

CENTRI COMMERCIALI NATURALI

Dalla Regione 1,5 milioni per le piccole attività

Argiolas: «Mantengono vive le città, uno strumento contro lo spopolamento»
Per il loro rilancio previsti un elenco regionale e regole di accesso più snelle

► CAGLIARI

La Regione scommette sui Centri commerciali naturali. Per il loro rilancio l'assessore al Turismo e commercio, Barbara Argiolas ha voluto stanziare un milione e mezzo di euro: gli obiettivi sono la costituzione di un elenco regionale sempre aggiornato e regole di accesso e procedure per la richiesta di contributi più semplici.

Ruolo sociale. «Le piccole attività commerciali, artigianali e di servizi – afferma Barbara Argiolas – hanno un ruolo di presidio delle comunità: mantengono vivi i nostri centri urbani e sono un importante strumento di lotta allo spopolamento e al degrado, soprattutto nei centri storici e nei paesi a rischio desertificazione. Con le delibere vogliamo rafforzare la costruzione di queste reti in modo che, oltre al ruolo sociale, possano affermarsi come leve per lo sviluppo territoriale».

Elenco e semplificazione. La pri-



Il centro di Olbia

ma delle due delibere prevede l'istituzione di un nuovo elenco regionale dei Centri commerciali naturali, caratterizzato dalla semplificazione delle regole di accesso (sarà sufficiente autocertificare la documentazione da inviare a corredo della do-

manda), dalla cancellazione di quelli inattivi per un congruo lasso di tempo e dall'aggiornamento continuo delle informazioni. «In questo modo – spiega Argiolas – la Regione avrà sempre il polso della situazione a livello locale e potrà individuare

interlocutori stabili e qualificati in grado di dialogare e collaborare nella definizione e attuazione delle politiche di settore».

Contributi. La legge regionale n.6 del 13 aprile 2017 ha stanziato 1 milione di euro per ciascuno degli anni 2017, 2018 e 2019 a favore dei Centri dei Comuni sardi. «Per rilanciare subito le loro attività abbiamo deciso di destinare subito 1,5 milioni dal 1 luglio 2017 fino al 30 giugno 2018».

Aggregazione e marketing. Tra le categorie di spesa ammissibili le azioni di direct marketing e fidelizzazione (che diventano obbligatorie), le manifestazioni e iniziative di animazione, le azioni di pubblicità e comunicazione. I contributi sono concessi fino al 70% delle spese ritenute ammissibili e il tetto massimo è fissato a 40 mila euro. Per dare continuità al sostegno pubblico, inoltre, verrà attivato uno strumento a sportello che favorirà la presentazione di progetti nell'arco di 12 mesi.

IL SEMINARIO

Stati generali dell'economia oggi appuntamento a Sassari

► SASSARI

Si chiama "Economia della Sardegna: analisi, confronti e prospettive" ed è l'appuntamento previsto per oggi, dalle 9.45, alla sede della Fondazione di Sardegna.

Apriranno i lavori i saluti del presidente della Fondazione di Sardegna, Antonello Cabras, del rettore Massimo Carpinelli, del presidente di Confindustria Centro Nord Sardegna, Pierluigi Pinna e del direttore della filiale di Sassari della Banca d'Italia, Raffaele Sales. La decima edizione del seminario è il frutto della collaborazione tra la filiale della Banca d'Italia e il Crenos. Anche quest'anno, oltre alla presentazione della Banca d'Italia del rapporto "Economia della Sardegna" il seminario ha un'impronta che supera la presentazione delle analisi economiche contenute nei recenti rapporti presentati dai Centri Studi e pone l'attenzione e l'accento sui protagonisti dell'economia: gli imprenditori e le imprese. In particolare verrà sviluppato da Luca Paolazzi il tema "Il potenziale dell'alimentare Bbf e le sinergie con il turismo per esportare la dolce vita negli Usa", argomento che favorirà la presentazione di progetti nell'arco di 12 mesi.



La sede della Fondazione

sardo e ai fattori di competitività in Sardegna attraverso l'intervento di Emanuela Marrocu.

È prevista la partecipazione, in qualità di testimonial del tessuto imprenditoriale locale, dei rappresentanti di due imprese eccellenti del nord Sardegna, la Tenu sella & mosca Spa e la Nobento Spa.

Chiuderà il convegno il direttore regionale di Banca d'Italia, Luigi Bettoni, con una sintesi dei risultati emersi nel corso dei lavori e un focus sulle interrelazioni tra l'economia della Sardegna e le prospettive dello sviluppo economico nazionale.

