



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali



# Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013

Regolamento (CE) 1698/2005

Asse IV – Misura 421



## Allegato 2

### Fascicolo di progetto

**“Verso nuove identità rurali”**

Cooperazione *interterritoriale*

<b>Legale Rappresentante “Gal Marghine”</b>	Motzo Annalisa
<b>Codice progetto</b>	[A cura dell' AdG]
<b>Data di ricezione</b>	[A cura dell' AdG]

Con l'assistenza tecnica di:

**Laore**

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



*Piano di animazione Laore 2007 - 2013*

**SCHEDA DI PROGETTO**  
**PROGETTO DI COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE**

I Sezione  
**PROGETTO COMPLESSIVO**

**1. TITOLO DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE**

Verso Nuove identità rurali

**2. DENOMINAZIONE ABBREVIATA**

Arivano i gialli

**3. IL GAL CAPOFILA**

**Denominazione completa: GAL Marghine Fondazione di partecipazione**

Indirizzo: Corso Umberto I, 186 - 0815 Macomer •

Tel.: 3349732166,

posta elettronica: [info@galmarghine.it](mailto:info@galmarghine.it)

**Coordinatore del progetto di cooperazione**

Nome: Razu Angelo Salvatore - e-mail: [animatore@galmarghine.it](mailto:animatore@galmarghine.it) , numero di telefono:  
3349732241

Autorità di Gestione:

**Soggetto referente della cooperazione**

Daniela Boi

Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agropastorale, Autorità di gestione/Servizio Sviluppo Locale - Via  
Pessagno, 4 – 09126 Cagliari

Telefono: 070 6068030 – fax: 070 6066437

posta elettronica: [dboi@regione.sardegna.it](mailto:dboi@regione.sardegna.it)

#### 4. I PARTNER GAL E NON

**Denominazione completa Partner 1 GAL Basento Camastra** soc. cons. a R.L.

partner effettivo  partner associato

indirizzo: c/o Comunità Montana "Alto Basento", Via Maestri del Lavoro, 19 - 85100 Potenza

telefono/fax: Tel. 0971 499111, Fax 0971499233

posta elettronica: [direttore@galbasentocamastra.it](mailto:direttore@galbasentocamastra.it)

**Sede Operativa:** Via Carmine, 106 – 851xx Vaglio Basilicata (PZ)

telefono/fax 0971 508029

posta elettronica [direttore@galbasentocamastra.it](mailto:direttore@galbasentocamastra.it)

**Soggetto referente della cooperazione**

Romaniello Domenico , [d.romaniello@libero.it](mailto:d.romaniello@libero.it), 3346692108

**AdG**

Regione Basilicata

Referente: Giuseppe Eligiato

e-mail: [giuseppe.eligiato@regione.basilicata.it](mailto:giuseppe.eligiato@regione.basilicata.it)

numero di telefono: 0971 668715

**Denominazione completa Partner 2 GAL C.S.R. Marmo Melandro** soc. cons. a R.L.

partner effettivo  partner associato

indirizzo: C.da Perolla - 851xx Savoia di Lucania (PZ)

telefono/fax: Tel. 0971 499111, Fax 0971499233

posta elettronica: [csr@csrmarmomelandro.it](mailto:csr@csrmarmomelandro.it)

**Soggetto referente della cooperazione**

Manfredelli Nicola, [nicola.manfredelli@gmail.com](mailto:nicola.manfredelli@gmail.com), 3319414109

**AdG**

Regione Basilicata

Referente Giuseppe Eligiato

e-mail: [giuseppe.eligiato@regione.basilicata.it](mailto:giuseppe.eligiato@regione.basilicata.it)

numero di telefono: 0971 668715

## **5. DESCRIZIONE DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE**

### ***5.1 Origine del partenariato***

L'idea del progetto "verso nuove identità rurali" – "arrivano i gialli", parte dalle esperienze della Summer School di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco che si tiene a Seneghe (OR) ormai da 8 anni.

A partire dalla edizione del 2009 si incontrano alla scuola, fra gli altri, il Gal Marghine (capofila del progetto di cooperazione), i tecnici Laore, che supportano il Gal anche nelle iniziative di cooperazione, i rappresentanti della associazione nazionale formaggi sotto il cielo (ANFOOSC), altri attori interessati allo sviluppo locale.

In quell'occasione si avvia un rapporto di fiducia e collaborazione fra il Gal Marghine e il Dottor Roberto Rubino dell'Anfosc, cui consegue l'organizzazione di alcuni incontri fra produttori di formaggi vaccini e pecorini provenienti dai territori del Marghine, Logudoro, Goceano, Anglona sui temi della valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e sullo stretto legame esistente fra qualità del cibo e qualità ambientale del luogo di origine. Sullo stesso tema seguono anche alcuni incontri fra il Gal Marghine e il Gal Logudoro Goceano.

Durante gli incontri prende corpo l'idea di verificare la fattibilità della cooperazione fra i territori sardi coinvolti ed in particolare fra il Gal Marghine, Il Gal Logudoro Goceano e il Gal Anglona.

