

COMUNICATO STAMPA: M, GABRIELLA CODA E' LA MASTER SOMMELIER SARDA

E' di Palau, ha 28 anni e da pochi giorni vanta un titolo professionale importantissimo nel settore dell'enologia: è una **Master Sommelier**. **Maria Gabriella Coda** ha conseguito con successo il diploma di alta specializzazione Alma Ais: una sorta di dottorato di ricerca che viene attribuito al termine del percorso di studi della scuola internazionale della cucina italiana fondata dal Maestro della cucina, **Gualtiero Marchesi**. Il percorso dell'esperta sommelier sarda è iniziato diversi anni fa con l'iscrizione all'Ais Gallura, il conseguimento dei tre livelli di specializzazione e il titolo di sommelier.

Il desiderio di arricchire il suo bagaglio di conoscenze ha portato Maria Gabriella a girare l'Europa per poi fare ritorno in Italia e decidere di studiare ancora per raggiungere il livello più alto di preparazione, quello del Master Sommelier. Per acquisire questo **elevato livello professionale** è necessario avere una conoscenza approfondita delle regioni vinicole, delle varietà del vino, della produzione e delle norme riguardanti il mondo del vino. **Una cultura così profonda da consentire all'esperto di identificare l'annata, la varietà e la denominazione del vino anche da bendato.**

Dopo un anno di studi a Colorno, 500 ore di lezioni, uscite didattiche, uno stage in un ristorante stellato e l'esposizione della **tesi sulle conseguenze dei cambiamenti climatici nella viticoltura**, Maria Gabriella Coda è rientrata nella sua Sardegna con il riconoscimento che spera possa segnare la sua carriera professionale. Solitamente il Master Sommelier si trova negli hotel o nei ristoranti di lusso di tutto il mondo e chi raggiunge questo livello vuol dire che ha investito, in media, un minimo di 10mila ore di studio della

teoria e di esperienze dirette nella degustazione e nel servizio di vini e di altri alcolici.

L'Acqua San Martino ritorna in tavola da Ferragosto: collaudati i nuovi impianti a tecnologia 4.0

Rinnovamento tecnologico senza precedenti per la ditta di Codrongianos, al massimo livello d'innovazione tra le aziende del beverage nel pieno rispetto dell'ambiente.

COLDIRETTI PENSIONATI NORD SARDEGNA HA INCONTRATO IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE ATTIVITÀ PRODUTTIVE

Ente pagatore sardo, proroga contributi previdenziali e inclusione intergenerazionale. Sono i temi al centro del confronto tra Federpensionati Coldiretti Nord Sardegna, il presidente della Commissione regionale Attività produttive Piero Maieli e la Commissaria dell'Agenzia Argea Patrizia Mattioli che si è svolto ieri, lunedì 21 giugno a Sassari

nella Federazione di Coldiretti Nord Sardegna.

I pensionati Coldiretti del Nord Sardegna guidati dal presidente Piero Filigheddu, oltre a chiedere lumi ai rappresentanti della Regione, “sugli adempimenti previdenziali che con i cosiddetti decreti Covid hanno subito delle proroghe soprattutto la quarta rata del 2020”, si sono soffermati sul concetto di invecchiamento attivo, cavallo di battaglia dei Pensionati della Coldiretti. In particolare hanno evidenziato la necessità di un nuovo welfare che “assicuri la piena integrazione e partecipazione delle persone anziane nella società attraverso normative adeguate e specifiche, favorendo lo scambio intergenerazionale di conoscenze reciproco tra giovani ed anziani” anche perché hanno sottolineato”.

All'incontro hanno preso parte anche il presidente e il direttore di Coldiretti Nord Sardegna Battista Cualbu ed Ermanno Mazzetti che hanno sollecitato il presidente della Commissione Attività produttive e la commissaria di Argea su funzionamento dell'Ente Pagatore Regionale e la necessità di efficientare il sistema informatico regionale”.