Gelato artigianale, un affare non solo estivo

Secondo la Cna ogni sardo spende in media ottanta euro all'anno per acquistare coni e coppette



Un cono con gelato artigianale

► SASSARI

Ogni sardo spende 80 euro all'anno per acquistare gelati. Lo dice un'indagine di Cna Sardegna che svela anche il numero delle imprese artigiane attive in Sardegna, 550, e le prospettive di un settore che può crescere soprattutto nell'export perché il consumo del gelato, un tempo strettamente legato all'estate, si sta destagionalizzando. La meta preferita per i gelatai sardi è la Germania ma sono in crescita anche gli Usa, l'Est Europa, l'estremo Oriente e l'Australia. E non si può dire che manchi la fantasia perché dopo le prime sperimentazioni, avevano iniziato le gelaterie di Pula negli anni

ottanta proponendo l'abbonamento *arrescottu e nuxedda* e il fico d'india, oggi le piccole gelaterie artigianali si stanno spingendo verso abbinamenti sempre più originali. A Oristano, ad esempio, si sperimentano i gelati alla vernaccia e al mostacciolo, a San Sperate quelli alla pesca e pecorino e qualcuno, piuttosto coraggioso per la verità, azzarda anche pomodoro, culurgione e corbezzolo. Il caldo anomalo delle scorse settimane, poi, ha fatto impennare anche in Sardegna i consumi di gelato. La domanda di questo prodotto – rileva la Cna – è infatti legata non tanto al reddito dei consumatori ma soprattutto alle condizioni meteorologiche. L'arrivo

anzitempo dell'estate ha dunque anticipato i consumi e di conseguenza ha aumentato notevolmente la richiesta rispetto allo stesso periodo degli anni precedenti. Il boom dei consumi spinge le piccole gelaterie artigianali dell'isola a sperimentare nuovi gusti ma anche a adeguarsi ai particolari regimi alimentari, alle sempre più frequenti intolleranze alimentari e alle scelte etiche che conducono gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio e senza zucchero. «Se il gelato è considerato un prodotto tipico del Made in Italy, nel nostro Paese l'apertura di nuovi punti vendita ha registrato una leggera battuta d'arresto, così come nei

mercati classici della UE. Le aree geografiche in cui invece le imprese di produzione di gelato stanno aumentando, sono quelle dei Paesi emergenti», spiega Alessandro Mattu, presidente di Cna Alimentare, «mentre in Italia le imprese accusano problemi di burocrazia, pressione fiscale e difficoltà di accesso al credito». «Il mercato in realtà è occupato prevalentemente dalle multinazionali che, tra l'altro, rafforzano le proprie quote a suon di operazioni promozionali – spiega Maria Antonietta Desi, responsabile di Cna alimentare – i marchi classici del gelato sono talmente forti e presenti che hanno sinora scoraggiato l'invasione dei privati».

COMMERCIO

Domani al via i saldi la spesa pro capite sarà di circa 119 euro

► SASSARI

Col caldo scattano anche i saldi estivi che in Sardegna inizieranno domani, con poche aspettative da parte dei commercianti, la cui speranza è quella di riuscire ad esaurire le scorte e avere più liquidità. La stagnazione dei consumi, nonostante la rinnovata fiducia di famiglie e imprese e la lieve ripresa che stenta però a decollare, secondo Confcommercio, impedisce agli esercenti dei settori abbigliamento, calzature e accessori di guardare al futuro con maggiore tranquillità e prospettiva. L'auspicio è che gli arrivi dei turisti, stimati in aumento anche quest'estate, possano porta-

Il grande caldo trascina i consumi di gelato. Cna: “Spesa procapite di 80 euro”

29 giugno 2017



Nell’Isola aumentano le **gelaterie artigianali** con gusti sempre più originali: ad **Oristano** si sperimenta il gelato alla vernaccia e al mostacciolo: a **San Sperate** va molto pesca e pecorino e qualcuno azzarda l’abbinamento pomodoro, culurgione e corbezzolo. “Il settore, che in Sardegna conta circa **550 imprese**, offre notevoli prospettive perché il consumo del gelato, un tempo strettamente legato all’estate, si sta sempre più destagionalizzando”, dicono da **Cna Alimentare** Sardegna. E ci sono buone prospettive anche per l’export. “Il gelato italiano ha come meta preferenziale la Germania, ma sono in crescita anche il mercato statunitense e quello dei Paesi dell’Est Europa, Estremo Oriente e Australia”.

