

Muntoni: «Delphina cresce insieme ai produttori sardi»

La brand manager della catena alberghiera gallurese illustra i programmi «Eccellenze alimentari e non solo: aiutiamo i nostri fornitori a ingrandirsi»

di Walkiria Baldinelli

► SANTA TERESA

Lo zafferano di Turri, la bottarga di Cabras, il pane carasau di Ovodda. Sono alcune eccellenze dei produttori isolani proposti in esclusiva nelle strutture della Delphina hotel & resort. La catena alberghiera, un simbolo del turismo a 4 e 5 stelle nel nord Sardegna, punta sui fornitori locali: sono più del 70% quelli che operano sotto il marchio di qualità Delphina "Genuin local food oriented". Un progetto a sostegno di una cucina genuina, l'obiettivo della grande impresa dell'accoglienza è di raggiungere l'80% dei produttori sardi entro la fine del 2021. «Il nostro ruolo - dice Elena Muntoni, brand manager di Delphina ho-

tel & resort - è offrire agli ospiti i veri prodotti della nostra terra. E supportare realtà economiche e piccole eccellenze, aiutarle a crescere e ad aprirsi ai mercati internazionali. È un ulteriore modo di dimostrare in modo concreto la responsabilità sociale e il sostegno al territorio».

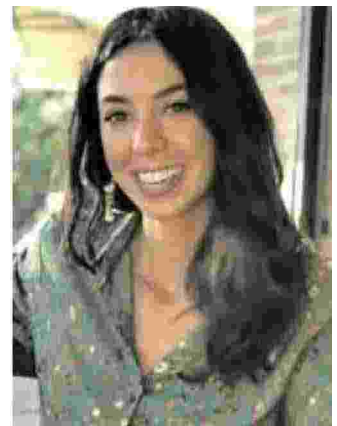
Con un fatturato superiore ai 72 milioni nel 2019, Delphina conferma il trend positivo di crescita degli ultimi anni. Dà lavoro a oltre mille persone, di cui più di cento negli uffici e un indotto per i servizi interni di oltre 300 persone. «Abbiamo un team - spiega Muntoni - che scova i piccoli produttori e instaura sinergie di crescita. Essendo prodotti artigianali non riusciamo ancora a soddisfare tutte le richieste, ma la speranza è di aiutare i nostri fornitori a crescere e a strut-

turarsi per rispondere meglio alla domanda internazionale, mantenendo la qualità dei prodotti». In quest'ottica nasce Selezione Delphina, una linea di eccellenze enogastronomiche sarde, prodotti che gli ospiti possono trovare nei ristoranti degli hotel e acquistare alla partenza oppure online. Nel ventaglio delle proposte ci sono lo zafferano di Turri, la bottarga di Cabras, il pane carasau di Ovodda. Le tisane biologiche certificate con marchio Demeter di erbe sarde raccolte a mano. Le marmellate di mele cotogne, more selvatiche, pompia. Miele di lavanda selvatica e cardo selvatico, l'abbamele. Immancabili i formaggi, dal pecorino ai caprini. I carciofi di Valledoria Dop, asparagi selvatici e fave conservate sottolio. E le olive bosane in salamoia. Nell'e-

lenco, tra l'altro, c'è una selezione di vini imbottigliati in esclusiva per Delphina. Anche per l'arredamento e il decor vengono prescelti manufatti realizzati da aziende sarde. Una filosofia attuata fin dall'inizio dell'attività, con la costruzione dei primi hotel negli anni Ottanta-Novanta del secolo scorso, quando nella mente del presidente Francesco Muntoni e del socio Salvatore Peru (costruttori di Aggius), le strutture assumono le sembianze di edifici di uno o due livelli immersi nel verde, con materiali del territorio: legno, ferro battuto e sughero. «Arredi - sottolinea Elena Muntoni -, falegnameria, pietre, ferro battuto e perfino lampadari e plafoniere realizzati in ceramica artistica, sono di provenienza e design rigorosamente sardo».



La catena Delphina hotel & resort punta sulla valorizzazione delle produzioni locali



Elena Muntoni