

Boom di consumi in Sardegna di pizza, gelato, birra e olio d'oliva

In Sardegna volano i consumi dei prodotti della dieta mediterranea: 271 milioni di euro per pizza, gelato, birra e olio d'oliva. Alimenti genuini che non intaccano peso e girovita: gli italiani i più magri d'Europa e tra i più snelli al Mondo. Matzutzi: "I nostri prodotti d'eccellenza fanno bene all'economia e alla salute". 1.878 le imprese agroalimentari artigiane nell'isola con 3.138 addetti. 271 milioni di euro per acquistare olio, pizza, gelato, birra ma anche cibo da strada e d'asporto. Nell'estate 2017, anche in Sardegna esplose il consumo di cibi e condimenti della dieta Mediterranea, prodotti dalle 1.878 le imprese agroalimentari artigiane. Prodotti eccellenti, gustosi e ricercati che, quando consumati nella giusta quantità, non intaccano il peso e il girovita. Infatti, se gli italiani sono tra i più in forma al mondo, il merito è anche di un'alimentazione in cui prevalgono qualità e genuinità dei prodotti artigiani. A rilevarlo è l'elaborazione dall'Osservatorio di Confartigianato Sardegna per le MPI (fonte Ocse 2015 e UnionCamere 2017) sul "Cibo salva linea". "La genuinità delle nostre specialità artigiane - sostiene il Presidente di Confartigianato Imprese Sardegna, Antonio Matzutzi - fa bene alla salute, mantiene in forma, fa muovere l'economia sarda e contribuisce a mantenere alta la bandiera del food made in Sardegna nel mondo". "La "ricetta" dei prodotti artigiani è il rispetto delle materie prime e delle tecniche di lavorazione tradizionali - continua Matzutzi - e un'attenzione sempre più diffusa a soddisfare particolari esigenze dietetiche o legate a intolleranze alimentari della clientela". In questa rovente estate, nell'economia alimentare dei sardi la spesa maggiore sarà dedicata al condimento per eccellenza, l'olio d'oliva: 85milioni di euro, per una media di 118 euro a famiglia. Per il simbolo del cibo made in Italy, la pizza, i sardi spendono 115 euro a famiglia, 83 milioni di euro in totale. Nell'alimentazione estiva non può mancare il gelato: i nostri corregionali ne consumano per 52milioni di euro, per un controvalore medio di 72 euro a famiglia. Quasi a pari merito la birra, che vale 71 euro a famiglia e 51 milioni di euro. Tra gelati, birre, street food, pizza, olio d'oliva, le famiglie italiane spendono 9,7 miliardi di euro. Per quanto riguarda la salute, gli ultimi dati medici, infatti, confermano come la dieta mediterranea faccia bene alla linea degli italiani. La quota di obesi nel nostro Paese è pari al 9,8% della popolazione adulta, una percentuale che ci assegna il record dei più snelli tra i 7 Paesi che si affacciano sul Mediterraneo e il terzo posto tra gli Stati dell'Ocse (dopo Giappone e Corea del Sud) dove il tasso medio di obesità è del 19,5%. Come scritto, nell'alimentazione sarda a custodire i segreti del gusto made in Sardegna, garantendo la qualità e la varietà del nostro cibo sempre più apprezzato da italiani e turisti stranieri, sono i produttori artigiani: Confartigianato Imprese Sardegna ha calcolato che per soddisfare la domanda di gelati, birre, pizza, street food, olio si muove un esercito di 1.878 imprese e circa 3.138 addetti. Tra i settori più dinamici vi è quello della birra. Ai sardi piace gustarla ma anche produrla. Per questo il settore birrario si espande registrando una crescita delle imprese e dei consumi. Infatti, alla fine del 2016 le aziende sarde registrate presso le Camere di Commercio, erano 29 di cui 16 artigiane. La rilevazione di Confartigianato Sardegna mostra che a livello provinciale a vantare il maggior numero di produttori artigiani di gelati, birre, olio d'oliva, pizza, street food e cibo da asporto c'è Cagliari con 847 imprese in totale, segue Sassari con 627, Nuoro con 254 e Oristano con 151. "Per la valorizzazione dei prodotti dell'agroalimentare sardo, soprattutto in questi ultimi anni, si sono fatti enormi passi avanti - afferma il



Segretario Regionale di Confartigianato Sardegna, Stefano Mameli - e dobbiamo continuare a lavorare per evitare, come purtroppo spesso accade, che si spaccino per sardi, prodotti che di sardo hanno solo il nome e magari pure sbagliato". "Da anni la nostra Associazione opera per la valorizzazione dei prodotti tipici, in particolar modo del pane, delle birre e dei prodotti da forno - continua Mameli - il pane fresco ha da poco una legge regionale di tutela, sulla birra e sui prodotti da forno c'è ancora tanto da fare. Soprattutto dobbiamo lavorare su marchi e disciplinari di produzione, sulle materie prime, sui sistemi di trasformazione, sulla formazione delle maestranze e, cosa fondamentale, sulla comunicazione. Il messaggio deve essere sempre quello di scegliere prodotti sardi: belli, buoni, sani e che aiutano economia e salute". "Ma i consumi interni, che nel periodo estivo aumentano grazie alla presenza turistica, non bastano a sostenere questa importantissima economia: per fare il salto di qualità le imprese devono puntare a conquistare mercati extra regionali - conclude Mameli - e anche internazionali. Far conoscere i prodotti già in Sardegna ai numerosissimi turisti è una buona base di partenza, il passaggio successivo è quello di fare in modo che gli stessi prodotti il turista li possa trovare anche a casa propria, al suo rientro dall'esperienza sarda".