La moda delle gelaterie con gusti in chiave sarda era cominciata a **Pula** negli anni Ottanta: ecco *arrescottu e nuxedda*, oppure il gusto *figu morisca*, il fico d’india. “Oggi – continuano da Cna Sardegna – le piccole gelaterie artigianali si stanno spingendo verso abbinamenti sempre più originali”. E poi c’è la ‘complicità’ del grande caldo: nelle scorse settimane ha fatto impennare anche nell’Isola i consumi di gelato. “La domanda – spiegano ancora dalla Confederazione degli artigiani – è legata non solo al reddito dei consumatori, ma soprattutto alle condizioni metereologiche. L’arrivo anzitempo

dell'estate ha dunque anticipato i consumi e di conseguenza ha aumentato notevolmente la richiesta rispetto allo stesso periodo degli anni precedenti”.

E se gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio o senza zucchero rientrano in una lunga serie di offerte alternative a misura di intolleranze e allergie alimentari, Cna ha accertato che per ogni sardo **la spesa pro capite annuale in gelati è di circa 80 euro**. In Italia, complessivamente, il settore muove un volume d'affari di oltre 2,5 miliardi di euro. “Se è vero che il gelato è considerato un prodotto caratteristico del Made in Italy, nel nostro Paese l'apertura di nuovi punti vendita, negli ultimi anni, ha registrato una leggera battuta d'arresto, così come nei mercati classici della UE. Le aree geografiche in cui invece le imprese di produzione di gelato stanno aumentando, sono quelle dei Paesi emergenti”, dichiara **Alessandro Mattu**, presidente di Cna Alimentare Sardegna.

giovedì, 29 giugno 2017

Lotta al caldo? Con il gelato. Consumi record in Sardegna, sempre più l'Isola "dei golosi"



Sparse su tutta la Regione 550 imprese, un settore sempre più in crescita, visto il consumo slegato dal solo periodo estivo. Boom di coni e vaschette venduti con il grande caldo d'inizio estate.

CAGLIARI - Il caldo record spinge i consumi di gelato in Sardegna. Nell'Isola aumentano le gelaterie artigianali con gusti sempre più originali: ad Oristano si sperimenta il gelato alla vernaccia e al mostacciolo: a San Sperate va molto pesca e pecorino e qualcuno azzarda l'abbinamento pomodoro, culurgione e corbezzolo. Buone prospettive anche per l'export: il gelato italiano ha come meta preferenziale la Germania, ma sono in crescita anche il mercato statunitense e quello dei Paesi dell'Est Europa, Estremo Oriente e Australia

Avevano iniziato le gelaterie di Pula negli anni Ottanta con il proporre il classico arrescottu e nuxedda, oppure il gusto figu morisca, il fico d'india. Oggi le piccole gelaterie artigianali si stanno spingendo verso abbinamenti sempre più originali. Ed ecco che ad Oristano si sperimentano i gelati alla vernaccia e al mostacciolo, a San Sperate quelli pesca e pecorino e qualcuno azzarda anche pomodoro, culurgione e corbezzolo. Il caldo anomalo delle scorse settimane ha fatto impennare anche in Sardegna i consumi di gelato. La domanda di questo prodotto – rileva la Cna alimentare Sardegna – è infatti legata non solo al reddito dei consumatori, ma soprattutto alle condizioni metereologiche. L'arrivo anzitempo dell'estate ha dunque anticipato i consumi e di conseguenza ha aumentato notevolmente la richiesta rispetto allo stesso periodo degli anni precedenti.

Il boom dei consumi spinge le piccole gelaterie artigianali dell'isola a sperimentare nuovi gusti ma anche a adeguarsi ai particolari regimi alimentari, alle sempre più frequenti intolleranze alimentari ed alle scelte etiche. Fino ad arrivare al gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio e senza zucchero.

I NUMERI DEL SETTORE - Non è semplice definire l'esatto numero delle imprese del settore, che sono spesso stagionali e talvolta abbinata ad altre attività di somministrazione di alimenti e bevande o di produzione di pasticceria fresca. Nel 2017 secondo la Cna, si contano nella nostra regione poco meno di 550 imprese. La spesa pro capite annuale di ogni sardo in gelati è di circa 80 euro. Complessivamente in Italia sono 47144 imprese che effettuano a vario titolo la vendita di gelato: 13562 di queste aziende hanno come attività dichiarata unicamente la produzione di gelato, segnando un aumento del 2%, rispetto al 2016. Nel complesso in Italia il settore rappresenta un volume d'affari di oltre 2,5 miliardi di euro all'anno ed impiega più di 150mila addetti.

