

LA STORIA DELL'AZIENDA



Foto di Salvatore Salis e Maria Pintus (fondatori dell'azienda)

La storia, raccontata dai nostri nonni, ci narra che era costume di ogni famiglia paesana allevare un maiale. Cocolato in vita, prestandogli amorevoli attenzioni, soprattutto nella fase di ingrasso, scegliendogli i migliori bocconi, spesso rappresentati da avanzi del cibo, abilmente bilanciati da quotidiane integrazioni di legumi e/o impasti di farine di cereali.

Il suo inesorabile sacrificio, solitamente in prossimità delle feste natalizie, (era tradizione praticare *"s'otto de su mese 'e Nadale, su ochisorzu de su mannale"*) era destinato

a rifornire la dispensa casalinga di salsicce, salami, lardo salato, strutto, guanciali, prosciutti ed altro, per alleviare il duro lavoro durante il lungo e freddo inverno.

Il signor **SALVATORE SALIS** (in arte "**Sevadore Sale**"), uno dei due fondatori de "LA GENUINA", dopo una significativa esperienza maturata nel primo dopoguerra, presso gli stabilimenti Galbani (che in Sardegna producevano salumi), già negli **anni '40**, diede inizio alla sua attività.



Il signor Salis ha un impegno molto oneroso per quei tempi, dovuto soprattutto alla stagionalità delle produzioni; infatti la lavorazione poteva svolgersi nel solo periodo invernale, per esigenze igienico - sanitarie, grazie alle temperature più fredde ed all'assenza di insetti nocivi.

I clienti affezionati venivano serviti durante le ricorrenze Natalizie e Pasquali, molto sentiti per l'importanza religiosa ed anche per i tavoli della festa imbanditi come in poche altre occasioni.

L'Azienda all'epoca svolge un lavoro delicato, che richiede una competenza tecnica specifica, al fine di sfruttare per intero tutte le risorse offerte da un animale ritenuto da sempre la più rilevante fonte di provvista alimentare.

L'opera dell'Azienda è talmente apprezzata dai clienti che, in breve tempo, il suo intervento viene richiesto su tutto il territorio della Provincia di Sassari e successivamente nelle altre Province.

L'intuizione di trasformare questa passione in un'attività, viene dalla moglie MARIA PINTUS (in arte "Maria Pintu"), anche in considerazione del fatto che la famiglia si è ingrandita, con l'arrivo di quattro figli maschi.

Dopo vari anni di attività dell'Azienda, la signora Maria negli anni '60, su pressioni della clientela, progetta di realizzare una propria struttura su cui convogliare tutto il lavoro.

All'inizio degli **anni '70, nasce a Ploaghe la prima struttura per la produzione in sede fissa di un processo di filiera corta, battezzata ufficialmente, per l'appunto, "LA GENUINA".**



Figura 12 - Salame

Nel 1984 **LA GENUINA** si evolve, da azienda di servizi per conto terzi, apre la propria produzione al mercato aprendo un nuovo punto vendita e creando una qualificata rete di vendita con una rosa di clienti specializzati. L'azienda passa ad operare così in tutto l'arco dell'anno, includendo fra le sue attività anche la vendita di carni fresche caratterizzate dalla qualità e dalla sicurezza proprie della Mission Aziendale.

Dopo un lungo periodo di coinvolgimento dell'intera famiglia nelle attività dell'azienda, a partire dagli anni **anni 90'** si avvia il passaggio generazionale.

I due figli **ANTONELLO** e **MICHELANGELO** assumono di fatto la Direzione dell'azienda, dando nuovo slancio ai progetti di sviluppo, senza però perdere mai di vista i valori e il patrimonio genetico dell'azienda: **Genuinità del prodotto e rispetto della Tradizioni Culturale della Sardegna.**

Nonostante abbiano entrambi abbondantemente superato l'età della pensione, **Salvatore e Maria ancora oggi lavorano orgogliosamente e a tempo pieno in azienda**, dando un apporto essenziale al miglioramento continuo delle produzioni.

Nel 1995 "**LA GENUINA**", compie investimenti significativi per adeguare la struttura produttiva e ottenere i due bolli CEE (9-1812/L e 9-1812/LP). Questo ulteriore sforzo permetterà ad Antonello e Michelangelo di intraprendere negli anni successivi un ambizioso progetto di valorizzazione dei prodotti di salumeria di carne sarda autoctona.

Contemporaneamente l'azienda inizia un'importante collaborazione con la **Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Sassari, Dipartimento di Biologia Animale**, Sezione Ispezioni e Igiene degli Alimenti, che consente all'Istituto di usufruire di un vero e proprio "Laboratorio" operativo per l'effettuazione di analisi e ricerche.

In cambio "LA GENUINA" ottiene un prezioso supporto scientifico per la propria produzione, ampliando in modo considerevole il già consistente bagaglio delle proprie conoscenze. **Questo percorso aiuta Antonello e Michelangelo a capire che, se si vuole conservare esaltare i valori della tradizione e contemporaneamente affermarsi su segmenti di mercato qualificati, bisogna investire costantemente in innovazione di processo e di prodotto.**

Di particolare rilievo è il lavoro che l'azienda svolge per valorizzare la carne di Pecora di razza Sarda, sino ad allora considerata un prodotti di scarto. In particolare l'azienda si è spesa per la valorizzazione e l'affinamento del Prosciutto di Pecora.

Gli sforzi vengono stati premiati **nel 1999**, quando grazie alla fattiva collaborazione del Formez e dei governatori di "Arcigola Slow Food", il **Ministero delle Politiche agricole** ha decretato l'inserimento del "**Prosciutto di Pecora**" nel **paniere dei trenta "prodotti di eccellenza della Regione Sarda"**. Oggi l'azienda, sempre in collaborazione con l'Università, ha avviato la procedura di riconoscimento della D.O.P. del prosciutto di Pecora di Sardegna.