Ufficio stampa Coldiretti Sardegna

Michele Arbau

**Siddùra cantina italiana
dell'anno**

**Il premio speciale è stato
attribuito dalla guida del**

Vinitaly 2021

E' Siddùra la cantina italiana del 2021. L'azienda di Luogosanto è stata scelta dal Vinitaly e dalla prestigiosa guida "5Star Wines – The Book" per rappresentare l'eccellenza dell'enologia tricolore nel mondo.

Il premio speciale attribuito dalla guida Vinitaly del 2021 è stato assegnato da una giuria internazionale, composta da professionisti del settore altamente qualificati, che per tre giorni hanno degustato e recensito i vini provenienti da tutta la nazione.

Siddùra ha conquistato i palati dei giurati: ben cinque vini della cantina gallurese sono stati considerati tra i migliori d'Italia e recensiti con punteggi rilevanti. Al Cannonau Riserva Fòla e al passito Nùali, sono stati assegnati 93 punti, il Cagnulari Bàcco e il Cannonau Doc Érema sono stati premiati con 92 punti e Spèra, il Vermentino di Gallura DCG, con 91 punti. Si tratta di un successo senza precedenti per la Sardegna: è la prima volta che – nella storia della guida di Veronafiere – il riconoscimento di cantina dell'anno viene attribuito ad un'azienda sarda.

L'importanza del riconoscimento

“La comunicazione della vittoria di Siddùra in quelle che possiamo considerare le Olimpiadi del vino – commenta Massimo Ruggero, amministratore delegato della cantina – dà il diritto a Siddùra e alla Sardegna di rappresentare il made in Italy nel mondo enologico. La guida del Vinitaly ancora una volta seleziona, tra i migliori vini d'Italia, quelli provenienti dalla Sardegna, espressione autentica dei terroir unici di quest'Isola”. Il premio speciale di cantina dell'anno conferito alla cantina di Luogosanto premia anche i vitigni autoctoni della Sardegna: “I punteggi ottenuti dai nostri vini dimostrano come la Gallura – dichiara Ruggero – non è solo terra di grandi bianchi, ma anche di vini rossi importanti e di grande qualità. Oggi mi sento come un direttore d'orchestra

che ha suonato la sua migliore sinfonia raggiungendo un'armonia perfetta tra tutti gli strumenti: il merito del risultato ottenuto è di tutto il team che – continuando nella metafora – ha eseguito ogni nota alla perfezione”.

La guida del Vinitaly

5StarWines – the Book è la selezione di vini organizzata dal Vinitaly. E' una degustazione di tre giorni che punta i riflettori su tutte le cantine che investono nel miglioramento dei propri vini. A degustare e ad attribuire un voto in centesimi ai vini partecipanti c'è una giuria di wine professional altamente qualificati provenienti da tutto il mondo. Soltanto i vini con un punteggio superiore a 90 vengono inseriti nella guida.

Siddùra con Luogosanto ai vertici delle Città del Vino sarde

La cantina gallurese conquista quattro medaglie d'oro

Nell'ultima edizione del concorso internazionale l'azienda vinicola è stata la più premiata della Sardegna
L'ad Massimo Ruggero: “Abbiamo costruito un binomio vincente”

Nell'ultima edizione del concorso internazionale Città del Vino, la Cantina Siddùra ha vinto ben quattro medaglie d'oro ed è risultata l'azienda vitivinicola più premiata della

Sardegna. I successi dei vini Siddùra hanno determinato un altro rilevante esito: il Comune di Luogosanto è in cima alla speciale classifica delle Città del Vino sarde. “Siamo orgogliosi di rappresentare il Comune di Luogosanto in questa importante manifestazione. Abbiamo costruito un binomio vincente” commenta Massimo Ruggero, amministratore delegato della cantina gallurese.

Le quattro medaglie d'oro certificate dalla giuria di Città del Vino sono andate al Cannonau riserva Fòla, al Vermentino di Gallura Docg Maìa, all'autoctono Bàcco e al passito di Moscato Nùali. Al concorso internazionale hanno partecipato realtà produttive provenienti da tutto il mondo, tra cui 39 aziende sarde.

