



## Osservatorio Internazionalizzazione Sardegna

# La sfida orientale dei produttori sardi tra carasau e vino nei mercati internazionali



© Regione Sardegna

**Le otto aziende che hanno partecipato al Foodex Japan segnano un bilancio positivo. Si tratta dell'iniziativa portata avanti dall'assessorato regionale dell'Industria nell'ambito del programma di internazionalizzazione**

**D**al vino al pane carasau, passando per il tonno e la bottarga, finendo con il pecorino. Le produzioni sarde conquistano il Giappone. È un bilancio positivo, infatti, quello relativo alla partecipazione delle aziende sarde all'edizione numero 51 del Foodex Japan, promossa dalla Regione Sardegna. Per tre giorni otto imprese sarde, hanno partecipato, con il coordinamento dell'Assessorato dell'Industria, alla

collettiva di aziende italiane organizzata da Ice Agenzia nel centro fieristico Big Sight di Tokyo.

Tra i momenti più significativi della tre giorni, un evento che ha coinvolto istituzioni, aziende, potenziali buyer e stampa locale nel quale lo chef stellato Yoshimi Hidaka ha creato un menù esclusivo utilizzando gli ingredienti dei produttori sardi.

>>> continua a pagina 2

# Esperienza da replicare, le reazioni delle imprese che hanno partecipato al Foodex

**Non solo entusiasmo per la partecipazione all'iniziativa e l'esperienza appena compiuta, ma anche l'orizzonte di nuovi mercati e scenari. Le aziende tirano le somme e il bilancio è positivo**

**N**on c'è solo l'entusiasmo per l'esperienza appena compiuta, ma anche l'orizzonte di nuovi mercati e scenari. Perché, a fiere concluse le aziende che hanno partecipato all'esperienza internazionale cominciano a tirare le somme. E il bilancio tracciato dai rappresentanti delle imprese sarde è positivo. «La presenza in fiera ci è servita sia a consolidare un mercato, quello giapponese, che avviciniamo da qualche anno e ci ha aiutato a promuovere i nostri prodotti anche su canali nuovi, come quelli della ristorazione e dei supermercati



giapponesi, sia a scoprire nuove opportunità che non conosceamo - commentano dall'azienda Cherchi di Alghero. L'interesse è stato molto positivo e il 99% delle persone incontrate erano operatori di alta qualità, inoltre, abbiamo riscontrato anche una bella presenza da operatori di altri paesi asiatici, come Corea, Cina, Taiwan e Hong Kong per esempio».

## >>> segue dalla prima pagina - La sfida orientale dei produttori sardi tra carasau e vino nei mercati internazionali

Nel corso della serata ha portato i saluti dell'Assessore dell'Industria, Emanuele Cani, la funzionaria dell'assessorato Gaia De Donato. «Questa serata rappresenta per noi molto più di un momento promozionale - ha detto, si inserisce in un più ampio percorso di rafforzamento delle relazioni istituzionali ed economiche tra la Regione Sardegna e il Giappone, in continuità con la partecipazione all'Expo 2025 di Osaka. Si tratta della terza edizione di presenza dell'Assessorato dell'Industria a Foodex, a testimonianza di un impegno costante nel consolidare il posizionamento delle imprese sarde su un mercato strategico come quello giapponese». Dalla Sardegna i prodotti del settore vitivinicolo, provenienti dalla rete che include nove produttori provenienti da diversi territori dell'Isola. E poi il pane, il tonno e il pecorino.

Grande interesse ha suscitato anche il cooking show di uno chef locale con i prodotti sardi tenuto nello spazio espositivo della Regione, introdotto dal direttore dell'ufficio Ice di Tokyo, Giampaolo Bruno, che ha ringraziato la direzione generale dell'Industria «per la visione e il sostegno costante al progetto di promozione delle eccellenze di questa bellissima regione sul mercato giapponese».

