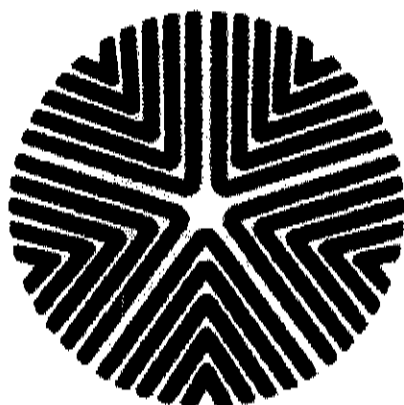


# ***“Il Banco di Sardegna per la scuola”***

***Tredicesima edizione – Anno Scolastico 2015/2016***



## **Banco di Sardegna**

---

**Premi per progetti di ricerca e sviluppo imprenditoriale-  
agli studenti dei Licei e degli Istituti Tecnici e Professionali della  
Sardegna**

---



Golden Citrus Pompia srl 1

LAORE



SA POMPIA

In sos zardinos de sa Baronia,  
est naschita o ent'a istare,  
sa pretziosa pianta 'e sa pompia.  
Ma cando, niun'ischit irvelare.

E cust'intzertesa no est sola,  
s'arte d'acher sa pompia intrea,  
it connota sol'in Siniscola.  
A chie e cando est venta s'idea?

Ma vinas si non s'ischit comente,  
est istat'unu bellu regalu,  
chi peri oj'incantat sa zente,  
e promittit de lu acher galu.

Como chi isparta s'est sa vama,  
in tantos son isperimentande,  
ca de connoscher b'est sa brama,  
su chi non si est gal'impreande.

Non prus solu durches e licore,  
ma vinas meichinas naturales,  
novos rimedios de grande valore,  
pro poter curare tantos males.

Custu vruttu goi miracolosu,  
potet aperrer novas istradas,  
a chie de travall'est bisonzosu,  
irfruttande sas virtutes raras.

E zovanos riccos de talentu,  
ja son istudiande sa manera,  
de jucher s'idea a crumpimentu,  
e apérrer gai una nova era.

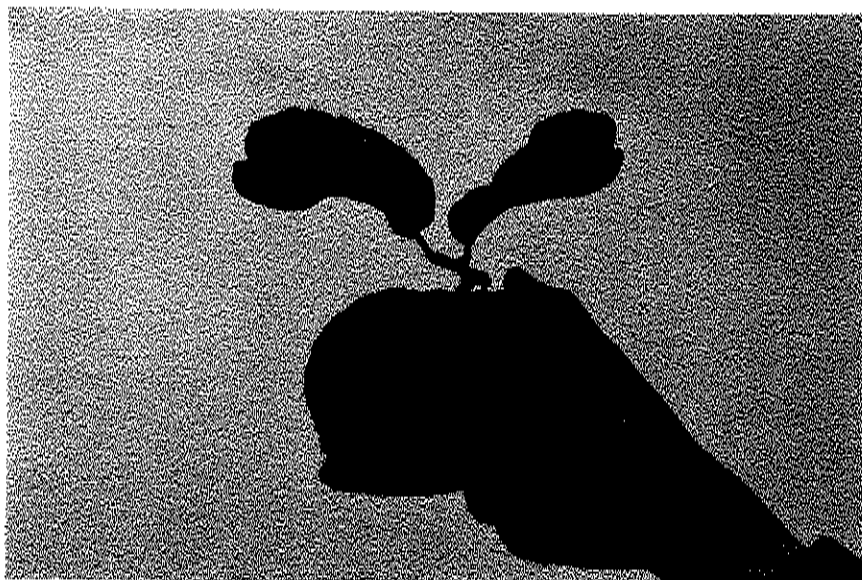
Numenata de su oro grogu,  
pro su bene ch'at a zenerare,  
dand'a s'irviluppu nov'isfogu,  
sena sichire a aspettare.

E dae cust'angul' 'e Sardinna,  
a tottue prest' at arrivare,  
ca de tanta vama ja est dinna,  
pro la crescher toccat d'operare.

Giovanni Pietro Bellu



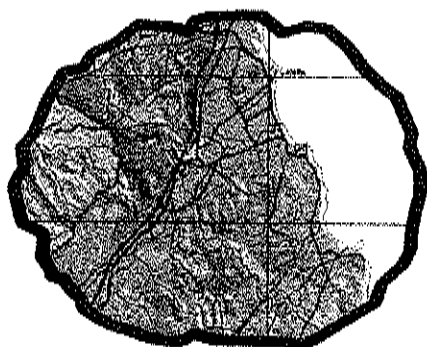
## ***"Sa pompia"***



La Citrus Mostruosa, comunemente conosciuta con il nome di "Pompia" è considerata uno dei frutti più rari al mondo, è un tipico agrume Sardo, di cui è stata attestata la nascita intorno al 1300 nel comune di Siniscola; in seguito esportato nei comuni di Torpè, Posada ed Orosei. Le origini de "Sa Pompia" sono ancora oggetto di dibattito, ma l'ipotesi più accreditata è quella per la quale sia un ibrido tra cedro e limone anche se alcuni ritengono che sia un ibrido tra cedro e pompelmo.

Questo agrume tipico baroniese dalle forme rotondeggianti e irregolari si presenta con un colorito giallastro e appare bitorzolato nella superficie; può raggiungere un peso dai 600 ai 700 grammi. Un albero arriva a produrre mediamente 40kg annui di frutto.

Utilizzata fin dall'antichità in campo alimentare, Sa Pompia fa ormai parte della tradizione siniscalese, tanto da diventare il simbolo identitario della sua cultura e delle sue tradizioni. Il suo impiego principale fu quello riguardante l'ambito gastronomico che lo vede protagonista per quanto riguarda la produzione dolciaria locale: è utilizzato per la creazione de "S'Aranzata" e de "Sa Pompia prena". Non meno importante è il liquore ricavato dalla scorza, dalla quale è possibile prelevare anche vitamine e oli essenziali che la rendono adatta anche all'utilizzo nel campo farmacologico e cosmesi







Durante le nostre ricerche riguardanti l'aspetto scientifico riguardante "Sa pompia" abbiamo intrapreso parallelamente una ricerca etnografica sulle tradizioni collegate all'agrumi nella nostra comunità e grazie al prezioso aiuto del dott. Antonio Murru abbiamo riscoperto i testi che anticamente venivano cantati a tenore per accompagnare il ballo.

### **Ballitu**

In mes'a su zardinu  
frorit'est sa pompia  
sos frores profumados  
promitin frutos d'oro

In mes'a su zardinu  
durche columba mia  
sos ocros delicados  
furatu m'an su coro.

Frorit'est sa pompia  
turre contra su moro  
chin balentes armados  
b'it in Santa Luchia.

Sos frores profumados  
de su menzus tesoro  
los tenzo abratzados  
totu sa vita mia.

Promitin frutos d'oro  
carinnos disizados  
de sa columba mia  
mi brincan in su coro.

In mes'a su zardinu  
frorit'est sa pompia  
sos frores profumados  
promitin frutos d'or

### **Baroniesu**

A pedes de Montiarvu Thiniscole  
de abbas friscas nobile funtana  
aeras limpias a sa tramuntana  
a su caentu in custu bellu sole  
curtivan sos zardinos in sa piania  
e apes a inghiriu mole-mole  
sutzan de cussos frores sas intragnas  
chin muita lizera in sas campagnas.

Zardinos chin arantzos e pompia  
chin sa foza virde e isplendente  
ocan sos frutos de grogu ardente  
sa prella manna de sa Baronia.  
A l'illimpiare b'at manu sapiente  
e a la ponner 'in s'abba buddia  
pustis a focu lentu che alenu  
cochen chin su mele a len'a lenu.

E como l'offerimos a s'istranzu  
chin grande cuntentes'e allegria  
amicos bellos cust'est sa pompia  
durche de chelu non tenet cumpanzu.  
De Thiniscoll'e de sa Baronia  
de sicur'est su frutu prus licanzu  
E bos lu damos chin totu su coro  
custu frutu pretziosu prus de s'oro.

Marthu 2016  
(Antonio Murru)



## ***L'idea imprenditoriale***

La Golden Citrus Pompia è un'iniziativa economica innovativa ideata da noi studenti della 4<sup>a</sup> del liceo scientifico "Michelangelo Pira" di Siniscola per realizzare un'impresa agro-alimentare legata all'**Economia circolare** dove un prodotto locale crea una filiera di mercato ciclico in cui tutti sono protagonisti: raccogliere Sa pompia annualmente in loco e creare una filiera di agricoltori produttori e un'impresa che lavori il prodotto e lo commercializzi ogni anno ciclicamente, può fornire un reddito fisso nella popolazione locale.

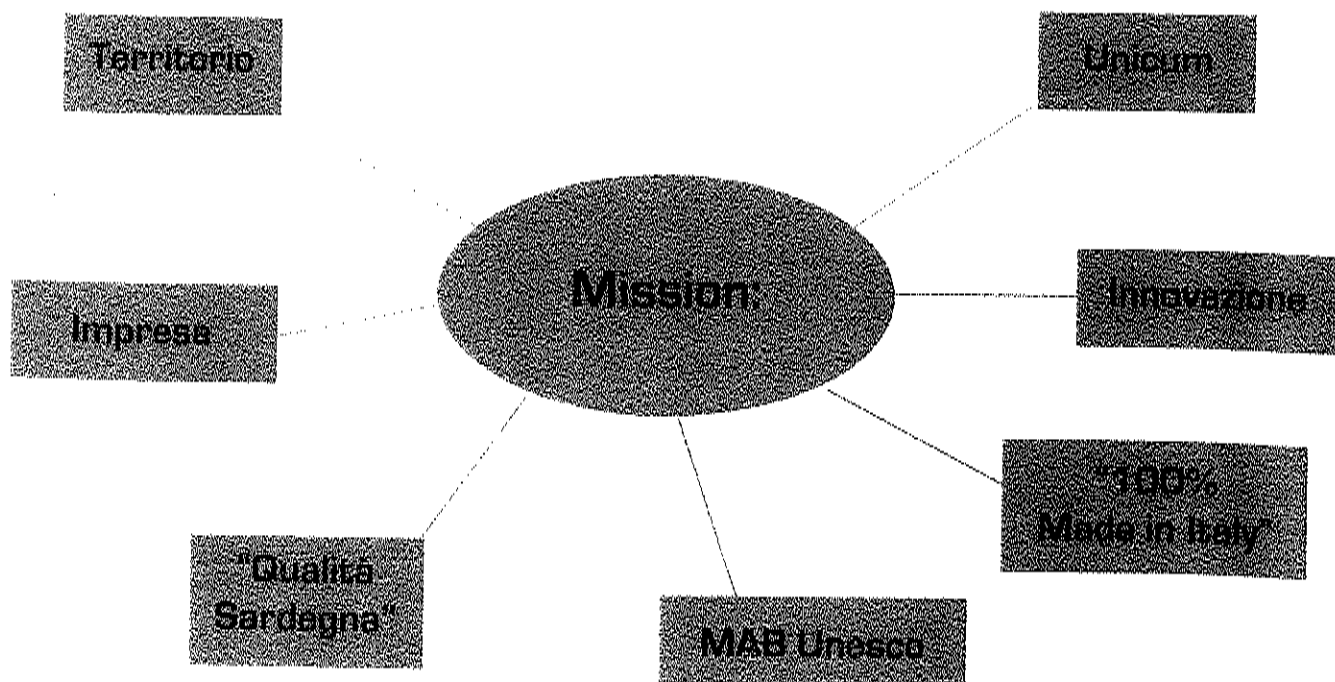
Scopo precipuo della nostra intrapresa è quello di utilizzare a livello industriale un prodotto agricolo locale denominato **Sa pompia** che rappresenta un **unicum** per le sue specificità nel panorama isolano e nazionale.

Nelle nostre zone Sa pompia è conosciuta come l'oro giallo della Baronia per le sue qualità gastronomiche, organolettiche e terapeutiche.

La pompia è un frutto della famiglia degli agrumi la cui presenza in Sardegna è attestata sin dal XIV secolo, attualmente la tradizione legata all'agrumo è sopravvissuta soltanto nel territorio di Siniscola e nei comuni limitrofi di Torpè e Posada rendendo la regione storica dell'alta Baronia il **primo produttore mondiale** di *pompia*. Non esiste in tutto il mondo un agrume con caratteristiche e applicazioni analoghe; "Sa pompia" (com'è chiamata nel dialetto locale) può essere impiegata nel settore dolciario, della cosmesi, nel settore dei liquori e nel settore detergenza.

A questo punto abbiamo pensato perché non creare un'impresa innovativa utilizzando "sa pompia" per creare benessere economico e sociale nella Sardegna?

Tutti noi ragazzi all'unanimità abbiamo detto di sì e ci siamo buttati a capofitto nel realizzare il progetto individuando la seguente mission e vision.





**Legenda:**

**Territorio:** far conoscere il territorio dell'alta baronia per la sua specificità nella produzione dell'agrumo denominato pompia e far in modo che altri terreni incolti della Sardegna vengano adibiti alla sua produzione

**Impresa:** La Golden citrus pompia con la sua creazione legata alla trasformazione e commercializzazione di prodotti agroalimentari favorirebbe l'incremento di posti di lavoro nelle fasi di coltivazione, raccolta, trasformazione e commercializzazione.

**Unicum:** Sa pompia è un agrume unico al mondo per le sue caratteristiche organolettiche e si trova esclusivamente nella baronia di Siniscola, rendendo la città il primo produttore al mondo di essa.

**Innovazione:** L'innovazione e la sperimentazione stanno alla base della nostra impresa che nel trasformare e commercializzare la pompia si appresta ad affrontare un mercato che senz'altro ha bisogno dell'unicità del nostro prodotto. Nuovo prodotto a base di pompia legato alla nostra idea di innovazione e sperimentazione sarà la caramella a base di pompia, la **"Goldella"**

**Marchio qualità Sardegna:** La nostra impresa in base all'art. 10/16 del 17.3.2015 della quale rispetta i requisiti potrà fregiarsi del marchio collettivo "Qualità garantita dalla regione Sardegna".