L'ANFOOSC fa da tramite per coinvolgere nel partenariato i GAL della Sardegna con quelli della Basilicata, della Campania e della Calabria. Dopo una serie di contatti telefonici e via mail fra i GAL e la verifica della possibilità e della disponibilità di risorse finanziarie a valere sui fondi della misura 421, risultano realmente interessati alla costituzione di un partenariato di progetto il Gal Marghine in Sardegna e i Gal Basento Camastra e C.S.R. Marmo Melandro in Basilicata.

Questi tre Gal condividono l'idea progettuale attraverso contatti telefonici e scambi di documenti via mail, e al fine di formalizzare la nascita del partenariato di progetto concordano la necessità di organizzare un incontro operativo.

Nel dettaglio l'incontro si è tenuto in data 19 aprile 2013, presso la sede della ANFOOSC, in Potenza cui hanno partecipato: per il Gal Marghine i tecnici Laore che accompagnano il GAL, come da Piano di animazione Laore 2007-2013, e l'Agente di sviluppo dello stesso Gal delegato alla sottoscrizione dell'accordo di cooperazione; per il GAL Basento Camastra il presidente, il direttore e il responsabile amministrativo; per il Gal C.S.R. Marmo Melandro il presidente e il direttore. Erano inoltre presenti i rappresentanti del Gal Consorzio Cilsì (Avellino), i rappresentanti della Associazione ANFOOSC.

Nasce così il progetto "verso nuove identità rurali" – "arrivano i gialli" che intende approfondire con le modalità della cooperazione fra territori e operatori i temi: della valorizzazione e tutela del paesaggio rurale, della salvaguardia dei pascoli e dei prati naturali e dei demani collettivi, del riconoscimento dell'identità locale attraverso la valorizzazione dei prodotti simbolo del territorio, l'educazione e sensibilizzazione ad una alimentazione sana legata alla stagionalità e sostenibilità delle produzioni, la promozione e valorizzazione della cultura agroalimentare anche in chiave turistica.

## **5.2 Motivazioni**

Con Il progetto di cooperazione “verso nuove identità rurali - arrivano i Gialli” si intende promuovere la ricerca di un modello organizzativo fondato sulla cooperazione tra produttori, operatori della ristorazione e del commercio, cittadini consumatori, istituzioni locali che, facendo riferimento ad obiettivi condivisi di sostenibilità sociale e ambientale, va al di là della semplice dimensione dello scambio economico; consente, inoltre, di condividere con altri territori esperienze ispirate alla filosofia della sostenibilità nel rispetto della stagionalità delle produzioni, con l'intento di riconoscere, valorizzare e trasmettere le tradizioni identitarie locali, e promuovere le produzioni locali.

L'adozione di nuovi modelli produttivi agricoli ed il nuovo utilizzo degli spazi nelle aree rurali, il progressivo abbandono dei pascoli e prati naturali, la rinuncia alle buone pratiche agronomiche hanno determinato nel tempo una riduzione della biodiversità, un progressivo degrado del paesaggio, la perdita di conoscenze e saperi e, soprattutto, indebolimento del legame tra prodotto e territorio.

Un indicatore apprezzabile direttamente dal consumatore, circa l'origine del latte e dei formaggi vaccini ottenuti da animali al pascolo, è la colorazione gialla. Infatti sappiamo che il beta-carotene contenuto nelle erbe dei pascoli colora di giallo il latte ed i formaggi. E, poiché tutto in natura è in equilibrio, il latte di animali al pascolo, oltre ad avere il più elevato valore nutrizionale, ha anche una complessità aromatica importante. Quindi il colore giallo è sinonimo di pascoli, di aria pulita e di qualità ai massimi livelli.

Gli animali al pascolo godono della grande variabilità floristica dei pascoli e, poiché sappiamo che ogni erba apporta un patrimonio di molecole aromatiche e salutistiche diverso, il latte di questi animali diventa portatore di una qualità molto diversa da quella degli animali alla stalla.

Il mercato, però, è invaso da prodotti derivanti da animali alla stalla. Prodotti rigorosamente bianchi, tanto da far assumere ai latticini gialli una connotazione negativa: “certamente sono ossidati e quindi non buoni!”. Molti consumatori sono portati a pensare ad una ossidazione dei grassi, ad un irrancidimento; i conoscitori invece li aspettano e se li accaparrano perché ne conoscono bene le cause e gli effetti.

Occorre quindi una corretta informazione per dare il giusto valore a prodotti di grande qualità: “quel giallo è semplicemente l'effetto visivo del beta-carotene, la pro-vitamina A che ha un forte potere antiossidante”.

### **5.3 Continuità, complementarità e/o integrazione del progetto con altri progetti terminati o in essere di cooperazione e non**

Il Progetto "Verso nuove identità rurali-Arrivano i Gialli" non è in continuità con progetti avviati nella passata programmazione Leader o altri programmi o progetti. Presenta però alcuni elementi di complementarità ed integrazione con progetti tutt'ora in corso, o previsti nei territori coinvolti, come di seguito dettagliato.

