

## Un marchio per l'extravergine di Genuri

Dal progetto "Genuri in Campagna" nasce il marchio Jauni's, per valorizzare l'olio del comune sardo attraverso il canale della ristorazione. Verrà presentato il 10 aprile, dalla prossima campagna sarà a disposizione degli olivicoltori



Siamo nel Comune di Genuri, situato nella regione della Marmilla (ora ricadente nella provincia del Sud Sardegna): una terra che ha ereditato numerosi esemplari di ulivi secolari e che dal 2016 ha intrapreso, in collaborazione con l'Università di Sassari e le agenzie regionali Agris-Sardegna e Laore, il progetto sperimentale "Genuri in Campagna". Di durata quinquennale, è articolato in diverse misure d'intervento indirizzate sia ai privati cittadini che alle imprese agricole, tra le quali è prevista una misura specifica riguardante la tutela e valorizzazione delle piante di ulivo plurisecolari presenti nell'agro comunale, ben 873 "patriarchi" verdi, tra i quali quattro dichiarati monumentali, già censiti, schedati e georeferenziati.

Primo risultato dell'impegno dell'amministrazione comunale è stata la realizzazione del "Manuale di potatura e valorizzazione di ulivi plurisecolari", disponibile sul sito di Sardegna Agricoltura, con il quale si è cercato di trasmettere alla popolazione locale le conoscenze per una buona gestione dell'albero e la conservazione del suo valore storico-paesaggistico.

Il progetto però guarda oltre e si è prefisso come ulteriore obiettivo la valorizzazione economica delle produzioni agricole per la quale il territorio è da sempre vocato, come riferisce il referente e Assessore all'Agricoltura del Comune di Genuri, Gianluca Zedda: «Nasce così l'idea dell'olio Jauni's, un marchio comunale con cui le aziende agricole locali potranno poi confezionare e valorizzare le produzioni tradizionali. Dall'analisi delle potenzialità del territorio, consci delle difficoltà per la commercializzazione e altrettanto consapevoli di una offerta insufficiente, si è deciso di partire proprio dall'olio extra vergine d'oliva, un'eccellenza che spesso ha una remunerazione sotto i costi di produzione quando ci si avventura nel confezionamento e promozione di minime quantità».

«Dopo mesi di studio e di prove - continua Zedda - si è realizzato il marchio e l'etichetta con la quale presentare il prezioso olio locale estratto a freddo, si è inoltre scelto di



confezionarlo in un formato di facile promozione e utilizzo, nel rispetto dell'attuale legislazione in materia di commercializzazione dell'olio d'oliva.

Si è quindi optato per una pratica bustina monodose all'interno di una caratteristica e molto elegante "scatola espositore" contenente venti bustine da proporre al comparto della ristorazione.

Forse saremo i primi in Sardegna a proporre l'olio evo con la pratica bustina monodose, in controtendenza alle attuali confezioni da ristorazione che il mercato offre, talvolta contenenti oli di non eccelsa qualità e/o di origine non italiana.

È una scommessa che l'Amministrazione Comunale ha attuato, coinvolgendo per la promozione i propri compaesani emigrati per lavoro nella Penisola che gestiscono ristoranti di alto livello, al fine di verificare il gradimento del prodotto, del formato e del packaging; dalla prossima campagna olearia sarà compito delle aziende agricole locali gestire la produzione e il confezionamento utilizzando il *brand* che gli sarà concesso in uso con apposito regolamento.

La convinzione è che la sinergia tra Amministrazione Comunale, ristoratori emigrati nella penisola e aziende agricole locali, possa essere utile a valorizzare i nostri prodotti agricoli e contemporaneamente creare un interesse turistico-ambientale verso il nostro territorio».

Per presentare il progetto, il 10 aprile alle 15 si terrà il convegno "L'olio Evo, un patrimonio da valorizzare", presso il centro di aggregazione sociale di Genuri.