LA NUOVA
Nuova Sardegna

Sardegna – Pag. 4

26 febbraio 2007

«E' la tecnologia il motore della produzione alimentare»

«OCCORRE TRASFORMARE IN SARDEGNA I PRODOTTI LOCALI PER AVERE LA GARANZIA DI VENDERLI ALTRIMENTI SARANNO ALTRI A GUADAGNARCI»

La prima prova, più che riuscita, è stata quella dei "culurgionis" dell'Ogliastra, piatto da nobel della gastronomia ottenuto miscelando in modo sapiente patate di montagna, mentuccia di torrente, pezzetti d'aglio e olio extra vergine d'oliva.

Un tempo si potevano mangiare solo freschi, confezionati a casa, impastati di primo mattino, chiusi a mano nella forma "a spighitta", quasi a ricordare l'intreccio e la composizione della spiga di grano. Un' eccellenza autentica, identitaria. La modernizzazione c'è stata anche in questo campo e così oggi troviamo regolarmente i culurgionis negli scaffali dei supermercati nell'Isola, nel resto d'Italia e all'estero. Possiamo conservare i "culurgionis" nel frigo anche per due settimane dalla data di confezionamento. E il prodotto è sempre eccellente. Perché anche ai culurgionis della tradizione sarda più classica è stata applicata quella tecnologia rivoluzionaria per estenderne la "shelf life", cioè la "vita commerciale" utile per tutte le bontà culinarie della terra dei nuraghi e imporsi fuori dall'Isola. Dai "culurgionis" si è passati al pane con la "spianata" di Ozieri, ai dolci, ed ecco amaretti e sebadas, pardulas, panadas e casadinas varcare Tirreno e Alpi, possiamo acquistarli a Parigi, Monaco di Baviera e Londra, anche da Bloomingdale's nella Third Avenue di New York, fra la 59.ma e la 60.ma strada. Chissà se le recenti aperture commerciali italiane verso l'India e la Cina li faranno rimbalzare anche a Pechino e New Delhi e contribuire alla ricchezza sarda. Perché è sempre più evidente che per crescere occorre esportare. Questa nuova frontiera agroalimentare è ancora un'eccezione. Si progetta in poche aziende private ma soprattutto davanti all'insenatura blu di Porto Conte, a Tramariglio di Alghero, dove da anni si lavora appunto alla "shelf live", con i progetti finanziati dall'Unione europea e dalla Regione col Consorzio 21 del Parco scientifico e tecnologico Polaris di Pula.

Sono già attivi alcuni progetti per poter "esportare" e garantire "lunga vita" anche ad altri prodotti sardi: fra gli altri i ricci di mare (durano cinquanta giorni dopo essere stati trattati a 4-5 mila atmosfere), i filetti di pesce (durata garantita sempre di 50 giorni dopo essere stati pescati). Alcuni pastori si sono appropriati da quasi vent'anni di una tecnologia quasi analoga per vendere i formaggi freschi di pecora e di capra (ottimi i risultati commercializzando, per esempio, il delicatissimo cas'agedu, soprattutto quello ogliastrino nato nel caseificio di Luciano Chiai a Barisardo e oggi imitato da altre aziende

innovative. Proprio con questo latte cagliato si sono ottenuti e si stanno ottenendo discreti successi di vendita).

A Tramariglio si sta lavorando anche sui carciofi, sui ravioli, sugli affettati di carne affumicati e non, su piatti pronti (riso in brodo, zuppa di pesce, spezzatino di pollo, farfalle al sugo, lasagne, riso al pollo con curry) per aprire uno scenario più ampio a ciò che di buono sa offrire la cucina sarda. Molte le pubblicazioni scientifiche che compaiono nelle più prestigiose riviste mondiali: una delle ultime in ordine di tempo è stata proprio quella relativa al «trattamento ad alte pressioni di un prodotto ittico consumato crudo: le gonadi di riccio di mare», firmato da un team di sei ricercatori di Porto Conte Ricerche e dell'università di Sassari: Tonina Roggio, Marco Campus, Roberto Cappuccinelli, Annalisa Porcu, Maria Cristina Porcu con il consulente Efisio Scano, docente alle università di Sassari e Cagliari.

