



**Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
Media Impresa**

Federazione Regionale della Sardegna
09122 Cagliari – Viale Elmas, 33/35
Tel. (070) 273728 – Fax (070) 273726
www.cnasardegna.it - regionale@cnasardegna.it

Comunicato stampa del 28 aprile 2016

Qualità e innovazione come punto di forza dell'alimentare

*Tre aziende della CNA Alimentare Sardegna si aggiudicano il primo
Sardinia Food Awards*

*Tra i panificatori primo posto al Panificio Demurtas di Villagrande
Strisaili e menzione speciale al Panificio Cherchi di Alghero*

L'Accademia Olearia di Alghero al primo posto nella categoria Olio

Coniugare la qualità all'innovazione: è questo il comune denominatore delle tre aziende della CNA Alimentare Sardegna che si sono aggiudicate il **Sardinia Food Awards** che si è tenuto lo scorso fine settimana al Forte Village. Tra le numerose aziende della CNA Alimentare Sardegna che hanno partecipato alla competizione, tre di queste si sono aggiudicate il prestigioso riconoscimento tutto sardo attribuito alle aziende alimentari locali. Si tratta del **Panificio Demurtas di Villagrande Strisaili**, vincitore del primo premio e del **Panificio Cherchi di Alghero**, menzione speciale, entrambi nella categoria Pane Carasau e Pistoccu, e dell'**Accademia Olearia di Alghero** che ha portato a casa il primo premio per la categoria Olio.

In questa prima edizione del **Sardinia Food Awards**, concorso nato per celebrare l'impegno e la competenza nel settore agroalimentare sardo, è stato riconosciuto l'impegno delle imprese nel mantenimento di un livello sempre altissimo della qualità. Una qualità frutto della tradizione che non tralascia l'innovazione e il forte orientamento al mercato.

Alessia Demurtas, contitolare, assieme al fratello Filippo e al marito Giancarlo del Panificio Demurtas di Villagrande Strisaili dedica la vittoria al padre, uomo di grande intuito commerciale, scomparso due anni fa, che nel 1953 ha fondato la storica azienda ogliastrina: «*Mio padre che nonostante la malattia incalzante è sempre stato presente in laboratorio – ha spiegato -: ci ha sempre detto che il faro nel nostro lavoro doveva essere la qualità che era secondo lui la migliore pubblicità per un prodotto. Non dimenticava mai però la necessità di innovarsi nel processo produttivo, pur tenendo fede a un'antichissima ricetta del Pistoccu.*»



**Confederazione Nazionale
dell'Artigianato e della Piccola
Media Impresa**

Federazione Regionale della Sardegna
09122 Cagliari – Viale Elmas, 33/35
Tel. (070) 273728 – Fax (070) 273726
www.cnasardegna.it - regionale@cnasardegna.it

La sua eredità è stata proprio questa: mantenere tradizione e qualità usando nuove metodologie per ampliare gli orizzonti commerciali».

Quella dell'innovazione sul prodotto tradizionale è una linea comune anche al Panificio Cherchi di Alghero, menzione speciale per il nuovo pane Guttiau nero. **Rosalia Cherchi**, fondatrice dell'azienda nel lontano 1955, era nota per aver già creato la famosissima Pergamena di Pane e ancora si mostra come protagonista. Partendo dal Pane Carasau, la famiglia Cherchi ha sviluppato una serie di prodotti unici, dimostrando come le produzioni tipiche isolate possano essere riviste in chiave innovativa, non solo nella ricetta, ma anche nella presentazione, nel packaging, nell'immagine e nelle occasioni di consumo. Oltre alle varianti al carbone vegetale che attribuiscono al prodotto un peculiare e curioso colore nero, il Panificio Cherchi ha presentato in questi giorni anche la nuova linea di snack, a dimostrazione che i nostri prodotti tipici possono prendere nuova vita se si interviene in termini innovativi.

Alghero si conferma regina del buon cibo, oltre che del turismo, salendo sugli scudi anche con il prestigioso premio per la categoria Olio. Con il primo posto al Sardinia Food Awards, **l'Accademia Olearia**, storica azienda che ha sede nella cittadina catalana, ha infatti aggiunto l'ennesimo prestigioso riconoscimento a una già lunga lista di menzioni e vittorie. L'azienda, leader nel settore per la categoria olearia *premium*, con i suoi eccellenti oli (non ultimo quello a Denominazione di Origine Protetta) si è classificata al primo posto riuscendo a dimostrare che il termine qualità può fare rima con quantità e che anche su un prodotto classico come l'olio, le varianti – dal biologico al riserva, dal fruttato all'aromatizzato - posso essere molteplici e tutte eccellenti.