**Made in Italy:** Viste le seguenti norme: Legge 24 dicembre 2003 n°350 (finanziaria 2004), Decreto legge 14 marzo 2005 n° 35 (decreto competitività) convertito in legge 14 marzo 2005 n°80, Decreto legge 25 settembre 2009 n°135 convertito in legge 20 novembre 2009 n°166

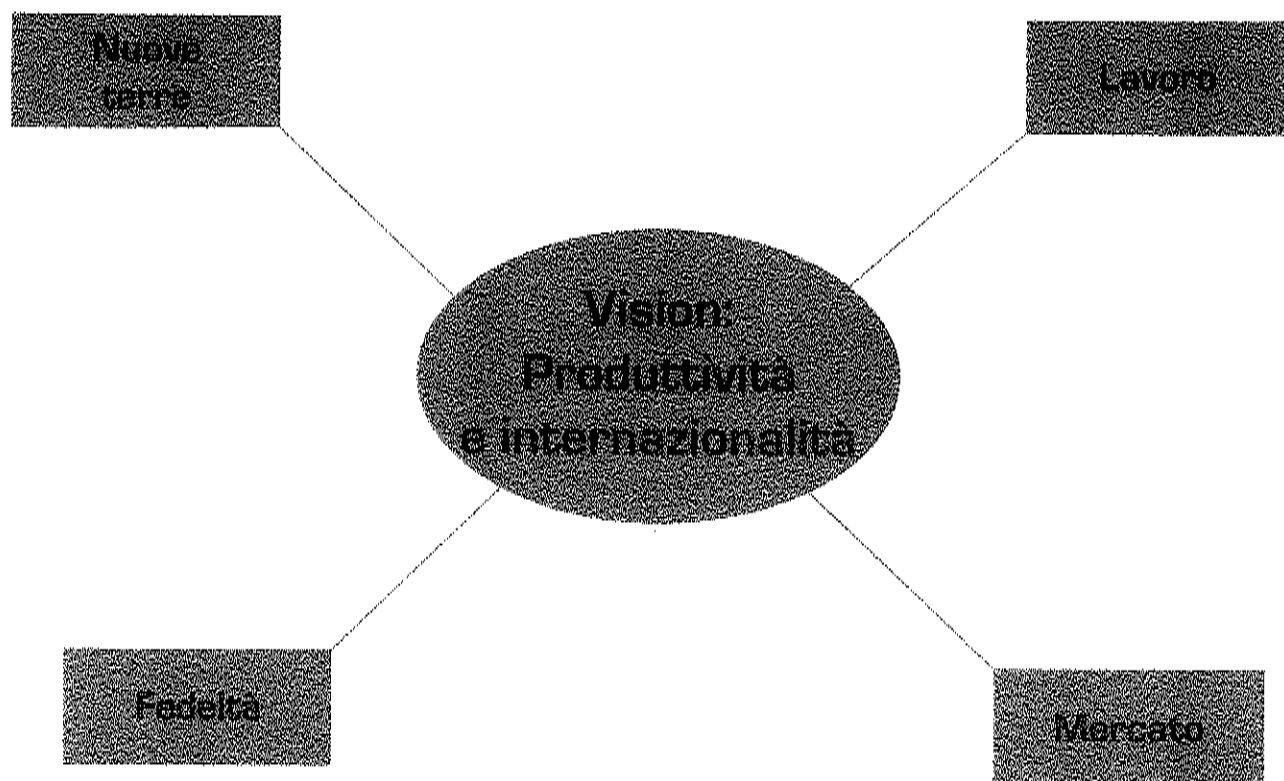
La nostra impresa può accedere al marchio **"100% Made in Italy"** che protegge e tutela sul territorio nazionale e internazionale i prodotti che vengono coltivati, prodotti e lavorati sul territorio Italiano



**MAB Unesco:** La Golden Citrus Pompia visti i territori in cui il prodotto è coltivato e prodotto potrebbe rientrare all'interno del progetto Man And Biosphere Unesco progetto culturale e geografico collegato alle bellezze naturalistiche del parco di Tepilora







#### Legenda

**Lavoro:**Diventare una realtà territoriale in grado di portare un beneficio economico grazie all'incremento di nuovi posti di lavoro

**Nuove terre:**Recuperare i terreni incolti della Sardegna e convertirli alla produzione di pompia, rendendo così produttivi, beni collettivi inutilizzati.

**Fedeltà:**Rimanere nonostante la produzione industriale, fedeli alla tradizione siniscolese legata alla pompia, restando coerenti con i principi fondanti della nostre impresa.

**Mercato:**Entrare nel mercato nazionale e internazionale grazie a una fitta rete di esportazioni con prodotti unici, inconfondibili e inimitabili.

#### Il Nome

Il nome della nostra azienda, Golden Citrus Pompia, è stato scelto per trasmettere in breve alcuni punti chiave del prodotto. Il primo nome rappresenta il colore caratteristico dell'agrumo (giallo-dorato) e dei suoi derivati, scritto in inglese per comunicare la propensione all'internazionalità. Il secondo nome, Citrus, riprende il primo nome della classificazione scientifica dell'agrumo indicandone appunto la famiglia di provenienza comune a cedro, limone, pompelmo ecc. Il terzo nome indica il nome proprio del prodotto strettamente legato alla tradizione dialettale locale.





### **Coperative work**

Abbiamo pensato di dividere la classe in gruppi di lavoro suddividendo le varie fasi del lavoro in modo più equo e produttivo, in modo da rendere ogni gruppo autonomo nei propri ambiti di competenza responsabilizzando ogni singolo elemento del gruppo rafforzando la mentalità del gioco di squadra all'interno della classe/team di lavoro

### **Partnership**

Nel realizzare la Golden Citrus Pompia abbiamo bisogno di validi e solidi partner e per questo riteniamo fondamentale la collaborazione col Banco di Sardegna



**Banco di Sardegna**

che con i suoi finanziamenti alle imprese tramite l'utilizzo del conto verde aiuterebbe a dare vita alla nostra intrapresa. Non meno importante risulterebbe la fattiva cooperazione con l'Università degli studi di Sassari



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI**

la quale da qualche anno a questa parte sta studiando le potenzialità della pompia e ogni anno preleva dal pompieto sperimentale dell'istituto agrario di Siniscola l'intera produzione annua perché ritiene strategico e fondamentale continuare a studiare questo agrume per le sue enormi potenzialità in campo dolciario e farmaceutico e per creare nuove start-up legate alla pompia.



Un altro elemento che darà forza alla nostra impresa sarà l'adesione e la collaborazione con CONFINDUSTRIA, in particolar modo la nostra impresa intende collaborare con **CONFINDUSTRIA Sardegna centrale**



**CONFINDUSTRIA**  
**Sardegna Centrale**

Noi studenti confortati da questi dati e dalle nostre idee siamo convinti che l'impresa Golden Citrus Pompia possa essere una delle soluzioni per risolvere la disoccupazione giovanile galoppante che da diversi anni attanaglia la nostra isola e che la terra coltivata e amata possa essere una sicura fonte di guadagno.

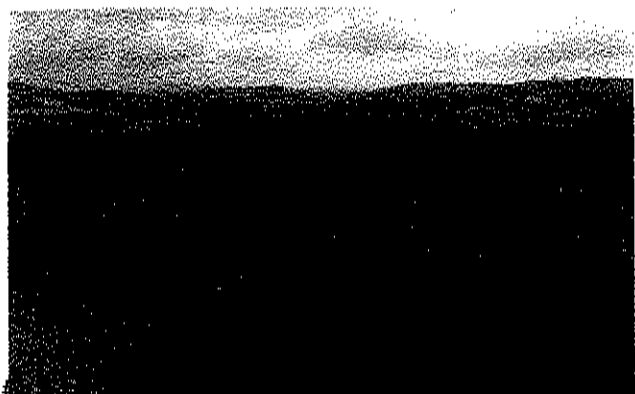
Introduzione a cura di:  
Andrea Pau, Salvatore Baragliu, Giovanni Pau



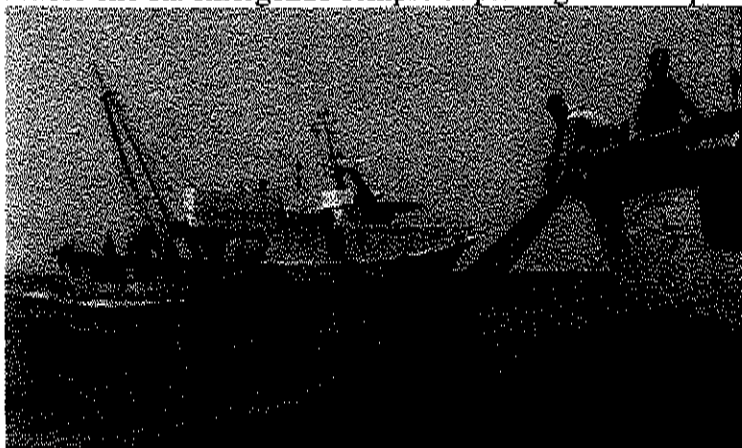


## Quadro economico della Sardegna

La Sardegna è la seconda isola più estesa del mar mediterraneo e una Regione italiana a statuto speciale . La sua posizione strategica ha favorito sin dai tempi antichi rapporti culturali e commerciali con altri popoli ; Immersa in un ambiente ancora incontaminato con diverse località rurali che ospitano la grandezza dell'età nuragica . L'agricoltura sarda è legata a produzioni specializzate come quelle vinicole



quella dell'olivicoltura e quelle dei carciofi, unico prodotto agricolo di esportazione . . La piana del campidano ,la più grande pianura sarda produce avena , orzo e frumento,della quale è una delle più grandi produttrici italiane . Il settore lattiero caseario è molto influente nell'economia sarda infatti Il Comune di Arborea è il principale polo produttivo del comparto lattiero-vaccino nella regione, la cui missione è incrementare il valore della produzione lattiera dei suoi soci attraverso una gestione dell'intera filiera del latte con un approccio sostenibile per i produttori, i dipendenti, i clienti e i consumatori, ponendosi come autentica azienda sarda in grado di redistribuire il valore creato su tutto il territorio. Arborea raccoglie circa il 90% del latte di vacca prodotto in Sardegna, per un volume annuo di circa 180 milioni di litri di latte, con garanzie qualitative di innegabile valenza. Un settore che sta emergendo sempre di più negli anni è quello legato alla pesca .



E' molto praticata nel sud del isola ,ad Alghero e nelle costa nord-orientale. Un'altra azienda di grande spessore nell'isola è l'ASDOMAR , leader nel tonno confezionato di alta gamma pescato attraverso procedure sostenibili .Il settore terziario ha conosciuto in Sardegna un vero incremento legato a internet e alle nuove tecnologie .



È di fondamentale importanza per la Sardegna la società di telecomunicazioni italiana TISCALI che ha sede a Cagliari e ritrova varie filiali in tutta Italia che ne favoriscono il suo modesto successo .Uno dei lati negativi del economia sarda é il settore minerario infatti la maggior parte di esse sono state chiuse in quanto considerate controproducenti e dall'industria che non ha mai generato un aumento in percentuale del PIL o della ricchezza , infatti i settori più agevolati in passato come quello tessile e meccanico hanno visto tramontare il loro periodo iniziale di "gloria" . Tuttavia i comparti merceologici con una maggiore propensione all'export sono il settore del carbone, la petrolchimica e i prodotti in metallo. Per quanto riguarda le destinazioni i principali partners commerciali sono Spagna, Turchia, Messico e Francia. Relativamente ai mercati emergenti, in particolare ai BRIC, la regione esporta l'1,1% delle merci verso questi paesi. Nell'ultimo anno, l'andamento complessivo positivo delle esportazioni è stato determinato da una riduzione dell'export verso i paesi UE27 e da una crescita di quelle verso il mercato extra UE27, in particolare Cina, Stati Uniti e Turchia. Sicuramente la vera risorsa é il turismo infatti la Sardegna con le sue meraviglie paesaggistiche ha l'opportunità di accogliere ogni tipo di turista dall'amante della montagna a quello del mare . Data la purezza dei paesaggi e delle acque marine l'isola attira un gran numero di turisti : Nel 2015 le presenze dei vacanzieri hanno superato i 12 milioni di visitatori con un incremento del 10% rispetto al 2014 , grazie alle agevolazioni dovute alla presenza di nuove strutture agrituristiche che favoriscono lo sviluppo della più grande risorsa sarda .L'occupazione regionale è tornata a crescere in misura moderata, dopo la forte contrazione del recedente biennio. In presenza di una più sostenuta offerta di lavoro, prevalentemente da parte delle donne, la disoccupazione ha continuato ad aumentare leggermente. Le probabilità di trovare un impiego continuano a essere più sfavorevoli per i giovani; in tale contesto, nel corso della crisi è aumentato l'incentivo per gli individui in questa classe di età a migrare verso le regioni del Centro-Nord e all'estero. Noi con il nostro progetto della Golden Citrus Pompia cercheremo al contempo di aumentare l'occupazione sarda con l'iniziale assunzione di 25 dipendenti e di preservare un prodotto tipico del nostro territorio come il frutto della pompia facendo sì che la sua produzione si possa espandere in tutto il territorio dell'isola .



Quadro economico a cura di:  
Samuel Fronteddu, Salvatore Orlando, Katia Meloni e Andrea Carta





## Questionario

### indagine di mercato "Golden Citrus Pompia"

Abbiamo preso un campione di 1000 persone, residenti nella Sardegna e non, in modo tale da avere un quadro completo sulle opinioni che la nostra azienda inevitabilmente comporterà. In alcune domande vi è anche la richiesta di un libero parere. Abbiamo inoltre messo in risalto aspetti positivi e negativi riguardo ogni singola domanda.

