agnello sardo IGP.

(02-02-2015)