

Zuccherini di economia

Quanto è dolce il produrre...

I Nella promozione delle vocazioni locali del Cosentino, spicca il biscottificio di Santa Sofia d'Epiro. E la VI commissione consiliare della Provincia "auspica" sostegni

Ci sono idee, capacità e potenzialità economiche pregnanti nel nostro territorio cosentino che meritano di essere sostenute, incoraggiate e supportate perché possano meglio esprimersi nel loro ambito di attività, diventando realtà imprenditoriali affermate e competitive. Si può avviare, in tal modo, un serio processo che serva da stimolo per l'economia locale, rilanciandola quale nerbo costruttivo della crescita e dello sviluppo e creando così prospettive concrete per un futuro economico generale più solido. Questo il *leit motiv* di un altro incontro promosso dal presidente della

«A fronte della grave crisi occupazionale che at-tanaglia e collassa la provincia e la regione - ha ricordato il presidente Marino Reda - ci sembra quanto mai doveroso e opportuno individuare percorsi per promuovere le nicchie di eccellenza più promettenti nell'ambito delle tante vocazioni locali, che da noi sono tante e, se adeguatamente valorizzate, possono portare inedita ricchezza e fonte di profitti».

L'incontro ha visto come protagonista un'azienda di tutto rispetto, giovane e accattivante anche nella sua denominazione "Dolcegiorno", che individua nel nome, il genere di produzione ed il cognome dei titolari, in una fusione augurale di speranza nuova da proiettare in una dimensione temporale che possa essere l'oggi e il futuro. Dolce, è il prodotto. Giorno, sono loro: una famiglia coesa e collaborativa che, con immensi sacrifici, ha messo su il biscottificio, determinata a far emergere in questa provincia quanto di buono e, in

rali che comprimono ogni slancio produttivo. Si fa fatica e notevoli sacrifici, ma una serie di carenze strutturali e non solo fa annaspire ogni impresa, pur se questa presenta tutte le carte in regola per potersi sviluppare e consolidare. Non vogliamo piangerci addosso e ci sostiene davvero una grande passione per quello che facciamo, diversamente verrebbe la voglia di mollare per le mille quotidiane avversità in cui ci imbattiamo, che vanno dalle pastoie burocratiche all'inaccessibilità di alcuni circuiti di mercato limitativi di un'espansione dell'azienda».

Questo temerario giovane imprenditore, non ancora trentenne, ma con grinta e volontà di non cedere, chiede supporto, vicinanza e attenzione alle istituzioni poiché, se lasciato solo, in una realtà critica, emarginata e priva di strutture come quella di Santa Sofia d'Epiro, si insinua in lui il ragionevole dubbio di non farcela. Se non si aprono prospettive verso mercati più ampi e non si crea un circuito virtuoso stabile, non sarà possibile tenere duro, nonostante gli immani costanti sforzi e l'abnegazione di un'intera famiglia che ne sostiene l'attività basilare.

Sull'opportunità di individuare azioni di sostegno valide a rinvigorire sul mercato le proiezioni di un'azienda sana e, soprattutto, di salvaguardare un'attività promettente, si sono espressi tutti i componenti della commissione: Filippo Fiorillo, Flaviano Federico, Luigi Garofalo, Maria Clelia Badolato, Franco Corbelli, Antonio Ruffolo.

L'industria dolciaria del comune di Santa Sofia d'Epiro è una realtà produttiva importante che

per l'economia locale, rilanciandola quale nerbo costruttivo della crescita e dello sviluppo e creando così prospettive concrete per un futuro economico generale più solido. Questo il *leit motiv* di un altro incontro promosso dal presidente della VI commissione consiliare alla Provincia di Cosenza "Attività economiche e produttive", Marino Reda, per conoscere le piccole e medie imprese del territorio e sondarne le possibilità di confermarsi come entità capaci di creare soprattutto occupazione.

quanto di
buono e,
in



tal caso, anche di dolce, c'è. Giuseppe Giorno, rivolto ai membri della commissione, ha esplicitato la scommessa continua nel portare avanti il suo progetto: «Da noi è una sfida permanente riuscire a mantenere in piedi un'attività perché intercorrono resistenze e difficoltà gene-

Flaviano Federico, Luigi Garofalo, Maria Clelia Badolato, Franco Corbelli, Antonio Ruffolo.

L'industria dolciaria del comune di Santa Sofia d'Epiro è una realtà produttiva importante che opera in uno stabilimento di 1.000 mq. circa, realizzato nel 2005 e con la produzione sul mercato dal 2007, grazie all'intraprendenza di quasi tutti i membri della famiglia, genitori, tre fratelli e la sorella, che ne ha decretato il successo, riscoprendo ricette di dolci tradizionali della cultura culinaria calabrese.

Nata per dare seguito ai sapori locali, valorizzarli ancora di più e farli conoscere in tutto il mondo, l'azienda si è attrezzata adottando criteri ferrei per la salvaguardia dell'ambiente e la qualità del prodotto stesso, attraverso la certificazione con la Uni En Iso 90001 e 14001, sistemi che permettono al biscottificio di poter controllare ogni processo produttivo, dall'approvvigionamento delle materie prime alla rintracciabilità dei prodotti finiti ed ultimo lo smaltimento dei rifiuti. Con lo slogan "Un dolce piacere da portare con te", si sono specializzati nella produzione di biscotti monodose, abbinamento ideale ad un caffè-break, non trascurando assolutamente l'obiettivo iniziale. Il business attuale dell'azienda è concentrato verso il catering, ed ancora più specifico diretto agli alberghi, ai bar, alle mense, agli ospedali, ai trasporti limitatamente al mercato nazionale. Le dolci proposte dell'azienda variano dai biscotti farciti, a quelli con panna o con cacao, ai cantucci, ai mostaccioli ed altre specialità. Di prossima immissione sul mercato un delizioso nuovo biscotto all'essenza di liquirizia, dal gusto davvero strepitoso, che dovrebbe conquistare i palati più raffinati ed esigenti.

Pur essendo un'azienda giovane cerca di sfruttare al meglio la capacità di innovazione proponendo in continuazione prodotti nuovi e, per il 2009, presenterà al mercato internazionale Ism di Colonia biscotti rigorosamente tipici, utilizzando materie prime locali con marchio Dop, con l'obiettivo di esportare prodotti unici al mondo, già conosciuti, invidiati e apprezzati e con l'ambizione di rendere oltre i confini nazionali, della Calabria e della Provincia di Cosenza, un'immagine propositiva e produttiva di alto livello.