

## **Panificio artigianale Kentos, il pane dei centenari**

**In Sardegna, nella parte centro meridionale chiamata Sacidano, un esempio di produzione artigiana che riesce a coniugare tradizione, genuinità e redditività lungo tutta la filiera di produzione.**

Arrivati ad Orroli, paese agricolo di circa 2.000 abitanti, non è stato difficile trovare il Panificio artigianale Kentos, rappresentando ormai un'importante realtà imprenditoriale della zona. L'aria profuma di prodotti da forno. Siamo accolti all'interno del panificio da una sorridente Viviana Sirigu mentre alcuni dipendenti sono impegnati a sistemare il pane *Moddizzosu* all'interno del forno. Viviana ci ha raccontato della sua vita, delle scelte professionali e della coraggiosa e fortunata idea imprenditoriale, senza mai smettere di lavorare o servire i clienti.



Kentos è un panificio artigianale nato per la felice intuizione di Viviana che riprende la tradizionale produzione di pane con lievito naturale custodito gelosamente e tramandato da generazioni. La sua idea imprenditoriale in realtà coinvolge tutta la filiera di produzione, dalla scelta delle materie prime solo biologiche, alla tecnica di panificazione. Il risultato è il “pane dei centenari”, come le piace chiamarlo, *buono, sano e giusto*.

### **Viviana, cosa significa buono, sano e giusto?**

*Si tratta di tre parole che sintetizzano il nostro lavoro quotidiano e che spiegano cosa ci differenzia dagli altri. Il nostro prodotto è un pane diverso, “buono” e digeribile, “sano” perché prodotto impiegando solo prodotti naturali, biologici. È un pane adatto alla prima infanzia. Nell’impasto viene aggiunta solo acqua purissima e sale. Qui sono banditi lieviti di birra, facilitatori e altri additivi. Il nostro pane è “giusto”, perché a ciascun attore della filiera, coinvolto nel processo, viene riconosciuta la giusta remunerazione, a partire dai nostri agricoltori.*

### **Andiamo con ordine, come nasce il progetto Kentos?**

*In realtà il progetto Kentos non propone niente di nuovo anzi, al contrario, ripropone una produzione antichissima che è sempre stata fatta nella mia casa. Ho sempre avuto la passione per le produzioni genuine frutto della nostra tradizione e sono sempre stata convinta che l'attenzione alla qualità, al biologico e alle produzioni che hanno da sempre caratterizzato la nostra dieta sia una strada vincente. Quello che noi proponiamo è un pane antico, prodotto con l'uso di lievito naturale che rinnoviamo giorno per giorno, da generazioni. Tutto naturale. L'idea è stata quella di preservare questo tipo di produzione e conferirgli una dimensione artigianale, ma non industriale.*



*Il pane dei centenari*

### **Quali sono state le principali tappe del suo progetto?**

*All'inizio del 2007 ho deciso di abbandonare la mia attività lavorativa nel settore della formazione professionale aderendo a dei finanziamenti della Regione Sardegna a vantaggio dell'imprenditoria giovanile. È stata una scelta sofferta, impegnativa, ma vincente. Il primo laboratorio ha subito una serie di migliorie negli anni successivi, fino al recente acquisto di un nuovo forno a legna, di maggiori dimensioni rispetto a quello precedente, che ci permette di migliorare le condizioni di lavoro, accorciare i turni ed aumentare la produzione.*

### **Quali sono le vostre produzioni?**

*Attualmente produciamo circa 100q di pane biologico al mese, nei tre principali formati Moddizosu (focaccia), Coccoi (pasta dura) e Pani nieddu (pane integrale). Siamo ormai pronti per la produzione di pane carasau e, in un futuro, vorremo anche poter iniziare la produzione degli amaretti alle mandorle, che rappresenterebbe il primo passo verso il rilancio della tradizione dolciaria sarda.*