- 1) Ha mai sentito parlare del frutto sardo, che si chiama "Pompia"?
  - a) Sì, ne ho sentito parlare
  - b) No, mai
  - c) No, ma mi interesserebbe conoscerlo
- 2) La pompia è il frutto per eccellenza della tradizione baroniese. Lei sarebbe d'accordo nell'utilizzare questo agrume per una produzione a livello industriale?
  - a) Sì, sarei d'accordo
  - b) No, non approvarei
  - c) Non saprei
- 3) Un'azienda comporta generalmente personale qualificato. Secondo lei questa azienda può garantire posti di lavoro?
  - a) Credo di sì
  - b) Non credo
  - c) Non saprei
- 4) La Golden Citrus Pompia punta all'esportazione dei suoi prodotti alimentari unici al mondo a marchio Made in Italy, crede che una simile iniziativa possa avere successo?
  - a) Sì, potrà avere successo
  - b) No, non credo
  - c) Non saprei
- 5) Secondo lei la vendita dei prodotti creati dalla Pompia potrebbe influenzare positivamente l'economia sarda?
  - a) Sì, ne sono convinto
  - b) No, non credo
  - c) Non saprei
- 6) I mercati nazionali e internazionali vedrebbero favorevolmente l'ingresso nei loro mercati dei prodotti realizzati dall'agrume denominato Pompia
  - a) Sì, perchè è un prodotto innovativo
  - b) No, perchè è un prodotto già visto
- 7) Ha mai assaggiato il liquore di Pompia?
  - a) Sì, l'ho assaggiato
  - b) No, non l'ho mai assaggiato
  - c) No, ma ne ho sentito parlare
- 8) Ha mai assaggiato la marmellata di Pompia?
  - a) Sì, l'ho assaggiato
  - b) No, non l'ho mai assaggiato
  - c) No, ma ne ho sentito parlare
- 9) Ha mai assaggiato la Pompia fatta a candito?

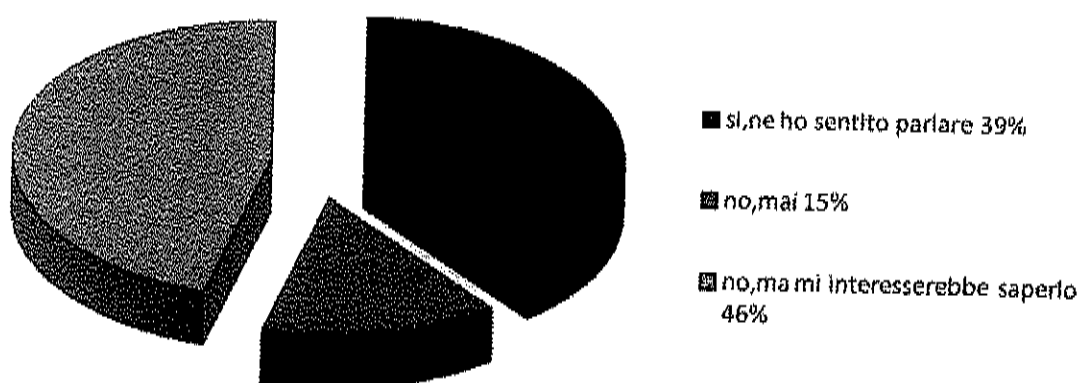


- a) Sì, l'ho assaggiato
- b) No, non l'ho assaggiato
- c) No, ma ne ho sentito parlare

- 10) Comprerebbe un detersivo per piatti realizzato dalla Pompia?
- a) Sì, lo proverei
  - b) No, non lo prenderei

### Grafici

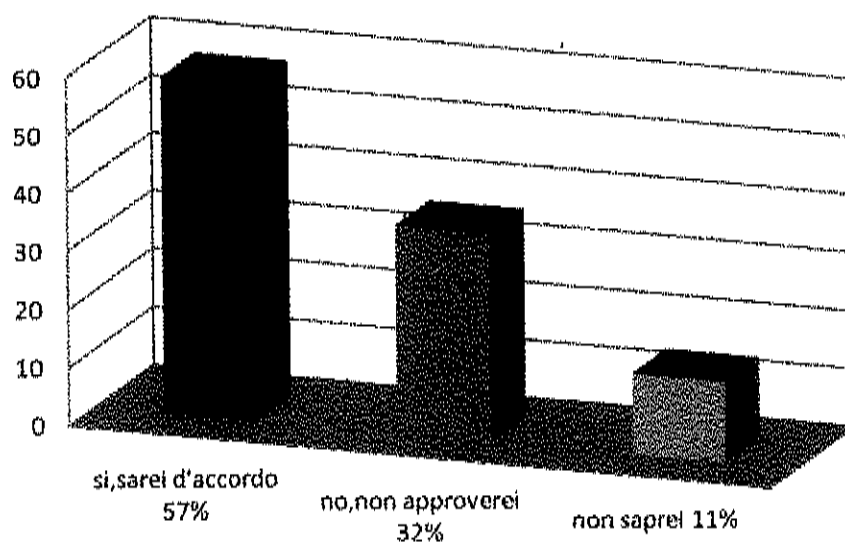
1. Ha mai sentito parlare del frutto sardo, che si chiama "Pompia"?



Dal grafico è risultato che sono ben pochi i campioni che effettivamente conoscono il nostro agrume. Infatti chi afferma di conoscerlo ammette anche di essersi recato di persona in Sardegna e di averne sentito parlare. Un prodotto, quindi, che non va oltre i confini regionali, ma che potrebbe essere conosciuto e apprezzato, date le sue notevoli proprietà.



**2. La pompia è il frutto per eccellenza della tradizione baroniese. Lei sarebbe d'accordo nell'utilizzare questo agrume per una produzione a livello industriale?**



**Può giustificare la sua risposta?**

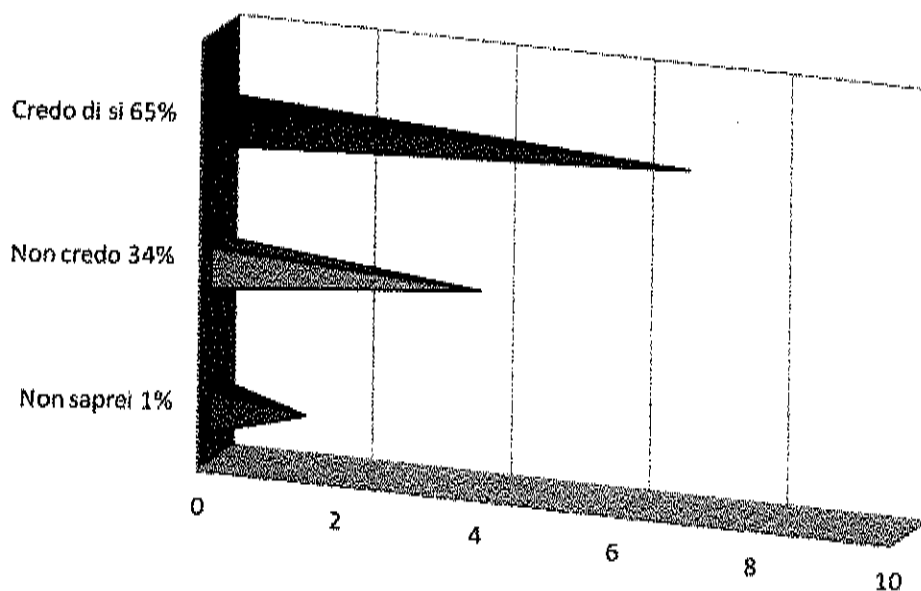
*Favorevoli: Credo che l'utilizzo della pompia a livello industriale possa far conoscere meglio il frutto, che da quello che ho sentito è molto apprezzato.*

*Contrari: Se questo frutto fa parte della tradizione, credo che "industrializzarlo" ne comprometterebbe la tradizione stessa. Poiché la pompia diverrebbe un comune prodotto da supermercato*

La maggioranza degli intervistati è convinta che l'agrume possa essere effettivamente utilizzato a livello industriale: è di grande vantaggio, infatti, la vicinanza delle piantagioni con i luoghi di lavorazione. Da notare però la lunga raffinazione della materia prima verso il prodotto finale, che presenta certe difficoltà riscontrabili nei vari settori di produzione.



**3. Un'azienda comporta generalmente personale qualificato. Secondo lei questa azienda può garantire posti di lavoro?**



***Può giustificare la sua risposta?***

*Favorevoli: Sono convinto che una produzione in loco di una risorsa unica possa assicurare a molti un lavoro sicuro*

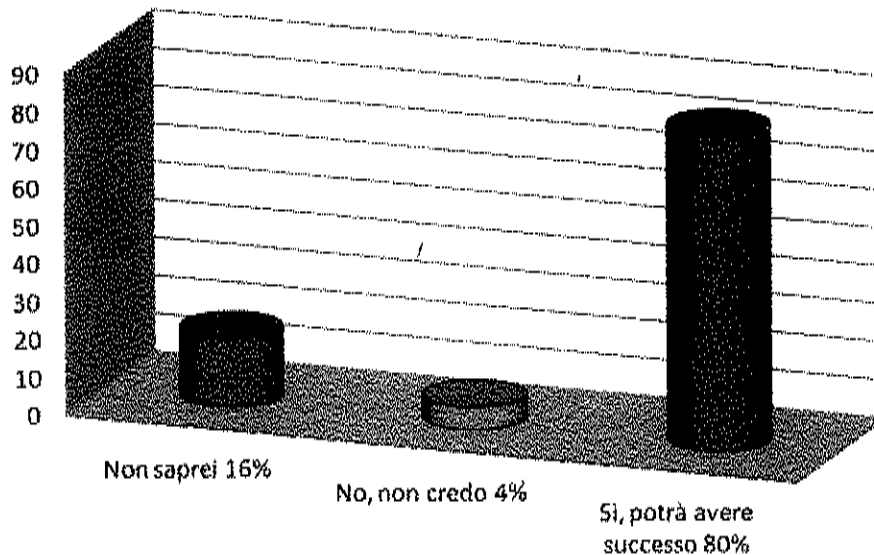
*Contrari: se l'idea avrà successo, forse. Ma se non sarà un buon progetto, allora credo che non si potranno garantire posti di lavoro*

In effetti la lavorazione della pompia è stata da sempre tesoro dei coltivatori sardi, che certamente non disponevano di apparecchiature complesse. Quindi per la lavorazione di questo frutto è indispensabile il lavoro manuale. Naturalmente alcuni processi di produzione possono venir sintetizzati meccanicamente, resta il fatto però che un'azienda del genere influenzerà in modo positivo, anche se leggermente, l'indice di occupazione territoriale.





**4. Come azienda che punta all'esportazione di prodotti unici al mondo, crede che un simile progetto possa aver successo?**



**Può giustificare la sua risposta?**

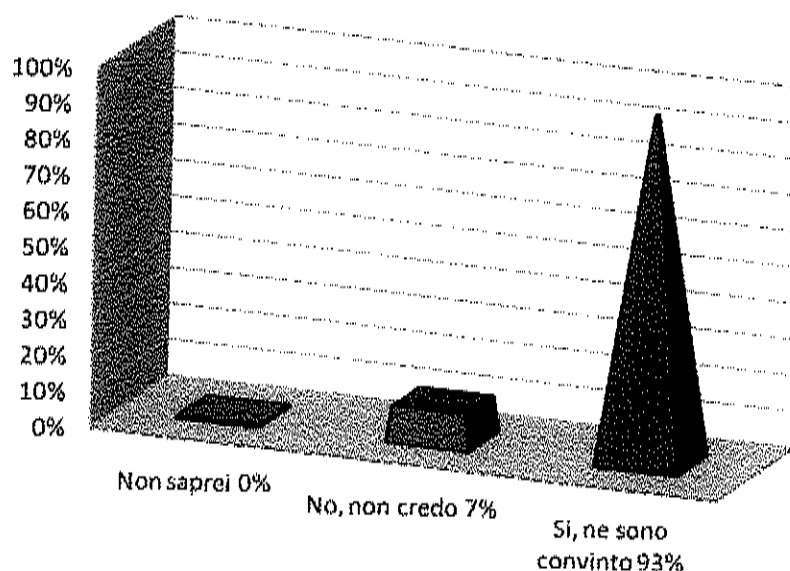
*Favorevoli: I prodotti unici possono attirare molti clienti e se soddisfano le loro esigenze, saranno sempre acquistati e pubblicizzati.*

*Contrari: Credo che questa azienda possa non aver possibilità di affermarsi, poiché i clienti potrebbero puntare sui soliti prodotti.*

La maggior parte degli intervistati ha compreso l'importanza del nostro agrume, poiché l'unicità non può essere sostituita da prodotti di cui esistono innumerevoli varianti. Nonostante il costo di prodotti a base di pompia, noi crediamo che i clienti possano apprezzare le qualità di ciò che comprano.



**5. In ambito economico, questo progetto punta a futuri guadagni e sicure rendite. Secondo lei la vendita di prodotti a base di pompia potrebbe influenzare positivamente la rendita economica territoriale?**



**Può giustificare la sua risposta?**

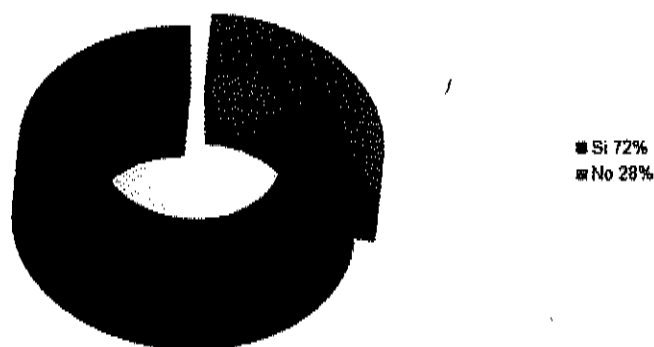
*Favorevoli: Alla gente piace l'unico, il prodotto che la sorprende, quindi sì, potrebbe influenzare positivamente la rendita economica territoriale.*

*Contrari: Questa domanda è collegata alla precedente. Se avrà successo sì, viceversa le rendite non vi saranno.*

Dalle opinioni dei campioni pare scontato il riscontro positivo di una tale azienda nel territorio sardo. La fiducia dataci dagli intervistati è un motivo in più per cercare di promuovere una risorsa unica del nostro territorio.