Il sindaco di Luogosanto, Agostino Pirredda, si dice “fiero del risultato ottenuto da Siddùra e, di conseguenza, da Luogosanto. I sapori, il gusto e i profumi dei vini prodotti nel nostro territorio hanno portato il nostro paese in cima alla classifica delle città del vino sarde. È un grande risultato che ci riempie di orgoglio. Un ulteriore riconoscimento che conferma la qualità dei prodotti galluresi e di tutte le cantine sarde, a dimostrazione della notevole crescita del vitivinicolo in tutti i territori dell'Isola”.

Massimo Ruggero sottolinea “l'importanza del sistema Sardegna, premiato grazie all'organizzazione di Città del Vino, l'associazione che nell'Isola è coordinata da Giovanni Antonio Sechi. Possiamo dire che sopra Siddùra sventolano tre bandiere: quella del Comune di Luogosanto, della Gallura e della Sardegna”. Secondo l'amministratore delegato di Siddùra, i riconoscimenti ottenuti “contribuiranno al potenziamento dell'enoturismo, un volano in continua crescita. Inoltre rafforzeranno il sistema dei consorzi e soprattutto metteranno in risalto l'identità del terroir di ogni piccolo angolo della nostra isola. L'obiettivo è dimostrare al mondo che il “made in Italy” in campo enologico può essere rappresentato, oltre che dalla Toscana e dal Piemonte, anche dalla Sardegna e dalla

grande qualità dei vini prodotti in questa terra” conclude Ruggero.

COLDIRETTI SARDEGNA. DUE OLI EVO SARDI TRA I PRIMI 10 AL MONDO

Prosegue l'incetta di premi dell'azienda agricola socia Coldiretti Masoni Becciu di Villacidro che in 11 anni ne ha vinto 160, ed è stata nel 2020 la seconda azienda olivicola che ha vinto di più al mondo e piazzando due suoi oli Evo, "Spiritu Sardu" e "Masoni Becciu" fra i primi 10 olii Evo al mondo.

L'ultimo in ordine di tempo l'ha ricevuto dal prestigioso concorso nazionale "Ercole Olivario", promosso dall'Union Camere nazionale e la Camera di Commercio dell'Umbria con la collaborazione dei ministeri delle Politiche Agricole e dello Sviluppo Economico.

L'azienda biologica Masoni Becciu, per il terzo anno consecutivo con il pluripremiato "Ispiritu Sardu" extravergine bio monocultivar ottenuto dalla nera di Villacidro, si è aggiudicato il primo posto, nella categoria extravergine fruttato medio, oltre alla menzione di merito come "Impresa Donna" per la miglior impresa femminile.

"Per noi vincere l'"Ercole" è una grande soddisfazione, in un percorso non solo di crescita personale, ma di valorizzazione e promozione del territorio sardo tutto che ci inorgoglisce di essere nati in questa magica terra dai saperi e sapori antichi" affermano i due agronomi titolari dell'azienda Nicola Solinas e Valentina Deidda.

Altra azienda sarda tra le 10 finaliste, che ha centrato il

podio è la Cooperativa la Valle del Cedrino di Orosei, socia Coldiretti, in questo caso è arrivata seconda sempre nella categoria extravergini fruttato medio ma nella sezione Dop, con l'olio "costa degli Olivi".

Il 2021 per Masoni Becciu è iniziato ancora meglio del positivo 2020 quanto aveva portato a casa 22 premi. In questi primi cinque mesi ha già vinto (una riconferma), sempre con "Spiritu Sardu" l'internazionale Biol (secondo al mondo), riconferma anche per la chiocciola e presidio Slow food come miglior olio Slow food; ancora riconferma per le tre foglie del Gambero Rosso. Ed è finalista al Leone d'Oro e all'internazionale Lodo.

