



SPECIALE

Economia Siena

Informazione pubblicitaria a cura della A. Manzoni & C.

Il direttore generale della Fondazione **Qualivita**: "Si può fare tanto nell'olio per avere belle soddisfazioni"

► **Mauro Rosati: "Il vitivinicolo funziona molto bene, piccoli e grandi produttori lavorano per il bene comune"**

SIENA - Mauro Rosati ha fatto tanto e continua a fare tanto nel settore dell'agroalimentare. Ha una passione, lo si legge anche sul suo sito internet, per il bello, per il buono, per la qualità.

Attraverso la Fondazione **Qualivita**, di cui è direttore generale, fa un lavoro che è sia concreto e pratico, cercando di dare stimoli e di promuovere i prodotti del territorio senese, che culturale, agendo nell'intento di individuare strategie di sviluppo.

Mauro Rosati, che periodo sta vivendo l'agroalimentare del territorio senese?

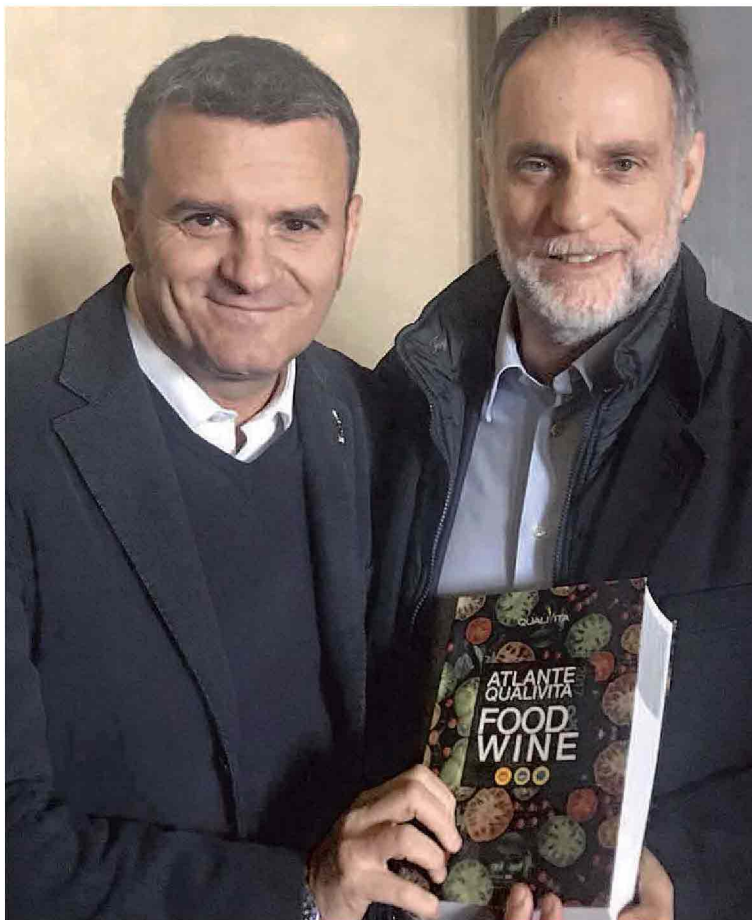
"Il vitivinicolo funziona molto bene, mentre su altri settori ancora c'è a mio avviso tanto da fare. Per quel che riguarda il vino riusciamo a gestire le crisi che ci sono, i problemi legati alla globalizzazione, i dazi.

Nel vitivinicolo si hanno grandi capacità relazionali e commerciali, mentre in altri settori ci sono molte cose da sviluppare.

Penso ad esempio all'olio, un prodotto che viene gestito ancora in maniera artigianale, nonostante la forte reputazione che il territorio senese ha anche per questo bene. Credo che si possano fare grandi passi in avanti, l'olio potrebbe essere un altro dei prodotti molto importanti dell'area senese".

Quali sono i segreti del vino senese?

"Uno dei segreti è la capacità di far andare d'accordo il piccolo con il grande produttore, con il dialogo alla fine ci guadagnano tutti.



Nel Senese ci sono grandi marchi e al tempo stesso ci sono piccoli che hanno aziende che rendono. In Australia conoscono il Chianti ed il Brunello ma in quel mercato può inserirsi anche un piccolo produttore, che magari riesce a vendere quantità non altissime ma che per un'azienda di dimensioni più ridotte sono significative. La qualità e la certificazione fanno il resto e contribuiscono alla reputazione generale del territo-

rio. A mio avviso siamo riusciti a fare in tal senso un lavoro migliore degli altri, anche rispetto ad esempio agli emiliani con il loro Lambrusco".

In che modo potrebbe crescere il settore dell'olio?

"In generale manca anche un mercato capace di accogliere e di apprezzare al meglio quel prodotto. Non si fa fatica a comprare una buona bottiglia di vino a 50 euro, mentre per l'olio la situazione è

differente. Tuttavia chi ha trovato le chiavi del mercato ha dei risultati importanti.

A mio avviso si dovrebbe anche cambiare un po' il paradigma e ritengo che a Siena ci siano le aziende che possono farlo. Non dico che si possa arrivare ai fatturati del vino però ci si possono togliere delle belle soddisfazioni. Poi l'olio è un prodotto che si abbina bene ai temi del benessere e qui si apre veramente un mondo".

Il turista che arriva a Siena riesce ad approcciarsi nella maniera migliore con le eccellenze dell'agroalimentare?

"Io credo di sì. Nel mondo vitivinicolo si fa un grande lavoro anche per far conoscere il territorio. Io credo che siamo riusciti ad educare tanti turisti all'agroalimentare. Chi prenota una stanza nel nostro territorio spesso prenota subito anche una degustazione. Purtroppo, invece, abbiamo perso molto per quel che riguarda la ristorazione tipica del territorio".