**6. I mercati nazionali e internazionali vedrebbero favorevolmente l'ingresso nei loro mercati dei prodotti realizzati dall'agrume denominato Pompia**



**Può giustificare la sua risposta?**

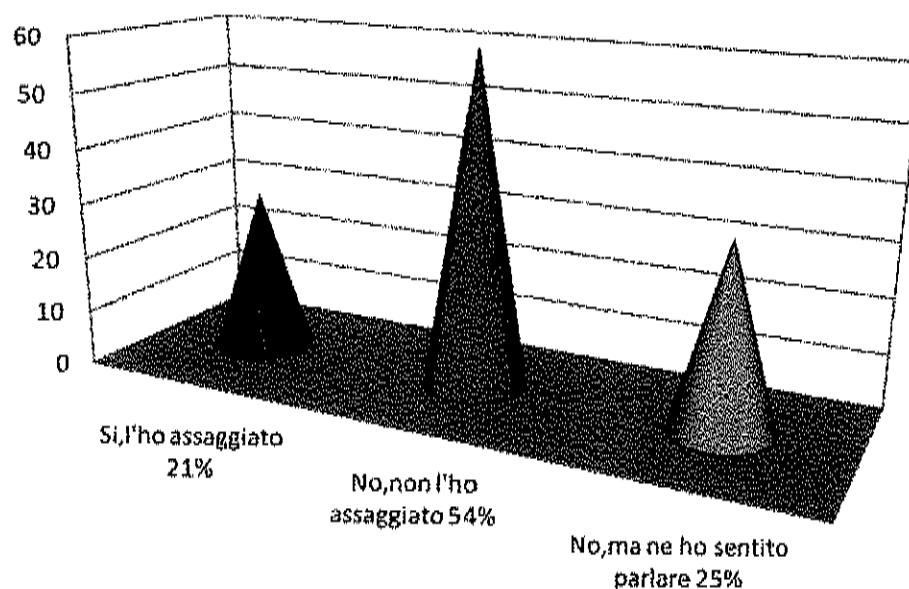
*Favorevoli: Verrebbe accolto positivamente dal mercato in quanto si propone come una novità assoluta.*

*Contrari: Potrebbe incontrare difficoltà in quanto è una cosa già proposta precedentemente.*

I risultati ottenuti sono molto promettenti. Questo ottimismo da parte degli intervistati ci induce ancor di più a valorizzare la nostra risorsa



**7. Ha mai assaggiato il liquore di Pompia?**



*Favorevoli: Mi è piaciuto più del limoncello, sinceramente l'ho comprato e continuo a berne.*

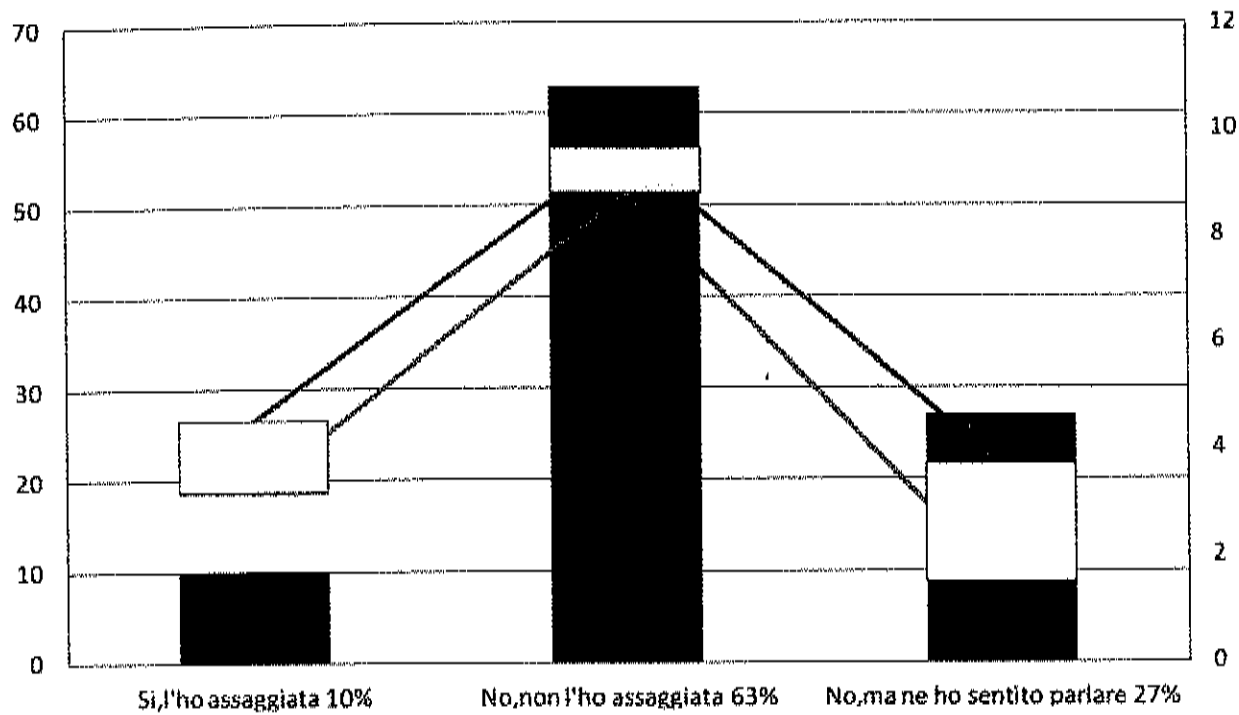
*Contrari: Sì, lo assaggerei, se mi dovesse piacere lo comprerei, a una cifra non esagerata, però.*

La maggior parte degli intervistati non ha mai assaggiato il liquore di pompia nonostante il suo scarso consumo, confidiamo nella sua diffusione, date le sue proprietà aromatiche.





### 8. Ha mai assaggiato la marmellata di Pompia?



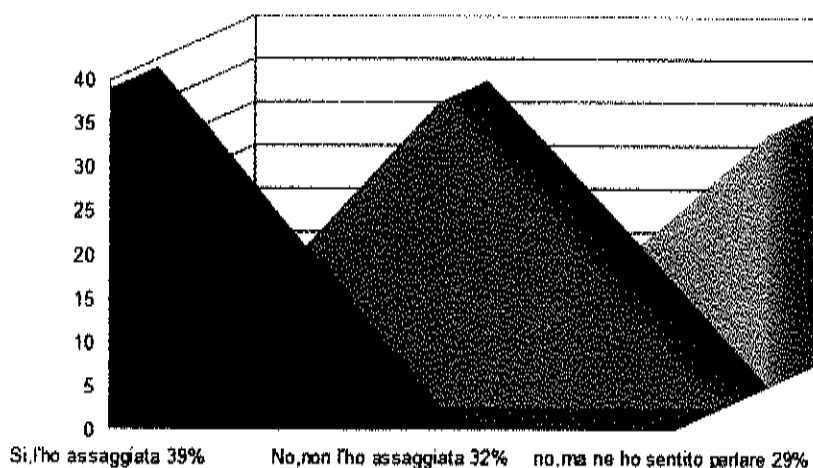
*Favorevoli: La prima volta che l'ho assaggiata mi è parsa buona. Adesso la uso per prima colazione*

*Contrari: Non so, probabilmente la assaggerei, vedrei al momento.*

Come nella domanda precedente, non si ha un riscontro positivo sul consumo della marmellata sarda, con la sua diffusione, forse la gente potrebbe conoscerlo più a fondo e apprezzarla.



### 9. Ha mai assaggiato la Pompia fatta a candito?

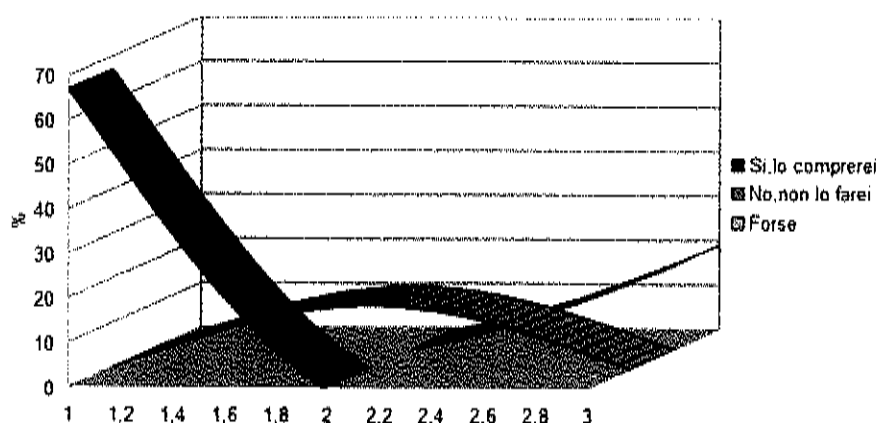


*Favorevoli: Mi è piaciuta, se mi dovesse capitare l'occasione di mangiarla ancora, ne sarei entusiasta.*

*Contrari: Credo di sì, ho sentito pareri positivi sul candito, quindi sì, se mi si presenterebbe l'occasione l'assaggerei*

Il risultato ci ha sorpreso. Nonostante la scarsa conoscenza della pompia, siamo soddisfatti del fatto che il consumo del candito abbia accontentato le aspettative dei degustatori

### 10. Comprerebbe un detersivo per piatti realizzato dalla Pompia?



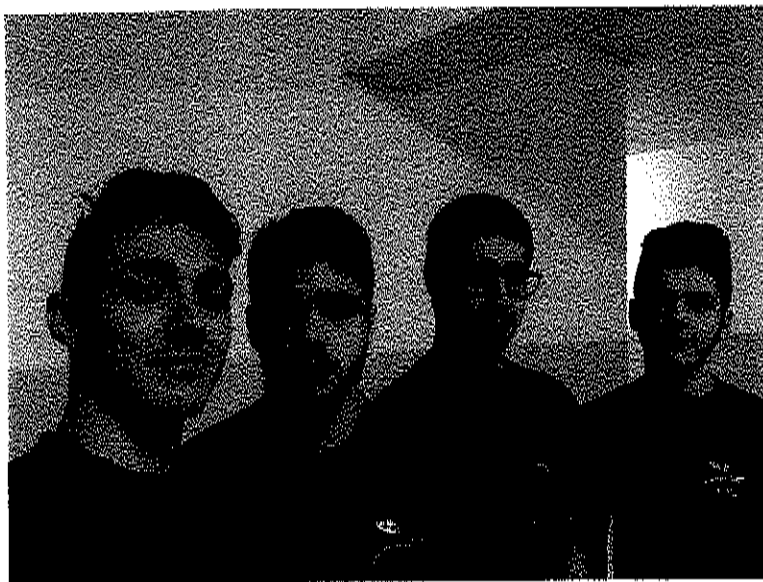
*Favorevoli: Io uso detersivi al limone. Sapendo che la pompia ha un potere pulente superiore, lo comprerei.*

*Contrari: Dipende dal costo: se il prezzo sarà abbordabile potrei anche comprarlo, se invece la cifra sarà alta, continuerei a usare i soliti detersivi.*

Il risultato del sondaggio ha mostrato la superiorità della pompia anche al di fuori del campo alimentare. Soddisfatti dei risultati, ci impegniamo a far salire i valori positivi al 100%



Grafici e indagine di mercato a cura di :  
Giulini Jacopo, Chessa Michele, Luigi Murru, Luca Federico





## **Descrizione dell'impresa**

La Golden Citrus Pompia s.r.l. si presenta come una società a responsabilità limitata costituita da 25 soci che verseranno una quota di capitale pari a 125.000,00 euro in cui ogni socio ha versato la somma di 5.000,00 euro ciascuno. Non avendo trovato una legge che tuteli e finanzi completamente l'impresa Verrà richiesto un mutuo ventennale al Banco di Sardegna da 3.000.000,00 euro che verrà rimborsato con una rata annuale pari a 180.000,00 euro.

La Pompia necessaria alla nostra impresa per il primo anno di produzione, inizialmente verrà acquistata al costo di 1 euro al Kg dagli agricoltori che la producono e coltivano nelle pianure della Baronia. Successivamente nel pompieto creato dalla Golden Citrus Pompia s.r.l. si inizierà la raccolta del frutto e nel giro di pochi anni la società avrà una sua produzione autonoma che le consentirà di pianificare autonomamente la coltivazione e produzione dell'agrumo portandola ad abbattere i costi previsti nell'acquistare la Pompia dagli agricoltori.

Si pensa di lavorare e commercializzare per il primo circa 150.000 Kg di Pompia così suddivisi:

- 50.000 Kg di Pompia intera
- 50.000 Kg di Aranzata
- 50.000 Kg di Marmellata

Da questi 150.000 Kg si lavoreranno anche:

- 1.000 Kg composti per tisane
- 7.500 litri liquore (75 cl per 10.000 bottiglie)
- 1.000.000 Kg della Caramella Goldella

Per un ricavo di circa 4.667.000,00 euro che prevede un guadagno di 2.102.000 euro.

Per il secondo e il terzo anno si pensa di lavorare e commercializzare circa 200.000 Kg di Pompia suddivisi in:

- 50.000 Kg di Pompia intera
- 100.000 Kg di Aranzata
- 50.000 Kg di Marmellata

Ma oltre a questi prodotti, da questi 200.000 Kg si ricaveranno anche:

- 1.000 Kg di composti per tisane
- 11.250 litri di liquore (75 cl per 15.000 bottiglie)
- 1.000.000 Kg di Caramella Goldella

Per un ricavo di circa 5.492.000,00 Euro che prevede un guadagno di 3.975.000 Euro.





## **Descrizione analitica dell'impresa**

La nostra impresa, Golden Citrus Pompia, sorgerà nel lotto n. 1000 della zona industriale di Siniscola, in un capannone di circa 4200 m<sup>2</sup>, dislocato in due piani. Il piano terra sarà adibito alla produzione, lavorazione e confezionamento dei prodotti con gli appositi macchinari. Sempre sullo stesso piano saranno posizionate delle celle frigo per la conservazioni dei prodotti finiti e un punto vendita per la commercializzazione dei prodotti.

Gli uffici e gli archivi invece andranno a costituire il secondo piano del capannone.

### **Numero persone**

L'azienda si compone di 25 soci.

### **Mansioni**

I 25 soci si suddivideranno le varie mansioni.

### **Area di stoccaggio**

I prodotti verranno conservati e immagazzinati in apposite celle frigo, già confezionati pronti alla vendita.

### **Punto vendita**

Nello stabilimento sarà presente un piccolo punto vendita al fine di far conoscere e commercializzare il prodotto.

### **Mezzi e strumenti**

L'azienda acquisterà i macchinari per la lavorazione del prodotto e per il trasporto del frutto con trattori e camion trasportatori.

### **Terreni**

Acquisto di un terreno da 50h in zona agricola nel territorio di Siniscola per la produzione autonoma.

### **Sito**

[www.goldencitruspompia.it](http://www.goldencitruspompia.it)

### **Rappresentanti**

I soci della Golden Citrus Pompia saranno loro stessi a promuovere i loro prodotti sia a livello regionale, nazionale e internazionale.