Nonostante il palmares, l'azienda agricola Masoni Becciu è nata solo 12 anni fa grazie agli agronomi Nicola Solinas e Valentina Deidda. "Abbiamo cominciato con 5 ettari oggi la superficie aziendale è di 40 ettari e 8.300 piante, tutte in biologico. Le cultivar sono nera Villacidro, Nera di Gonnos, Semidana e Bosana Abbiamo cominciato producendo mille litri adesso la media è di 28 – 30 mila con punte di 50mila".

L'azienda, in continua crescita, vende il proprio olio extravergine ad un target medio alto in tutta Europa e Giappone.

"La nostra forza è il rapporto di fiducia con il cliente – affermano gli agronomi – oltre all'attenzione alla qualità, serietà e amore per il territorio. Anticipiamo la raccolta delle olive per avere maggiore qualità a discapito della quantità. Il nostro olio si distingue per i sapori intensi e decisi".

L' eurodeputato Paolo De

Castro smentisce l'allarme della coldiretti Sardegna sul vino "annacquato".

L'eurodeputato Paolo De Castro primo vice presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo ha oggi smentito le dichiarazioni della Coldiretti sardegna in merito alla vicenda della dealcolazione del vino.

Togliere l'alcol dal vino ed aggiungere acqua è l'ultima trovata di Bruxelles per il settore enologico già sotto attacco con la proposta di introdurre etichette allarmistiche per scoraggiarne il consumo previste nella Comunicazione sul "Piano d'azione per migliorare la salute dei cittadini europei".

E' quanto afferma la Coldiretti nello svelare i contenuti del documento della Presidenza del Consiglio dei Ministri Ue in cui viene affrontata la pratica della delcolazione parziale e totale dei vini.

Oggi Paolo De Castro all'interno della trasmissione " alle nove" condotta da Fausto Farinelli in onda su www.icebergonair.it ha dichiarato :

Non c'è nessun rischio da parte dell'unione europea e da nessuno degli stati membri di voler annacquare il vino. E' una pratica assolutamente vietata, sarebbe una frode. E' e rimarrà una frode.

Dunque da parte della coldiretti sardegna è stata divulgata una notizia non corretta nel comunicato stampa integrale visionabile [qui:](https://www.sardegnapress.it/rilevanza-regionale/coldiretti-sardegna-bruxelles-vuole-annacquare-il-vino/)
<https://www.sardegnapress.it/rilevanza-regionale/coldiretti-sardegna-bruxelles-vuole-annacquare-il-vino/>.

Inoltre Ermanno Mazzetti, direttore della coldiretti di Sassari ha dichiarato a Videolina quanto segue:

Questa è la puntata completa dove oltre a Paolo De Castro sono intervenuti Luca Veglia dirigente presso il **Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari (ICQRF)**, Massimo Ruggero CEO di cantine Siddura e Sandro Usai di Ablativ

alle 9

la redazione

CS: OLIO SAN GIULIANO NELLA TOP 100 MONDIALE EVOOLEUM CON IL MONOCULTIVAR BOSANA E 5 MEDAGLIE D'ORO A BERLINO SU 5 ETICHETTE

Quando la Domenico Manca S.p.A., titolare del brand San Giuliano, registrò ormai vent'anni orsono il marchio Orgoglio di Sardegna ci aveva visto bene. Oggi l'azienda porta i sapori della sua terra nel mondo e raccoglie non solo l'apprezzamento dei suoi clienti e consumatori ma anche notevoli riconoscimenti nei più importanti concorsi internazionali. È del 12 maggio la notizia dell'inserimento del Monocultivar Bosana, prodotto dall'oliva sarda per eccellenza, simbolo

dell'olivicoltura isolana, nella guida EV00LEUM dei 100 migliori extravergini al mondo. Il volume, edito dal gruppo iberico Mercacei in collaborazione con l'associazione spagnola dei Municipios del Olivo, ha come scopo la valorizzazione delle migliori produzioni internazionali. Formato da un solido team di professionisti con una vasta esperienza nel settore agroalimentare, Mercacei integra autori che sono eminenti conoscitori del settore dell'olio d'oliva e si avvale di collaboratori da tutto il mondo che con il loro lavoro promuovono questo alimento sano e delizioso, caposaldo della Dieta Mediterranea.

