

## Sardo Sole, la Filiera del Grano Duro coltivato e trasformato in Sardegna

martedì, 12 luglio 2022



di *Francesca Bianchi*

Qualche settimana fa, durante la mia visita in Sardegna, ho avuto il piacere di conoscere la bella realtà rappresentata da **Sardo Sole, la Filiera del Grano Duro coltivato e trasformato in Sardegna**. La Filiera è presieduta da **Antonio Spadadel** pastificio *Tanda & Spada* di Thiesi (SS). Ho intervistato **Ef시오 Rosso**, Direttore della Cooperativa e della Filiera Sardo Sole, ed **Enrico Lepori**, responsabile di produzione della Filiera. In loro compagnia ho visitato la sede agraria Sardo Sole di Villamar (SU) e il centro logistico Sardo Sole di Cabras (OR), nel Sinis. A Villamar ho visitato l'Orto delle Norie, che ospita il laboratorio di semola integrale con mulino con macina in pietra e un piccolo laboratorio di pastificazione. Lì la signora Amelia stava lavorando alla produzione delle *Folla de obia*, 'foglie d'ulivo' integrali di semola integrale di grano duro. Sono stata accolta dal profumo tipico dei prodotti genuini di un tempo, che oggi più che mai abbiamo bisogno di riscoprire e valorizzare.

La filiera e i prodotti Sardo Sole prendono vita da quattro aree territoriali principali: la Marmilla, il Sinis, la Planargia e il Mejlogu. Al centro della filiera è il territorio, il rispetto dell'ambiente e delle persone che ci vivono, la valorizzazione dell'economia locale.

Nella bella intervista rilasciata a FtNews, Ef시오 Rosso ed Enrico Lepori hanno ripercorso per noi la storia della Filiera; si sono soffermati sulla qualità dei prodotti Sardo Sole e sui tanti progetti a cui stanno lavorando. Entrambi hanno insistito molto sull'importanza di riscoprire i sapori genuini del territorio e fare in modo che il marchio Sardo Sole, garanzia di qualità e genuinità, sia sempre più conosciuto e valorizzato.

**Come e quando nata la Sardo Sole, Filiera del grano duro coltivato e trasformato in Sardegna? Con quali obiettivi è stata istituita?**

**Enrico Lepori:** Tutto è nato da un incontro con il dott. Ef시오 Rosso. Facemmo una riunione a cui parteciparono anche alcuni miei colleghi. Lì iniziammo a parlare della creazione di una filiera, discorso che poi abbiamo approfondito nel corso di altre riunioni. Il progetto era quello di una rete d'impresa. La filiera è nata a giugno 2012 come un processo di libera partecipazione intellettuale tra aziende che hanno individuato un percorso di valorizzazione d'insieme. Si è trattato di un processo in essere di strutturazione tra le imprese aderenti, in una logica di sistema a filiera, con l'obiettivo di creare un'organizzazione che andasse oltre il tradizionale susseguirsi delle fasi di produzione, trasformazione e vendita di un prodotto.

L'esperienza aggregativa, attraverso accordi di filiera, ha portato alla nascita della prima rete di filiera regionale del grano duro coltivato e trasformato in Sardegna e del collegato paniere di eccellenze Sardo Sole, costituita con atto notarile del 21 luglio 2015. La svolta è arrivata grazie alla filiera tracciata dalla Cooperativa Madonna d'Itria di Villamar, che dal 2008 ha introdotto una garanzia eccezionale per i contadini: il prezzo minimo garantito del grano, fissato prima della semina.

**Ef시오 Rosso:** Devo dire che tutto è nato per caso, dato che io mi occupavo di altro: facevo turismo, consulenza d'azienda. Come consulente d'azienda ho iniziato a occuparmi di grano. Con il tempo, questo è diventato un lavoro fisso per me. L'idea della filiera è nata prestando ascolto agli agricoltori in merito al ciclo ideale tra la coltivazione e l'aspetto finanziario. Siamo partiti con l'idea del prezzo minimo garantito prima di seminare. All'epoca eravamo considerati folli, oggi invece è la prassi. Quando abbiamo fatto il concorso di progettazione della filiera, ci arrivarono quattro proposte; quella che ci piacque di più era la *Sardo Sole*. Trovato il marchio, abbiamo deciso di farlo diventare il marchio ombrello di tutte le produzioni che si possono mettere in rete, un paniere di eccellenza di tutto l'agroalimentare sardo.

**Qual è la vostra denominazione giuridica? Perché avete scelto l'espressione *Sardo Sole*?**

**Ef시오 Rosso:** La nostra denominazione giuridica integrale è Rete di Filiera del Grano Duro Coltivato e Trasformato in Sardegna. Nel dare il nome alla linea di prodotti della filiera abbiamo voluto richiamarci agli "Uomini Illustri della Sardegna". Il riferimento culturale è contenuto nella prefazione del secondo volume del *Dizionario Biografico degli uomini Illustri di Sardegna*, pubblicato nel 1838 dal cavaliere Pasquale Tola.

