

**Lanusei.** Arra, presidente del consorzio Igp: «Il nostro prodotto è sulla bocca di tutti»

# I culurgionis non temono il Covid

Nel lockdown vendute 15mila tonnellate in più sul mercato nazionale

I culurgionis, simbolo dell'ogliastrinità, registrano un incremento dell'export del 5 per cento in un anno. Complice della crescita è stato il periodo del lockdown che ha segnato un nuovo adattamento alla vita e che ha visto aumentare il consumo benché si sia registrato un crollo di vendite ai ristoranti pari al 45 per cento. L'area che ha fatto registrare il boom di acquisti è quella del nord Italia, con la clientela più vasta riferita alle catene commerciali dell'alimentare. «Il 5 per cento in più significa un incremento di 15 tonnellate di prodotto», dichiara Vito Arra, 58 anni, presidente del comitato Culurgionis d'Ogliastra Igp.

IN  
CIFRE

5%

La crescita delle esportazioni di culurgionis ogliastrini nella Penisola

45%

Il calo delle vendite del prodotto ai ristoranti



\*\*\*\*

ALL'OPERA  
La preparazione dei culurgionis nel laboratorio di Lanusei

## La soddisfazione

L'aumento del suo gradimento tra le tavole degli italiani, soprattutto quelli che abitano al nord del Paese, conferma i culurgionis come alimento sempre più apprezzato, ma soprattutto conosciuto anche in territori dove fino a qualche tempo fa il fagottino neanche veniva preso in considerazione dai grossisti del settore alimentare. La svolta è avvenuta dopo il 2016, proprio con la marchiatura Igp.

«È proprio il caso di dirlo: ora i culurgionis sono sulla bocca di tutti», afferma Arra. «Il marchio ha dato al prodotto una visibilità enorme e

adesso iniziamo a rilevare i benefici». Nonostante il Covid le vendite sono in progressivo aumento. «Come azienda registriamo un incremento della produzione di 15 mila chili rispetto al 2019. Parliamo di un 5 per cento in più, dato piuttosto rilevante considerando che paghiamo un calo del 45 per cento di vendite ai ristoranti. Dunque il gap non solo è stato colmato, ma addirittura la vendita segna un aumento».

## Gli ostacoli

L'espansione dei culurgionis anche oltre i confini nazionali sembra soltanto rinviata. Di fatto la pandemia ha rallentato le trattative di

mercato con l'estero. «Nel periodo antecedente all'inizio dell'emergenza sanitaria - racconta Arra, numero uno della Cna Ogliastra - avevamo intessuto trattative con canali commerciali francesi e tedeschi per ampliare la rete di vendita. Da questi due Paesi, in particolare, abbiamo riscontrato un forte interesse per i culurgionis, ma nel frattempo il mondo economico commerciale ha variato le dinamiche e non ci resta che attendere un ritorno alla normalità».

## Il marchio

Dal 29 settembre 2016 i culurgionis dell'Ogliastra si fregiano del marchio Igp, l'indicazione geografica protetta.

In quella data il bollino è stato registrato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, tredici anni dopo l'inizio della battaglia promossa dal comitato presieduto dallo stesso Arra. Con il parere favorevole rilasciato a Bruxelles il prodotto certificato identifica un'area vasta compresa tra l'Ogliastra e la Barbagia di Seulo (Esterzili e Sadali, oltre a Escalaplano nel sud Sardegna) in cui operano 15 aziende con 70 addetti e oltre 400 tonnellate di produzione annua. Ad agosto 2020 è stato fondato il Consorzio di tutela dei culurgionis d'Ogliastra Igp per la promozione e la valorizzazione del fagottino.

Roberto Secci

RIPRODUZIONE RISERVATA