**Uscite fisse per realizzare l'impresa Golden Citrus Pompia**

<b>Costi effettivi per la creazione dell'impresa</b>	<b>Importi</b>
Acquisto Terreni da adibire alla produzione di Pompia (h 50)	500.000,00 Euro
Capannone	150.000,00 Euro
Costo dei macchinari per la produzione e dell'arredo	500.000,00 Euro
Costo mezzi aziendali	150.000,00 Euro
Salari per 25 unità	575.000,00 Euro
Pannelli fotovoltaici (costo zero)	200.000,00 Euro
Promozione vendita	10.000,00 Euro
Costo dell'acquisto dell'agrume	150.000,00 Euro
Notaio, iscrizione alle camere di commercio etc...	10.000,00 Euro
Costo piante per pianteggiare il terreno per la produzione autonoma	50.000,00 Euro
Acquisto confezioni per confezionare e imballare il prodotto	75.000,00 Euro
Acquisto miele	170.000,00 Euro
Acquisto alcool	85.000,00 Euro
Acquisto mandorle	85.000,00 Euro
Acquisto zucchero	33.000,00 Euro
Acqua, gas, benzina...	12.000,00 Euro
Assicurazione locali	10.000,00 Euro
<b>Totale (euro)</b>	<b>2.565.000,00 Euro</b>



## Bilancio triennale della *Golden Citrus Pompia*

### Fonti di finanziamento per realizzare la Golden Citrus Pompia

<b>Tipologia di finanziamento</b>	<b>1° anno (2017)</b>	<b>Totale</b>
<b>Capitale proprio costitutivo iniziale dei soci per la creazione dell'azienda (25 persone che si quotano singolarmente per euro 5.000,00)</b>	125.000,00 Euro	125.000,00 Euro
<b>Finanziamenti/Leggi regionali. Si è in attesa di un bando per società attraverso il PSR regionale.</b>	0,00 Euro	0,00 Euro
<b>Mutuo ventennale Banco di Sardegna da 3.000.000 di euro con rata annuale da 180.000,00 euro tramite la creazione di impresa denominata 'credito verde'</b>	3.000.000,00 Euro	3.000.000,00 Euro
<b>Totale finanziamenti (euro)</b>	<b>3.125.000,00 Euro</b>	<b>3.125.000,00 Euro</b>



*Le spese reali per vedere creata e realizzata la Golden Citrus Pompia ammontano a euro 2.565.000,00. La Golden Citrus Pompia S.R.L. a questo punto ha deciso che tutte queste spese saranno ammortizzate con una richiesta di mutuo ventennale denominato 'credito verde' al Banco di Sardegna che finanzia nell'isola le imprese innovative che vogliono creare posti di lavoro sul settore agro alimentare.*

*Il mutuo ventennale viene richiesto per euro 3.000.000,00 con rimborso annuale a partire dall'anno 2018 con rata pari a euro 180.000,00.*

### **Budget previsionale delle vendite**

**1° anno (2017)**

	Quantità	Prezzo	Fatturato
Pompia intera	50.000 Kg	24 euro al Kg	1.200.000,00 Euro
Aranzata	50.000 Kg	15 euro al Kg	750.000,00 Euro
Marmellata	50.000 Kg	10 euro al Kg	500.000,00 Euro
Liquore di pompia	10.000 bottiglie (da 75 cl o 1 L)	15 euro a bottiglia	150.000,00 Euro
Composti per tisane	1.000 Kg	3 euro per 45 g	67.000,00 Euro
Caramella Goldella	1.000.000 Kg	2 euro al Kg	2.000.000,00 Euro
Totale frutto utilizzato e frazionato nei vari prodotti	150.000 Kg		4.667.000,00 Euro

**2° anno (2018)**

	Quantità	Prezzo	Fatturato
Pompia intera	50.000 Kg	24 euro al Kg	1.200.000,00 Euro
Aranzata	100.000 Kg	15 euro al Kg	1.500.000,00 Euro
Marmellata	50.000 Kg	10 euro al Kg	500.000,00 Euro
Liquore di Pompia	15.000 bottiglie (da 75 cl o 1 L)	15 euro a bottiglia	225.000,00 Euro
Composti per tisane	1.000 Kg	3 euro per 45 g	67.000,00 Euro
Caramella Goldella	1.000.000 Kg	2 euro al Kg	2.000.000,00 Euro
Totale frutto utilizzato e frazionato nei vari prodotti	200.000 Kg		5.492.000,00 Euro





3° anno (2019)

	<i>Quantità</i>	<i>Prezzo</i>	<i>Fatturato</i>
<i>Pompia intera</i>	50.000 Kg	24 euro al Kg	1.200.000,00 Euro
<i>Aranzata</i>	100.000 Kg	15 euro al Kg	1.500.000,00 Euro
<i>Marmellata</i>	50.000 Kg	10 euro al Kg	500.000,00 Euro
<i>Liquore di Pompia</i>	15.000 bottiglie (da 75 cl)	15 euro a bottiglia	225.000,00 Euro
<i>Composti per tisane</i>	1.000 Kg	3 euro per 45 g	67.000,00 Euro
<i>Caramella Goldella</i>	1.000.000 Kg	2 euro al Kg	2.000.000,00 Euro
<i>Totale frutto utilizzato e frazionato nei vari prodotti</i>	200.000 Kg		5.492.000,00 Euro



**Bilancio triennale inerente le spese fisse**

<b>Costi (spese fisse)</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>Spese fisse triennio</b>
Mutuo che si inizierà a pagare dal 2017	-	180.000,00 Euro	180.000,00 Euro	360.000,00 Euro
Acquisto Terreni da adibire alla produzione di pompia (h 50)	500.000,00 Euro	-	-	500.000,00 Euro
Capannone	150.000,00 Euro	-	-	150.000,00 Euro
Costo dei macchinari per la produzione e dell'arredo	500.000,00 Euro	-	-	500.000,00 Euro
Costo mezzi aziendali	150.000,00 Euro	-	-	150.000,00 Euro
Salari per 25 unità	575.000,00 Euro	575.000,00 Euro	575.000,00 Euro	1.725.000,00 Euro
Pannelli fotovoltaici (costo zero)	200.000,00 Euro	-	-	200.000,00 Euro
Promozione vendita	10.000,00 Euro	10.000,00 Euro	10.000,00 Euro	30.000,00 euro
Costo dell'acquisto dell'agrume	150.000,00 Euro	150.000,00 Euro	150.000,00 Euro	450.000,00 Euro
Notaio, iscrizione alle camere di commercio etc...	10.000,00 Euro	-	-	10.000,00 Euro
Costo piante per pianteggiare il terreno per la produzione autonoma	50.000,00 Euro	50.000,00 Euro	50.000,00 Euro	150.000,00 Euro
Acquisto confezioni per confezionare e imballare il prodotto	75.000,00 Euro	85.000,00 Euro	85.000,00 Euro	245.000,00 Euro
Acquisto miele	170.000,00 Euro	220.000,00 Euro	220.000,00 Euro	610.000,00 Euro



<b>Acquisto alcool</b>	85.000,00 Euro	85.000,00 Euro	85.000,00 Euro	255.000,00 Euro
<b>Acquisto mandorle</b>	85.000,00 Euro	100.000,00 Euro	100.000,00 Euro	285.000,00 Euro
<b>Acquisto zucchero</b>	33.000,00 Euro	40.000,00 Euro	40.000,00 Euro	113.000,00 Euro
<b>Acqua, gas, benzina...</b>	12.000,00 Euro	12.000,00 Euro	12.000,00 Euro	36.000,00 Euro
<b>Assicurazione locali</b>	10.000,00 Euro	10.000,00 Euro	10.000,00 Euro	30.000,00 Euro
<b>Totale spese</b>	2.565.000,00 Euro	1.517.000,00 Euro	1.517.000,00 Euro	5.599.000,00 Euro

### **Bilancio triennale ricavi**

<b>Fatturato</b>	<b>1°anno</b>	<b>2°anno</b>	<b>3°anno</b>	<b>Totale triennio</b>
<b>Pompia intera</b>	1.200.000,00 Euro	1.200.000,00 Euro	1.200.000,00 Euro	3.600.000,00 Euro
<b>Aranzata</b>	750.000,00 Euro	1.500.000,00 Euro	1.500.000,00 Euro	3.750.000,00 Euro
<b>Marmellata</b>	500.000,00 Euro	500.000,00 Euro	500.000,00 Euro	1.500.000,00 Euro
<b>Liquore di Pompia</b>	150.000,00 Euro	225.000,00 Euro	225.000,00 Euro	600.000,00 Euro
<b>Composti per tisane</b>	67.000,00 Euro	67.000,00 Euro	67.000,00 Euro	201.000,00 Euro
<b>Caramella Goldella</b>	2.000.000,00 Euro	2.000.000,00 Euro	2.000.000,00 Euro	6.000.000,00 Euro
<b>Totale prodotti</b>	4.667.000,00 Euro	5.492.000,00 Euro	5.492.000,00 Euro	15.651.000,00 Euro



**Bilancio previsionale dei guadagni per il triennio 2017/2019**

<b>Golden Citrus Pompia</b>	<b>2017</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>Totale</b>
<b>Ricavi</b>	4.667.000,00 Euro	5.492.000,00 Euro	5.492.000,00 Euro	15.651.000,00 Euro
<b>Uscite</b>	2.565.000,00 Euro	1.517.000,00 Euro	1.517.000,00 Euro	5.599.000,00 Euro
<b>Guadagni</b>	2.102.000,00 Euro	3.975.000,00 Euro	3.975.000,00 Euro	10.052.000,00 Euro
<b>Riserva (rimanenza mutuo)</b>	435.000,00 Euro	435.000,00 Euro	435.000,00 Euro	435.000,00 Euro

NB. Appare chiaro che la Golden Citrus Pompia risulta un'impresa in attivo sin dalla sua costituzione con notevoli guadagni che fanno ben sperare per il suo futuro nel mondo del mercato nazionale e internazionale.

Nell' Anno 2020 quando sarà in produzione l'agrumeto di pompia realizzato nei 50 h di proprietà della Golden Citrus Pompia si incrementerà esponenzialmente la raccolta di pompia e si abatteranno radicalmente i costi di acquisto dell'agrumo in quanto l'impresa avrà una quasi totale autosufficienza nell'avere il prodotto a costo zero in quanto lei stessa produttrice e trasformatrice.

Lo dimostra il bilancio del 2020 da cui emergono chiaramente gli alti profitti che si ricavano dalla lavorazione e produzione dei prodotti alimentari.

Abbiamo considerato che una pianta produca circa dai 20 Kg ai 40 Kg, noi abbiamo fatto il bilancio previsionale su 20 Kg a pianta.

Considerando la produzione di 20 Kg nelle 31200 piante pianteggiate nei 50 h, avremo una produzione di 624.000 Kg di Pompia

Bilancio del 2020 con incremento dei prodotti della lavorazione

	<b>Quantità</b>	<b>Prezzo</b>	<b>Fatturato</b>
<b>Pompia intera</b>	312.000 Kg	24 euro al Kg	7.488.000,00 Euro
<b>Aranzata</b>	312.000Kg	15 euro al Kg	4.680.000,00 Euro
<b>Marmellata</b>	150.000Kg	10 euro al Kg	1.500.000,00 Euro
<b>Liquore di Pompia</b>	100.000 bottiglie da 75 cl o 1 L	15 euro a bottiglia	1.500.000,00 Euro





<b>Composti per tisane</b>	5.000 Kg	3 euro per 45 g	333.333,00 Euro
<b>Caramella Goldella</b>	3.000.000,00 Kg	2 euro al Kg	6.000.000,00 Euro
<b>Totale frutto utilizzato e frazionato nei vari prodotti</b>	774.000 Kg		21.501.333,00 Euro

Descrizione impresa e bilancio a cura di : Giulia Contu, Eleonora Camboni, Roberta Puddu, Martina Dettori, Rossana Deledda





## **Marketing**

Il marketing (termine inglese spesso abbreviato in mktg) anche commercializzazione, mercatistica, è un ramo dell'economia che si occupa dello studio descrittivo del mercato e dell'analisi dell'interazione del mercato e degli utilizzatori con l'impresa.

Il marketing comprende tutte le azioni aziendali riferibili al mercato destinate al piazzamento di prodotti o servizi considerando come finalità il maggiore profitto e come causalità la possibilità di avere prodotti capaci di realizzare tale operazione finanziaria.

Vengono riconosciuti tre tipi di marketing:

marketing analitico: studio del mercato, della clientela (cercare di costruire un'offerta che vada incontro in modo più adeguato alle esigenze del cliente), dei concorrenti e della propria realtà aziendale.

La Golden Citrus Pompia non riscontra una notevole concorrenza in quanto il prodotto, essendo raro, si può ritrovare solo nelle zone della Baronia e infatti in questa zona vi è un'unica industria che si occupa della produzione e della lavorazione della pompia. Nonostante ciò potenzialmente ci può essere una notevole affluenza di clienti stranieri oltre che locali soprattutto durante il periodo estivo (essendo una zona turistica) e quindi i vari prodotti derivanti dal frutto della pompia risulterebbero facilmente vendibili ampliando la conoscenza di questo particolare frutto.

Per quanto riguarda i contatti tra l'azienda e i suoi clienti la Golden Citrus Pompia utilizzerà un servizio di call-center tramite un numero verde, rendendo il più accessibile l'azienda al pubblico.

L'azienda si rapporta inoltre con vari commercianti per portare, in un primo momento esclusivamente sul territorio italiano e successivamente sul mercato internazionale, più prodotti "Made in Sardinia".

Il Marketing strategico si riferisce all'analisi dei bisogni degli individui e delle organizzazioni.

Il punto di forza della nostra azienda è la duttilità del frutto della pompia in quanto si possono ricavare, oltre canditi e liquori, anche prodotti farmaceutici e chimici come per esempio i detersivi. Nel primo periodo della nostra azienda il nostro obiettivo principale è cercare di ottenere un successo commerciale nel territorio sardo e solo dopo aver ottenuto un certo fatturato provare a esportare i prodotti all'estero e di conseguenza ampliare la nostra clientela e migliorare il servizio commerciale creando sempre più posti di lavoro, ovviamente credendo fermamente che il nostro progetto riesca a riscuotere nel tempo un notevole successo.

Il marketing operativo è la parte finale dell'intero processo di marketing. Questo tipo di marketing comprende le caratteristiche del prodotto e le attività di comunicazione con cui l'azienda cerca di far conoscere e apprezzare la sua offerta.

Il frutto della pompia presenta diverse caratteristiche tra cui la capacità di trarre diversi prodotti da esso, cioè quelli che intende fornire la Golden Citrus Pompia, ma la caratteristica fondamentale, sulla quale si basa la nostra azienda, è il fatto che il frutto è unico della Baronia.

