

## **Gruppo di lavoro Intergal - verbale n° 1/2010 del 22/12/2010**

Addì mercoledì 22 dicembre 2010 alle ore 11.00 presso la Sede provinciale di Lega Coop Nuoro si è riunito il Gruppo di lavoro Intergal della provincia di Nuoro.

Odg:

1 – Progetto di cooperazione interterritoriale "Terre ospitali"

Sono presenti:

Pino D'Antonio - Presidente CTS  
Caterina Murdeu – CdA  
Anna Sulis – CTS

GAL Distretto Rurale BMGS

Annalisa Motzo – Presidente GAL  
Stefania Pisanu – CdA

GAL Marghine

Giovanni Mossa – Presidente GAL  
Alessandro Dadea - CdA  
Filippo Monni - CdA

GAL Nuorese Baronia

Partecipano ai lavori Pasquale Sulis, Carlo Tuveri, Roberto D'Amico dell'Agenzia LAORE Sardegna.

Premesso che:

- I tre GAL della provincia di Nuoro sono stati contattati dall'organizzazione "Slow Food" per valutare l'ipotesi di aderire al progetto di cooperazione interterritoriale denominato "Terre Ospitali", che prevede azioni da realizzare in comune fra i diversi partner e azioni a valenza locale da realizzare a cura di ciascun GAL.
- Il Comitato tecnico Scientifico (CTS) del GAL Distretto Rurale BMGS ha analizzato la proposta progettuale ed elaborato una traccia per le azioni locali da realizzare nei GAL della provincia di Nuoro, eventualmente interessati all'iniziativa, che si richiamano al tema del "Pastoralismo". Il richiamo è importante in quanto il "Canto a tenore", espressione della cultura pastorale del centro Sardegna è stato riconosciuto dall'Unesco quale patrimonio intangibile dell'umanità.
- L'incontro fra i tre GAL della provincia di Nuoro ha l'obiettivo di condividere la traccia elaborata dal CTS del GAL Distretto Rurale BMGS nell'ambito del progetto di cooperazione "Terre Ospitali".

Pino D'Antonio illustra le finalità e gli obiettivi dell'incontro e invita i tecnici dell'Agenzia LAORE ad esporre attraverso l'ausilio di una presentazione in formato power point quanto elaborato dal CTS del GAL Distretto Rurale BMGS.

La presentazione dei tecnici LAORE illustra il tema del "Pastoralismo":

Tema	Contenuti
Riconoscimento UNESCO	Il Canto a Tenore è stato inserito dall'UNESCO tra i: "Masterpieces of the oral and intangible heritage of humanity" Ossia: Patrimonio Intangibile dell'Umanità
I prodotti del pastore	<i>Formaggi a latte crudo (Fiore Sardo, semicotti, ricotte, frue, merca, casizzolu / panedda, caprini), Lana (tinture naturali, orbace, tessuti), Carni (agnello IGP, capretto, capra, pecora, maiale, maialetto)</i>
I cibi del pastore	<i>Pani tipici (carasau, pani rituali, cocone), Dolci tradizionali (a base di mandorle sarde, Vino (cannonau, mandrolisai, muristellu /bovale, nasco, moscato), Piatti e ricette della tradizione (piatti di riciclo, paste ripiene e piatti a base di erbe)</i>
L'artigianato collegato	<i>Campanacci, Tessitura (tappeti, orbace, tinture naturali), Sartoria (abito tradizionale, costume, ricami), Lavorazione della pelle e cuoio (cusinzos, cambales, finimenti cavalli, accessori), Lavorazione del Legno (maschere, cassapanche, utensili, mobili), Ferro battuto, Coltelleria, Cestineria, Oreficeria (filigrana), Sughero</i>
La cultura	<i>Canto a Tenore, Canto corale, Poesia estemporanea, Musica, Ballo, Teatro in lingua, Letteratura, Medicina popolare (erbe e pratiche tradizionali)</i>
Le tradizioni	<i>Carnevale, Riti Settimana Santa, Ricorrenze (S.Antonio, S.Isidoro, S.Giovanni, I morti, la tosatura), Feste/Sagre (S.Cosimo, Gonare, Sa Itria, S.Mauro), Giochi (morra, s'istrumpa), Tradizioni equestri (cavallo, asino)</i>
I luoghi	<i>Paesaggi (vite, pascoli, sughera, orto, monumenti naturali), Boschi, Monti, Grotte, Laghi (Gusana, Benzone, Cucchinadorza, Olai, Govossai, Montesusu), Architetture (pinnettos, cumbezzias, mulini ad acqua, forni della calce, ovili, muretti a secco), Sentieri (transumanza), Archeologia (nuraghi, domus de janas, dolmen, menhir, tombe dei giganti)</i>

le seguenti azioni comuni:

