



C O O P E R A T I V A
SANTA MARGHERITA

sempreverde rigermoglia il sogno...





E' nell'ora alta che ai mirti
 ai corbezzoli e al sole cocente
 gabbiani
 rubano arditi i raggi
 e ne fanno irti
 fasci di vinchi d'oro
 per la spiaggia e frutti saporiti...



Dicono di noi che siamo un'importante realtà nel settore agroalimentare della Sardegna e un esempio di impresa agricola condotta con lungimiranza ed efficienza...
 ...Ma noi preferiamo raccontare di come abbiamo raccolto una sfida.



Per diventare pianta, occorre essere stati seme. Lo sapevamo nel 1989, quando è nata la Cooperativa Santa Margherita. Eravamo giovani e avevamo una modesta esperienza nella sericoltura, ma ci sosteneva un grande entusiasmo e tanto spirito d'iniziativa. Sentivamo di essere un buon seme, ma questo non basta: occorre una buona terra.

E l'antica terra di Sardegna, che nutre il leccio centenario, è un'ottima terra.

Su questi presupposti abbiamo fondato il nostro impegno coraggioso e i risultati non si sono fatti attendere. Dopo la fusione con la Cooperativa Terra e Sole, all'entusiasmo e al coraggio si è aggiunta la fiducia dei nuovi soci e, nel 1997, il riconoscimento della Comunità Europea per la crescita e la solidità della nostra organizzazione di produttori.

A quel punto, ci siamo resi conto che il seme germogliato si era fatto pianta e che ci toccava la sfida di aiutarla a crescere.

IL SEME E LA PIANTA





Maestrale brividi increspa
e l'onda di vespro fumo
culla ed offusca e sale.
Tutto sprofonda al nulla. Sola
l'ombra resta risparsa con il vento
che a folate raffiche vibranti
soffonde dei notturni gelsomini
vivo il profumo e viola...

UNA SFIDA STRAORDINARIA

Attualmente la *Cooperativa Santa Margherita Terra e Sole* è composta da 180 soci che operano con circa 80 ettari di strutture serricole situate prevalentemente nella zona di *Santa Margherita di Pula*, nella Sardegna meridionale. Altri 500 ettari, dislocati in diverse aree dell'isola, sono dedicati alla coltivazione del *carciofo*.

L'esperienza di questi quindici anni di attività, è un'avventura straordinaria della quale è esaltante ripercorrere le tappe.

Un dinamico operare per adeguare in tempi rapidissimi gli orientamenti di Marketing, le strutture, l'organizzazione tecnica e le tipologie di produzione al mutare delle condizioni di mercato. La decisione forte di imporci un'autolimitazione quantitativa a vantaggio di un'elevata qualità e la scelta di coltivare esclusivamente in suolo. La volontà caparbia e rigorosa di trovare soluzioni che, basandosi sull'impiego di tecniche agronomiche all'avanguardia, consentissero di limitare l'uso di prodotti chimici, portando ad un miglioramento della qualità del prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute del consumatore.



E la sfida continua tuttora...







All'oblio lento lambisce
 sprofondata ed incatena il mare
 le strade dell'antica città.

Veloce le percorre a volo
 ritroso libera
 l'ombra di un gabbiano...

Ma bisogna dire che in questa sfida ci hanno sostenuto dei complici davvero speciali: anzitutto lo straordinario territorio in cui operiamo, che vanta la superficie boschiva più estesa e le spiagge più belle della Sardegna.

Territorio a vocazione agricola fin dall'altro secolo, quando i conti Nieddu, nella loro azienda di *Santa Margherita*, introdussero macchine agrarie, prosciugarono terreni, fecero piantagioni.

Ma è storia ben più antica, quella di questo territorio, abitato fin dall'epoca prenuragica e scelto dai fenici per il loro primo insediamento: Nora, la prima città della Sardegna, che sarà in epoca romana *Caput viae*, punto di partenza di una strada importante, dal quale si cominciavano a contare le distanze.



CAPUT VIAE

E noi, che abbiamo contribuito alla ridefinizione produttiva di questo territorio, ne abbiamo fatto il *Caput viae* per contare la distanza che ci separava dal momento in cui la sfida poteva considerarsi vinta.