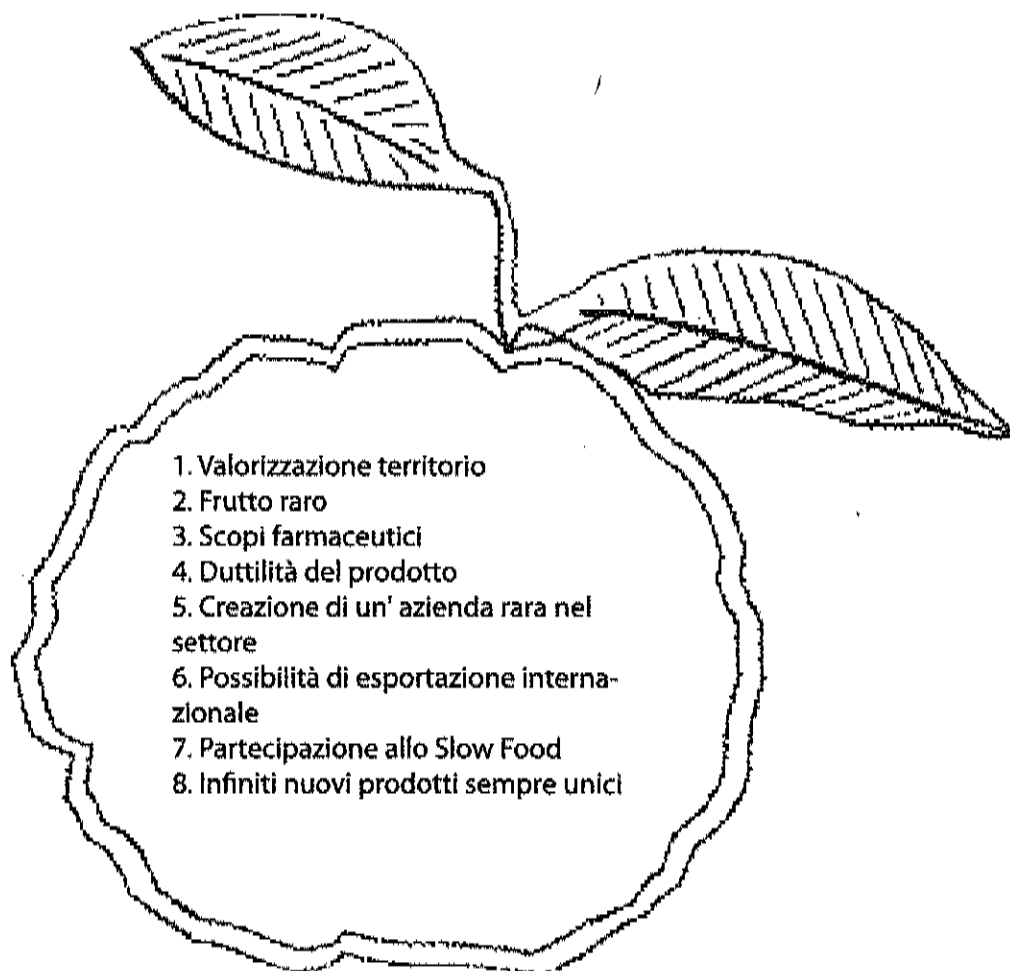
Come vedremo nell'analisi swot un mezzo per far conoscere e far apprezzare il prodotto sarebbe la sua partecipazione allo Slow Food, ovvero una manifestazione di assaggi dei cibi.



## **Analisi Swot**

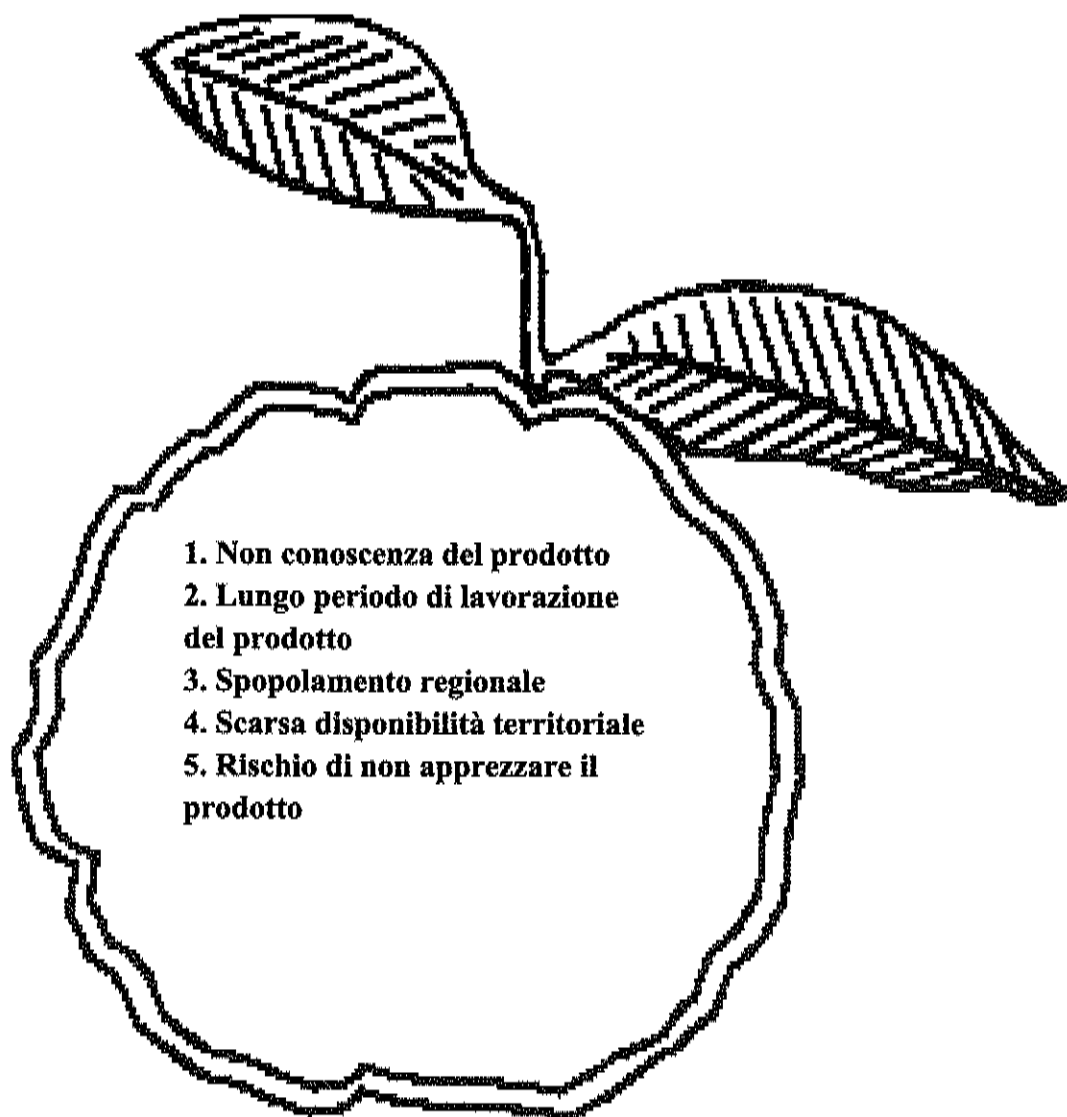
L'analisi Swot, nota anche come matrice swot è anche un metodo di pianificazione strategica utile per la valutazione di punti di forza, con rispettive opportunità e di debolezza, con le rispettive minacce di un progetto o di un'impresa prima e dopo la sua nascita. L'analisi swot consente di riflettere rispetto all'obiettivo che si vuole raggiungere considerando opportunità di crescita e sviluppo di un'area territoriale o di un settore di intervento che scaturiscono dell'ottimizzazione di fattori positivi e da un contenimento di tutti quei fattori che ostacolano il raggiungimento degli obiettivi prefissati. La suddetta analisi è stata applicata all'impresa Golden Citrus Pompia e sono emerse le seguenti considerazioni:

### **Aspetti positivi**

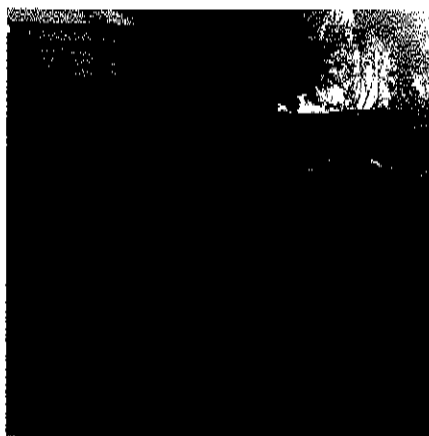




Aspetti negativi:



Marketing e Analisi Swot a cura di : Davide Sini, Pietro Zarra, Laura Porcheddu e Federica Pau







### ***Atto Costitutivo***

Il giorno 27/09/2015 ci siamo riuniti presso lo studio notarile di Guido Rossi a Cagliari in Via Dante n°132 per fondare l' azienda Golden Citrus Pompia S.R.L. con capitale totale di € 125 000.

I soci dell'azienda sono i 25 elencati qua sotto:

Baragliu Salvatore

Camboni Eleonora

Carta Andrea

Chessa Jacopo

Chessa Michele

Contu Giulia

Deledda Rossana

Dettori Martina

Federico Luca

Fronteddu Samuel

Giulini Jacopo

Meloni Katia

Murru Luigi

Orlando Salvatore

Pau Andrea

Pau Federica

Pau Giovanni

Porcheddu Laura

Puddu Roberta

Saiu Simone

Sini Davide

Trubbas Luca

Zarra Pietro

Ogni socio ha versato una somma di € 5000 e la fondazione di questa impresa è stata possibile grazie al prestito di € 3000000 da parte del Banco Di Sardegna pagabili in 20 anni



## INTERVISTE

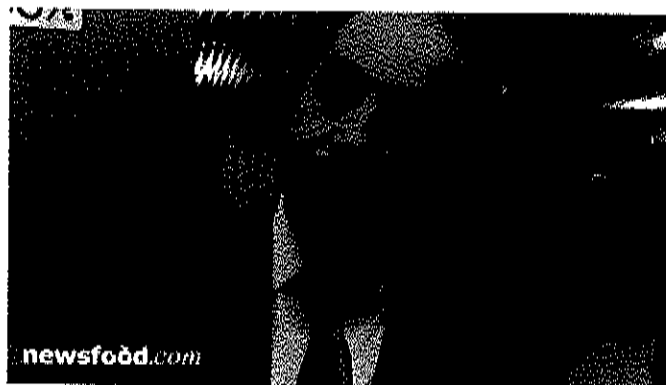
*Nella sezione interviste del sito [www.goldencitruspompia.it](http://www.goldencitruspompia.it) possono essere visionate le interviste fatte a :*



Dott.ssa Giuseppina Pinna CEO Consulcert S.r.l , Delegato Torino/Sardegna presso ASSORETIPMI, membro fondatore ItalianBamboo



Avv. Roberto Corrias presidente ordine avvocati Nuoro



Mario Masini, biscottificio tipico Fonni e vicepresidente Alto



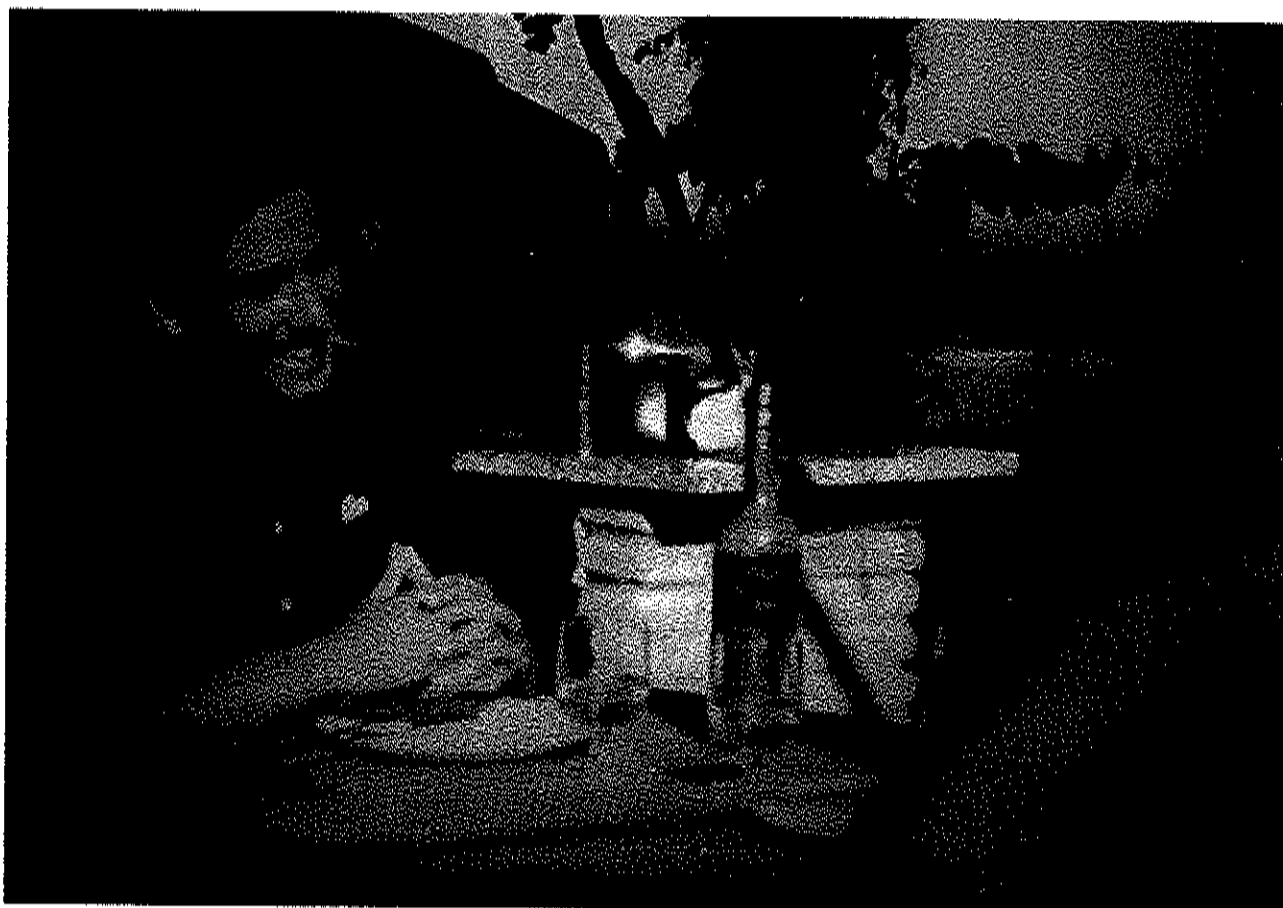


Dott. Antonio Murru presidente U.T.E Siniscola



## **Spot**

Lo spot può essere visto nella sezione Spot del nostro sito [www.goldencitruspompia.it](http://www.goldencitruspompia.it)