La giuria del concorso EV00LEUM, composta da 23 esperti altamente qualificati di diverse nazionalità, ha giudicato campioni di olio del raccolto 2020/2021 provenienti da tutto il mondo. Solo gli oli con un punteggio superiore a 85/100 hanno superato la rigida selezione e sono stati ammessi a far parte della guida Top 100 che includerà una scheda dettagliata di ogni prodotto premiato, ma anche articoli informativi e tecnici legati al mondo dell'extravergine destinati a importatori e distributori, ristoratori, negozi di gastronomia e giornali dei cinque continenti.

En plein a Berlino: 5 medaglie d'oro per 5 olii

La notizia giunge solo ventiquattro ore dopo quella del raggiungimento della finale nazionale del premio Ercole Olivario (i vincitori verranno proclamati sabato 22) e dell'en plein al Berlin Global Olive Oil Awards dove l'oleificio di Alghero, nella costa occidentale della Sardegna, ha conquistato 5 gold awards, uno per ciascun extravergine valutato dalla giuria: Bosana, Fruttato, Primér, Biologico e l'Originale. Il 2021 continua a regalare soddisfazioni alla società San Giuliano. La prima azienda italiana nell'EV00 World Ranking Oil Makers 2020 ha svettato nella prima parte di quest'anno ad altri concorsi internazionali come il BIOL Prize

riservato alle produzioni biologiche, il Monocultivar Olive Oil Competition, gli ESAO Awards della Escuela Superior del Aceite de Oliva spagnola dove ha guadagnato il podio più alto nella classifica dedicata ai migliori oli italiani con il primo posto del Monocultivar Bosana e il terzo posto conquistato con il Fruttato Cuor d'Olivo.

I primi premi nel 2021 e 32 nel 2020

Il 2021 ha visto anche i riconoscimenti delle guide ai migliori extravergini di Gambero Rosso e Slow Food mentre nel 2020 ha conquistato ben 32 premi di qualità ricevuti nelle più importanti competizioni internazionali. Successi, alcuni tra i tanti, a New York, Los Angeles, Zurigo, Tokyo, Londra, Madrid, Bari e Gerusalemme.

“È un nuovo importante riconoscimento – dice l'amministratore delegato Pasquale Manca – che conferma ancora una volta che gli sforzi profusi fino ad ora dalla nostra azienda sono stati ben riposti. Il percorso di valorizzazione della qualità dei nostri extravergini è stato meticolosamente pianificato con l'obiettivo di raggiungere l'eccellenza con investimenti continui in ricerca e sviluppo, come l'introduzione di un frantoio tra i più avanzati mai installati in Italia e l'implementazione del progetto visionario denominato “Novolivo” che prevede – alla sua conclusione – la messa a dimora di 600 nuovi ettari di oliveto che permetteranno con sempre maggiore certezza, di accrescere le nostre produzioni di oli extravergini dalle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche di elevata caratura e di filiera tutta italiana. Questo ci permetterà di consolidare una posizione già di preminenza tra i produttori di olio extravergine di riferimento nel panorama del 100% italiano. Un lavoro stimolato e sempre sostenuto da mio padre, Domenico Manca, che non ha mai esitato né dubitato davanti alle numerose difficoltà incontrate. È sicuramente un progetto complesso e articolato che non ha come unico obiettivo la produzione ma anche il rispetto e la salvaguardia del territorio in cui operiamo.

Non si può scommettere e investire sul futuro senza pensare al

progetto anche in una chiave di agricoltura a basso impatto ambientale e sempre più sostenibile: le nuove coltivazioni hanno portato ad avere un rapporto positivo in termini di emissioni di CO2, consentono un utilizzo preciso e mirato delle risorse idriche che minimizza gli sprechi e sono poi in regime di agricoltura biologica certificata, il che significa che non utilizziamo fitofarmaci di sintesi nel rispetto dell'ecosistema e della biodiversità.”