Non solo, dal direttore anche un altro passaggio: «Il compito dell'agenzia Ice è quello di accompagnare le imprese sarde nel percorso di internazionalizzazione nel mercato giapponese - ha ribadito - trasformando questi momenti di degustazione in opportunità concrete di collaborazione commerciale, creando connessioni solide



Emanuele Cani, Assessore dell'Industria della Regione Sardegna

e strutturale tra produttori sardi e operatori giapponesi». Non è comunque tutto, perché a chiudere l'esperienza orientale per i produttori sardi, anche una visita, promossa dall'Ice, a due catene della grande distribuzione alimentare. E all'orizzonte, la possibilità di nuove intese e una crescita sul mercato Giapponese e su quelli più vicini.

- **Il compito dell'agenzia Ice**
- **è quello di accompagnare**
- **le imprese sarde nel percorso di internazionalizzazione nel mercato giapponese**



## I PARTECIPANTI

- Azienda Cherchi Alghero
- Tenute Soletta
- Tonnare Piam
- Rete Sardinia Terroirs
- Panificio Bulloni
- Blue Marlin
- Azienda Lait di Ittiri
- Cantina Su'Entu

A guardare positivamente all'iniziativa, «utile per consolidare rapporti già esistenti e attivarne altri» è anche Caterina Giola delle Tenute Soletta. «Abbiamo avuto l'opportunità non solo di consolidare rapporti commerciali già esistenti, ma anche di avviare nuove e promettenti relazioni con partner internazionali - dice -. La presenza coordinata e la qualità dell'organizzazione hanno contribuito in maniera significativa a valorizzare le eccellenze del nostro territorio. Siamo convinti che iniziative come questa rappresentino un'importante leva per la promozione e lo sviluppo delle imprese sarde nei mercati esteri, e auspichiamo di poter partecipare a future attività analoghe. Soprattutto in questo momento di incertezza economica». Sulla stessa lunghezza d'onda anche i rappresentanti delle Carloforte Tonnare Piam. Non a caso i rappresentanti parlano di trattative e non solo con il Giappone.

### Sapori e saperi, dal Cannonau al Vermentino

«La rete Sardinia Terroirs è arrivata in Giappone con il suo bagaglio di sapori e saperi: un'opportunità entusiasmante che mette le ali a un comparto capace di fare da volano e ambasciatore di tutte le bellezze della nostra Sardegna», afferma Piero Cella, presidente di Sardinia Terroirs, rete di imprese nata di recente, che riunisce nove realtà vitivinicole con l'obiettivo di far conoscere al mondo l'incredibile biodiversità della Sardegna «Nove aziende per nove terroir che hanno espresso la vera essenza dell'isola, grazie anche al supporto degli enti e dell'Assessorato all'Agricoltura. La forza del gruppo, della conoscenza e della competenza ci ha permesso di raccontare a un Paese come il Giappone, che ha grande

rispetto per la cultura del vino, un'isola del Mediterraneo capace di regalare identità e piacere attraverso vitigni famosi come Vermentino e Cannonau, ma anche attraverso varietà più originali e autoctone come Cagnulari, Semidano e Bovale». A guardare positivamente all'esperienza a Tokyo anche i rappresentanti del Panificio Bulloni. «La fiera ci ha permesso di consolidare la nostra presenza nel mercato giapponese, valorizzando prodotti identitari come il pane Carasatu, e di rafforzare relazioni commerciali già avviate in altri mercati asiatici, in particolare Corea del Sud e Cina». A guardare con interesse il mercato giapponese, suggerendo anche qualche altro momento per il futuro, sono i rappresentanti di Blue Marlin. Per Rita Virdis, della Lait di Ittiri, «la partecipazione alla collettiva della Sardegna nell'ambito del Foodex Japan 2026 si è conclusa con risultati ampiamente positivi in termini di visibilità, contatti commerciali e promozione del territorio». Non solo: «Lo stand ha registrato la visita di importatori, distributori, buyer della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) e operatori del canale Ho.Re.Ca. giapponesi, profili di alto valore commerciale per l'avvio di relazioni strutturate di importazione e distribuzione».

