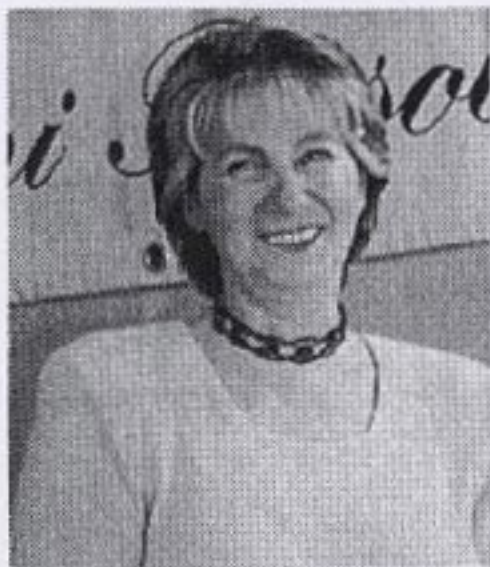


Nel liquorificio San Martino di Selargius al via la produzione di mirto biologico

Un'azienda più funzionale e più vicina al consumatore. Grazie anche a un Pia, un Piano integrato d'area. Mantenendo la tradizione nel produrre i rosoli di Mirto, Limoncello e Ginepro, il liquorificio San Martino, azienda artigiana a conduzione familiare nata nel 1987 a Quartucciu, ha aperto il nuovo stabilimento nella zona industriale di Selargius per rispondere a un mercato crescente ma selettivo. La produzione è passata da 20 mila bottiglie (nel '92) alle attuali 100 mila. Numeri importanti che però non cambiano la strategia aziendale. «Per una nostra scelta commerciale abbiamo rinunciato alla grande distribuzione», spiega il titolare Alessandro Cirillo. «Pensiamo che un prodotto

artigianale solo sardo non debba finire accanto al prodotto globalizzato delle grandi multinazionali. Come tante altre realtà dell'Isola abbiamo puntato sulla qualità, partendo dalla raccolta delle bacche spontanee che i raccoglitori portano da mezza Sardegna per arriva-



Maria Antonietta Piu

re agli artigiani che creano le bottiglie in ceramica e le dipingono a mano». Una politica fatta di piccoli passi che ha portato il liquorificio San Martino anche oltre Tirreno. Poco tempo fa l'azienda ha ricevuto la certificazione di prodotto biologico per il mirto e a breve, proprio nel nuovo stabilimento inaugurato qualche settimana fa, comincerà la produzione. «In questi ultimi anni abbiamo avuto una crescita costante, passando da 3 mila a 30 mila litri», dice Maria Antonietta Piu, moglie del titolare e responsabile commerciale. «A fine dicembre si concluderà la raccolta delle bacche e a marzo sarà pronto il nuovo prodotto. A regime si arriverà a circa 300 mila bottiglie».

GIANLUCA ZORCOLO