

PANIFICIO ARTIGIANALE KENTOS

Il pane dei centenari



1

Panificio Kentos

Il panificio si trova nel **Sarcidano**, ad Orroli in provincia di Cagliari; nasce nel **2007** quando la giovane Viviana Sirigu lascia la sua precedente occupazione nell'ambito della formazione e, con l'auto della famiglia, decide di avviare una sua attività basata sul recupero del **tradizionale processo di panificazione** con grano duro biologico e lievito madre, come fatto da generazioni nella sua famiglia.

Viviana, per realizzare il suo progetto, decide di aderire ai finanziamenti messi a disposizione dalla **Regione Sardegna** a favore dell'**imprenditoria giovanile**, realizzando il laboratorio di produzione, adiacente alla propria abitazione. La struttura nel corso degli anni è stata completata con l'impiego di fondi propri e, più recentemente, con l'adesione alla **Misura 312** "Sostegno alla creazione e sviluppo di micro imprese", **azione 1** "Sviluppo delle attività artigianali" del **PSR Sardegna 2007/2013**, gestita nell'ambito del PSL del **GAL Sarcidano Barbagia di Seulo**. Attraverso il contributo pubblico è stato possibile innovare il laboratorio.

Lavorano presso il panificio **9 dipendenti** e la **famiglia Sirigu**. Vengono prodotti più di 100q di pane biologico al mese tra le tipologie *moddizzosu* (focaccia), *cocconi* (pasta dura) e *pani nieddu* (pane integrale). La **commercializzazione** avviene tramite il **punto vendita**



aziendale, una rete di **negozi biologici** e la **grande distribuzione**, in particolare quella più attenta alle produzioni locali.

L'azienda prima dei finanziamenti

Fino al 2007 Viviana svolgeva un lavoro completamente diverso, conservando tuttavia il sogno di realizzare un panificio con le caratteristiche di Kentos. Tutto ha avuto inizio con dei finanziamenti regionali che hanno permesso l'avvio dell'attività che, però, ha raggiunto l'ottima dimensione produttiva grazie alle innovazioni introdotte con il PSR.

2

L'azienda e il recupero di tradizioni familiari e locali

Nel paese di **Orroli** c'è una delle maggiori percentuali di **centenari** di tutta **l'Italia** e forse d'Europa. Una parte del segreto è legata al DNA, ma anche che alla **qualità della vita** e alla **genuinità delle produzioni** realizzate con **materie prime sane** e con metodi **tradizionali**. Questa è stata la considerazione alla base dell'idea imprenditoriale di Viviana Sirigu. Far **riscoprire il pane preparato secondo la tradizione**, usando un **lievito naturale** che ha diverse **centinaia di anni**, il lievito madre. Da qui il nome Kentos, *a chent'annos* che in sardo significa "a cento anni".

La **lavorazione** segue metodi **tradizionali** e non vengono impiegati lieviti chimici o facilitatori. Le operazioni iniziano la mattina con la preparazione degli impasti, poi asciugati in panni tinti con erbe naturali, gli stessi **utilizzati dalla nonna di Viviana**. Poi, la cottura nei forni rigorosamente a legna. L'intero processo dura circa 10 ore. Si lavora 5 giorni a settimana e solo le operazioni di confezionamento e di trasporto ai punti vendita più lontani come quelli di Cagliari, vengono fatte durante le ore notturne o le primissime ore del mattino. L'adesione alla **Misura 312** - azione 1 ha contribuito a finanziare l'acquisto di un forno a legna a piastre, a tre piani, permettendo di aumentare la produzione e migliorare le condizioni di lavoro.

Il recupero di antiche tradizioni riguarda anche il reperimento delle materie prime. Le farine impiegate nella panificazione provengono solo da grano duro della varietà **Senatore Cappelli** biologico coltivato dall'azienda di famiglia e da un gruppo di 15 agricoltori riuniti nel Comitato del grano Senatore Cappelli. Si tratta di un'antica varietà, con rese minori rispetto alle cultivar più moderne, di ottima qualità e con grande resistenza. È inoltre una cultivar che si adatta particolarmente alla coltivazione in regime biologico, conservando proprietà organolettiche ed un elevato contenuto proteico. La macinatura viene fatta presso il Mulino "La pietra ed il grano", nel vicino paese Nurri che, con una lenta molitura a freddo, restituisce le farine.



Gli interventi realizzati con il PRS 2007/2013

Con il PSR l'imprenditrice ha potuto migliorare le funzioni aziendali, favorendo la creazione di nuova occupazione femminile e giovanile. In particolare, attraverso l'adesione alla **Misura 312** "Sostegno alla creazione e allo sviluppo di micro imprese"- **Azione 1** "Sviluppo delle attività artigianali", gestita attraverso l'approccio Leader, è stato ammesso un investimento pari a € 100.000 e il contributo concesso è stato di € 50.000.

Il finanziamento è stato richiesto per:

- acquisto di un forno a legna
- investimenti materiali relativi alle attività di panificazione e realizzazione futura di dolci tipici

3

I fattori dell'eccellenza rurale

- **Rilancio della tradizione:** la tecnica di panificazione è molto antica, si utilizza solo lievito naturale, *su frammentu*, custodito e rinnovato dalla famiglia Sirigu giorno per giorno di madre in figlia, da almeno 300 anni
- **Salubrità della produzione:** il processo produttivo dà vita ad un pane di grande digeribilità e a lunga conservazione. Questo grazie alle tecniche di molitura della varietà di grano duro Senatore Capelli in regime biologico certificato
- **Approccio di filiera tutta locale:** il panificio artigianale Kentos fa parte del Comitato del grano Senatore Cappelli - di cui Viviana è presidente - che raccoglie 15 agricoltori che producono su una superficie complessiva di circa 200 ha. Kentos è inoltre socio della cooperativa agricola S'Atra Sardinia, è socio del GAL Sarcidano e del Consorzio Pane Carasau

I numeri dell'azienda

Organizzazione del lavoro

- Capoazienda
- 9 dipendenti
- 3 familiari

Strutture aziendali

- panificio artigianale adiacente all'abitazione privata
- punto vendita aziendale
- forno a legna

Produzione

Oltre 100q di pane al mese nelle tipologie:

- *Moddizzosu* (focaccia)
- *Pani nieddu* (pane integrale)
- *Cocconi* (paste dure)



Canali di commercializzazione

- punto vendita aziendale
- Consorzio S'Atra Sardigna
- negozi specializzati sia nazionali che regionali
- Grande distribuzione organizzata- CONAD di Cagliari

Contributi PSR Sardegna 2007/2013

Misura 312 "Sostegno alla creazione e sviluppo di micro imprese", Azione 1 "Sviluppo delle attività artigianali" – Bando GAL Sarcidano Barbagia di Seulo

Importo ammesso € 100.000

Contributo concesso € 50.000

Altri finanziamenti pubblici

-Legge Regionale n. 28 sull'imprenditoria giovanile per un finanziamento pari a € 500.000

Fonte: Regione Sardegna, intervista

A cura di Francesco Piras

I dati sono aggiornati a settembre 2013