Sulla stessa lunghezza d'onda anche Giovanni Melis della cantina Su'Entu. «La partecipazione di Su'entu al FoodEx 2026 è stata decisamente produttiva - dice -. Ci ha permesso di migliorare la conoscenza del mercato Giapponese e delle sue dinamiche commerciali; incontrare i nostri clienti Giapponesi e confermare un interesse crescente sui vini Sardi, non solo in questo mercato ma anche in quelli vicini come la Corea del Sud».

# Programma di internazionalizzazione, i nove appuntamenti del 2026

Nove appuntamenti internazionali per sostenere le imprese sarde che si vogliono affacciare sui mercati internazionali. La programmazione 2026 dell'assessorato all'Industria della Regione Sardegna ha tracciato nove iniziative. Occasioni per consentire alle aziende isolate di rilanciare e promuovere le produzioni regionali consolidando mercati già aperti e esplorandone di nuovi, in settori che spaziano dall'agroalimentare al marmo e lapidei all'innovazione digitale e tecnologica. Senza dimenticare il settore della nautica e l'intera filiera che caratterizza il settore.

«L'attività che mira ad aumentare la competitività e la presenza delle nostre imprese sui mercati esteri è strategica per l'assessorato, che in particolare finanzia la partecipazione a fiere nazionali e internazionali di riferimento nei principali settori produttivi - sottolinea Emanuele Cani, assessore regionale all'Industria. Far conoscere le nostre imprese significa offrire loro maggiori opportunità di crescita, ma nel contempo questi eventi sono anche l'occasione per attrarre le aziende che possono avere un interesse a insediarsi nella nostra regione». Il primo passo nel cammino del 2026 è già iniziato con l'appuntamento London Surface Design Show svoltosi a febbraio. Si tratta della «principale manifestazione fieristica sul mercato britannico dedicata ai materiali di superficie, alla quale hanno preso parte alcune aziende sarde del settore lapideo». Il calendario prosegue con appuntamenti europei ed

extraeuropei: a marzo, dal 10 al 13, c'è stata la partecipazione a Foodex Japan, il più importante e storico evento fieristico agroalimentare dell'area Asia-Pacifico, che si tiene a Tokyo cui hanno partecipato aziende sarde e la Regione.

Dal 7 al 10 maggio l'Assessorato dell'Industria sostiene la quinta edizione della Fiera Nautica di Sardegna, organizzata dal Cipnes Gallura nella Marina di Porto Rotondo. Un settore in crescita sia sullo scenario nazionale sia su quello internazionale. E non è tutto. È, infatti, confermata la presenza a We Make Future, la fiera internazionale sull'innovazione, la tecnologia digitale e l'intelligenza artificiale, in programma a Bologna dal 24 al 26 giugno.

A settembre, dal 22 al 25, le aziende sarde del comparto lapideo torneranno a Fiera Verona per Marmomac, prestigiosa fiera internazionale del marmo e della pietra naturale.

Novità assoluta per la Regione Sardegna sarà la partecipazione a InnoTrans Berlin, la fiera internazionale leader nel settore della tecnologia dei trasporti, che quest'anno festeggia il trentesimo anniversario, in calendario dal 22 al 25 settembre nella capitale tedesca.

Infine, dal 3 al 4 novembre, Assessorato e imprese saranno ancora una volta a Smau Milano, la più importante vetrina italiana dedicata all'innovazione, pensata per favorire incontri e opportunità di business tra imprese, startup, enti pubblici e professionisti.



## I PROSSIMI APPUNTAMENTI

**7-10 maggio**

Quinta edizione della Fiera Nautica di Sardegna, organizzata dal Cipnes Gallura nella Marina di Porto Rotondo

**24-26 giugno**

Presenza a We Make Future, la fiera internazionale sull'innovazione, la tecnologia digitale e l'intelligenza artificiale, in programma a Bologna

**22-25 settembre**

le aziende sarde del comparto lapideo torneranno a Fiera Verona per Marmomac

**22-25 settembre**

partecipazione a InnoTrans Berlin, la fiera internazionale leader nel settore della tecnologia dei trasporti a Berlino

**3-4 novembre**

Smau Milano