A Oristano il gelato alla vernaccia, a San Sperate piace al pecorino

Nell'Isola aumentano le gelaterie artigianali con gusti sempre più originali: c'è chi sperimenta il gelato alla vernaccia e al mostacciolo, chi pesca e pecorino e qualcuno azzarda l'abbinamento pomodoro, culurgione e corbezzolo. Fatto sta che con questo caldo è record di consumi in Sardegna

Redazione Casteddu Online il 29/06/2017



Nell'isola aumentano le gelaterie artigianali con gusti sempre più originali: ad Oristano si sperimenta il gelato alla vernaccia e al mostacciolo: a San Sperate va molto pesca e pecorino e qualcuno azzarda l'abbinamento pomodoro, culurgione e corbezzolo. Il settore – che in Sardegna conta circa 550 imprese – offre notevoli prospettive perché il consumo del gelato, un tempo strettamente legato all'estate, si sta sempre più destagionalizzando. Buone prospettive anche per l'export: il gelato italiano ha come meta preferenziale la Germania, ma sono in crescita anche il mercato statunitense e quello dei Paesi dell'Est Europa, Estremo Oriente e Australia

Avevano iniziato le gelaterie di Pula negli anni Ottanta con il proporre il classico arrescottu e nuxedda, oppure il gusto figu morisca, il fico d'india. Oggi le piccole gelaterie artigianali si stanno spingendo verso abbinamenti sempre più originali. Ed ecco che ad Oristano si sperimentano i gelati alla vernaccia e al mostacciolo, a San Sperate quelli pesca e pecorino e qualcuno azzarda anche pomodoro, culurgione e corbezzolo.

Il caldo anomalo delle scorse settimane ha fatto impennare anche in Sardegna i consumi di gelato. La domanda di questo prodotto – rileva la CNA Alimentare Sardegna – è infatti legata non solo al reddito dei consumatori, ma soprattutto alle condizioni metereologiche. L'arrivo anzitempo dell'estate ha dunque anticipato i consumi e di conseguenza ha aumentato notevolmente la richiesta rispetto allo stesso periodo degli anni precedenti.

Il boom dei consumi spinge le piccole gelaterie artigianali dell'isola a sperimentare nuovi gusti ma anche a adeguarsi ai particolari regimi alimentari, alle sempre più frequenti intolleranze alimentari ed alle scelte etiche. Fino ad arrivare al gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio e senza zucchero.

I numeri del settore. Non è semplice definire l'esatto numero delle imprese del settore, che sono spesso stagionali e talvolta abbinati ad altre attività di somministrazione di alimenti e bevande o di produzione di pasticceria fresca. Nel 2017 secondo la CNA Alimentare Sardegna, si contano nella nostra regione **poco meno di 550 imprese. La spesa pro capite annuale di ogni sardo in gelati è di circa 80 euro.**

Complessivamente in Italia sono 47.144 imprese che effettuano a vario titolo la vendita di gelato: 13.562 di queste aziende hanno come attività dichiarata unicamente la produzione di gelato, segnando un aumento del 2%, rispetto al 2016. Nel complesso in Italia il settore rappresenta un volume d'affari di oltre 2,5 miliardi di euro all'anno ed impiega più di 150mila addetti.

Nonostante le temperature siano mediamente e per tutto l'arco dell'anno più alte al Sud e nelle Isole, oltre la metà del consumo di gelato in termini assoluti (il 52,9%), è concentrata nelle regioni del nord, dove il prodotto viene acquistato con una certa costanza, anche durante l'intero arco dell'anno e la spesa media pro capite è più alta, sfiorando i 100 euro. Sarà per tradizione o per costume, ma nel sud, le vendite sono concentrate soprattutto nel periodo estivo. Tra le regioni italiane il record delle gelaterie è segnato dalla Lombardia, seguita dal Veneto e dall'Emilia Romagna.

“Se è vero che il gelato è considerato un prodotto caratteristico del Made in Italy, nel nostro Paese *l'apertura di nuovi punti vendita, negli ultimi anni, ha registrato una leggera battuta d'arresto, così come nei mercati classici della UE. Le aree geografiche in cui invece le imprese di produzione di gelato stanno aumentando, sono quelle dei Paesi emergenti*”, dichiara **Alessandro Mattu**, presidente di CNA Alimentare Sardegna, che aggiunge: *“per quanto riguarda l'Italia, le imprese del settore accusano gli stessi problemi di burocrazia, pressione fiscale e difficoltà di accesso al credito delle altre imprese. E' certamente anche per questo motivo che il trend di iscrizioni si è arrestato negli ultimi anni”*.

