

BOTTARGA CABRAS: 1° BORSINO, PREZZI RECORD PER LE BAFFE: FINO A 600 €/KG; I PESCATORI: ORA PUNTARE A MARCHIO DOP

(CHB) - Cabras (Or), 22 nov 2022 – Al primo borsino internazionale prezzi record per la bottarga di Cabras (fino a 600 euro al chilo) e ora i pescatori delle lagune oristanesi puntano a un marchio di qualità, possibilmente quello Dop. Si è concluso così stamane alla peschiera della cittadina lagunare dell'Oristanese l'evento organizzato dalla Camera di Commercio di Cagliari e Oristano in collaborazione con il Consorzio Pontis e Oro di Cabras di Mistras proprio per promuovere e valorizzare esemplari scelti delle uova di muggine stagionate e lavorate secondo la tradizione cabraese.

I PREZZI. Sono stati 12 in totale i pezzi messi in vetrina al miglior offerente. È stata battuta a 300 euro la baffa di bottarga di Cabras che ha strappato il prezzo più alto al primo Borsino internazionale degli esemplari più prestigiosi e selezionati di bottarga di muggine pescato e lavorato proprio nelle lagune dell'Oristanese. Ad aggiudicarsela il ristoratore di Quartu Sant'Elena dell'Arkè, Christian Carboni. La baffa con il maggior valore, dal peso di 514 grammi, era partita da una base d'asta di 128,5 euro. È stata dunque aggiudicata con un prezzo al chilo di circa 600 euro.

Il borsino è partito da una base d'asta di 250 euro al chilo (prezzo di listino fissato dai consorzi). Le 12 baffe hanno registrato un peso tra i 328 e i 514 grammi. I prezzi base sono andati dagli 82 euro per la bottarga più "leggera", sino ai 130 euro di quella da oltre mezzo chilo. Da qui anche gli altri prezzi del listino con baffe da 115 euro per la seconda con il peso maggiore, ai 107 euro per quella da 420 grammi, passando per i 100 euro per la bottarga da 396 grammi o gli 88 di quella da 350 grammi. La baffa che ha avuto il maggior rialzo è stata quella da oltre mezzo chilo con un rialzo di 172 euro. Poi spicca il rialzo di 136 euro per la bottarga da 454 grammi (base di 113 euro). All'appuntamento hanno partecipato circa 50 buyer, di cui 10 provenienti dall'estero, in particolare dalla Germania. La giornata dedicata al Borsino ha permesso di rafforzare l'incontro tra la domanda, rappresentata dai potenziali compratori, tra cui ristoratori nazionali e internazionali di alto livello e l'offerta dei produttori oristanesi, per spingere ancora di più la presenza della bottarga nei mercati, soprattutto esteri, dove sta continuando a crescere l'interesse dei consumatori verso la bottarga.



I PESCATORI. Riconoscimento nei mercati del giusto prezzo per la vera bottarga prodotta e lavorata a Cabras, l'espansione delle vendite nei mercati e, sullo sfondo, il potenziale raggiungimento dell'obiettivo di un marchio di tutela. Sono gli obiettivi dei produttori e pescatori delle cooperative che operano nella laguna di Oristano, Nuovo Consorzio Cooperative Pontis e della Cooperativa Pescatori & Molluschicoltori di Mistras, unici concessionari delle lagune dell'Oristanese.

CONSORZIO PONTIS. "Crediamo che questo appuntamento abbia fatto conoscere bene la qualità della nostra bottarga che si differenzia dalle altre produzioni simili per la sua grande qualità - dice a margine della manifestazione Carlo Sanna presidente del Nuovo Consorzio Cooperative Pontis - purtroppo in commercio ci sono troppe bottarghe che si spacciano per le nostre e, dunque, è necessario contraddistinguere le vere produzioni. Ancora oggi al nostro prodotto non viene riconosciuto il valore che merita pur rappresentando una eccellenza - aggiunge - ed è per questo che è necessario riconoscere ai nostri produttori il vero valore di questo prodotto di nicchia". Tra i problemi, quelli di una concorrenza con le produzioni non originali che "hanno abbassato il valore nel mercato - conclude Serra - le vendite sono calate e i nostri produttori ne hanno risentito sulle vendite".

COOP. MISTRAS. "Finalmente si concretizza questa giornata che già da tempo avremmo voluto organizzare, in accordo con la Camera di Commercio. Crediamo che questo appuntamento sia stato una importante occasione per far conoscere il vero prodotto originale di Cabras", commenta Tonino Manca, vicepresidente della cooperativa Pescatori & Molluschicoltori di Mistras. "Ancora oggi il mercato della bottarga è molto confuso e riscontriamo in vendita troppe quantità di bottarga non originale che sfrutta anche il nome di Cabras per aumentare il valore e le vendite - sostiene - ecco perché eventi come questi possono permettere di dare il giusto riscontro alle aziende del territorio, come la nostra, che producono la vera bottarga di Cabras".

