

## ALIMENTARE, Il settore pastario non vede crisi: presto il marchio Igp anche per le seadas

Date : 11 settembre 2017



C'è chi le chiama **seadas**, chi **sebadas**, **seattas** o **sevadas**, seconda le varianti dialettali: uno dei **dolci più conosciuti al di fuori dell'Isola** con una sfoglia sottile, un cuore di formaggio, un velo di miele o un po' di zucchero.

Dopo il recente riconoscimento del **marchio Igp** dei *Culurgiones d'Ogliastra*, saranno le **seadas** ad ottenere l'indicazione geografica protetta: l'appello è stato lanciato dalla **Cna Sardegna**, che, in occasione della *IX sagra delle seadas* a **Bolotana**, faranno il primo passo assieme a produttori e istituzioni per ottenere la tutela della pasta fresca della Sardegna. Infatti, l'intero comparto pastario è sempre più oggetto di attenzione da parte del mercato, anche nello *streetfood*, nei bar e nei locali di intrattenimento: un settore che non vede crisi e che, secondo l'elaborazione Cna, su dati Nielsen e Coop, è aumentato di 0,67 miliardi di euro (4,2%) e nel 2015 la pasta confezionata è aumentata in valore di 1,62 miliardi rispetto al 2014.

*"Il ricchissimo ventaglio di produzioni pastarie regionali è pieno di formati e specialità che si producono solo in Sardegna - spiegano **Maria Antonietta Dessi** e **Alessandro Mattu**, responsabile e presidente regionale della Cna alimentare Sardegna - Seadas, culurgionis, lorighittas, andarinos sono solo alcuni dei prodotti pregiati sardi che destano sempre più interesse e curiosità fuori dalla regione. Anche se sta cambiando il modo di consumare questi prodotti la domanda è in costante crescita: si impennano il consumo fuori casa e lo street food, dove sono sempre più protagonisti i piatti della tradizione, quella pastaria compresa".*

Ben 246 imprese sarde nel settore, la maggior parte di piccole dimensioni che producono anche prodotti come dolci e pane: 84 in provincia di Cagliari, 77 in provincia di Sassari, 55 di Nuoro e 30 di Oristano che,

secondo le stime dell'associazione, fatturano in media 100mila euro annui ciascuna.

*"La fortissima parcellizzazione del tessuto produttivo genera purtroppo una serie di conseguenze negative come l'incapacità di fare massa critica per affrontare mercati diversi da quello locale - aggiungono **Dessi e Mattu** - Il mercato è infatti diventato sempre più esigente e richiede un prodotto di qualità medio alta. Non a caso le imprese sopravvissute alla crisi finanziaria iniziata nel 2008 sono quelle che realizzano specialità, con particolare cura della materia prima, della lavorazione e un alto livello di servizio".*

Secondo le stime mondiali, l'Italia intera si conferma paese leader per la produzione di pasta con 3,2 milioni di tonnellate prodotte; al secondo posto troviamo Usa, poi Turchia, Brasile e Russia, mentre nei consumi siamo al primo posto con 24 chilogrammi pro capite, prima di Tunisia con 16 chilogrammi, Venezuela con 12 e Grecia con 11,2 chilogrammi. Buone notizie anche per quanto riguarda le esportazioni: nel 2015 l'Italia ha esportato 1,8 milioni di tonnellate di pasta, principalmente in Germania, Regno Unito, Francia, Stati Uniti, Giappone, Emirati Arabi, Paesi asiatici e Cina. Considerate le **potenzialità del settore**, *Cna alimentare Sardegna* propone una **maggiore valorizzazione**: *"L'artigianalità, la produzione con un forte apporto manuale e l'utilizzo di materia prima locale sono visti come un prezioso valore aggiunto del prodotto. Ma a patto che siano valorizzati e proposti adeguatamente. Per sfruttare queste grandi potenzialità del settore pastario è necessaria una maggiore attenzione per le esigenze del mercato extraregionale, una promozione importante e la tutela di alcune specialità tipiche come appunto le seadas".*

**Martina Corrias**

(admaioramedia.it)