

AGROALIMENTARE, A Natale 140mila famiglie consumeranno specialità sarde. Confartigianato: "Valore che dà forza al comparto"

Date : 13 dicembre 2017



Ben 140mila famiglie isolate ricercano la genuinità e qualità delle **specialità sarde** da portare in tavola per le feste: formaggi, salumi, pesce, pane, pasta, vini e birre verranno proposti dalle 3.623 imprese attive nell'artigianato alimentare.

*"In un periodo come il Natale – spiega **Stefano Mameli**, segretario di Confartigianato imprese Sardegna – anche se in un momento economicamente difficile, è importante affidarsi alla tradizione e alla qualità che possono garantire i nostri straordinari artigiani dell'alimentazione e della ristorazione. Anche un solo acquisto di questo genere è un 'piccolo valore' che può contribuire a dare ulteriore forza a un comparto che è tra i pochi a resistere alla crisi garantendo occupazione e lavoro a decine di migliaia di lavoratori sardi".*

Nel dossier *"Food economy e l'artigianato alimentare nell'Isola"* dell'Osservatorio di Confartigianato Sardegna è stato evidenziato che 1.427 imprese sono pasticcerie, panifici e gelaterie, 1.648 svolgono servizi da asporto, 224 sono pasticci, 51 attive nella lavorazione e trasformazione della carne, 51 nel lattiero caseario, 43 che si occupano di spezie e condimenti, 41 nella produzione di oli, 26 nella conservazione della frutta, ortaggi e pesce, 37 producono vini, birre e distillati vari, 33 nella lavorazione delle granaglie e altre 42 in altre produzioni, per un valore di 86 milioni di euro nei primi 6 mesi del 2017. Il maggior numero di imprese si trova a Cagliari (1.508), segue Sassari-Gallura (1.107), Nuoro (721) e Oristano (287). Tutte imprese con grandi prospettive di crescita, visto e considerato che l'intero comparto ha registrato, negli ultimi 12 mesi, un incremento del 5,8% sulle vendite all'estero: 5% nei Paesi europei e 8,6% in quelli extraeuropei.

Secondo l'analisi dell'Osservatorio eCommerce B2c, nel 2017 il mercato italiano online vale 812 milioni di

euro (+37% rispetto al 2016) il cui 87% è rappresentato dall'alimentare, a dimostrazione del fatto che i portali internet svolgono un ruolo sempre più importante per far conoscere i nostri prodotti al resto del mondo e per la conseguente crescita dell'export. Sempre presente il problema della commercializzazione e dell'acquisto dei prodotti di imitazione: *“Non è una novità che sul mercato vengano immessi in maniera sempre più preoccupante i cosiddetti "cibi-fotocopia - ricorda **Mameli** - ma i consumatori, in questi ultimi anni, sono sicuramente più attenti nello scegliere gli alimenti tradizionali sardi quali formaggi, salumi, pane, pasta, i dolci, vini e liquori, anche se nei negozi cresce il panorama dei prodotti "simil-Sardegna".*

In tanti, infatti, cercano di **imitare e di spacciare dei prodotti di bassa qualità come 'originali sardi'**, come i *malloreddus multinazionali*, i *maialetti olandesi* o le *sebadas slovacche*. Nonostante ciò, difficilmente agli esperti sfuggirà la differenza con le delizie sarde, frutto di antiche tradizioni casalinghe e di prodotti semplici e genuini senza additivi chimici e conservanti.

Martina Corrias

(admaioramedia.it)