**Attualmente quali sono i vostri marchi?**

**Enrico Lepori:** Adesso ci sono tre marchi: *Sinis Agricola*, *Madonna d'Itria*, *Tanda & Spada*. *Sinis Agricola* è il marchio del consorzio di Cabras che io rappresento, con ben undici aziende. Il raccolto viene conferito ai silos di Villamar, da lì ai mulini convenzionati. Nella filiera c'è il brand *Sardo Sole*; il marchio è Filiera del Grano Duro Coltivato e Trasformato in Sardegna. Poi ci sono i marchi dei distretti. Noi come marchio del distretto abbiamo scelto *Terra dei Giganti*, mentre Ef시오 ha scelto *Terre dei Nuraghi*. Antonio Spada ha messo *Terra dei Grifoni*, marchio territoriale della Planargia, sub-regione della Sardegna nord-centro-occidentale.



**Come sono distribuiti i vostri ruoli all'interno della Filiera?**

**Quante sedi avete? Ef시오 Rosso:** Io sono il direttore della Cooperativa e della Filiera e sono prestatato al Consorzio dalla Cooperativa. Lavoro sui prodotti. La mia sede è quella dove si fa l'agricoltura vera e propria, poi abbiamo una seconda sede, chiamata Orto delle Norie, dove per ora c'è un laboratorio di semola integrale con mulino macina in pietra e un piccolo laboratorio di pastificazione. A Cabras c'è la logistica della filiera e Sinis Agricola, cooperativa di produzione cereali.

Antonio Spada è il Presidente della Filiera; Enrico è il responsabile di produzione, ma alla fine siamo un comitato di gestione che prende all'unanimità ogni decisione.

**Quante persone lavorano con voi?**

**Enrico Lepori:** Per seguire la logistica ci sono due persone: una segue l'amministrazione e un magazziniere. Qui a Cabras c'è un assemblaggio, è tutto abbastanza semplice, in quanto le grandi quantità le facciamo direttamente al pastificio. Nel pastificio di Villamar lavora una sola persona, mentre nel pastificio *Tanda & Spada* lavorano 13 persone.

**Qual è la peculiarità della pasta Sardo Sole? Cosa la rende leggera e digeribile?**

**Ef시오 Rosso:** L'industria si approvvigiona di grano dappertutto, per cui non è sempre facile trovare un grano che maturi naturalmente al sole, come avviene in Italia. Nei posti freddi si usa il famoso glifosato. I nostri prodotti sono a residuo zero in termini di glifosato. Produrre grano in zone umide causa la comparsa delle muffe, responsabili della fermentazione intestinale. Non è un caso che negli ultimi anni ci sia stato un proliferare dei casi di celiachia.

**Enrico Lepori:** La nostra pasta è fatta con un grano coltivato e trasformato in Sardegna, un grano che matura in maniera del tutto naturale. Il problema che abbiamo riscontrato nelle paste commerciali dipende dalla scarsa qualità della materia prima: il grano solitamente arriva dall'estero, da paesi che non hanno il clima che abbiamo noi e quindi devono ricorrere ad alcuni trattamenti per far sì che il grano non vada sprecato. Il grano proveniente dall'estero, inoltre, subisce un trasporto, è trattato chimicamente, quindi assorbe tutto. Il nostro, invece, è un grano che viene consumato nell'arco dell'anno, quindi non subisce trattamenti. Il grano maturo al sole è un grano a residuo zero: noi facciamo le analisi e nel nostro grano non si trova niente, quindi penso che la qualità della nostra pasta sia dovuta proprio alla stabilità del prodotto.

**Quanti e quali formati di pasta avete?**

**Enrico Lepori:** I nostri pastifici di pasta fresca e panifici artigiani propongono, partendo dalla materia prima locale, le principali tipicità della nostra terra: culurgiones, seadas, fregula lavorata a mano, lorighittas, carasau, pistoccu. In particolare, il pastificio Tanda & Spada, socio della filiera, ci produce 13 referenze. Il pastificio di Villamar, invece, che produce pasta integrale, fa altre sei referenze, quindi siamo a 19 referenze di pasta. Due panifici, uno a Irgoli e l'altro a Fonni, con le nostre semole fanno il pane carasau.

**Avete anche ottimi legumi...**

**Ef시오 Rosso:** Sì, in Marmilla si coltivano lenticchie e ceci, che un tempo coltivavano anche nel Sinis. Dai ceci ricaviamo la farina di ceci macinata a pietra.

**Poi avete il famoso carciofo Spinoso Sardo...**

**Enrico Lepori:** Noi della Sinis Agricola coltiviamo circa 180 ettari di carciofo Spinoso Sardo; riforniamo tutti i mercati del Nord Italia, i Conad della Sardegna e stiamo iniziando anche con alcune piattaforme importanti. Coltiviamo anche i meloni, le angurie, i cereali.