Eppure secondo la Cna Alimentare Sardegna **quello dei gelati è un settore produttivo con importanti prospettive anche nella nostra regione.**

Il consumo del gelato, un tempo strettamente legato all'estate, si sta ora infatti sempre più destagionalizzando, sebbene i picchi nella domanda si rilevino sempre in concomitanza con il bel tempo e i maggiori flussi turistici. **Nell'ambito dell'export, il gelato italiano ha come meta preferenziale la Germania**, ma sono in crescita anche il mercato statunitense e quello dei Paesi dell'Est Europa, Estremo Oriente e Australia.

E' comunque il gelato artigianale ad avere anche in Sardegna un forte appeal sui consumatori: la trasformazione e spesso anche le materie prime sono rigorosamente locali. Inoltre le gelaterie artigianali tendono ad utilizzare prodotti freschi come latte di giornata, frutta, panna, evitando i semilavorati.

Oltre i gusti classici che rappresentano lo zoccolo duro delle vendite - come stracciatella, pistacchio, frutta, cioccolato - le piccole gelaterie artigianali sarde propongono anche specialità della casa, sperimentate di volta in volta e proposte come gusti unici. Ad Oristano, come detto, si sperimentano i gelati alla vernaccia e al mostacciolo, a San Sperate quelli pesca e pecorino e qualcuno azzarda anche pomodoro, culurgione e corbezzolo!

“Che sia confezionato o sfuso, anche il gelato è sempre più attento alle tendenze del mercato e tiene conto di esigenze alimentari specifiche, dovute di volta in volta a regimi alimentari particolari, ad intolleranze alimentari, a scelte etiche ben precise”, precisa **Maria Antonietta Dessi**, responsabile CNA Alimentare Sardegna. “Ed ecco che arriviamo al gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio, senza zucchero e molto altro ancora. Il fatturato del gelato è però solo in certa parte determinato dal lavoro delle gelaterie artigianali - tiene a precisare Dessi - il mercato è in realtà occupato prevalentemente *dalle multinazionali che, tra l'altro, rafforzano le proprie quote a suon di operazioni promozionali nelle grandi superfici di vendita e proponendo ad ogni stagione delle edizioni limitate che tendono a scomparire alla fine della stagione per lasciare spazio ad altre novità, dodici mesi dopo. I marchi classici del gelato confezionato sono talmente forti e presenti che hanno sinora scoraggiato l'invasione di private label nella Grande Distribuzione Organizzata*”.

“Quello del gelato è un settore molto interessante da molti punti di vista – conclude **Alessandro Mattu** – *ma i giovani non cadano nell'errore di pensare che aprire una gelateria e farla lavorare bene sia un gioco. E' un tipo di lavoro che richiede grande preparazione, passione, amore per il prodotto e spirito di sacrificio. Il consumatore chiede un prodotto di grande qualità e di ottimo gusto e la mediocrità e l'improvvisazione non sono ammesse*”.

Caldo spinge consumi di gelato

Cna, mercato destagionalizzato anche grazie a nuovi gusti



© ANSA

Redazione ANSACAGLIARI29 giugno 2017

Con l'aumento del caldo cresce anche il consumo dei gelati, soprattutto artigianali, un mercato che non conosce crisi neppure in periodi più freschi. Il settore, che in Sardegna conta circa 550 imprese, un tempo strettamente legato all'estate, si sta sempre più destagionalizzando. Lo rileva la Cna Alimentare Sardegna.

Pioniere dell'innovazione fuori stagione, le gelaterie di Pula, che negli anni Ottanta hanno spopolato con il classico "arrescottu e nuxedda" (ricotta e nocciola) o con il gusto "figu morisca" (fico d'india). Oggi le piccole gelaterie artigianali si spingono verso abbinamenti sempre più originali. Ed ecco che a Oristano si sperimentano i gelati alla vernaccia e al mostacciolo, a San Sperate quelli alla pesca e pecorino e qualcuno azzarda anche pomodoro, culurgione e corbezzolo.

Il boom dei consumi spinge a sperimentare non solo nuovi gusti ma anche ad adeguarsi ai particolari regimi alimentari, alle sempre più frequenti intolleranze e alle scelte etiche. Si arriva così al gelato vegano, senza glutine, senza uova, senza lattosio e senza zucchero. La spesa pro capite annuale di ogni sardo in gelati è di circa 80 euro.

"Quello del gelato è un settore molto interessante da molti punti di vista - osserva Alessandro Mattu, presidente di Cna Alimentare Sardegna - ma i giovani non cadano nell'errore di pensare che aprire una gelateria e farla lavorare bene sia un gioco. E' un tipo di lavoro che richiede grande preparazione, passione, amore per il prodotto e spirito di sacrificio. Il consumatore chiede un prodotto di grande qualità e di ottimo gusto: la mediocrità e l'improvvisazione non sono ammesse".