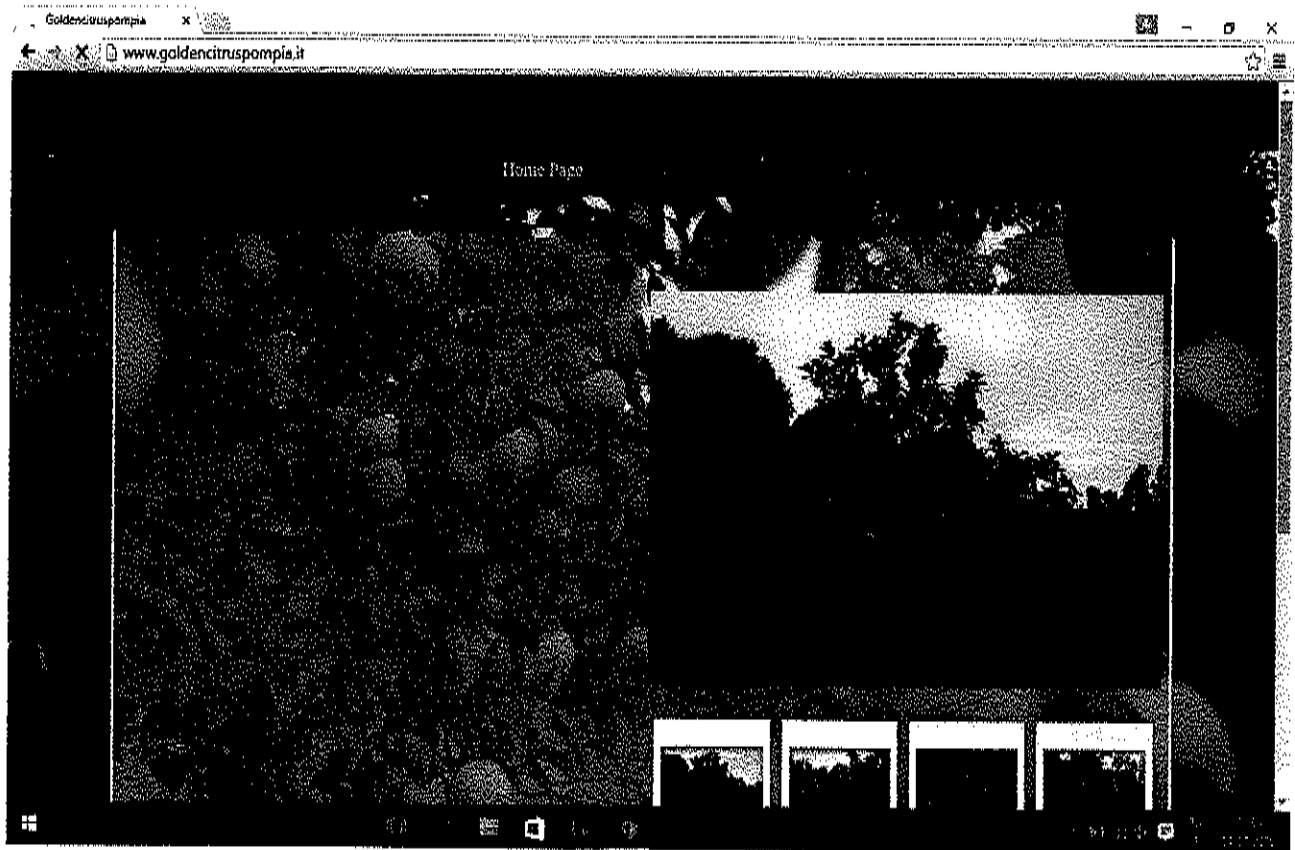


## **Sito Web**

Il Sito della Golden Citrus Pompia è consultabile al seguente indirizzo:

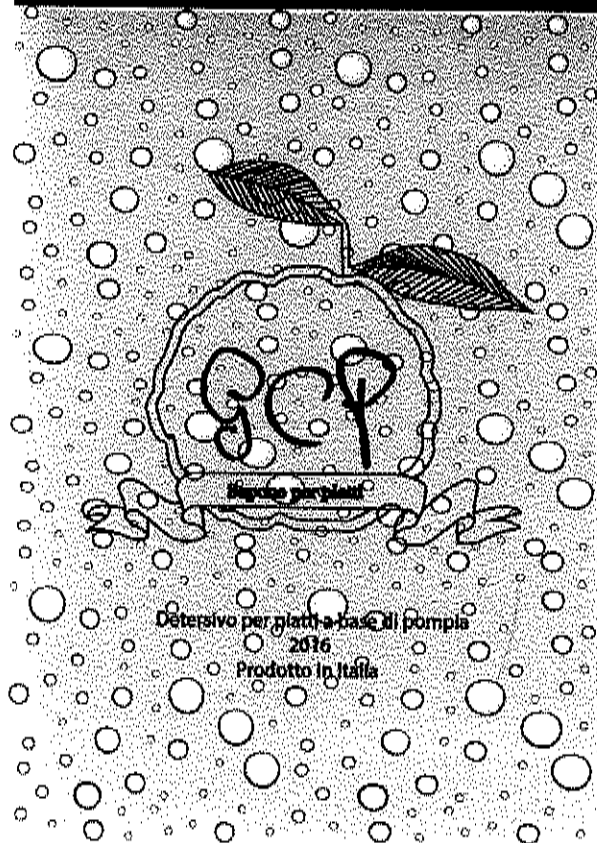
*[www.goldencitruspompia.it](http://www.goldencitruspompia.it)*

dove si potrà consultare qualsiasi tipo di informazione sull'impresa realizzata.





## Etichette prodotti



### Detersivo per piatti

ATTENZIONE: provoca grave irritazione oculare.  
Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Ingredienti: estratto di pompia, enzimi,  
profumo, conservanti

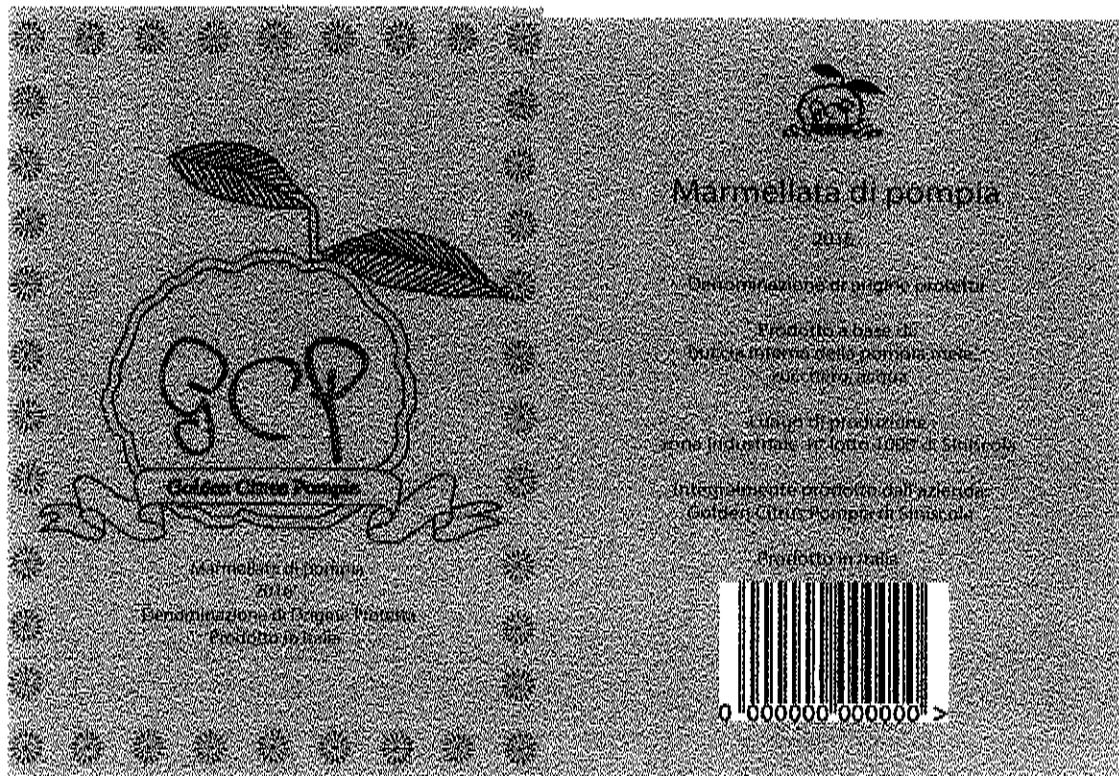
Luogo di produzione:  
zona industriale lotto n° 1000  
di Siniscola

Integralmente prodotto dall'azienda:  
Golden Citrus Pompia di Siniscola  
Prodotto in Italia



11





### Crema a base di pompia

Ingredienti: acqua, olio essenziale di pompia, olii vegetali,  
vitamina E, glicerina, estratti vegetali, conservanti,  
acido citrico, emulsionante.

Testato dermatologicamente.

Luogo di produzione: zona industriale  
lotto 1000 di Siniscola

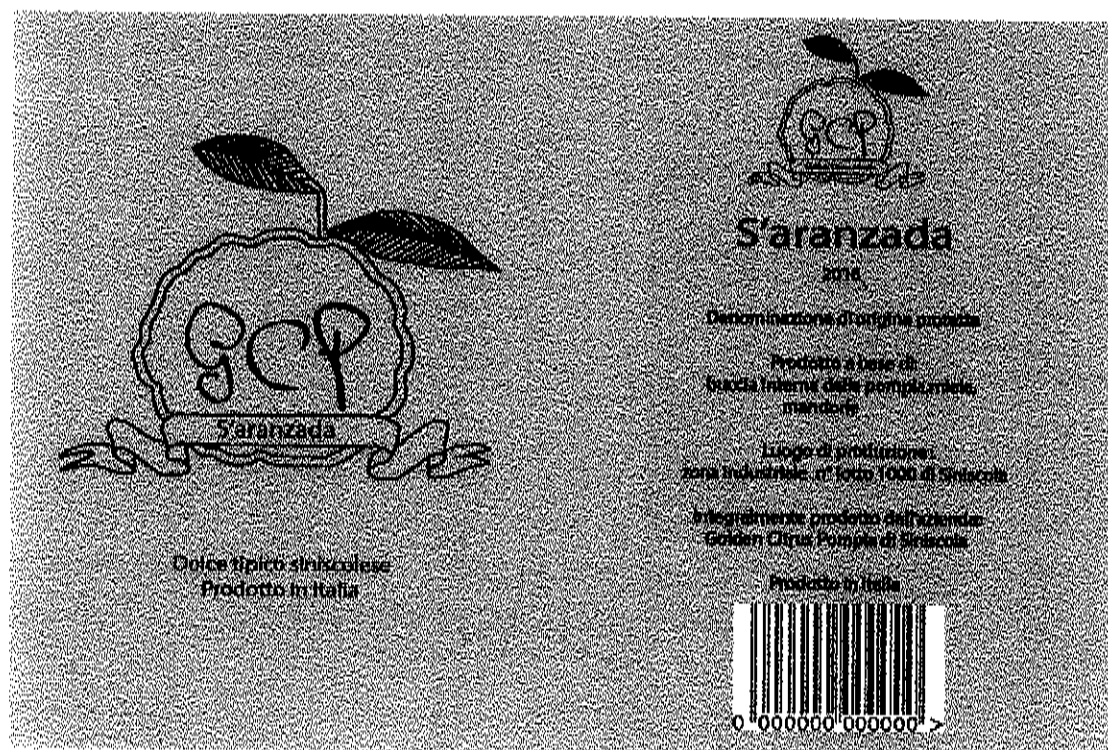
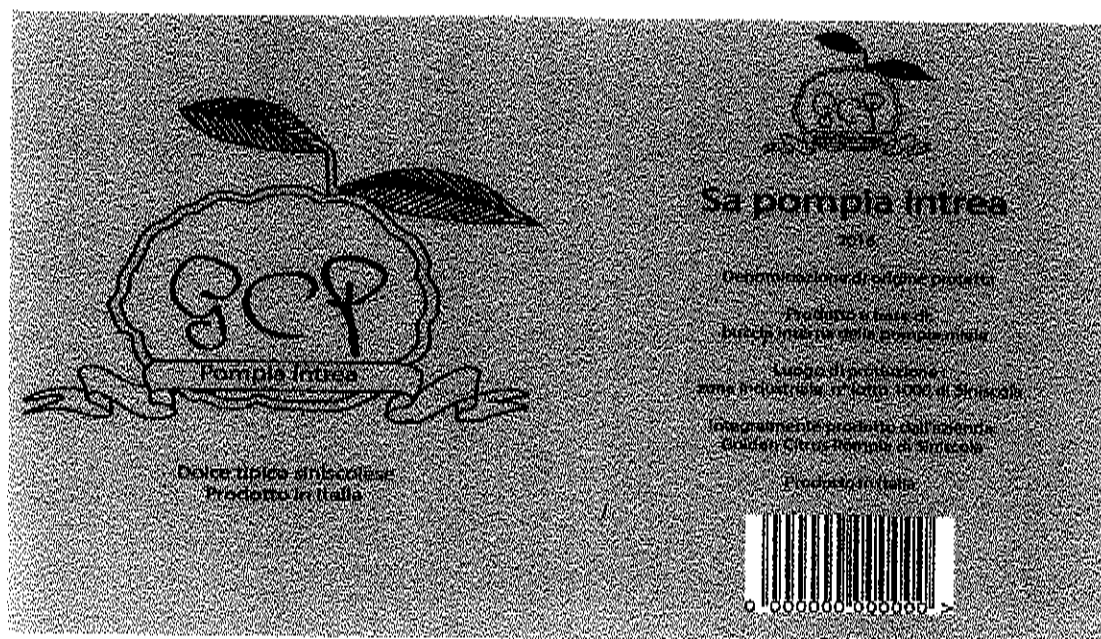
Integralmente prodotto dall'azienda  
Golden Citrus Pompia