Gal Marghine:

- TERRAGIR. Nello specifico, si è trattato di un progetto di cooperazione che, realizzato tra maggio 2009 e novembre 2011 a valere sull'Asse II del P.O. Italia Francia Marittimo, ha visto impegnati come partner oltre la Sardegna, la Liguria, la Toscana e la Corsica per la realizzazione di una rete transfrontaliera di itinerari per la valorizzazione dei prodotti agricoli, gastronomici e artigianali, tipici e di qualità. La volontà è quella di realizzare un Sistema Territoriale di Qualità. La tematica progettuale è finalizzata a innovare le azioni di governance e valorizzare i prodotti tipici e di nicchia del territorio transfrontaliero.
- Progetto Impari'S. E' un progetto formativo rivolto agli operatori economici delle aree Leader della Sardegna organizzato dal Foromez in collaborazione con gli Assessorati regionali del Lavoro e dell'Agricoltura della Regione Sardegna. Prevede, fra l'altro, un percorso formativo indirizzato alle produzioni agroalimentari e artigianali di qualità. L'obiettivo è quello di approfondire il tema della produzione e valorizzazione di prodotti agroalimentari ed artigianali, consentendo agli operatori di confrontarsi con esperienze di successo, supportando lo sviluppo di progetti imprenditoriali nell'area Leader di appartenenza.
- Altri progetti messi in campo dal Capofila GAL Marghine con la Misura 413 - azione 1 sono finalizzati a valorizzare gli elementi identitari della cultura gastronomica locale promuovendo la conoscenza delle produzioni locali e rafforzando le relazioni tra i vari operatori coinvolti ed interessati.

Rispetto a queste iniziative, il progetto "Verso nuove identità rurali – arrivano i gialli", si caratterizza per una maggiore innovazione nelle modalità di coinvolgimento degli operatori e delle comunità interessate.

Gal Basento Camastra e Gal CSR Marmo Melandro:

Entrambi i Gal Lucani partecipano al progetto di cooperazione interterritoriale "Salviamo Lucignolo".

Il progetto si fonda sull'idea forza che la valorizzazione della biodiversità delle aree rurali, nella fattispecie dell'asino, con le sue componenti naturali, agricole, antropiche, può svolgere un ruolo importante nella gestione di un territorio ed essere un potenziale fattore di salvaguardia dell'ambiente e di sviluppo socioeconomico, attraverso la promozione dei prodotti e servizi da essa ricavabili.

Il progetto, infatti, proprio in questa accezione, in coerenza con il tema dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile, vuole recuperare l'asino anche quale fattore antico di produzione in un'agricoltura moderna. Il progetto, coinvolgendo più GAL partner dell'Italia meridionale, è finalizzato al recupero di razze autoctone, nonché alla valorizzazione del latte d'asina e dei suoi derivati (prodotti per la cosmesi).

Il "non uso" delle aree rurali, in seguito a processi di spopolamento e di marginalizzazione delle attività agricole, incidendo direttamente sulla presenza delle specie animali e vegetali determina impatti socioeconomici e culturali per la perdita di competenze, tradizioni locali, ecc.

L'obiettivo generale del progetto è quello di recuperare l'antico sistema di allevamento montano legato all'asino nei territori dei GAL aderenti all'iniziativa. La conservazione delle risorse genetiche rientra, infatti, tra le nuove funzioni attribuite ai territori rurali ed è individuata come leva strategica fondamentale attraverso cui migliorare la competitività del settore agricolo e forestale, per la capacità di differenziazione delle produzioni che ad essa si collega, e valorizzare l'ambiente e lo spazio rurale, innalzando la qualità della vita nelle zone rurali.

Obiettivi specifici del progetto sono: la creazione ed il sostegno alle imprese agricole; lo sviluppo ed il trasferimento di modelli organizzativi e conoscenze nell'ambito dell'allevamento di asini; lo scambio reciproco di know-how e contenuti informativi con altri organismi; la creazione di una rete tra allevatori; lo stimolo alle relazioni e alla cooperazione tra le organizzazioni del partenariato, o altri soggetti sia pubblici che privati; la salvaguardia delle biodiversità degli habitat montani; la ricognizione e identificazione di una o più razze autoctone dell'asino meridionale; il riconoscimento delle razze come precedentemente classificate in via di estinzione secondo le normative, Comunitarie, Nazionali e delle rispettive regioni; la creazione di un marchio interregionale con relativo disciplinare di produzione del latte e regolamento d'uso; la creazione di un Consorzio interregionale di allevatori di asine; la valorizzazione dell'asino, nonché la promozione e la commercializzazione del latte d'asina e dei suoi derivati.

Il progetto "Verso nuove identità rurali" è complementare in quanto entrambi mirano a valorizzare le specificità locali ed in particolare quelle legate agli aspetti identitari, alla tutela e salvaguardia delle biodiversità, a rafforzare le relazioni fra gli operatori locali.

#### **5.4 Obiettivo generale**

Il progetto di cooperazione consente di condividere con altri territori esperienze ispirate alla filosofia della sostenibilità, nel rispetto della stagionalità delle produzioni, con l'intento di riconoscere, valorizzare e trasmettere le tradizioni identitarie e promuovere le produzioni locali.

L'obiettivo generale del progetto è quello di valorizzare gli elementi identitari della cultura gastronomica delle aree rurali attraverso un modello che metta in relazione la qualità del cibo con la qualità del paesaggio, della biodiversità e dell'ambiente. Il progetto inoltre, si pone l'obiettivo di favorire l'informazione e la sensibilizzazione alle comunità dei territori leader coinvolti sui temi della tutela del paesaggio e della biodiversità, sulla salvaguardia dei beni collettivi e sui principi di una sana alimentazione. Il percorso di cooperazione favorisce la

partecipazione degli operatori interessati attraverso lo scambio di esperienze e di buone pratiche tra i territori.