COLDIRETTI SARDEGNA. BRUXELLES VUOLE ANNACQUARE IL VINO

COLDIRETTI SARDEGNA. BRUXELLES VUOLE ANNACQUARE IL VINO

Togliere l'alcol dal vino ed aggiungere acqua è l'ultima trovata di Bruxelles per il settore enologico già sotto attacco con la proposta di introdurre etichette allarmistiche per scoraggiarne il consumo previste nella Comunicazione sul “Piano d'azione per migliorare la salute dei cittadini europei”.

E' quanto afferma la Coldiretti nello svelare i contenuti del documento della Presidenza del Consiglio dei Ministri Ue in cui viene affrontata la pratica della delcolazione parziale e totale dei vini. La proposta prevede di autorizzare nell'ambito delle pratiche enologiche l'eliminazione totale o parziale dell'alcol con la possibilità di aggiungere acqua anche nei vini a denominazione di origine.

In questo modo viene permesso ancora di chiamare vino, un prodotto – sottolinea la Coldiretti – in cui sono state del

tutto compromesse le caratteristiche di naturalità per effetto di trattamento invasivo che interviene nel secolare processo di trasformazione dell'uva in mosto e quindi in vino. Un inganno legalizzato per i consumatori che si ritrovano a pagare l'acqua come il vino.

“L'introduzione della dealcolazione parziale e totale come nuove pratiche enologiche rappresenta un grosso rischio ed un precedente pericolosissimo, che metterebbe fortemente a rischio l'identità del vino italiano e europeo, anche perché la definizione “naturale” e legale del vino vigente in Europa prevede il divieto di aggiungere acqua” afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che l'impegno per fermare una deriva pericolosa che rischia di compromettere la principale voce dell'export agroalimentare nazionale che complessivamente sviluppa un fatturato di oltre 11 miliardi in Italia e all'estero.

Un pericolo che si inserisce in un contesto comunitario preoccupante per il settore con la Commissione Ue che potrebbe introdurre allarmi per la salute nelle etichette delle bevande alcoliche come per le sigarette nell'ambito dell'attività di prevenzione del nuovo “Piano d'azione per migliorare la salute dei cittadini europei” ed eliminare addirittura il vino dai programmi di promozione dei prodotti agroalimentari magari proprio per favorire le nuove bevande annacquate.

La proposta di aggiungere acqua nel vino è solo l'ultimo degli inganni autorizzati dall'Unione Europea che già consente l'aggiunta dello zucchero nei paesi del Nord Europa per aumentare la gradazione del vino mentre lo zuccheraggio è sempre stato vietato nei paesi del Mediterraneo e in Italia, che ha combattuto una battaglia per impedire un “trucco di cantina” e per affermare definitivamente la definizione di vino quale prodotto interamente ottenuto dall'uva. Ma Bruxelles ha dato anche il via libera al vino “senza uva” ovvero ottenuto dalla fermentazione di frutta, dai lamponi al ribes. Una pratica enologica che altera la natura stessa del

vino che storicamente e tradizionalmente è solo quello interamente ottenuto dall'uva.

“Una proposta che arriva peraltro in un dei momenti più difficili per uno dei settori più dinamici – afferma il presidente di Coldiretti Sardegna Battista Cualbu -. E' uno dei settori più penalizzati dalla restrizioni adottate per limitare il Covid con la chiusura del canale Horeca e questo sarebbe un colpo basso per i viticoltori che tanto stanno lavorando e investendo per tenere alta la qualità del vino”.

Ufficio stampa Coldiretti Sardegna

CONFARTIGIANATO SARDEGNA-C.STAMPA-28-04-21-AL IMENTAZIONE-Chiusura alle 23 e coprifuoco morbido

ALIMENTAZIONE – Confartigianato Sardegna attende uscita da zona rossa

e chiede posticipo delle chiusure alle 23 e “coprifuoco morbido”.

Matzuzzi e Serra (Confartigianato Sardegna): “Lo meritano i sardi e le

imprese che in questi 12 mesi hanno sofferto e investito per tutelare

la salute di tutti”.