Stesso pensiero anche per Paolo Manca, socio della cooperativa: "crediamo che il borsino possa far conoscere la bottarga originale di Cabras per darle il riconoscimento che merita - dice - Cabras offre un prodotto di grande qualità e questo è il valore aggiunto. Auspichiamo che alla bottarga venga riconosciuto il giusto valore visto che, per le quantità di prodotto vendute, il mercato non le riconosce ancora il giusto prezzo - conclude - siamo convinti, infine, che si possa avere un marchio Dop e questa iniziativa può spingere per portarci a ottenere questo riconoscimento".

I BUYER. Il primo ad aggiudicarsi la baffa della giornata è stato Andrea Alesi, ristoratore di 'Casa Antica', ristorante situato in Germania. Per lui il borsino ha fruttato la bottarga da 328 grammi strappata ai concorrenti a 87 euro che, a conti fatti, è stata acquisita al miglior rapporto qualità prezzo della giornata. "Siamo soddisfatti della giornata e di aver acquistato un prodotto di grande qualità - sottolinea Alesi - come azienda puntiamo molto sul racconto dei territori e dei piatti che portiamo ai nostri clienti e offrire un prodotto come questo ci permette di raccontare Cabras e i suoi sapori".

"Buoni affari per un prodotto di eccellenza" anche per i ristoratori Perna, da Berlino, che si sono aggiudicati i lotti 2 e 5 pagando le due baffe da 454 e 388 grammi con un prezzo di 385 euro per entrambi i lotti. Ancora dalla Germania i buyer del ristorante 'Orangerie' di Pasquale Carroccia (a Darmstadt) e Cosimo Durante della trattoria 'Salento' di Colonia che hanno definito la bottarga di Cabras "un prodotto unico da portare nelle aziende".

LE ISTITUZIONI. "A Cabras è nata la prima bottarga e viene prodotta dalla pesca del muggine nelle sue lagune e in quelle di Mistras da più di cento anni. Vogliamo valorizzare questo prodotto naturale, di grande pregio, lavorato ancora oggi seguendo le antiche tradizioni secolari. Il prodotto è pescato e lavorato qui ed è proprio questo territorio il suo valore aggiunto generato dalle condizioni ambientali delle lagune di Cabras, differenti da tutto il mondo". Così Ferdinando Faedda, vice presidente della Camera di Commercio Cagliari-Oristano, ha aperto i lavori della giornata "La Bottarga delle Lagune di Cabras". "Vorremmo spingere per far crescere la produzione di bottarga per la grande ristorazione e quello di oggi è solo un primo passo - aggiunge Faedda - ci auguriamo che questo appuntamento diventi internazionale proprio per portare la bottarga, ancora di più, nei mercati esteri".

Per Cristiano Erriu, invece, segretario generale della Camera di commercio, "quello di oggi pur essendo un evento dedicato agli operatori che stanno dando valore a questo importante patrimonio della laguna di Cabras, riflette il nostro lavoro legato al sostegno delle produzioni agroalimentari di qualità, che punta alla valorizzazione di tutto il territorio, sia dal lato produttivo gastronomico che anche da quello culturale e ambientale".

RAMPELLO. "Bisogna difendere la nostra cultura e le nostre tradizioni racchiuse nei prodotti agroalimentari. Questi sono un volano per l'economia. La Sardegna ha un enorme patrimonio e deve essere scoperto ancora e comunicato al mondo", ha aggiunto lo storyteller Davide Rampello. Secondo Rampello "i mercati stanno puntando troppo sulla standardizzazione e l'uniformità, mentre oggi bisogna comunicare e far emergere le differenze, perché i prodotti differenti possono strappare prezzi più alti - sottolinea - oggi, come non mai, ci sono tanti soldi in giro e ci sono tanti soggetti disposti a pagare per una "esperienza" - continua - noi dobbiamo creare le condizioni per creare questa esperienza che unisce cibo, cultura, tradizione e tanto altro - conclude - la Sardegna deve puntare a un turismo di alta qualità che porti economia e quel valore aggiunto che si riflette nel territorio mantenendo vive le antiche arti, raccontando le storie di chi dà vita a prodotti come la bottarga".

LA DEGUSTAZIONE. Momento conclusivo della giornata la degustazione alla peschiera 'Mar'e Pontis' a cura di Giuseppe Carrus, giornalista e curatore della guida del Gambero Rosso, che ha raccontato i piatti e gli abbinamenti con i vini locali scelti dallo chef con la bottarga servita in pietanze di qualità. (CHARTABIANCA)

[Chiudi](#)

Avviso ai lettori

La notizia che stai per leggere è soltanto un esempio gratuito dell'innovativo notiziario politico-economico specializzato di Chartabianca **accessibile esclusivamente su abbonamento**.

Chartabianca è una **testata giornalistica indipendente** rivolta a istituzioni, enti locali, società pubblica e private, associazioni di categoria, consorzi, liberi professionisti etc. che hanno la necessità di uno **strumento di lavoro** che gli garantisca un'informazione in tempo reale, neutra e approfondita sui temi di loro specifico interesse.

Come tutti i **servizi di qualità**, anche l'informazione giornalistica ha necessariamente un costo.

Per informazioni su attivazione e costi di abbonamento al notiziario Chartabianca [clicca qui](#)