Con Il progetto di cooperazione “verso nuove identità rurali - arrivano i gialli” si intende promuovere la ricerca di un modello organizzativo fondato sulla cooperazione tra produttori, operatori della ristorazione e del commercio, cittadini consumatori, istituzioni locali che, facendo riferimento ad obiettivi condivisi di sostenibilità sociale ed ambientale, vada al di là della semplice dimensione dello scambio economico.

Il progetto “nuove identità rurali – arrivano i gialli” è pertanto riconducibile principalmente all’obiettivo della politica di sviluppo rurale 2007-2013 “Valorizzazione dell’ambiente e dello spazio rurale” e secondariamente all’obiettivo “Miglioramento della qualità della vita nelle zone rurali”.

### ***5.5 Obiettivi specifici***

Tenendo presente l'obiettivo generale della valorizzazione degli elementi identitari della cultura gastronomica delle aree rurali evidenziando le relazioni esistenti tra qualità del cibo e qualità del paesaggio, dell'ambiente e della biodiversità, il progetto si propone di perseguire i seguenti obiettivi specifici:

1. Scambio di esperienze fra territori;
2. Sensibilizzazione degli operatori agricoli e della comunità locale sui temi della valorizzazione e tutela del paesaggio rurale;
3. Sensibilizzazione degli operatori agricoli e della comunità locale sui temi della salvaguardia dei pascoli e dei prati naturali e dei demani collettivi;
4. Riconoscimento dell'identità locale attraverso la valorizzazione dei prodotti simbolo del territorio;
5. Educazione e sensibilizzazione ad una alimentazione sana legata alla stagionalità e sostenibilità delle produzioni;
6. Valorizzazione della tradizione agroalimentare anche con interventi di animazione a carattere ludico e ricreativo compresa la valorizzazione turistica ed educativa;
7. Realizzazione di interventi di promozione e valorizzazione della cultura agroalimentare anche in chiave turistica.



## **5.6 Descrizione delle operazioni previste**

Il progetto di cooperazione interterritoriale "verso nuove identità rurali" - "arrivano i gialli" si articola in 5 fasi come di seguito descritto:

### **Fase 1 – Avvio progetto "verso nuove identità rurali"- "arrivano i gialli".**

Questa fase ha lo scopo di dare avvio al progetto ed in parte è già realizzata. I risultati attesi sono di seguito elencati:

costituire il partenariato di progetto e condividere l'idea progettuale;

costituire lo steering committee con il compito di sostenere il Gal capofila in tutte le fasi di attuazione del progetto.

Coerentemente con l'individuazione degli obiettivi la fase 1 prevede le seguenti attività:

#### Attività 1.1 – Pre sviluppo.

L'ANFOSC (Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo) fa da tramite per coinvolgere nel partenariato i GAL della Sardegna con quelli della Basilicata, della Campania e della Calabria. Dopo una serie di contatti telefonici e via mail fra i GAL e la verifica della possibilità e della disponibilità di risorse finanziarie a valere sui fondi della misura 421, risultano realmente interessati alla costituzione di un partenariato di progetto il Gal Marghine in Sardegna e i Gal Basento Camastra e C.S.R. Marmo Melandro in Basilicata.

Questi tre Gal condividono l'idea progettuale attraverso contatti telefonici e scambi di documenti via mail, e al fine di formalizzare la nascita del partenariato di progetto concordano la necessità di organizzare un incontro operativo.

Nel dettaglio l'incontro si è tenuto in data 19 aprile 2013, presso la sede della ANFOSC, in Potenza cui hanno partecipato: per il Gal Marghine i tecnici Laore che accompagnano il GAL, come da Piano di animazione Laore 2007-2013, e l'Agente di sviluppo dello stesso Gal delegato alla sottoscrizione dell'accordo di cooperazione; per il GAL Basento Camastra il presidente, il direttore e il responsabile amministrativo; per il Gal C.S.R. Marmo Melandro il presidente e il direttore. Erano inoltre presenti i rappresentanti del Gal Consorzio Cilsì (Avellino), i rappresentanti della Associazione ANFOSC.

Nell'occasione sono stati definiti gli obiettivi e le azioni comuni del progetto, e si è provveduto alla sottoscrizione dell'accordo di cooperazione previa individuazione del Gal capofila.

Sono ancora da definire tutti gli aspetti organizzativi per dare operatività al progetto. Sono pertanto previsti ulteriori incontri del partenariato.

Destinatari: Partner del progetto.

Responsabile dell'attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila), Gal Partner

Output: accordo di cooperazione, stesura del progetto.

#### Attività 1.2 – Costituzione e funzionamento dello “Steering committee”.

Lo Steering Committee assiste il Capofila nella necessaria attività di specificazione della attività di Progetto e nella relativa attuazione. Si riunisce, anche in teleconferenza o audio conferenza, ogni volta lo richieda almeno un Partner e comunque con cadenza almeno semestrale. La convocazione per la riunione, completa di ordine del giorno e orario, è inviata almeno sette giorni prima del giorno previsto per la riunione.