Ma forse è perché non l'abbiamo mai considerata vinta, che abbiamo ancora molto da raccontare...





*Ondeggia e trema ebbra
la spiaggia riarse cicale
esavsto segno lo stagno
sentore misto di amare
resine e sale esala. Il cisto
che il vento si levi invoca,
e il ginepro la fillirea e il lentisco...*

GLI ALTRI COMPLICI...



Gli altri complici in quest'avventura sono la terra, il vento, il sole di Sardegna, la sua stessa insularità, che permette all'azione del mare di influire beneficamente sul clima.

La coltura su suolo, la solarizzazione e l'impollinazione naturale, forniscono al frutto caratteristiche di genuinità superiori, che si traducono anche in un gusto pieno ed armonico, in un profumo più intenso e naturale. La terra di Sardegna ha, infatti, la virtù preziosa di trasformare le avversità in saporite opportunità: in maniera particolare la scarsa piovosità rende le falde acquifere sempre più saline, provocando una contrazione produttiva, ma migliorando le caratteristiche qualitative del prodotto ed esaltandone gli aspetti gustativi.

Complici singolari, poi, i venti. Quelli meridionali portano l'umidità di cui si giovano le aziende agricole che più direttamente si affacciano sul mare, ma è il Maestrale che, mantenendo bassa l'umidità dell'aria, tiene le piante in costante stress idrico, esaltando certi aspetti organolettici del prodotto.

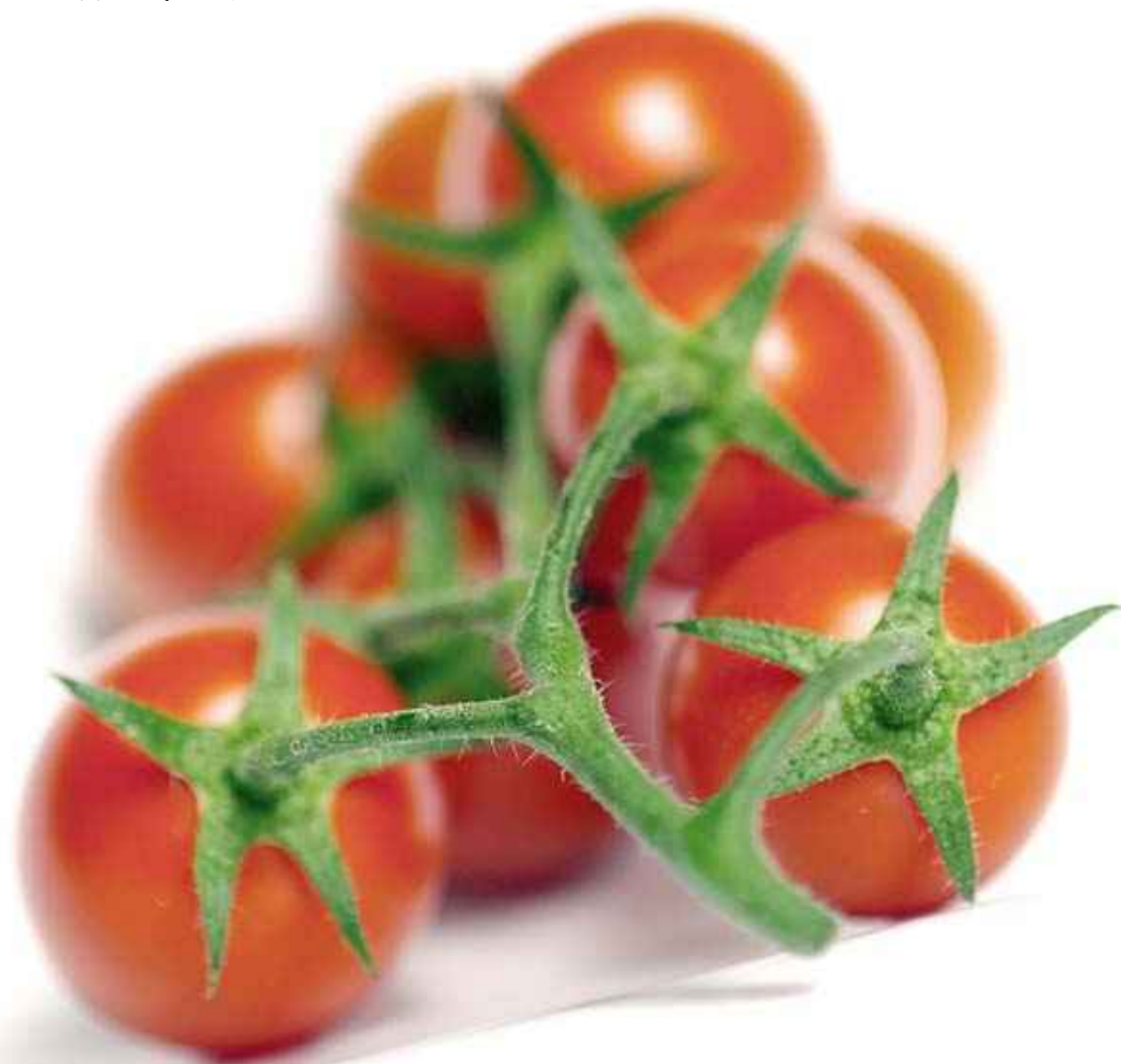
È a proposito di due punti qualificanti del sistema di produzione - il controllo della qualità e la tutela dell'ambiente - che consideriamo la sfida sempre in atto...