Antonello e Michelangelo però non trascurano l'importanza della filiera suina e avviano un importante percorso di ricerca con l'Istituto Zootecnico Caseario (oggi **Dipartimento di Scienza dell'Alimentazione dell'Istituto di Ricerca Agris**) che porterà nel *marzo 2006* al *riconoscimento del Suino di Razza Sarda da parte del M.P.A.F.*

Inoltre con **Istituto Nazionale di Sociologia Rurale di Prof. Barberis** portano avanti importanti studi filologici sui prodotti di salumeria per il recupero dei valori e dei sapori della tradizione Sarda.

La vocazione all'innovazione e il loro "andar per fiere" aiuta Antonello e Michelangelo a capire che puntare solo sulla qualità non è sufficiente; negli ultimi anni sul mercato sono andati imponendosi fattori come l'immagine, la comunicazione, gli stili di vita associati all'idea di prodotto.

L'evoluzione del packaging con l'introduzione dei salumi pre-affettati ed un investimento significativo nell'immagine dei prodotti permetterà a La Genuina di essere presente nei migliori ristoranti e enogastronomie della Sardegna, di far conoscere i suoi prodotti su tutto il Territorio Nazionale e di pianificare e avviare processo di internazionalizzazione dell'azienda. **Nel 2005**, a coronamento di questo percorso, l'

azienda riceverà un importante riconoscimento: il **premio Unicredit Banca "OK Italia per l'Internazionalizzazione"**¹ nel segmento Piccole e Medie Imprese italiane.



Agli inizi degli anni 2000 La Genuina può essere definita a tutti gli effetti un **azienda-sistema**, leader nella produzione di Salumeria Sarda.

Merito di uno sforzo collettivo (azienda, allevatori, enti di ricerca, società di consulenza) non indifferente, che ha avuto storicamente nel perseguimento della qualità e della tipicità, nella cultura del lavoro e nel gusto delle sfide "impossibili" i propri punti di forza.

Inserita in un contesto dove dominerà la globalizzazione, un altro elemento giocherà un ruolo sempre più centrale: i **Territori**, ovvero gli Enti e le Istituzioni che le abitano, chiamati a far la loro parte per garantire un vantaggio competitivo all'impresa che vi operano.

Antonello consapevole che il suo posizionamento naturale è nel segmento delle specialità Regionali, con l'intraprendenza tipica di un vero imprenditore, entra in **C.N.A.** ed in poco

¹ **Motivazione del premio OK ITALIA di UNICREDIT per l'Internazionalizzazione**

Con oltre 60 anni di esperienza e la capacità di fare leva sulla ricerca universitaria, La Genuina ha trasformato un'azienda agricola in un produttore internazionale di prodotti insaccati a base di carne di pecora di razza sarda. Oggi La Genuina ha ottenuto l'inserimento dei propri prodotti nel paniere dei prodotti eccellenti sardi ed esporta in Europa il 20% della propria produzione.

tempo, grazie alla sua capacità di aggregare e fare sistema, **gli viene riconosciuta la carica di Presidente Regionale e vice Presidente Nazionale della Unione Alimentare.**

In questo ruolo si farà promotore di importanti iniziative di valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti Tipici, come l'avvio per le procedure di riconoscimento DOP del Casu Marzu di Sardegna, dei Culurgiones d'Ogliastra, delle Seadas di Sardegna, del Prosciutto di Pecora di Sardegna. Altrettanto interessante è la creazione di un paniere di prodotti Sardi nel progetto Aziendale di Certificazione Kosher e Halal, al fine di favorire il processo di valorizzazione e internazionalizzazione dell'intero comparto.

Lo sviluppo dei mercati e dei prodotti fa sì che lo stabilimento diventi insufficiente a sostenere le richieste dei mercati.

Nel **2005**, La Genuina, con le difficoltà finanziarie proprie della piccola dimensione artigiana, **avvia la costruzione di un nuova e più moderna struttura produttiva**, che consentirà all'azienda sia il raggiungimento di più elevate economie di scala che di sostenere la sua vocazione all'innovazione, in termini di maggior attenzione al processo di selezione e lavorazione delle materie prime e di investimento in nuovi prodotti e nuovi format.

Nel **2007**, in attesa dell'apertura della nuova struttura, LA GENUINA ha creato un suo sistema di Gestione della Qualità ottenendo le **certificazione ISO 9001 e ISO 22005** (rintracciabilità).

Oggi l'azienda, nonostante gli sforzi e gli investimenti sostenuti per valorizzare i prodotti della Salumeria Sarda e la propria Brand Equity, continua a farsi, insieme ai suoi partner storici, portatrice indefessa di nuovi e più ambiziosi progetti e si rivolge sempre di più agli operatori della sua filiera e del comparto alimentare per costruire insieme un nuovo originale caso di successo nella storia dei prodotti tipici regionali.

La Sardegna, con l'adeguato supporto delle Istituzioni Regionali, ha oggi tutte le carte in regola per replicare con il Suino di Razza Sarda storie di successo come quelle della "Cinta Senese", della "Mora di Romagnola", del "Nero dei Nebrodi" in Italia, o quella del "Prosciutto Patanegra" in Spagna.

Nel settore ovino, invece, l'opportunità è quella di aprire un nuovo grande mercato mondiale valorizzando e promuovendo adeguatamente i prodotti della salumeria Ovi-Caprina Sarda, che i mercati mondiali ci invidiano.