

20-07-09, 06Sardegna

[Stampa questo articolo](#)

Da Muravera arriva il liquore di mirto che fa impazzire il Vaticano

Paolo Melis, oggi cinquantenne, faceva l'apicoltore a Genoni, ai piedi della Giara in basalto dei cavallini bai, "guardavo ammirato le api operaie, l'impegno nel costruire le celle per il miele. Uno spettacolo, un incanto". Enrico Diana, oggi 48 anni, nipote di nonno apicoltore, da studente in Ingegneria aveva 24 arnie nella terrazza al sesto piano di via Fais, cuore di san Benedetto, a Cagliari. Paolo ed Enrico si incontrano. Frequentano, ciascuno per proprio conto, corsi professionali, visitano aziende sparse in Sardegna e nel resto d'Italia. Poi la svolta. La legge 28 sull'occupazione giovanile voluta da un movimento di popolo senza lavoro. Luciano Lama che la auspica e la benedice. Il progetto "Sa bresca dorada", il favo color oro, è del 1984, il dodicesimo approvato da mamma Regione. Finanziamento: 180 milioni di lire. Oggi - dopo un quarto di secolo di vita - il biglietto da visita è quello di un'azienda agroalimentare modello che ha fatto scuola. Vive di vendite e non di mutui bancari. Gli utili? Si reinvestono in azienda. Il miele? Lo producono esterni con 600 alveari razionali transumanti. Qui lavorano tutto l'anno dodici dipendenti, salgono a 17 in estate, più i due soci fondatori. Liquori di mirto, arancio, limone e ficod'india, grappa, marmellate. Fatturato: sfiora i due milioni di euro. Il che sta a significare che quella società nata con le api (con un ettaro di buona terra acquistato a Cann'e Frau, nelle campagne fra Muravera e Castiadas, da una parte la catena dei Sette Fratelli dall'altra Monte Liuru e Monti Ferru verso il mare della costa orientale), garantisce nel territorio stipendi per 600 mila euro, 400 mila euro vanno direttamente alla Regione per via delle accise legate all'acquisto dell'alcool. E poi ci sono i trasportatori, i raccoglitori di mirto: di bacche nere e bianche ne arrivano 460 quintali, cento quintali di arance, idem per i limoni, 50 mila per i fichid'india. Con tanto di certificazioni di qualità Uni En Iso 9002 nell'anno duemila. E per il mirto - assieme a quello Zedda Piras e Rau di Predda Niedda - c'è il bollino della Confindustria sarda e dell'Unione europea dopo aver verificato i processi firmati dalle università di Sassari e Cagliari e dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Tutto nasce con la volontà del fare e con l'intelligenza che - nella Sardegna delle eccezioni - applica le nuove tecnologie alle risorse locali. Con un salto indietro di 25 anni si può ripercorrere la storia aziendale di chi inizia con qualche vasetto di miele e un piccolo agriturismo. Piacciono i malloreddus alla campidanese, piace il maiale arrosto (maiale sardo, quasi porchettone, non

olandese da tre chili), la verdura è nell'orto a bocca di trattoria, i fichi li cogli dall'albero, le albicocche e le susine pure. Il vino è quello della vicina cantina di Castiadas. L'ammazzacaffè? Ecco il liquore di mirto fatto in modo artigianale. C'è chi ne vuole acquistare una, due, tre bottiglie. La domanda travolge l'offerta. Scatta il progetto di trasformazione aziendale. Usare il mirto, «dar valore - dice Paolo Melis - a ciò che calpestiamo e che è oro. È oro l'elicriso, è oro il rosmarino, il timo, l'iperico, la lavanda, sono ricchezza le siepi di fichi d'india, le carrube, le bacche di corbezzolo». Decolla il progetto. Il piccolo agriturismo lascia il posto a un laboratorio artigianale fra i più moderni, il terreno aziendale diventa di 70 mila metri quadrati, triplicano i metri cubi di fabbrica e dei capannoni. Diana:

«Dovevamo ingrandirci per poter essere competitivi sul mercato caratterizzato da una crescente offerta frammentata in molti piccoli marchi». Melis: «Ma abbiamo fatto i passi secondo le nostre gambe, con soldi nostri ottenuti dai clienti».

