

Lanusei. La denominazione di origine protetta ha aperto nuove frontiere di mercato

Culurgionis, l'Igp raddoppia le vendite

Venti aziende producono 10 mila quintali l'anno: ne servono il doppio

Ogni anno l'Ogliastra produce 10 mila quintali di culurgionis. Quantità non sufficiente a soddisfare i mercati cui sono destinati, da quello locale fino al di là dei confini nazionali. Il prodotto, da qualche anno marchiato Igp, è il più richiesto sulle tavole dei ristoranti. La produzione, per assicurare un livello accettabile di competitività, dovrebbe essere almeno raddoppiata. Triplicata se le aziende locali, una ventina in tutto quelle che costituiscono il consorzio, esclusi alcuni operatori delle attività ricettive che si autoriforniscono, volessero esplorare nuovi mercati internazionali ancora del tutto fertili.

Raddoppiata

Non è forse un caso che, dopo la marchiatura dell'Indicazione geografica protetta, le richieste siano aumentate in maniera esponenziale. Lo certificano anche i dati sulla produzione: «Rispetto a 10 anni fa - conferma Vito Arra, 57 anni, proprietario del pastificio I sapori d'Ogliastra e presidente del comitato Culurgionis d'Ogliastra Igp - la produzione è raddoppiata, passando da 5 a 10 mila quintali». Sarà vero che la produttività è salita, ma evidentemente non basta: «È un processo di crescita che prosegue, ma siamo ancora lontani dagli standard che



●●●●
TESTIMONIAL
Culurgionis:
 il piatto simbolo ogliastrino è chiuso a mano con la tipica spighitta; nel riquadro Vito Arra, 57 anni, presidente Consorzio Igp

dovremmo raggiungere per riuscire a soddisfare il mercato nazionale», ammette l'imprenditore di Lanusei.

Nuove frontiere

Ci sono nuovi mercati da alimentare e ai quali far conoscere la bontà del prodotto. «Ci stiamo adeguando piano piano, consapevoli che esistono diversi mercati da esplorare come Germania, Francia e Svizzera. Al momento - dice Arra - stiamo riscontrando buoni

risultati in Belgio, dove i culurgionis sono particolarmente apprezzati».

Il futuro

Intorno ai culurgionis ruota un mercato fiorente che può assicurare anche benefici occupazionali. «In Ogliastra - spiega l'imprenditore - siamo 20 realtà produttive, otto delle quali fanno parte del Consorzio. La filiera si spinge anche oltre i confini territoriali, fino a Sadali, Esterzili ed Escala-

plano. Poi ci sono agriturismo e ristoranti che producono in proprio e qualcuno di loro ha chiesto di aderire al Consorzio». Ma come si potrebbe produrre di più? «Le aziende dovrebbero ampliare i laboratori. Nuove realtà potrebbero anche beneficiare di incentivi con il microcredito, iniziative come lo resto al Sud oppure tramite il Gal Ogliastra».

Roberto Secci

RIPRODUZIONE RISERVATA