Le riunioni dello Steering Committee avverranno sia presso la sede del Gal capofila che in quelle degli altri Gal partner. Qualora gli argomenti da trattare lo richiedano, potranno essere invitati a partecipare alle riunioni altri soggetti, la cui presenza sia ritenuta necessaria per una più efficace attuazione del progetto.

Destinatari: Partner del progetto.

Responsabile dell’attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila). Gal partner

Output: Verbali delle riunioni.

#### **Fase 2 – Definizione e condivisione del modello “Prati Fioriti”.**

La finalità è quella di condividere un modello capace di definire il legame esistente tra autenticità e qualità del cibo e ambiente di produzione.

I cibi e la tradizione gastronomica delle aree rurali esprimono spesso dei caratteri identitari propri della cultura delle comunità rurali, mentre l’ambiente di produzione, quello fisico, espresso dal paesaggio e dalla biodiversità dei prati e pascoli naturali, e quello sociale, espresso dalle consuetudini, dagli usi e dai costumi della tradizione locale, sono patrimonio collettivo delle comunità.

Il progetto “Verso nuove identità rurali” – “arrivano i gialli” si propone di individuare e condividere un modello di valutazione in grado di descrivere il forte legame fra qualità del cibo (aspetto identitario) e qualità ambientale del territorio: paesaggio, biodiversità e ambiente (beni collettivi).

In questa fase si prevede il lavoro di un gruppo di esperti multidisciplinari con il compito di elaborare un modello di valutazione dei pascoli e prati naturali e le linee guida per il concorso “prati fioriti” con la stesura del documento di sintesi e la presentazione dei risultati.

Si elencano di seguito i risultati attesi:

- ✓ definizione di un modello di valutazione dei pascoli e prati naturali;
- ✓ divulgazione dei risultati.

### Attività 2.1 – Modello di valutazione dei pascoli e prati naturali.

I pascoli e i prati naturali rappresentano un elemento di pregio del paesaggio rurale. La ricchezza e la variabilità delle essenze erbacee ed arbustive determina le diverse tonalità di colore con le quali pascoli e prati naturali si presentano nei diversi periodi dell'anno e caratterizzano il paesaggio rurale. I pascoli e prati naturali sono caratterizzati dalla variabilità delle specie erbacee e arbustive annuali e poliennali appartenenti alle diverse famiglie botaniche. Ossia sono ricchi in biodiversità. La ricchezza floristica dei pascoli si estrinseca in produzioni agroalimentari di qualità: in particolare i prodotti lattiero caseari la cui qualità organolettica e le proprietà nutrizionali sono fortemente influenzate dalla alimentazione al pascolo e dalla sua composizione floristica. Anche le produzioni apistiche beneficiano della variabilità e ricchezza botanica e consentono la produzione delle diverse categorie di miele (cardo, asfodelo, rovo, ecc.). Inoltre la biodiversità contribuisce, con le numerose essenze eduli, a conservare la tradizione gastronomica locale e le ricette basate sull'uso di erbe spontanee.

I cibi e la cultura gastronomica delle zone rurali, rappresentano una delle modalità in cui si esprime il carattere identitario delle comunità locali: lo sono ad esempio le produzioni lattiero casearie e le produzioni di carni suine che entrano nella composizione di molte ricette e piatti della tradizione rurale, ma anche i riti e gli eventi ad essi legati (tosatura delle pecore, produzione e stagionatura dei formaggi, la preparazione del maiale che nella tradizione rurale prevede l'utilizzo di ogni sua parte anche come momento di socialità collettiva, ecc.).

Sulla base di queste premesse, a un gruppo di lavoro multidisciplinare costituito da esperti in paesaggio rurale, botanica, biodiversità, produzioni agroalimentari tradizionali, sociologia rurale, altri, verrà chiesto di elaborare un modello di valutazione dei pascoli e prati naturali capace di definire lo stretto legame tra autenticità e qualità del cibo da una parte, e qualità ambientale del luogo di produzione dall'altra. Il modello sarà a disposizione dei Gal e dei territori rurali come strumento per la promozione del territorio e delle sue produzioni, e costituirà le linee guida per l'organizzazione del concorso "prati fioriti". L'attività prevede la costituzione del gruppo di lavoro, la valutazione in loco di prati e pascoli naturali (precedentemente individuati dai singoli Gal), la stesura del report finale (protocollo di valutazione).

Gli esperti saranno individuati attraverso la valutazione di curriculum.

Destinatari: Partner del progetto, le comunità rurali interessate.

Responsabile dell'attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila), Gal partner (per l'organizzazione della valutazione in loco dei prati e pascoli naturali).

Output: Protocollo di valutazione dei pascoli e prati naturali, linee guida per il "concorso prati fioriti".

### Attività 2.2 – Divulgazione dei risultati

Il lavoro del gruppo multidisciplinare di esperti verrà raccolto in un opuscolo da stampare, presentare e distribuire agli interessati in occasione degli eventi organizzati con il progetto.

I servizi saranno acquisiti attraverso indagine di mercato.

Destinatari: Partner del progetto, operatori economici e comunità locali.

Responsabile dell'attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila), Gal partner (per la distribuzione dell'opuscolo).

Output: realizzazione e stampa opuscolo.