### **Quali sono i vostri canali commerciali?**

*Prima di tutto il nostro punto vendita. Presto ne apriremo un altro in un paese vicino. Riforniamo una serie di negozi specializzati, legati alla cooperativa S'atra Sardigna, e rivenditori di prodotti biologici. Riforniamo anche alcune mense scolastiche. Quanto alla grande distribuzione siamo stati contattati da Conad che si è dimostrata attenta al nostro prodotto e alla nostra filosofia. Il rapporto avviato ci permette di raggiungere alcuni punti vendita di Cagliari. Una volta a settimana*

*organizziamo una spedizione a Roma con tagli da due chili che vengono distribuiti in negozi specializzati. Ultimamente ho rinunciato ad alcuni contratti commerciali che non erano in linea con le nostre posizioni e non avrebbero rispettato il principio della giusta remunerazione degli attori coinvolti. Inoltre, non voglio abbandonare la dimensione artigiana a favore di quella industriale, sarebbe per me una sconfitta.*

### **Come incide il vostro progetto nello sviluppo locale?**

*La produzione di pane e la sua commercializzazione costituiscono solo l'ultima fase di un processo che parte dalla coltivazione del grano. La mia idea è stata quella di rivoluzionare l'intera filiera. Insieme a 15 agricoltori della zona abbiamo costituito un Comitato del grano Senatore Cappelli che spero presto si trasformi in Consorzio. Lo scopo del Comitato è di ricreare interesse verso questa varietà di grano duro, prima diffusissimo in questa zona, per essere poi sostituito da nuove varietà più produttive, ma meno resistenti. Il Senatore Cappelli invece è ideale per una coltivazione in regime biologico, con un elevato contenuto proteico e ottime proprietà organolettiche. L'impegno del Comitato è quello di garantire una produzione di grano duro rigorosamente biologico che abbia la giusta remunerazione. Il grano viene poi conferito ad un mulino della zona che ha abbracciato il nostro progetto di produzione di qualità. Infatti, i granelli prima della molitura non vengono "spuntati". Ogni singolo chicco viene macinato intero includendo il germe ricco di principi nutrizionali. In questo modo le farine durano meno nel tempo, ma per noi non è un problema visto che panifichiamo sempre con il grano di stagione.*



*La lavorazione del pane*

### **Quale ruolo ha avuto il PSR nello sviluppo dell'azienda?**

*Il contributo della Misura 312 gestita nell'ambito del PSL del GAL Sarcidano Barbagia di Seulo gestita nell'ambito del PSL del GAL mi ha permesso di completare il laboratorio di produzione. Si tratta di un grosso investimento pari a 100.000 € complessivi, di cui il 50% finanziato con fondi pubblici. Abbiamo acquistato un forno a piastre a tre piani che permette una miglior cottura, secondo il vecchio principio del forno a legna. Grazie a questo investimento abbiamo sicuramente migliorato le condizioni di lavoro.*

### **Quali sono le criticità incontrate nel vostro progetto aziendale?**

*Il momento economico è difficilissimo ed un investimento così impegnativo non è mai una scelta facile per un laboratorio artigianale come il nostro. Sapere di disporre di finanziamenti comunitari attraverso il PSR ha facilitato la decisione. Le maggiori criticità sono legate sicuramente ai lunghi tempi amministrativi e all'eccessivo carico burocratico che una piccola realtà come la nostra deve sostenere.*



*Il forno a legna*

### **Come vede la sua azienda nel prossimo futuro?**

*Ho in mente alcune idee. Prima di tutto vorrei allargare la gamma della nostra offerta. Mi piacerebbe sperimentare la produzione di fregola sarda, ma soprattutto vorrei iniziare la produzione di amaretti di pasta di mandorla per rilanciare la nostra tradizione dolciaria. Ad ogni modo i tratti distintivi del nostro progetto non cambieranno. Continueremo ad essere una realtà artigiana attenta alla qualità e alla salubrità delle nostre produzioni tradizionali. I riconoscimenti ricevuti da Gambero Rosso, Slow Food e le numerose visite aziendali da parte di esperti nazionali ed esteri mi danno fiducia e confermano che la nostra scommessa su un prodotto buono, sano e giusto è stata vinta.*

di Francesco Piras