Prodotto in Italia



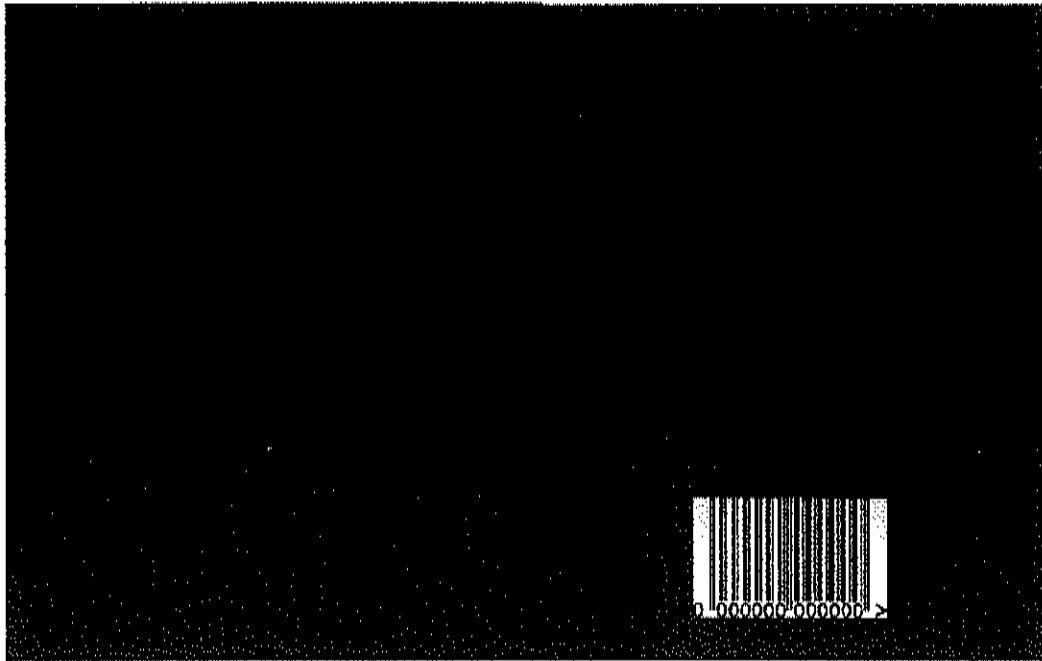
(50 ml)













## ***Bibliografia e sitografia***

*La Nuova Sardegna*

*“La rivolta dell’oggetto” Michelangelo Pira*

*L’Unione Sarda*

*Sito Arancia Rosaria*

*Sito Prosciutto San Daniele*

*Sito Tipico*



***Disciplinare di produzione “Sa pompia”***

***L'intero disciplinare sulla coltivazione e la lavorazione de “Sa pompia” Siniscalese  
è consultabile sul nostro sito [www.goldencitruspompia.it](http://www.goldencitruspompia.it)***

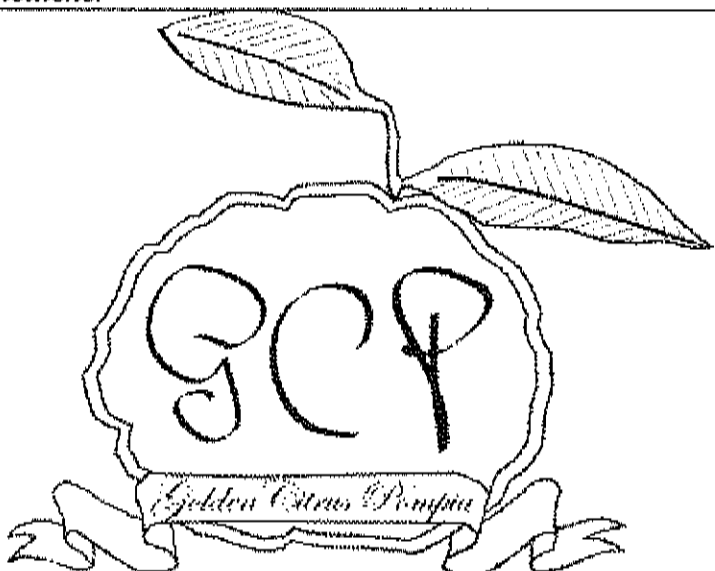


## Descrizione sintetica Golden Citrus Pompia




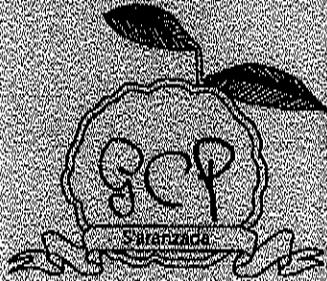





<b>Golden Citrus Pompia</b>	La Golden Citrus Pompia s.r.l. si presenta come una società a responsabilità limitata costituita da 25 soci che verseranno una quota di capitale pari a 125.000,00 Euro in cui ogni socio ha versato la somma di 5.000,00 euro ciascuno.
<b>Finanziamenti X per la Golden Citrus Pompia</b>	Banco di Sardegna.
<b>Campo di azione della Golden Citrus Pompia</b>	La Golden Citrus Pompia intende valorizzare il frutto tipico siniscolese denominato <i>Pompia</i> . L'agrumo in questione è unico in tutta la Sardegna e attraverso una ricerca innovativa si vuole commercializzare il prodotto a livello internazionale per creare nuovi posti di lavoro.
<b>Descrizione Pompia</b>	La Citrus Mostruosa, comunemente conosciuta con il nome di "Pompia" è considerata uno dei frutti più rari al mondo, è un tipico agrume sardo, di cui è stata attestata la nascita intorno al 1300 nel comune di Siniscola; in seguito esportato nei comuni di Torpè, Posada ed Orosei. Le origini de "Sa Pompia" sono ancora oggetto di dibattito, ma l'ipotesi più accreditata è quella che sostiene si tratti di un ibrido tra cedro e limone anche se alcuni ritengono che sia un ibrido tra cedro e pompelmo.
<b>Ubicazione</b>	Baronia di Siniscola. L'azienda sorgerà nel lotto 1000 della zona industriale di Siniscola lungo la ss. 131 Carlo Felice direzione Olbia.
<b>Costo complessivo</b>	3.000.000,00 Euro finanziati dal Banco di Sardegna per promuovere le eccellenze agroalimentari dell'isola e il piano di sviluppo rurale regione Sardegna.
<b>Conto previsionale</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guadagno del primo anno: 2.102.000 Euro</li> <li>2. Guadagno del secondo anno: 3.975.000 Euro</li> <li>3. Guadagno del terzo anno: 3.975.000 Euro</li> </ol> Per un guadagno triennale di 10.052.000,00 Euro
<b>Mezzi e strumenti</b>	La nostra impresa, Golden Citrus Pompia, sorgerà nel lotto n. 1000 della zona industriale di Siniscola, in un capannone di circa 4200 m <sup>2</sup> , dislocato in due piani. Il piano terra sarà adibito alla produzione, lavorazione e confezionamento dei prodotti con gli appositi macchinari. La nostra impresa si servirà di diversi macchinari per la pulitura e cottura dei prodotti, ma la maggior parte delle mansioni saranno svolte dai soci dell'azienda.
<b>Terreni</b>	Il microclima presente nella Baronia di Siniscola consente alla Pompia di crescere e maturare serenamente solo in questo posto, rendendola unica e apprezzata da tutti per le sue uniche e inconfondibili proprietà organolettiche.
<b>N. Addetti</b>	25 Soci
<b>Sviluppo azienda</b>	Pensiamo nel corso degli anni di avere 50 unità operative effettive e di aumentare il fatturato.
<b>Lavorazione della Pompia</b>	Utilizzo delle ricette tipiche tradizionali della Baronia per valorizzare e preservare l'unicità del prodotto.
<b>Prodotti Realizzati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Pompia Intera</i></li> <li>▪ <i>Aranzata</i></li> </ul>




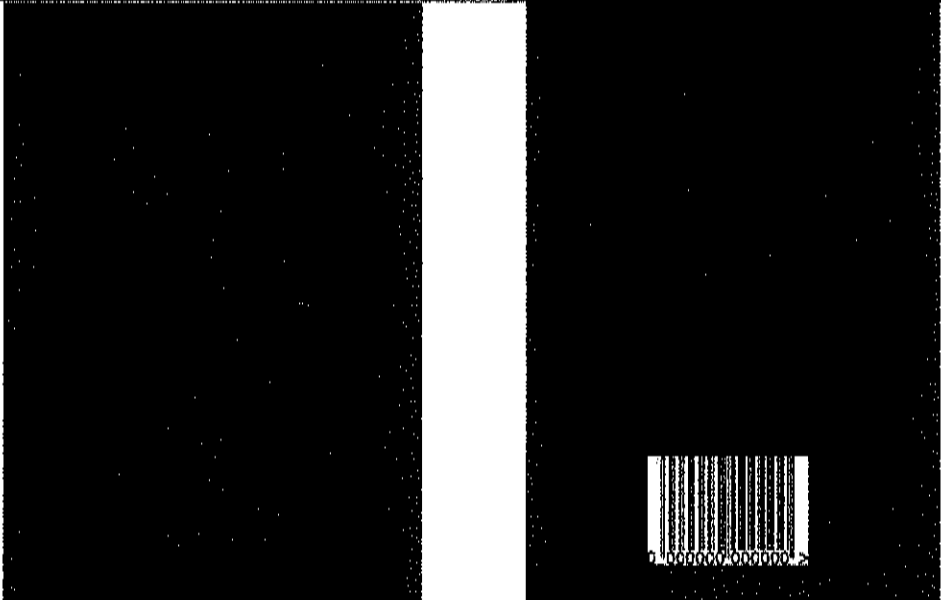



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Marmellata</i></li> <li>▪ <i>Liquore di Pompia</i></li> <li>▪ <i>Composti per tisane</i></li> <li>▪ <i>Caramella al gusto Pompia (Goldella)</i></li> </ul>
<b>Innovazione e sperimentazione</b>	<i>La nostra impresa vuole sperimentare e innovare i prodotti della Pompia, creando la caramella al gusto di Pompia da noi chiamata Goldella. Questa caramella avrà una produzione legata alla piccola e grande distribuzione e una linea produttiva legata alla farmaceutica per le sue qualità balsamiche e organolettiche.</i>
<b>Marchio azienda Golden Citrus Pompia S.r.l.</b>	
<b>Certificazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MAB U.e.s.c.o.,</li> <li>• Made in Italy,</li> <li>• Qualità Sardegna</li> <li>• D.o.p</li> </ul>
<b>MAB U.N.E.S.C.O</b>	Non a caso per l'anno 2017 i terreni inseriti nella regione storica dell'alta baronia per le loro specificità microclimatiche e per l'aria incontaminata sono candidati al Mab U.N.E.S.C.O. Con questo riconoscimento <i>Sa Pompia</i> avrebbe un'ulteriore certificazione di qualità che la renderebbe unica nel panorama internazionale.
<b>Sbocco commerciale</b>	Europa, Medio Oriente.



<p><b>Etichetta Pompia Intrea</b></p>	 <p>Dolce tipico siniscolese Prodotto in Italia</p>	 <p><b>Sa pompia intrea</b> 2016</p> <p>Denominazione di origine protetta</p> <p>Prodotto a base di: buccia intrea della pompia intrea</p> <p>Luogo di produzione: zona indicata in tutta l'isola di Siniscola</p> <p>Integralmente prodotto dall'azienda: Golden Citrus Pompia di Siniscola</p> <p>Prodotto in Italia</p> 
<p><b>Etichetta Aranzata</b></p>	 <p>Dolce tipico siniscolese Prodotto in Italia</p>	 <p><b>S'aranzata</b> 2016</p> <p>Denominazione di origine protetta</p> <p>Prodotto a base di: buccia intrea della pompia intrea mandorle</p> <p>Luogo di produzione: zona indicata in tutta l'isola di Siniscola</p> <p>Integralmente prodotto dall'azienda: Golden Citrus Pompia di Siniscola</p> <p>Prodotto in Italia</p> 
<p><b>Etichetta Marmellata</b></p>	 <p>Marmellata di pompia 2016</p> <p>Denominazione di Origine Controllata Prodotto in Italia</p>	 <p><b>Marmellata di pompia</b> 2016</p> <p>Denominazione di origine protetta</p> <p>Prodotto a base di: buccia intrea della pompia intrea zucchero semolato</p> <p>Luogo di produzione: zona indicata in tutta l'isola di Siniscola</p> <p>Integralmente prodotto dall'azienda: Golden Citrus Pompia di Siniscola</p> <p>Prodotto in Italia</p> 



<b>Etichetta Liquore di Pompia</b>	
<b>Etichetta Composti per tisane</b>	
<b>Etichetta Caramella Goldella</b>	
<b>Sito</b>	<a href="http://www.goldencitruspompia.it">www.goldencitruspompia.it</a>
<b>Canto a tenore</b>	Noi studenti della quarta A abbiamo rinvenuto, attraverso una ricerca antropologica basata sulla ricerca della tradizione orale, ancora presente negli anziani di Siniscola, il canto a tenore sulla Pompia che può essere visionato nel nostro sito.
<b>Spot</b>	Abbiamo ideato uno spot per promuovere i prodotti che si possono ricavare da questo agrume. Lo spot può essere visionato nel nostro sito.



## **Indice**

1. "Sa pompia" di Giovanni Pietro Bellu	pag. 3
2. "Sa pompia	pag. 4
3. L'idea imprenditoriale	pag. 6
4. Quadro Economico Sardo	pag. 11
5. Questionario e Indagine di Mercato	pag. 13
6. Descrizione impresa e bilancio	pag. 24
7. Marketing	pag. 34
8. Analisi Swot	pag. 35
9. Atto costitutivo impresa	pag. 37
10. Interviste	pag. 41
11. Spot	pag. 43
12. Sito web	pag. 44
13. Etichette prodotti	pag. 45
14. Bibliografia e sitografia	pag. 49
15. Disciplinare produzione "Sa Pompia"	pag. 50
16. <b><u>Descrizione sintetica Golden Citrus Pompia</u></b>	pag. 51





This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