### **Fase 3 – Partecipazione ad eventi.**

La finalità è quella di partecipare ad alcune delle principali manifestazioni sul tema della valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari tradizionali di qualità, organizzate in ambito nazionale, proponendo le principali espressioni della cultura gastronomica dei territori dei Gal partner. Il progetto “verso nuove identità rurali”- “arrivano i gialli” prevede di partecipare agli eventi con una rappresentanza di produttori e produzioni dei territori dei Gal partner. Con la collaborazione degli Chef della Associazione Italiana cuochi, saranno proposte alcune ricette della cultura gastronomica dei 3 territori leader con le modalità del “show cooking”, che prevede uno chef che cucina dal vivo, davanti al pubblico, trasferendo ricette trucchi e curiosità sui piatti che verranno subito dopo assaggiati. La formula è divertente, si mangia e si impara insieme a riconoscere i sapori dell'identità gastronomica mettendoli in relazione con le specificità dei territori d'origine.

Nelle occasioni sarà presentato il modello di valutazione dei prati e pascoli naturali e il legame esistente tra autenticità e qualità del cibo e ambiente di produzione.

La partecipazione al progetto prevede inoltre l'acquisto degli spazi/stand, dei servizi logistici necessari per allestire gli spazi espositivi, le dimostrazioni di cucina, ecc,

I risultati attesi sono pertanto così riassunti:

- ✓ Partecipazione alla manifestazione “Cheese” a Bra (CN);
- ✓ Partecipazione alla manifestazione “i Mercati del '600” a Napoli.

#### Attività 3.1 – Partecipazione alla manifestazione Cheese a Bra.

Cheese, giunto alla decima edizione, prevista dal 20 al 23 settembre 2013, è una manifestazione di promozione dei prodotti agroalimentari e illustra e approfondisce la complessità – di sapienze, esigenze, problemi e risorse – legata ai prodotti lattiero-caseari. La manifestazione nel presentare le eccellenze casearie mette in relazione produzioni mestieri e territori. Tre declinazioni che possono essere ulteriormente scomposte e avvicinate per analizzare molte delle principali tematiche che riguardano questo settore: dai luoghi che ospitano gli animali, alle tecniche di produzione, all'affinamento, ecc.

La biodiversità casearia, a tutti i livelli, è presente non solo negli stand del Mercato dei Formaggi, dove è possibile incontrare, tra gli altri, i produttori dei presidi dei formaggi, ma anche nei

“Laboratori del gusto”, attraverso le “degustazioni guidate”, negli “Appuntamenti a tavola”, occasione per gustare specialità locali e internazionali in ambienti unici, e nei “laboratori del latte”, durante gli incontri aperti al pubblico nei quali discutere e confrontarsi su questioni sempre attuali perché legate alla nostra alimentazione, al paesaggio, al mercato.

Destinatari: Partner del progetto, operatori economici.

Responsabile dell'attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila), Gal partner.

Output: allestimento stand, preparazione ricette della tradizione, degustazioni guidate.

### Attività 3.2 – Partecipazione alla manifestazione Mercati del '600 a Napoli.

L'Associazione “Oltre il Giardino”, in collaborazione con il Consorzio Artigianapoli, promuove dal 23 al 26 maggio 2013, il Mercato del '600 e la mostra sulla Storia dell'alimentazione mediterranea. Il centro antico di Napoli, per i valori storici e culturali che preserva, è da sempre considerata un'area di grande attrazione turistica e commerciale, riconosciuto come patrimonio mondiale dell'Unesco.

L'evento con la sua autonomia si propone come prima tappa del “Festival della Dieta Mediterranea in Tour” promosso da “La Compagnia della Qualità”, quale ulteriore occasione di promozione e valorizzazione delle realtà enogastronomiche e delle produzioni d'eccellenza dell'artigianato artistico e tradizionale.

Il Mercato del '600 è ambientato nel suggestivo scenario di Via Santa Chiara, in pieno centro antico, e che lambisce l'omonimo Complesso monumentale dei padri francescani.

La strada è quindi ricca di significato, per la forte caratterizzazione artigianale, commerciale, turistica e culturale. Racchiusa tra numerosi monumenti, presenti tra la piazza del Gesù e quella di S. Domenico Maggiore, il Complesso della cittadella francescana, il Museo dell'Opera, l'Area Archeologica, il Chiostro Maiolicato e la Sala del Presepe del '700 oltre che alla presenza di palazzi storici, chiese e numerose testimonianze archeologiche del periodo greco.

Gli organizzatori intendono trasformare l'evento in un appuntamento fisso da tenere nel mese di maggio. In tal caso il progetto prevede la partecipazione alla prossima edizione prevista per maggio 2014.

Destinatari: Partner del progetto, operatori economici.

Responsabile dell'attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila), Gal partner.

Output: allestimento stand, preparazione ricette della tradizione, degustazioni guidate.

#### **Fase 4 – Comunicazione ed informazione.**

La finalità è quella di favorire la trasparenza delle attività e l'informazione e la partecipazione degli operatori interessati. I risultati attesi prevedono:

- ✓ Progettazione del logo e dello studio grafico;
- ✓ Implementazione del sito web;
- ✓ Produzione di materiale informativo.

