

Turismo online, obiettivo bassa stagione

Portale Sardegna Spa, seconda società sarda quotata in Borsa, annuncia una nuova sfida sul mercato internazionale

► NUORO

Non è trascorso neppure un anno dal debutto di Portale Sardegna nel mercato Aim, la Borsa delle piccole e medie imprese, ma i risultati sono già arrivati. «Gli obiettivi erano l'incremento dei volumi, il raggiungimento di nuovi target di clientela, l'internalizzazione e l'allungamento della stagione, direi che sono stati ampiamente raggiunti», dice Massimiliano Cossu, amministratore delegato dell'online travel agency con sede a Nuoro, dove è nata diciotto anni fa per iniziativa di un gruppo di giovani neoimprenditori con la passione della finanza e dell'informatica. Nei giorni scorsi il consiglio d'amministrazione di Portale Sardegna ha approvato la relazione semestrale consolidata al 30 giugno 2018. Dati parziali, dunque, perché riferiti appunto a un semestre, e non raffrontabili con il 2017, ma tali da giustificare l'entusiasmo che si respira negli uffici della società, in via Mannironi a Nuoro. Il valore della produzione della prima parte dell'anno è pari a 8,1 milioni di euro. Gli altri dati: Ebitda (cioè il margine operativo lordo) 0,43 milioni, Ebit (risultato ante oneri finanziari) 0,15 milioni, utile netto 0,02 milioni, posizione finanziaria netta -1,88 milioni, patrimonio netto 2,1 milioni. Per una corretta comprensione dei risultati Portale Sardegna ricorda che nel corso del primo semestre 2018 la società ha deliberato l'acquisizione del 51% di Royal Travel Jet Sardegna (RTJ) che opera come tour operator online specializzato nelle destinazioni Sardegna, Puglia, Sicilia e Toscana - con target di clientela nel segmento lusso - e titolare dei marchi del Network Charming. RTJ opera prevalentemente nei mercati esteri con particolare riferimento alla Svizzera e alla Germania. «L'acquisizione di RTJ e dei relativi marchi del Network Charming ha consentito a Portale Sardegna Group, oltre all'incremento del fatturato, di posizionarsi su target di clientela nuovi e complementari a quelli esistenti», dice l'ad Cossu: «Grazie all'acquisizione di RTJ, Portale Sardegna può affermare di aver raggiunto l'obiettivo dell'internazionalizzazione: partendo da un livello pressoché pari a zero e, dopo solo 7 mesi dalla quotazione, può contare su oltre il 40% di clientela estera».



Lo staff al completo della società nel novembre dello scorso anno il giorno del debutto nel mercato Aim della Borsa

Ed è proprio un'internazionalizzazione sempre maggiore l'obiettivo su cui intende puntare Portale Sardegna, che con RTJ ha acquisito anche un software innovativo, con un duplice vantaggio: avere la proprietà

di "strumento di lavoro" e non dover dunque sostenere i costi di noleggio, e poter proporre nuove soluzioni di viaggio, sostanzialmente a proprio piacimento. «Proprio dal binomio software di pro-

rietà e clientela estera - continua Cossu - è partito l'innovativo progetto Open Voucher Experiences, il cui obiettivo è creare una piattaforma per il turismo in bassa stagione». È un sistema di viaggio costruito ap-



Massimiliano Cossu, amministratore delegato di Portale Sardegna

positamente per questa tipologia di turismo: un pacchetto itinerante, dinamico che consente all'utente di cambiare località anche ogni giorno, scegliere tra svariate strutture ricettive (hotel, b&b e agriturismo) viag-

giando in piena libertà con il mezzo di trasporto prescelto (auto, moto, ebikes) e prenotando contestualmente le esperienze per ogni giornata di permanenza. Il debutto è previsto a dicembre. (p.m.)

IL CASO DEL CENTRO INTERMODALE

Interrogazione della minoranza «Si spieghino le ragioni del blocco»

► NUORO

Con un'interrogazione urgente protocollata in Comune qualche giorno fa, il consigliere di opposizione Leonardo Moro (ex Pd) chiede all'amministrazione comunale spiegazioni sul ritardo nei pagamenti degli stati di avanzamento dei lavori di realizzazione del 2° lotto del Centro intermodale di Nuoro. «Si tratta di un'opera strategica e di rilevante importanza per il sistema dei trasporti nuoresi - dice Moro - pensato e progettato per integrare la strada ferrata con le li-

nee su gomma e con il trasporto pubblico urbano. La struttura, moderna e funzionale, potrebbe persino ancor meglio motivare e suffragare la battaglia in corso per ottenere l'ammmodernamento della tratta ferroviaria Macomer/Nuoro. Per il capoluogo barbaricino è un tema di grande importanza, purtroppo trascurato dall'intera classe politica».

