

ARTIGIANATO



Antonello Salis, presidente di Cna alimentare

La proposta della Cna «Scegliere materie prime locali per i prodotti tipici»

Il 98% delle uova di muggine utilizzate per produrre bottarga sarda è di importazione. I salumi isolani sono fatti con carni suine che arrivano dalla Germania o dall'Olanda, nei nostri dolci vengono impastate mandorle californiane e nella pasta abbonda la farina canadese. Un tema spinoso quello del legame tra prodotto e territorio su cui si sono confrontati gli addetti ai lavori nell'ambito del convegno "Questo è prodotto sardo, anzi no" promosso ieri a Cagliari Cna alimentare Sardegna.

I PROBLEMI. La scelta di utilizzare materie prime estere o extra-regionali è dettata da motivi economici come la necessità di avere a disposizione grandi quantità di prodotto e in alcuni casi, come sottolinea Michele Peano, presidente della costola sarda di Cna alimentare, da esigenze di tipo anche qualitativo. Una scelta che per Maria Antonietta Dessi, segretaria regionale dell'associazione, «non è mai indolore ma è una strada obbligata in assenza di alternative concrete». Ed è proprio sulla ricerca di nuove possibilità che la Confederazione degli artigiani invita a avviare un fronte comune tra tutti i soggetti in gioco. «Anche perché i mercati premiano sempre di più le produzioni di qualità, in

modo particolare quelle capaci di certificare e raccontare lo stretto legame con il territorio di origine», evidenzia Antonello Salis, presidente nazionale di Cna alimentare. Per Maria Antonietta Dessi occorre muoversi su una direttrice di trasparenza e lealtà ma è importante agire anche sul fronte economico con progetti che su breve e lungo termine favoriscano lo sviluppo delle produzioni territoriali. «Occorre che ad agricoltori e trasformatori vengano dati vali-

I NUMERI

**Il 98%
delle uova
di muggine
utilizzate
per la bottarga
arriva
dall'estero**

di motivi perché scelgano materie prime locali». In questo senso diventa fondamentale il rilancio del settore primario che dovrà essere indirizzato verso una produzione remunerativa di qualità, oltre che di quantità.

I CONTROLLI. Durante il convegno i rappresentanti dell'Ispettorato per la tutela della qualità e repressione delle frodi alimentari hanno presentato i dati dell'attività di controllo in Sardegna nel biennio 2008-2009: 1.670 ispezioni per 1.363 operatori di cui l'8,5% è risultato irregolare. I prodotti controllati sono stati quasi 5000, 406 i campioni prelevati, 127 le contestazioni amministrative, 11 le notizie di reato e 21 i prodotti sequestrati.

CARLA ETZO

Cna Alimentare: «Entro tre anni l'origine certa dei prodotti sardi»

CAGLIARI. Entro tre anni potrebbe essere raggiunto l'obiettivo dell'origine certa dei prodotti sardi, a garanzia dei consumatori e degli artigiani che avrebbero l'arma della trasparenza per competere con la grande produzione. E' quanto è emerso nel convegno "Questo prodotto è sardo, anzi no" organizzato dalla Cna Alimentare proprio per evidenziare il grave problema della trasparenza e della tracciabilità dei prodotti tipici in un'isola che, purtroppo, produce pochissime materie prime e che importa soprattutto dall'estero la maggior parte dei prodotti

agricoli, anche quelli sui quali ha basato per secoli la sua economia.

«C'è bisogno di trasparenza ma non si devono criminalizzare le imprese che non utilizzano i prodotti locali - ha spiegato Maria Antonietta Dessì, responsabile della Cna Alimentare - perché spesso è una strada obbligata in mancanza di alternative concrete. Si può però lavorare per invertire la rotta». «Bisogna difendere la competitività delle aziende sarde puntando sulla veridicità dell'etichettatura», ha aggiunto Antonello Salis, presidente Cna Alimentare nazionale.