##### Attività 4.1 – Studio grafico

Lo studio grafico prevede la realizzazione del logo e il progetto dell'immagine grafica coordinata, da utilizzare nelle attività di informazione e promozione previste dal progetto di cooperazione. Il progetto di immagine coordinata dovrà contenere i modelli di utilizzo del logo ad es.: cartelli pubblicitari, cartelli informativi, poster, carta intestata, sito web, brochure, ecc.

Il servizio sarà acquisito con indagine di mercato e sarà comprensivo di ogni onere compresa la cessione di tutti i diritti per lo sfruttamento commerciale del logo e del progetto grafico.

Destinatari: Partner del progetto.

Responsabile dell'attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila).

Output: logo, progetto grafico.

##### Attività 4.2 – Implementazione del sito web

Il sito è lo strumento atto a garantire le informazioni sulle attività e sui risultati del progetto di cooperazione. Nel dettaglio sul sito saranno resi disponibili i seguenti materiali: accordo di cooperazione, progetto complessivo e progetti locali, i verbali dello steering committee, il calendario e il programma delle manifestazioni e degli eventi previsti dal progetto, il cronoprogramma dell'avanzamento procedurale delle attività, gli operatori coinvolti dal progetto, il materiale documentale prodotto e ogni altra informazione o documento di approfondimento ritenuto utile. Saranno inoltre previsti i link di rimando ai siti dei 3 gal e di altri soggetti coinvolti. Il sito sarà aggiornato per tutta la durata del progetto.

Il servizio sarà acquisito con indagine di mercato.

Destinatari: Partner del progetto, operatori economici e comunità interessate,

Responsabile dell'attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila).

Output: sito web e suo aggiornamento.

##### Attività 4.3 – produzione di materiale informativo

Saranno prodotti (realizzazione e stampa) i materiali informativi e promozionali in occasione della partecipazione agli eventi previsti dal progetto (brochure , depliant, pieghevoli, pannelli

espositivi). I contenuti (testi e immagini) del materiale informativo saranno prodotti dai Gal partner con i rispettivi progetti locali.

Il servizio sarà acquisito con indagine di mercato.

Destinatari: Partner del progetto, operatori economici e comunità interessate,

Responsabile dell'attuazione: Gal Marghine (Gal Capofila) e Gal partner.

Output: brochure , depliant, pieghevoli, pannelli espositivi.

### **Fase 5 – Scambio di esperienze.**

La finalità è quella di favorire lo scambio di esperienze fra operatori e buone pratiche fra territori. Sono previsti i seguenti risultati attesi:

- ✓ Organizzazione di Educational tour per gli operatori;
- ✓ Organizzazione di Seminari e focus group.

#### Attività 5.1 – Educational tour

L'attività consiste nell'organizzare visite finalizzate allo scambio di esperienze, prassi, metodologie e strumenti tra operatori dei diversi territori leader. Gli operatori selezionati avranno l'opportunità di incontrare altri operatori dei territori partner, conoscere nuove realtà, confrontarsi sui temi del progetto. Le visite saranno organizzate in concomitanza di manifestazioni previste dai progetti locali dei Gal Partner o in occasione di altri eventi territoriali. Gli operatori partecipanti verranno altresì coinvolti nei seminari e focus group previsti dalla successiva attività 5.2. A conclusione delle visite i partecipanti saranno coinvolti in un momento di valutazione collettiva dell'esperienza. Saranno organizzati n.3 educational tour con il coinvolgimento degli operatori dei 3 territori leader.

Destinatari: Partner del progetto, operatori economici, istituzioni locali.

Responsabile dell'attuazione: il Gal Marghine sarà responsabile del coordinamento generale per l'attuazione di questa attività, ogni partner sarà responsabile dell'organizzazione del periodo di visita nel proprio territorio.

Output: report degli educational tour, report di valutazione collettiva.

#### Attività 5.2 – Seminari e focus group

L'attività consiste nella organizzazione di incontri tematici fra operatori provenienti dai diversi territori leader (focus group) e attività seminariale con il coinvolgimento delle comunità interessate, sui temi della valorizzazione e tutela del paesaggio rurale, della salvaguardia dei pascoli e dei prati naturali e dei demani collettivi, sul riconoscimento dell'identità locale

attraverso la valorizzazione dei prodotti simbolo del territorio, l'educazione e sensibilizzazione ad una alimentazione sana legata alla stagionalità e sostenibilità delle produzioni, la promozione e valorizzazione della cultura agroalimentare delle aree rurali. E' prevista l'organizzazione di un seminario e di un focus group in ognuno dei 3 territori leader.

Destinatari: Partner del progetto, operatori economici, comunità locali.

Responsabile dell'attuazione: il Gal Marghine sarà responsabile del coordinamento generale per l'attuazione di questa attività, ogni partner sarà responsabile dell'organizzazione delle attività nel proprio territorio.

Output: report dei focus group, atti dei seminari.