Dalle gioiaie
fulmine l'astore ad ali stese
discende alle pietraie e alle dune,
discende alle pietraie e alle dune,
l'occhio di ossidiana
brividi scintillii di onde
catturando...
catturando...





È oltremodo importante per noi la qualità. Lo è stata fin dai primi passi di questa sfida. Ma perseguirla non ci è bastato: abbiamo deciso di salvaguardarla e conservarla finché il prodotto non arriva sulla tavola del consumatore. È per questo che abbiamo scelto di produrre organizzando il lavoro, nelle aziende socie e nella Cooperativa, secondo un Sistema di Gestione della Qualità certificato nel rispetto della ISO 9001. Inoltre mettiamo in atto un sistema di tracciabilità di filiera, che facciamo volontariamente certificare da un ente esterno in conformità della norma UNI 10939.

Tutto ciò permette di tenere sotto controllo il prodotto durante tutto il percorso che lo porta dalla serra all'uscita dal magazzino, consentendo tempestività d'informazione e d'intervento



QUALITA' CONTROLLATA E RISPETTO PER L'AMBIENTE

che diventano un valore aggiunto della produzione. L'obiettivo di produrre avendo come priorità la salute del consumatore e il rispetto per l'ambiente, ha determinato la nostra decisione di coltivare con metodi di *difesa integrata*, tecnica di produzione agricola che valorizza le risorse naturali e i meccanismi di regolazione degli ecosistemi, permettendo di ridurre al minimo l'impiego di prodotti chimici.





Possente
 all'abbraccio
 ondivago del vento
 il leccio assorto. Tra i rami
 segreto moltiplicato cinguettio...
 Ali
 per dare volo un giorno
 all'anima sua
 antica e radicata?

 Sempreverde
 rigermoglia il sogno...

VALICANDO IL MARE...

Le nostre scelte rigorose in ordine al controllo della qualità ed al rispetto per l'ambiente, costituiscono il valido biglietto da visita con cui ci presentiamo ai mercati europei.

È così che il nostro territorio diventa un *Caput viae* dal quale misureremo le distanze sempre minori che ci separano dall'Europa, dove portiamo il sapore ed il profumo ineguagliabile dei prodotti di Sardegna. Il nostro impegno nel tempo, da seme si è fatto pianta robusta ed ora i suoi frutti valicano il mare.

Raccontano di noi che abbiamo vinto una sfida. Ma a noi piacerà sempre sostenere che non abbiamo ancora smesso di raccogliarla...







COOPERATIVA SANTA MARGHERITA TERRA E SOLE

Organizzazione di produttori riconosciuta ai sensi
del regolamento CE 2200/96

S.S. 195 Km 31,800 - 09010 Pula (Cagliari) - Italia
Tel. +39 070 9208011 - Fax +39 070 9208269
www.saporedisole.it



CULTIVAZIONE IN SERRA, SELEZIONE
E CONFEZIONAMENTO DI POMODORI DA MENSA



SISTEMA DI TRACCIABILITÀ DA FILIERA
IT-MIOA-P06-UNA 10939-01