Azioni	Contenuti
Elaborazione linee guida comuni	Condivisione delle prassi, Regolamenti di adesione, Disciplinari
Strumenti di comunicazione	Progettare strumenti di comunicazione, Raccolta materiale informativo, Costruzione data base e archivi, Implementazione di un portale e di una rete di comunicazione.
Sviluppo della rete	Organizzazione di eventi per condividere le esperienze (comunicazione interna), Presentazione della rete (comunicazione verso interlocutori istituzionali), Organizzazione di scambi internazionali con le comunità di "Terra Madre" (cooperazione con la rete di "Terra Madre").
Creazione e comunicazione del circuito	Pubblicazione cartacea per ogni territorio, Partecipazione ad eventi e manifestazioni Slow Food (salone del gusto, Cheese, terre d'acqua, slow fish, ecc.), Realizzazione del circuito turistico "Terre ospitali".

e le seguenti azioni locali:

Azioni	Contenuti
Individuazione della Comunità del cibo/cultura	Individuazione delle micro filiere locali (pane – formaggio – vino – carne - legno – sughero – lana, dolci), ricerca dei produttori tradizionali, Verifica della produzione e/o dell'approvvigionamento delle materie prime (devono essere locali o almeno sarde), verifica dei metodi di lavorazione, dimensione collettiva, individuazione dei portatori di interesse, realizzazione della rete di soggetti (formale o informale).
Sensibilizzazione della popolazione	Operatori ( <i>Produttori, Ristoratori, Ospitalità, Commercio</i> ) Comunità in generale ( <i>Scuole: alunni, genitori, insegnanti e altre organizzazioni presenti nelle Comunità</i> ).
Mappatura produzioni agroalimentari tipiche, tradizionali locali	Progetto "Terragir"
Individuazione di canali alternativi di promozione e commercializzazione	GAS, Negozio del pastore, Mercato della terra, Eventi a tema, E commerce.
Organizzazione di azioni qualificate di aggiornamento tecnico : Master of food	Corsi tematici (da individuare es. <i>Pane, Carne, Salumi, Formaggio, Dolci</i> )
Organizzazione della rete di fruizione degli attrattori enogastronomici	Eventi (Autunno in Barbagia ecc.), Comunicazione dedicata (brochures, trasmissioni televisive, ecc), Ovili aperti.
Creazione di una rete locale di ristorazione ed ospitalità slow	Mappatura dell'esistente (ristorazione e ospitalità), Individuazione delle strutture che rispettano criteri individuati e quelle disponibili ad adeguarsi, Creazione della rete

Anna Sulis illustra lo stato dell'arte del progetto, la road map definita dai partner della penisola negli incontri già svolti e la proposta di budget finanziario.

Il GAL Nuorese Baronia chiede che venga trasmessa ad ogni singolo GAL tutta la documentazione progettuale al fine di poter dare la possibilità ai CdA dei GAL di valutare l'adesione al progetto.

Il GAL Marghine condivide la richiesta e propone di formalizzare un gruppo di lavoro Intergal che si occupi dei vari aspetti organizzativi, dei rapporti con i GAL della penisola, compreso il soggetto capofila, che hanno già aderito al progetto.

Il GAL Distretto Rurale BMGS condivide le proposte e suggerisce di tenere un ulteriore incontro di approfondimento per giovedì 20 gennaio alle ore 11.00 presso la sede di Nuoro di Lega Coop.

Pino D'Antonio nel concludere l'incontro rammenta l'esigenza di accelerare i tempi per definire l'adesione al progetto, consentendo così ai 3 GAL della Provincia di Nuoro di essere parte attiva nella assunzione delle decisioni partecipando ai successivi incontri promossi dal GAL capofila. Tale necessità è condivisa da tutti gli intervenuti.

Alle ore 13.30 l'incontro Intergal si conclude.

I partecipanti: