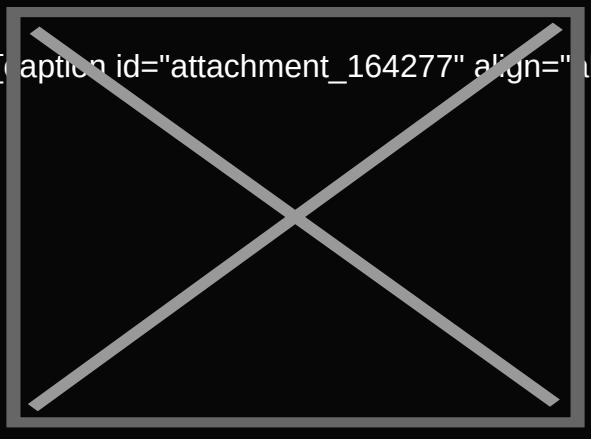
# Nastro Azzurro Sardegna, il brand cerca giovani commerciali nell'isola

nastro-azzurro-sardegna-d918ec0e

**Nastro Azzurro Sardegna** - la birra con malto d’orzo 100% sardo - non è solo un prodotto, ma un progetto ambizioso nato due anni fa che coinvolge oltre 30 agricoltori sardi della zona di Villamar e Villasor, che hanno partecipato attivamente all’ideazione e all’avvio della coltivazione di orzo da birra. Il progetto si amplia con la nuova **campagna di recruiting locale** rivolto agli abitanti dell’isola per figure in area commerciale.

Il coinvolgimento di produttori locali garantisce il giusto equilibrio fra tradizione e modernità; una tradizione unica e preziosa come l’isola che ospita gli splendidi luoghi da cui il prodotto ha origine: **l’orzo sardo** che matura rigoglioso nell’entroterra. L’orzo, di ottima qualità traveler, cresciuto sotto il sole della Sardegna, viene curato durante tutta la fase di crescita grazie alla passione degli agricoltori facenti parte del progetto. Il seme viene fornito ai giovani produttori direttamente dalla malteria Saplo di Birra Peroni, che ha anche fornito una serie di consigli colturali. Il risultato è strabiliante: 250 ettari coltivati per un raccolto di circa 7.000 quintali. È la rivincita della terra sarda: un'importante opportunità di sviluppo per i giovani imprenditori locali che hanno la possibilità di puntare ancora di più sulla promozione del territorio.

[caption id="attachment_164277" align="alignleft" width="300"]

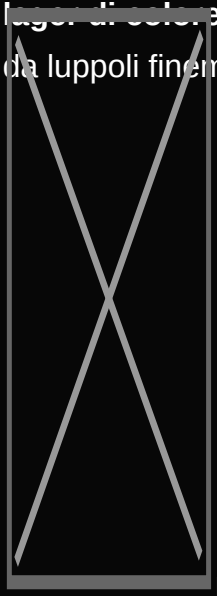


Francesco Matta[/caption]

Due anni fa Nastro Azzurro coinvolge un giovane agricoltore di Villasor, **Francesco Matta**, fornendogli i semi e formandolo, in modo che a sua volta potesse istruire altri produttori, anche applicando tecniche di coltivazione sostenibili e che non impoveriscono il terreno. Il giovane ha avviato la coltivazione sui terreni di Villasor con un primo raccolto di oltre 3000 quintali, utilizzando i terreni dell'azienda agricola familiare.

Con una superficie coltivata di circa 65 ettari tra seminativi da granella (al momento solo orzo da malto), erba di medica e altre foraggere da sfalcio, Francesco Matta gestisce insieme ai suoi fratelli tutti i terreni dell'attività di famiglia a Villasor, l'**Azienda Agricola Matta**. Dopo il progetto pilota iniziato con Francesco Matta nel 2017-2018 dai terreni di Villasor, il progetto si è allargato ai terreni di Villamar (circa 70 ettari) grazie al coinvolgimento della filiera di **Efisio Rosso** – dell'azienda agricola **Madonna D'Itria Soc.Coop. Villamar** – filiera etica accreditata dalla Regione Sardegna che da un anno ha deciso di allargare la coltura di grano duro di qualità, dedicato alle trasformazioni tipiche locali come il pane carasau, all'orzo distico da birra di qualità traveler.

Passione, esperienza e amore per la propria terra sono i valori autentici e genuini che hanno guidato e ispirato l'esperienza dei giovani produttori agricoli che hanno collaborato nella realizzazione degli ingredienti particolari che caratterizzano il colore e il gusto di Nastro Azzurro Sardegna dando vita una **lager di colore giallo paglierino, dal gusto secco e rinfrescante** con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici.



Lo spirito dell'isola diventa protagonista: la **nuova bottiglia**, dalle forme eleganti, è personalizzata da una serie di elementi visivi fortemente caratterizzanti, come il nuraghe, presente sul collarino, che richiama direttamente le radici della civiltà sarda. Una bottiglia sinuosa ed elegante, premium e distintiva. Un perfetto equilibrio che si completa con la dicitura "Sardegna" color rame che,

richiamando il colore dell’orzo maturo, esprime l’alta qualità e l’origine sarda della materia prima.

Un legame con il territorio sempre più stretto, quindi, che va dalla terra sino alle persone. Con l’obiettivo di supportare Nastro Azzurro Sardegna posizionandola all’interno dei migliori locali e di lavorare su tutto il portafoglio di brand, **Birra Peroni** è infatti alla ricerca di **giovani commerciali in Sardegna** desiderosi di intraprendere un percorso professionale nel settore delle vendite. Ragazzi con spirito imprenditoriale, una vera passione per l’innovazione, pensiero critico e la capacità di costruire relazioni di valore.

“In Birra Peroni dedichiamo grande attenzione ai giovani talenti, investendo tempo e risorse su quanti intraprendono una carriera all'interno dell'azienda”, dichiara **Serena Apicella**, HR Director Italy in Birra Peroni. “Per ampliare la diffusione di Nastro Azzurro Sardegna, vista la vocazione territoriale di questa speciale birra, ci è sembrato naturale rivolgerci in primis ai giovani sardi che potranno così entrare nella nostra organizzazione sales che opera a stretto contatto con i clienti dei canali distributivi per allineare le strategie, scambiare capacità, competenze e risorse. Questo all’interno di un contesto aziendale giovane, dinamico, dove il cambiamento guida lo sviluppo dei processi e dove il cliente è sempre al centro”.

È possibile candidarsi alle posizioni aperte in Sardegna sulla **pagina Linkedin di Birra Peroni**.