

# ECONOMIA Sardegna

**AGROALIMENTARE** » PRODOTTI D'ECCELLENZA

## L'Unione europea dice sì al marchio Igp per i "culurgionis"

Dopo 13 anni concluso l'iter avviato dal comitato promotore. Le polemiche sull'uso della fecola al posto delle vere patate

di Paolo Merlini  
LANUSEI

I culurgionis (non azzardatevi a chiamarli culurgiones se vi trovate in Ogliastra) da ieri possono fregiarsi del prestigioso marchio Igp (Indicazione geografica protetta), riconoscimento che l'Unione Europea assegna a prodotti alimentari d'eccellenza tipici di una determinata area geografica. Dopo l'Agnello di Sardegna, i Culurgionis d'Ogliastra sono il secondo prodotto dell'isola ad aver ottenuto il marchio, e il 119esimo nella lista delle Igp italiane. La notizia arriva, con comprensibili toni entusiastici, dal Comitato promotore insieme con Cna e Confartigianato, che segnalano la pubblicazione dell'avvenuta denominazione Culurgionis Ogliastra Igp nella gazzetta ufficiale dell'Unione Europea del 29 settembre 2016.

➔ L'AREA GEOGRAFICA "PROTETTA"

**Tutti i comuni d'Ogliastra e 3 del Sarcidano**

Sono una quindicina i pastifici sparsi in Ogliastra dove si realizzano culurgionis che fanno parte del comitato promotore del marchio Igp. Insieme danno lavoro a circa 70 addetti e garantiscono oltre 400 tonnellate di produzione annua. Poi ci sono i piccoli produttori, le micromprese spesso unicamente familiari, e sono tantissimi, sparsi in tutta l'Ogliastra. I comuni interessati

dalla Indicazione geograficamente protetta sono 26: Arzana, Bari Sardo, Baunei, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Seui, Talana, Tertenia, Tortoli, Triei, Ulassai, Urzulei, Ussassai, Villagrande Strisaili, in provincia d'Ogliastra e alcuni comuni limitrofi, quali Esterzili, Sadali ed Escalaplano, in provincia di Cagliari.

Per ottenere il marchio ci sono voluti 13 anni. Era il 2003 infatti quando il comitato promotore, costituito principalmente da produttori dei tipici ravioli con ripieno di formaggio e patate, lanciò la proposta. Fu l'inizio di un iter lungo e laborioso, durante il quale la pro-

posta e il disciplinare dei ravioli ogliastrini (in una parola, la ricetta) dovettero passare prima al vaglio dei produttori e delle associazioni di categoria, poi della Regione, ancora del ministero delle Politiche agricole e infine, appunto, dell'Unione Europea. Un'altra



La preparazione dei culurgionis in un pastificio. In alto, il marchio Igp



na di grano duro e tenero, troviamo strutto, una miscela di formaggi, menta e/o basilico, aglio e/o cipolla. Le patate nel ripieno invece variano «dal 60% a 80% o, in alternativa, fiocchi di patate da 15% a 45% nella percentuale di peso del ripieno». Aperti cielo: è stata proprio la "legalizzazione" dei fiocchi al posto delle patate vere e proprie a scatenare la resistenza dei puristi dei culurgionis, che hanno eretto autentiche barricate. Schierata duramente anche la Coldiretti, che aveva denunciato come i fiocchi provenissero dai maggiori produttori internazionali, quali Olanda, Germania e Polonia, e dunque il loro utilizzo snaturasse la stessa identità del prodotto.

Alla fine l'ha spuntata il fiocco, e chi lo sosteneva, come il presidente del comitato promotore Vito Arra, principale produttore dell'isola: «Non c'è niente di cui stupirsi, è comunque un prodotto genuino e gustoso come la ricetta originale. E i pastifici che dicono di usare vere patate vorrei andare a visitarli uno per uno: ho qualche dubbio che si comportino realmente così».

fase che ha richiesto tempo ed energie ai promotori è stata l'individuazione dell'area geografica di produzione: i culurgionis sono ormai un prodotto facilmente reperibile in qualsiasi supermercato, per cui era giusto definire esattamente i confini in cui si producono

quelli autentici. Confini che alla fine sono stati individuati nei 23 comuni dell'Ogliastra più tre del Sarcidano (Esterzili, Sadali ed Escalaplano).

Il problema è stato quando, nella stesura del disciplinare, è stata definita la voce ingredienti. Tra questi, infatti, oltre fari-

LA FABBRICA DI PORTOVESME

## Mobilitazione Eurallumina nuovo presidio in Regione

di Tamara Peddis  
PORTOVESME

Non si ferma la mobilitazione dei lavoratori Eurallumina di Portovesme che ieri mattina a Cagliari hanno organizzato una manifestazione davanti all'assessorato regionale all'Ambiente. La Rsu di fabbrica ha tenuto l'ennesimo sit-in davanti alla sede del servizio di valutazioni ambientali con l'obiettivo di sollecitare gli uffici al rilascio delle autorizzazioni necessarie per dare avvio al progetto di investimenti che l'azienda intende mettere in atto. Quindici giorni fa sono state depositate dall'Eurallumina le integrazioni richieste dagli uffici dell'assessorato per il progetto di ripresa. Si tratta di documenti richiesti per verificare che siano state seguite tutte le procedure, gli iter burocratici e le norme ambientali secondo la normativa per arrivare poi alla conferenza di servizi definitiva che entro il 15 novembre dovrà decidere se esistono tutte le condizioni per riavviare il progetto dell'azienda che ha fermato gli impianti sette anni fa per la crisi di mercato. «Rallentare o trascurare questi procedimenti per negligenza o malafede - precisa la Rsu - arrecherebbe un enorme danno ai lavoratori



Una protesta dell'Eurallumina

che nel rispetto delle leggi auspicano l'applicazione del buon senso». In attesa che il piano degli investimenti decoli, il management dell'Eurallumina cambia. A partire da lunedì 3 l'amministratore delegato, l'ingegnere Vincenzo Rosino, alla guida dello stabilimento di Portovesme dal 1990 ricoprirà l'incarico di presidente dell'azienda del gruppo russo Rusal e continuerà a seguire l'iter autorizzativo per la ripresa produttiva della raffineria di bauxite. L'ingegnere Luca Vincenzi 54 anni, originario di Padova, con diverse esperienze nel settore dell'alluminio, sarà il direttore generale.

## Riparazioni auto, settore in crisi

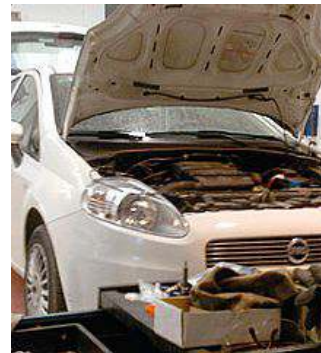
Calano le aziende, la provincia di Oristano è la più colpita nell'isola

➔ CAGLIARI

Per il settimo anno consecutivo il settore artigiano delle autoriparazioni della Sardegna registra un segno negativo: fra il 2015 e il 2016 il comparto ha perso l'1,37%, 29 aziende. Le cause? Situazione economica, abusivismo, concorrenza sleale e mancanza di liquidità delle famiglie. Sono i dati del dossier sull'Autoriparazione, elaborato dall'Osservatorio Mmi Confartigianato Lombardia per Confar-

tigianato Sardegna su dati Istat e Unioncamere. «Il comparto dell'autoriparazione, pur se penalizzato dalla situazione generale del mercato, nonostante i numeri ancora non positivi, sta reagendo contenendo il più possibile i danni e i costi - dice Maria Carmela Folchetti, presidente di Confartigianato imprese Sardegna - il sistema auto è penalizzato e oggi i veicoli, con la casa, sono il prodotto più tartassato in assoluto. Sia dal punto di vista economico che da quello

legislativo, nonostante sia quello che più rispetta le rigide normative in materia di sicurezza e ambiente». Situazione peggiorata anche a livello territoriale: a Cagliari le imprese hanno subito un calo dell'1,06% arrivando a 1.023 imprese; a Sassari se ne registrano 819 con un calo dello 0,85%; a Nuoro sono 454 con una perdita dell'1,73% mentre a Oristano, con 217 imprese, la flessione registrata è stata del 3,98%. A livello nazionale il decremento ha raggiunto l'1,12%.



Un'auto in officina

IL PROGETTO DEL CRS4 ALLA MAKER FAIRE

## Social wall, a Roma la parete interattiva da Guinness

➔ PULA

Il Social Wall, una grande parete interattiva (alta 2,5 m e lunga ben 16 m) con applicazioni informative e ludiche ad alto impatto visivo che coinvolgeranno il grande pubblico in un'ampia varietà di attività, sarà presente alla Maker Faire Rome - The European Edition 4.0 al Padiglione 10: si tratta del più grande evento europeo dedicato all'innovazione, in programma dal 14 al 16 ottobre. Il

Social Wall arriva dalla Sardegna: il progetto è stato infatti realizzato dal programma di ricerca "Collaborative and Social Environments" del settore ICT-Information Society del CRS4 di Pula. La parete interattiva, oltre che multitouch, è multi-utente e fortemente interattiva: i vari visitatori potranno cimentarsi contemporaneamente in numerosi giochi, da quelli legati ai contenuti multimediali a quelli che prevedono il lancio di oggetti

contro la parete (tiro al bersaglio, calcio, etc).

In virtù delle sue caratteristiche - grandi dimensioni, multi-utente ed elevata interattività - il Social Wall è candidato a un posto nel Guinness dei Primati.

Il progetto si distingue per l'utilizzo di un numero elevato di componenti elettronici di facile reperibilità: 80 microcomputer (Raspberry Pi 2) con videocamera, gestiti attraverso una piattaforma di calcolo di-

stribuito, che, per la prima volta, sono utilizzati nella costruzione di una parete interattiva.

Il Social Wall, personalizzabile con differenti applicazioni, è rivolto ai maker interessati a replicare il progetto attraverso l'apposito maker kit che sarà anche presentato, per la prima volta in assoluto, alla manifestazione. La modalità open source e l'apposito app store, disponibili a breve, consentiranno di sviluppare ulteriormente il sistema.