

ALIMENTARI . Il progetto punta a facilitare l'incontro tra eccellenze locali e acquirenti stranieri

Guida all'estero per aziende sarde

Nasce un servizio di intermediazione per prodotti di alta qualità

► Prendono per mano le aziende italiane di eccellenza, le coccolano, danno loro coraggio e prospettive di sviluppo oltre il proprio piccolo orticello del mercato locale e le fanno volare al di là dei confini regionali e nazionali, offrendo visibilità nei mercati esteri. È un servizio di intermediazione chiavi in mano quello che l'agenzia Quiris Media, con base a Londra, mette in campo con l'organizzazione del Bellavita Expo London, l'unico trade-show al mondo dedicato alle eccellenze del made in Italy nella filiera agroalimentare. Un'opportunità di internazionalizzazione che anche qualche azienda sarda è riuscita a cogliere.

Giunto alla sua seconda edizione l'evento quest'anno raddoppia e oltre Londra (dal 19 al 21 luglio), allestirà una vetrina internazionale anche ad Amsterdam (22 e 23 novembre), patrocinato dall'Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), dal ministero per lo Sviluppo economico e dal Sun (Seconda Università degli Studi di Napoli), con il sostegno del Parlamento europeo.

La scorsa edizione ha visto la partecipazione di migliaia grandi acquirenti del mercato inglese, primi tra tutti i grandi magazzini Harrods, Tesco e Selfridges, che hanno acquistato i prodotti di eccellenza di 240 aziende, sette delle quali arrivavano

| IN VETRINA | | Fonte: Bellavita Expo Londra | |
|-----------------|------------------------------------|---|--|
| I NUMERI | | LE AZIENDE SARDE | |
| 3 | giorni di esposizione | Azienda Agricola F.lli Rubanu (Nuoro) | Formaggi  |
| 4.500 | mq superficie dell'area espositiva | Cantina Sociale Dorgali Coop. (Nuoro) | Vini |
| 6.800 | operatori e venditori di settore | Esca Dolciaria snc (Nuoro) | Dolci, vini, grappe, liquori |
| 237 | espositori italiani | Coop Dorgali Pastori (Nuoro) | Formaggi |
| 7 | aziende sarde | Coop Agricola Olearia Dorgalese (Nuoro) | Olio  |
| | | Sardinia Wine S.N.C. (Sassari) | Vino |
| | | Sarda Alimenti (Nuoro) | Food - pane sardo |

dalla Sardegna. «Il progetto mira a facilitare l'incontro tra i produttori di eccellenza italiana e i compratori esteri», ha spiegato Stefano Fumagalli, responsabile della comunicazione per Quiris media. Tra gli operatori ci sono i "buyers" della grande distribuzione (le quattro maggiori catene nazionali britanniche, i cosiddetti "Big Four", da sole rappresentano il 74,9% della distribuzione

alimentare nazionale), gli addetti agli acquisti di hotel e ristoranti e della media e piccola distribuzione e sul fronte enologico sommelier e blogger specializzati. «Lavoriamo con aziende che hanno prodotti unici, spesso di nicchia, ma che hanno paura di avanzare un passo sui mercati internazionali e non rischiano, magari frenate dall'idea di dover sop-

portare costi elevati e difficoltà logistiche», sottolinea Fumagalli.

Le stesse aziende sarde che hanno partecipato alla scorsa edizione, sette e quasi tutte del Nuorese, hanno scoperto quanto è facile inserirsi nei mercati internazionali e quanto i loro prodotti di eccellenza sono ricercati all'estero come perle rare. «Per una piccola azienda italiana, che non compete né sulle dimensioni né sul prezzo, eventi come questo rappresentano uno strumento di grande importanza per diffondere la conoscenza dell'eccellenza italiana». E la Sardegna non fa eccezione. «Per l'indole esploratrice degli inglesi, l'isola ha un fascino inimitabile già da sé», racconta il responsabile dell'agenzia «e quando i prodotti tradizionali di eccellenza arrivano qui, il successo è garantito».

Un esempio è la storia di Giovanni Curreli, un allevatore di Olzai che con la sua azienda, la Erkiles, produce formaggi e ha ideato Bisine, una linea di pecorino "vegetale" prodotto con caglio non animale. Dopo aver superato la crisi economica, Curreli ha trovato un compratore a Londra che acquista il 90% della sua produzione e ogni mese 400 chili di formaggi attraversano il mare per finire sui tavoli della catena di ristoranti londinesi Bill.

Marzia Piga

RIPRODUZIONE RISERVATA