A preoccupare il rappresentante dell'opposizione in consiglio comunale è il rischio di un ritardo nel completamento dei lavori e la sorte dei lavoratori dell'impresa che si è ag-

dicata il secondo lotto (la Teicom Costruzioni di Assemini ndr). «Considerato che mancano circa due mesi alla conclusione contrattuale dei lavori, ma che a tutt'oggi risulta chiuso il cantiere per l'ultimazione dell'intervento, giunto ad uno stato d'avanzamento di circa il 70% - aggiunge il consigliere di minoranza - abbiamo chiesto al sindaco e al presidente del consiglio comunale di conoscere le ragioni del blocco dell'attività e se corrisponda al vero che l'impresa affidataria abbia lasciato il cantiere in quanto creditrice, da mesi, di



I lavori al centro intermodale (foto Locci)

cospicue somme da parte dell'Amministrazione. Inoltre - prosegue Moro - vorremmo conoscere lo stato del finanziamento destinato all'intervento, le somme attualmente accreditate al Comune e il debito effettivo nei confronti dell'im-

presa: in quali tempi e modi verrà onorato il debito dell'Amministrazione nei confronti della Teicom Costruzioni e, infine, se si ritiene di rispettare i tempi contrattuali che prevedono il termine dei lavori il 6 dicembre 2018».

LA MANIFESTAZIONE DELL'ENPA

Applausi per i cani antidroga



■ È stata un autentico successo la manifestazione dedicata dall'Enpa agli amici a quattro zampe, in occasione delle giornate nazionali del Nucleo Cinofilo dei Carabinieri di Abbasanta.

AUTUNNO IN BARBAGIA IN CITTÀ E A LOLLOVE

A Mastros solo cibo del territorio

Non sarà ammessa la vendita di prodotti della grande distribuzione

► NUORO

Si avvicinano le tappe di Autunno in Barbagia che riguardano direttamente la città e la sua frazione, Lollove, che ospiterà la manifestazione sabato e domenica prossimi (13 e 14 ottobre). In città invece le "cortes" sono in programma a novembre, sabato 10 e domenica 11, e avranno come titolo "Mastros e massaios in Nugoro", nuova denominazione che ora include appunto "sos massaios", i contadini, visto che da tempo la festa si svolge anche nel quartiere di Seuna dove un

tempo abitavano i contadini. Quando la manifestazione nacque in modo spontaneo una quindicina di anni fa si chiamava Mastros in Santu Predu, ed era limitata al quartiere di San Pietro.

In Comune, o nel sito web dell'amministrazione, si può consultare il disciplinare per poter partecipare, dove è ricordato che la manifestazione vuole «sostenere prioritariamente le eccellenze produttive della città e del territorio nel comparto dell'agroalimentare, dell'artigianato e della cultura». E dunque, per quanto ri-

guarda per esempio l'offerta agroalimentare, «la somministrazione e la vendita di alimenti tipici del nostro territorio attraverso proposte enogastronomiche che valorizzano i sapori della cucina Nuorese e di Barbagia (non è ammessa la somministrazione di cibi della grande distribuzione)». I prezzi dovranno essere chiari e ben visibili, e colui che li somministrerà dovrà disporre di servizi igienici o bagni chimici. Il disciplinare impone inoltre la tracciabilità delle carni e dei prodotti a base di carne. Inoltre non è consentito l'utilizzo di

carni provenienti dalla macellazione per l'autoconsumo familiare. E ancora: «Le preparazioni di carne (salsicce fresche, carni macinate composte, etc.), destinate alla cottura e salumi freschi o stagionati devono provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati e correttamente etichettati». Per quanto riguarda invece uno dei piatti più gettonati, la purpuzza, la carne di maiale tritata e insaporita da vino e spezie e poi cotta alla piastra, servita con il pane lentu «Non è consentita la manipolazione delle carni per la preparazione di prodotti a base di carne (purpuzza, hamburger etc.)», recita il disciplinare. Sono disposizioni dell'Assi che riguardano la sola preparazione del vivo, dunque la vendita sarà autorizzata, fanno sapere dal Comune.