L'azienda cresce, si consolida. I prodotti Bresca Dorada sotto Monte Liùru li trovate nei punti vendita di grande superficie della distribuzione organizzata e della Gdo. «Da tre anni - spiega Melis - il mirto Bresca Dorada è stato selezionato dalla Conad e dalla catena Auchan per i quali imbottigliamo un liquore di raffinata qualità che riporta in etichetta il nostro nome come produttori». Nessuna meraviglia, allora, se il nome Muravera viaggia nel mondo con i profumi e i sapori della Sardegna e lo legghiate nei principali paesi dell'Unione Europea (Londra, Parigi e Francoforte le città più affezionate), in Giappone, in Svizzera, nei Duty Free Shop dei principali aeroporti e perfino nei market della Città del Vaticano. Chi vi ha procurato il contatto benedetto? «È un mistero e ce lo custodiamo segreto. Ma sotto il cupolone di san Pietro lavoriamo decisamente bene». Le ragioni del successo? Diana: «La genuinità assoluta dei nostri prodotti. I liquori sono ottenuti unicamente dalla infusione di frutti o foglie senza la minima aggiunta di aromi o coloranti. Dentro le nostre bottiglie i profumi sono quelli della Sardegna del Sarrabus». Melis: «Il processo produttivo artigianale, i silos inox, lo scrupolo dei nostri dipendenti nelle fasi di lavorazione garantisce che i liquori conservino intatti i sapori e i profumi dei frutti utilizzati nella preparazione». Una sensibilità particolare al packaging. Una confezione di mirto è proposta con un cd, Mureras, testi di Paolo Pillonca e Giacomo Serreli, «suoni e voci ancorati alla tradizione ma anche proiettati in una dimensione contemporanea che non temono riletture ardite». C'è la chitarra acustica di Gesuino Deiana e quella "elettrica e spigolosa" di Andrea Cutri, le voci dei gruppi Luisu Ozzanu di Siniscola, Remunnu'e locu di Bitti, il **Cuncordu lussurzesu**, Gaabriella Cambarau Laura Ibba. Pochi giorni fa a "Sa bresca" c'erano due turisti tedeschi, marito e moglie, dirigenti di una scuola di assistenti sociali a Colonia, Leonardo e Isabella Dictmar: «Veniamo da tre anni, a luglio. Troviamo natura ed eleganza, artigianato e raffinatezza. I nostri regali di Natale sono firmati Sa Bresca Dorada». Solo un'isola felice? Solo una coop diventata impresa competitiva? Certo che no. I punti di forza sono «la nostra testardaggine, l'ambiente, una grande vena d'acqua che ci consente di irrigare tutti i giorni dell'anno». E i punti di debolezza? «Sono nel sistema Sardegna. Dopo la 28 il buio. C'è la lontananza delle istituzioni, dal Comune alla Regione. La Provincia? E chi è costei? Tutti poco attenti alle esigenze di chi lavora. Ci si svena per il turismo. Non ci si rende conto che senza i prodotti locali il turismo sarebbe morto. Non si fa un investimento per le aziende. Non abbiamo l'Adsl e per noi, oltre che un aggravio di spese, è una perdita di tempo pazzesca». Eppure i numeri sono confortanti. Ottomila visitatori fai-da-te. Per arrivare a "Sa bresca" si percorre la nuova 125, si lascia la strada di Castiadas, si percorrono terreni

sabbiosi, un lungo viale tra canneti e sambuchi e ci si trova fra piante di frutto e distese di mirto. E si visita un'azienda pensata sotto la Giara di Genoni e il terrazzo di una casa di Cagliari. Quest'anno festeggia le nozze d'argento. A chent'annos.

[Torna ai risultati della ricerca](#)

[Stampa questo articolo](#)