**Chi sono i vostri clienti?**

**Ef시오 Rosso:** i nostri clienti sono gli agriturismi, la



ristorazione, i panificatori, la grande distribuzione negli scaffali di nicchia destinati ai prodotti del territorio. Siamo in tutti i Conad della Sardegna. Facciamo, inoltre, il mese sardo in Toscana e anche in Liguria.

**Avete una nutrita clientela anche all'estero, addirittura in Giappone...**

**Enrico Lepori:** All'estero abbiamo diversi clienti, nonostante la pandemia in questi ultimi due anni abbia bloccato tutto. Siamo presenti in Lussemburgo, in Olanda. La maggior parte dei nostri clienti ha legami con la Sardegna: molti sono emigrati che magari hanno aperto un ristorante. A Chicago, ad esempio, il proprietario del ristorante che acquista le nostre farine è un sardo che ha voluto portare con sé in America un pezzo di Sardegna. Ci sono, poi, alcuni ristoratori che non hanno niente a che fare con la Sardegna, ma

apprezzano i nostri prodotti.

Quanto alla collaborazione con il Giappone, è nata grazie a una dottoressa che per trent'anni ha insegnato letteratura orientale in Giappone. Lì ha creato delle amicizie. In particolare, ha conosciuto un giapponese che lavorava per delle multinazionali come importatore e oggi lavora in proprio. Lei cerca i prodotti qui in Italia, lui li sistema lì in Giappone. Ha conosciuto e apprezzato i nostri prodotti e li ha dati ai migliori ristoranti di Tokyo. Alcuni ristoranti fanno cucina italiana, anche se hanno tutto un altro modo di cucinare la pasta. Così hanno fatto il primo ordine e continuano ad essere nostri affezionati clienti. Si pensa che la cosa crescerà, in quanto a loro piace anche il discorso relativo al progetto etico.

**Cosa si intende per progetto etico?**

**Ef시오 Rosso:** Dal campo alla tavola, tutta la filiera resterà in mano nostra. In tal senso stiamo lavorando per certificare la nostra produzione. A breve inizieremo a curare la macinazione del grano, la sua trasformazione in pasta. La nuova sfida che affronteremo è la Borsa Etica dei Cereali (della Sardegna e del Mediterraneo), base necessaria per comunicare gli aspetti etici e sociali della filiera nella sua trasparenza e sensibilizzare all'utilizzo della materia prima locale per le produzioni tipiche e tradizionali. Le filiere, se ben costruite, contribuiscono a sostenere un nuovo modello socio- economico sostenibile, basato sulla cooperazione e corresponsabilità sociale tra aziende, dove al centro viene messo il territorio.

**Sardo Sole ha dovuto fare i conti con varie difficoltà; nonostante ciò, il progetto non si è mai fermato. Qual è il punto di forza della Filiera?**

**Enrico Lepori:** Nonostante le varie difficoltà avute negli anni e nonostante i prezzi in borsa abbiano subito un calo incredibile, il nostro progetto va avanti, a differenza di altre filiere che sono nate e morte. Noi abbiamo creduto e crediamo fermamente nel progetto, non abbiamo mai ceduto. Per avere un grano di qualità, con le proteine giuste, bisogna spendere: l'agricoltore vuole sicurezza e garanzie. Alla base di tutto c'è il prezzo minimo garantito al produttore, che in questa maniera da agricoltore diventa imprenditore.

**A settembre parteciperete a un importante appuntamento nelle isole Azzorre con i prodotti Sardo Sole. Di cosa si tratta? Svelateci pure qualche dettaglio in merito a questo evento...**

**Enrico Lepori:** Si tratta dell'evento enogastronomico e culturale Mare Terra Isole - Produzioni di eccellenza tra Sardegna e Azzorre, realizzato nell'ambito del progetto di cooperazione internazionale "Accorciamo le distanze: filiera corta tra terra e mare", che ha avuto inizio venerdì 8 luglio a Cagliari e proseguirà a settembre in Portogallo, nelle isole Azzorre. Noi ci saremo con i nostri prodotti. La manifestazione è organizzata dal GAL (Gruppo di Azione Locale).

**Cosa vi augurate per il futuro della Filiera?**

**Ef시오 Rosso:** Mi auguro che Sardo Sole diventi un marchio ombrello che qualifichi non solo il grano, ma più prodotti di eccellenza della nostra Sardegna. Vogliamo allargare il giro del mercato sia in Italia che all'estero, cercando sbocchi nei Paesi interessati e puntando all'internazionalizzazione.

*Torniamo a mangiare italiano! Abbiamo tante di quelle eccellenze che non abbiamo bisogno di chiedere niente all'estero. Il più delle volte, invece, preferiamo dare reddito ai canadesi.*