



Comunicato stampa del 29 settembre 2017

I° Festival dei Culurgionis d'Ogliastra: CNA E CONFARTIGIANATO esprimono grande soddisfazione per la Igp ottenuta un anno fa: la pasta fresca può diventare un volano per l'economia di tutto il territorio regionale

Porcu (CNA) e Mameli (Confartigianato): “Ora lavoriamo ad una filiera il più possibile isolana, auspicando che altri prodotti regionali possano ottenere lo stesso prestigioso riconoscimento prima che ci vengano scippati”

In occasione del I° Festival dei Culurgionis d'Ogliastra IGP, che si terrà a Lanusei sabato e domenica prossimi, 30 settembre e 1° ottobre, le più importanti Confederazioni del comparto artigiano in Sardegna, CNA e Confartigianato, ribadiscono la propria soddisfazione per il risultato raggiunto e si complimentano con il Comitato Promotore per l'eccellente lavoro fatto. La denominazione attribuita lo scorso anno consentirà di ottenere ricadute dirette e indirette in termini di maggior impiego di materia prima – per lo più locale e regionale – ma anche di prodotti utilizzati direttamente o indirettamente per la lavorazione e la vendita. Essendo inoltre, un prodotto la cui chiusura avviene rigorosamente a mano, saranno importanti i risultati in termini di forza lavoro, in particolare di quella femminile. Le imprese coinvolte non saranno infatti solo quelle aderenti al Comitato Promotore, ma potranno utilizzare il logo IGP anche i ristoranti, le aziende agrituristiche, il comparto turistico e quello primario.

*“Qualunque impresa che si adegui al disciplinare e si renda soggetta ai controlli dell'ente certificatore, all'interno dell'areale di produzione, può apporre il logo della Igp al proprio prodotto – spiega il segretario regionale di Confartigianato Imprese Sardegna, **Stefano Mameli** -. Questo marchio non è di titolarità di un soggetto o di un altro. E' un patrimonio che resta a disposizione di un territorio. Dove nessuno è padrone di nulla, ma tutti coloro che hanno le carte in regola, lo possono utilizzare”.*

*“La Igp non potrà che generare un'ampia ricaduta nel territorio e da molti punti di vista – aggiunge **Francesco Porcu**, segretario regionale della CNA Sardegna. I Culurgionis saranno infatti quell'elemento che passando per la tavola di italiani e stranieri porterà il nome dell'Ogliastra ovunque, generando ampie ricadute anche in termini di visibilità del territorio”.*



Il valore alla produzione Dop e Igp del comparto Food e Wine in Italia nel 2016 è pari a 13,4 miliardi di euro, con una crescita del 4% su base annua, e un peso del 10% sul fatturato totale dell'industria agroalimentare nazionale. La dinamica è ancora più evidente nei mercati esteri: le esportazioni sono infatti pari a 7,1 miliardi di euro e segnano una crescita di oltre l'8% su base annua e il 21% sul totale dell'export italiano. Ci sono prodotti come la Finocchiona che dopo aver ottenuto la Igp nel 2015 hanno registrato un aumento della produzione del 38% in un anno. Stesso felice destino per la Coppa Piacentina e la Pancetta Piacentina Dop che negli ultimi 10 anni – nonostante la fase economica recessiva generale – hanno registrato un aumento di produzione del 170%. O il Salame Piacentino Dop, che nello stesso periodo ha avuto un incremento a tre cifre percentuali.

“Questi esempi dimostrano quanto possa essere importante per un prodotto, acquisire una denominazione – spiegano i rappresentanti delle due associazioni artigiane -: sfruttando l'attuale trend di mercato che vede oggi il consumatore particolarmente attento al prodotto di qualità – sottolineano Porcu e Mameli – dovremmo riiniziare a parlare subito della tutela delle altre nostre specialità regionali”.

La Sardegna vanta specialità uniche al mondo, come le *panade*, il *carasau*, gli *andarinos*, le *lorighittas*, le *seadas*, su *filindeu* e moltissime altre ancora. Eppure la nostra regione è la Cenerentola d'Italia per numero di denominazioni. Ne abbiamo solo 8 nel food, tra dop e igp, mentre sono 42 quelle dell'Emilia Romagna, 36 del Veneto, 33 della Lombardia, solo per fare degli esempi. *“Non possiamo pensare che queste regioni abbiano davvero un patrimonio gastronomico superiore al nostro – aggiungono i rappresentanti di CNA e Confartigianato -. Sono però certamente molto più capaci di valorizzarlo. Dovremmo dunque seguire il loro esempio e lavorare alacremente su questo fronte con il coinvolgimento di tutti: soggetti pubblici e privati, comparto del primario e della trasformazione. Dobbiamo riprendere il discorso delle filiere locali, della tutela, della promozione – concludono Porcu e Mameli -. Il rischio infatti è anche che certe specialità ci vengano scippate da territori più dinamici su questo fronte o da grossi gruppi industriali, estranei alla nostra economia”.*