“Posticipare alle 23 la chiusura di pizzerie, gelaterie, bar e ristoranti e consentire il rientro verso casa con un “coprifuoco

morbido". Lo merita la Sardegna e lo meritano tutte le imprese che, in questi lunghissimi 12 mesi, hanno sofferto, perso fatturato e clienti ma che, quando hanno potuto, hanno lavorato in sicurezza, dopo aver investito per garantire ineccepibili condizioni di tutela della salute di tutti".

E' questo ciò che chiede Confartigianato Imprese Sardegna, ai Governi Nazionale e Regionale, in attesa dell'auspicata uscita dell'Isola dalla zona rossa, a commento del DL Riaperture, che parrebbe imporre il coprifuoco alle 22 per qualche settimana.

"I criteri e le condizioni imposte per le riaperture delle imprese legate all'alimentazione e ristorazione – commentano Antonio Matzuzzi e Daniele Serra, Presidente e Segretario di Confartigianato Imprese Sardegna – appaiono ingiustificati nei confronti di attività che hanno puntato sulla prevenzione e dimostrato di non incidere in alcun modo sull'andamento dei contagi. E appaiono ancora più incomprensibili se si considera che lo scorso anno le attività di ristorazione furono fatte riaprire il 16 maggio, senza vaccini e vaccinati".

Per rafforzare la propria proposta, Confartigianato Sardegna richiama il pensiero della nota immunologa dell'Università di Padova, Antonella

Viola per la quale “spostare l’eventuale coprifuoco di 1 ora, alle 23, permetterebbe ai ristoratori che stanno investendo nelle strutture all’aperto di affrontare con maggiore fiducia la ripartenza. Così come aiuterebbe il mondo dello spettacolo, duramente colpito dalle restrizioni. Non cambierebbe nulla dal punto di vista dei contagi, a patto che continuino i controlli”.

Nell’Isola, secondo i dati dell’Ufficio Studi di Confartigianato Imprese Sardegna, oltre a bar e ristoranti, il mondo dell’alimentazione è composto anche da realtà che forniscono gli esercenti anche di prodotti freschi, semilavorati e pronti. Quindi, la ventilata chiusura alle 22, avrebbe di certo un impatto anche su attività economiche come panifici, caseifici, salumifici, birrifici e produttori di bevande, panifici e pastifici, aziende conserviere e della trasformazione dei prodotti orticoli ma anche aziende del trasporto merci, lavanderie e delle pulizie. Un mondo di circa 5mila imprese artigiane e che offre lavoro oltre 13mila dipendenti, in tutta l’Isola.

L’Associazione Artigiana, inoltre, giudica discriminatorie le regole che privilegiano le imprese che dispongono di spazi all’aperto. E, anche in questo caso, la somministrazione è soggetta a una

serie di
variabili non prevedibili, come il maltempo, che potrebbe
vanificare
il consumo sul posto e gli investimenti sostenuti per le
riaperture.

Per Confartigianato Sardegna, le scelte intraprese finora dal
Governo,
seppur fatte per tutelare la salute di tutti e non ricadere
nell'incubo delle chiusure, appaiono però insufficienti e
penalizzanti.

“Considerata la campagna vaccinale e l'avvicinarsi della
stagione
estiva, ci aspettavamo ben altre decisioni – concludono
Matzutti e
Serra – queste infatti rischiano di condizionare negativamente
l'inizio della stagione turistica. Non vorremmo che il tutto
si
ripercuotesse anche sul resto dell'estate. La sensazione è
quella che,
alcune decisioni, vengano prese quasi automaticamente senza
comprendere la realtà delle nostre attività. E un eventuale
rigido
coprifuoco alle 22 a luglio e agosto significherebbe
disincentivare
completamente il turismo e tutto l'indotto che esso comporta”.

WWW.CONFARTIGIANATOSARDEGNA.IT

Responsabile Ufficio Stampa Confartigianato Imprese Sardegna