Gal BMG STORIES

NUMERO 1-VENERDÌ, 12 AGOSTO 2022 | AZIENDA ROVAJO SRL

Nella prima puntata della rassegna "GAL BMG Stories" incontriamo l'azienda Rovajo SRL di Salvatore Frongia e Mario Ladu.

www.rovajo.com



L'azienda ha sede a Desulo e si occupa della produzione di salumi tradizionali del nostro territorio. Nata 21 anni fa, è cresciuta gradualmente e ha cercato da subito di coniugare tradizione ed innovazione.

Oggi conta 8 dipendenti e si rivolge ad un mercato prevalentemente sardo, ma anche nazionale ed internazionale.

TERRITORIO E RETI DI IMPRESA

"La nostra scelta di investire nel territorio è dettata da una visione, ma è anche e soprattutto una sfida". Queste sono le prime parole di Salvatore Frongia, quando gli chiediamo perché abbia deciso di investire qui, nel nostro territorio. Ci racconta che per anni ha avuto la sensazione che le potenzialità del territorio fossero note a tutti, ma sembrava quasi dovesse arrivare dall'esterno qualcuno per valorizzarle.

E' così che l'amore per il territorio e i suoi prodotti ha spinto Salvatore e Mario a mettesi in gioco e a concretizzare la loro idea, anche attraverso la partecipazione a **Reti di imprese.**

Salvatore e Mario evidenziano, infatti, la necessità, per le imprese, di unirsi tra loro per rispondere alle sfide attuali e future. Le Reti a cui Rovajo aderisce sono nate anche grazie al PSR Sardegna e coinvolgono fino a 25 imprese.





INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

"Per quanto riguarda l'innovazione abbiamo lavorato molto sull'energia e sul risparmio energetico: siamo attenti e sensibili non solo ai costi aziendali dell'energia ma anche al rispetto dell'ambiente"

Per l'azienda Rovajo la tutela dell'ambiente è una priorità da molti anni. Già dal 2009, infatti, si sono dotati di un sistema di produzione fotovoltaico e un sistema di produzione di acqua calda con pannelli solari termici. Nel 2014 hanno acquistato un sistema su misura per il recupero

di calore dei motori frigoriferi nella produzione di acqua calda. Per quanto riguarda l'innovazione, hanno lavorato su più fronti ma principalmente sul controllo della produzione e la tracciabilità del prodotto, anche attraverso software che permettono un sistema di tracciabilità molto preciso

e integrato. Grazie ai progetti gruppi operativi del PEI hanno potuto, inoltre, approfondire la rintracciabilità del prodotto con la blockchain e uno studio sulla tipologia di allevamento allo stato semibrado del maiale di razza sarda.

FUTURO

"In futuro continueremo a credere in questo territorio: abbiamo investito e continueremo a farlo".

Salvatore Frongia e Mario Ladu non hanno dubbi sulle potenzialità ed il valore del territorio: credono che sia possibile migliorare il benessere di tutti e sono sicuri che continueranno a perseguire la loro visione, coinvolgendo quante più persone possibili. In questo senso, Salvatore e Mario pensano che il GAL possa creare occasioni di contatto tra gli imprenditori, informarli e formarli.

Ed incoraggiare i giovani a vivere, lavorare ed investire nel nostro territorio.















