

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## La cooperazione interterritoriale: Il progetto "Terre Ospitali".

Nuoro 22 dicembre 2010



---

Comitato Tecnico Scientifico GAL Distretto Rurale BMGS

---

# *Le azioni comuni*



## 1. Il Progetto "Terre Ospitali": **Elaborazione linee guida comuni**

---

- Condivisione delle prassi;
- Regolamenti di adesione;
- Disciplinari.



## 2. Il Progetto "Terre Ospitali": 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.

### 3. Il Progetto "Terre Ospitali": 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").



#### 4. Il Progetto "Terre Ospitali": 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".



---

# *Le azioni locali*



## 5. Pastoralismo: 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



## 6. Pastoralismo: il tema

---

I prodotti: 

*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 cibi: 

*Pani tipici (carasau – pani rituali – coccone)*

*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)*

## 7. Pastoralismo: il tema

---

L'artigianato:



*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*

La cultura:



*Canto a Tenore*

*Canto corale*

*Poesia estemporanea*

*Musica*

*Ballo*

*Teatro in lingua*

*Letteratura*

*Medicina popolare (erbe e pratiche tradizionali)*

## 8. Pastoralismo: il tema

---

Le tradizioni:



*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 luoghi:



*Paesaggi (vite – pascoli - sughera – orto – monumenti naturali)*

*Boschi*

*Monti*

*Grotte*

*Laghi (Gusana – Benzone – Cucchinadorza – Olai – Govossai –  
Montesusu)*

*Architetture (pinnettos – cumbessias – mulini ad acqua – forni della  
calce – ovili – muretti a secco)*

*Sentieri (transumanza - )*

*Archeologia (nuraghi – domus de janas – dolmen – menhir – tombe dei  
giganti)*

## 9. Il Progetto “Terre Ospitali”: 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).



## 10. Il Progetto "Terre Ospitali": Sensibilizzazione della popolazione

---

Operatori



- ✓ *Produttori*
- ✓ *Ristoratori*
- ✓ *Ospitalità*
- ✓ *Commercio*

Comunità in generale



- ✓ *Scuole (alunni, genitori, insegnanti)*
- ✓ *Comunità*



## 11. Il Progetto "Terre Ospitali": Mappatura produzioni agroalimentari tipiche, tradizionali locali

---

Progetto "Terragir"



## 12. Il Progetto “Terre Ospitali”: Individuazione di canali alternativi di promozione e commercializzazione

---

- GAS;
- Negozio del pastore;
- Mercato della terra;
- Eventi a tema;
- E commerce.



### 13. Il Progetto "Terre Ospitali": Organizzazione di azioni qualificate di aggiornamento tecnico : Master of food

---

Corsi tematici (da individuare)



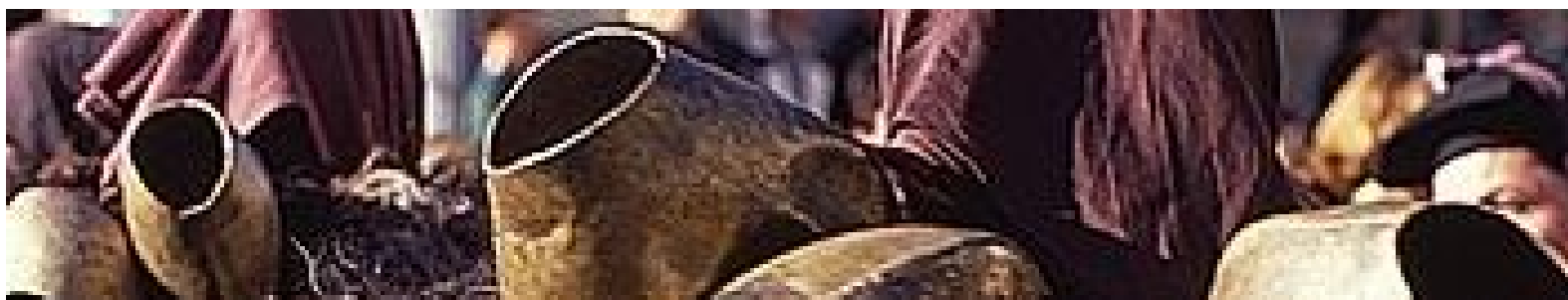
- ✓ *Pane*
- ✓ *Carne*
- ✓ *Salumi*
- ✓ *Formaggio*
- ✓ *Dolci*



## 14. Il Progetto “Terre Ospitali”: Organizzazione della rete di fruizione degli attrattori enogastronomici

---

- ✓Eventi (Autunno in Barbagia ecc.)
- ✓Comunicazione dedicata (brochures, trasmissioni televisive, ecc)
- ✓Ovili aperti



## 15. Il Progetto "Terre Ospitali": 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



---

*Grazie per l'attenzione*