«Il concetto di agricoltura come sola produzione primaria è superato da tempo», spiega Scano nel suo studio in pieno centro a Sanluri, in una bellissima casa padronale con dipinti di fine Ottocento sullo sfondo della cupola della chiesa di Nostra Signora delle Grazie.

«L'agricoltura, da sola, non è più sufficiente a produrre reddito. Impensabile che il pastore possa vivere solo vendendo il latte o il contadino producendo grano, carciofi o pomodori. Si ottiene reddito se i prodotti di base vengono trasformati, se il pomodoro finisce in una scatola di pelati o in un tubetto di conserva, se il grano diventa pasta alimentare, se il carciofo è confezionato in un vasetto in Sardegna e non nella penisola. Non si guadagna vendendo mezzene di manzo o di maiale, ma consegnando le confezioni già pronte per l'uso. Con un bisticcio di parole possiamo dire che oggi l'agricoltore e l'allevatore si devono trasformare in trasformatori, diversamente non guadagnano, fanno guadagnare altri che dal loro lavoro traggono il valore aggiunto. Il caso positivo di ribalta nazionale è la 3A di Arborea: il latte vaccino diventa non solo bevanda per il caffelatte della mattina, ma formaggio, yogurt, mozzarella, creme, sottilette, burro. Credo che dal latte la 3A di Arborea arrivi oggi a più di 180 referenze, cioè prodotti commercializzati».

C'è da chiedersi, allora, se il miracolo è stato possibile ad Arborea, pur in condizioni sociali ed economiche diverse, perché quello stesso modello non si può esportare nel resto dell'Isola, con i singoli produttori soci dell'azienda trasformatrice? Perché - ci si deve chiedere - il successo ottenuto nel latte bovino non può essere replicato con il latte di pecora e di capra?.

Facile da dirsi, difficilissimo da realizzare. Anche per questa allergia alla cooperazione produttiva l'agricoltura sarda - e con lei la pastorizia - è in perenne affanno. La situazione è simile in campo nazionale: «Le imprese - dice Scano - sono piccole e medie, ma le

aziende trasformatrici in Italia sono troppo poche e anche per questo siamo invasi da prodotti stranieri».

Occorre reagire. La rivoluzione è partita proprio da questa zona, dall'antico granaio di Roma, dove - a pochi chilometri da Sanluri - a Serramanna, era stata tentata con un successo che continua l'avventura del pomodoro. E' qui che Scano, da libero professionista, ha seguito diciotto campagne di raccolta e trasformazione del pomodoro sardo con la Casar. E' stato lui a creare il primo laboratorio chimico merceologico della Sardegna, a occuparsi - a metà degli anni Ottanta - del reparto qualità della Palmera di Olbia, a collaborare con l'agronomo Giovanni Bandino al Consorzio interprovinciale per la frutticoltura di Villasor, a dare l'avvio alle patatine Crocchias sulla Carlo Felice tra Sanluri e Serrenti per approdare poi al Consorzio 21, al Centro impianti pilota di Tramariglio con Porto Conte Ricerche. «Quest'ultima è stata la più bella realizzazione della mia attività perché oggi si può immaginare, anche senza troppa fantasia, una Sardegna più moderna anche nel settore agroalimentare. Molte aziende hanno capito che la tecnologia è un vantaggio, spinge le vendite, sorregge la competizione. I salumifici sardi che oggi esportano hanno utilizzato le tecniche di estensione della shelf life che lascia intatti i sapori e gli odori, occorre soltanto conoscere a fondo i processi produttivi. Basta avere le conoscenze tecnologiche adeguate ed evitare così che i prodotti freschi si alterino. Con queste tecnologie potremmo vendere ed esportare anche le orziadas, i cosiddetti anemoni di mare, e garantire ottimi introiti commerciali ai pescatori, ai pastori, agli agricoltori. Con i ricci di mare possiamo garantire cinquanta giorni di conservazione nel frigo di casa senza che il gusto di questo eccellente frutto di mare ne venga in alcun modo alterato. Viene sottoposto a trattamenti di stabilizzazione con temperature comprese fra i 20 e i 50 gradi centigradi e si ottiene un prodotto sicuro dal punto di vista igienico-sanitario combinando un trattamento ad alta pressione con la conservazione in condizioni di refrigerazione».

Sono tecnologie legate a quel mondo misterioso e magico della chimica e della tecnologia più in generale. Efisio Scano ha 50 anni. Nasce a Sanluri da padre imprenditore (Antonio, noto Alberto, per dodici anni sindaco del paese) e da mamma insegnante (Maria Ausilia Cadoni). Un fratello (Giorgio) si laurea in giurisprudenza, Carlo è geometra (si occupa di investimenti immobiliari all'estero, soprattutto nella Repubblica Ceca comprando e ristrutturando vecchie abitazioni com'è avvenuto da poco a Praga con la Casa dei Due Scudi di fronte al teatro Rudolfino). Efisio studia a Sanluri dagli Scolopi, prima le medie, poi il liceo classico. Si laurea in chimica industriale con 110 e lode, discute la tesi a Ingegneria con Antonio Lallai perché aveva già il pallino della trasformazione alimentare. Tesi che riguarda uno studio preliminare su un reattore biologico di laboratorio. Il servizio

di leva all'ospedale militare di Cagliari dove controlla la qualità degli alimenti. Nel 1981 approda alla Casar che muove i primi passi. «Mi occupavo dell'analisi dei pomodori dal punto di vista chimico, fisico e sensoriale, il pomodoro sardo è tra i migliori in campo internazionale. Continuo a essere il referente anche per l'Esercito nel controllo degli alimenti». Decolla il Laboratorio chimico merceologico. Scano a completare la struttura che avrebbe garantito l'assistenza alle imprese innovative che vogliono commercializzare vini, olii, mangimi, conserve. Ma siamo sempre alle eccezioni. Scano: «Il problema principale dell'agricoltura sarda è la dimensione. In agricoltora il piccolo non è bello, contrariamente a quanto ancora oggi si pensa. Nelle aziende, poi, manca spesso la cultura tecnologica e ciò causa i fallimenti, le chiusure. Quando dalla dimensione familiare si passa a quella industriale occorrono conoscenze chimiche, fisiche, microbiologiche, ingegneristiche e perfino matematiche. E' necessario conoscere bene i processi alimentari oltre alla confezione dei prodotti, importante per assicurare la loro stabilitità e commercializzazione. Quando mancano tutte queste consapevolezze si va incontro ai guai». Efisio Scano indica il rimedio: «Avere la consapevolezza che oggi la tecnologia è fondamentale. Le cantine sociali di successo hanno investito in tecnologia. Così devono fare tutti gli imprenditori. Noi potremmo produrre di più trasformando i nostri prodotti. Potremmo gestire la vendita dei semilavorati freschi, filetti di spigola o di orata già pronti per l'uso senza che perdano alcuna caratteristica. Possono essere venduti come freschi, non surgelati, proprio con l'uso di tecnologie ad alte pressioni, quelle che si stanno sperimentando con successo a Tramariglio». Prodotti ittici e dolci. «Siamo in grado di far aumentare la durata commerciale delle pardulas, per esempio, possiamo portarle a cinquanta giorni senza che perdano né gusto né fragranza».

Ci sono applicazioni concrete. A Tertenia, nello stabilimento degli "Antichi sapori d'Ogliastra" la tecnologia ha consentito di triplicare la produzione, conferma il titolare, Daniele Uda. Aumenta la produzione e, di conseguenza, il fatturato. Tecnologie avanzate a Ploaghe con gli insaccati ovini della "Genuina", così come in diversi salumifici fra la Baronia e l'Ogliastra, e poi alla 3A di Arborea. «Anche in questi impianti - spiega Scano - il prodotto è tradizionale, genuino, ma gli si affianca l'uso della tecnologia per la buona conservazione degli alimenti». Un procedimento che non deve restare isolato. «L'agroalimentare sardo è di elevatissima qualità, si posiziona ai primi posti in Italia. Ma questa eccellenza - conclude Scano il chimico - serve a ben poco se da una parte non cresce la dimensione aziendale e dall'altra non si fa uso delle tecnologie più moderne che esaltano la qualità del made in Sardegna».

Giacomo Mameli