### 5.7 Indicatori del progetto

Indicatori	Unità di misura	Valore previsionale
<b>Indicatori di realizzazione</b>		
Partner	n.	3
<i>di cui GAL</i>	n.	3
<i>di cui Partner no Gal</i>	n.	0
Regioni coinvolte	n.	2
Stati coinvolti (per i progetti transnazionali)	n.	1
Struttura comune	n.	1
Rete tra operatori locali	n.	1
Prodotti comuni: accordo di cooperazione progetto di cooperazione costituzione dello "Steering committee" modello di valutazione dei pascoli opuscolo divulgativo logo progetto grafico sito web materiale informativo e promozionale educational tour seminari focus group partecipazione a eventi	n.	13
<b>Indicatori di risultato</b>		
Operatori che partecipano agli educational tour	n.	28
Partecipanti ai seminari	n.	300
Operatori che partecipano ai focus group	n.	30
Operatori che partecipano agli eventi	n.	14
<b>Indicatori di impatto</b>		
.....		



## 6. METODI E PROCEDURA DI ATTUAZIONE DEL PROGETTO

### 6.1 Forma giuridica e gestionale

Per l'attuazione delle azioni relative alla parte comune del progetto si è deciso di non istituire una figura giuridica comune ma di farle gestire direttamente al Gal capofila e/o ai GAL partner secondo quanto indicato nella scheda di Progetto.

Le azioni di Progetto saranno realizzate attraverso un'azione congiunta di gestione e di coordinamento fra i diversi Partner coinvolti nel progetto che si riuniranno in un Steering Committee, con la funzione di supportare e assistere il GAL Capofila nelle sue decisioni e di vigilare sul suo operato. Lo Steering Committee assiste il Capofila nella necessaria attività di specificazione della attività di Progetto e nella relativa attuazione.

### 6.2 Modalità attuative

Modalità attuative	Operazioni	Soggetto responsabile
<b>A regia diretta</b>	Attività 1.2 – Costituzione e funzionamento dello “Steering committee”.	GAL Capofila e/o GAL partner
	Attività 2.1 – Modello di valutazione dei pascoli e prati naturali.	GAL Capofila e/o GAL partner
	Attività 2.2 – Divulgazione dei risultati	GAL Capofila e/o GAL partner
	Attività 3.1 – Partecipazione alla manifestazione Cheese a Bra.	GAL Capofila e/o GAL partner
	Attività 3.2 – Partecipazione alla manifestazione Mercati del '600 a Napoli.	GAL Capofila e/o GAL partner
	Attività 4.1 – Studio grafico	GAL Capofila
	Attività 4.2 – Implementazione del sito web	GAL Capofila
	Attività 4.3 – Produzione di materiale informativo	GAL Capofila e/o GAL partner
	Attività 5.1 – Educational tour	GAL Capofila e/o GAL partner
Attività 5.2 – Seminari e focus group	GAL Capofila e/o GAL partner	

## 7. ASPETTI ORGANIZZATIVI

### 7.1 Cronoprogramma delle attività

Data di inizio progetto: Marzo 2013						
Data di fine progetto: Maggio 2015						
Fasi operative	Tempi di realizzazione					
	Operazioni previste	1 sem. 2013	2 sem. 2013	1 sem. 2014	2 sem. 2014	1 sem. 2015
Pre-sviluppo	Attività 1.1 – Presviluppo (Ricerca partner, Comunicazione, informazione, Organizzazione riunioni e incontri, Ideazione e definizione del progetto)	XXX				
Attuazione del progetto	Attività 1.2 - Costituzione e funzionamento dello "Steering committee"	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
	Attività 2.1 – Modello di valutazione dei pascoli e prati naturali		XXX	XXX	XXX	
	Attività 2.2 – Divulgazione dei risultati		XXX	XXX	XXX	XXX
	Attività 3.1 – Partecipazione alla manifestazione Cheese a Bra.		XXX			
	Attività 3.2 – Partecipazione alla manifestazione Mercati del '600 a Napoli.		XXX	XXX		
	Attività 4.1 – Studio grafico		XXX	XXX		
	Attività 4.2 – Implementazione del sito web		XXX	XXX	XXX	XXX
	Attività 4.3 – produzione di materiale informativo		XXX	XXX	XXX	XXX
	Attività 5.1 – Educational tour			XXX	XXX	XXX
Attività 5.2 – Seminari e focus group			XXX	XXX	XXX	

### 7.2 Modalità individuate per assolvere ai compiti organizzativi e direttivi (gestione e coordinamento del progetto) e ripartizione dei ruoli e compiti all'interno del partenariato

Le azioni di Progetto saranno realizzate attraverso un'azione congiunta di gestione e di coordinamento fra il Gal capofila e i Gal Partner coinvolti.

Il Capofila si impegna a svolgere direttamente nonché a coordinare e gestire le seguenti attività necessarie a garantire la migliore attuazione del Progetto:

- la progettazione e l'organizzazione delle attività connesse al progetto di cooperazione nonché l'adattamento dello stesso a eventuali nuove esigenze e finalità legate all'ingresso di nuovi Partner, garantendo comunque il rispetto delle finalità e degli obiettivi indicati;
- la direzione e il coordinamento dell'attuazione del progetto e il coordinamento dei compiti di ciascun Partner, per assicurare la corretta attuazione dell'azione comune;
- le attività necessarie alla rendicontazione delle azioni svolte (coordinamento finanziario),

nonché, ove necessario, la sottoscrizione degli atti finalizzati alla realizzazione del progetto;

- la predisposizione dei rapporti di monitoraggio fisico e finanziario e degli altri documenti necessari alla realizzazione del progetto, nonché la verifica e l'eventuale aggiornamento del crono-programma delle attività e delle relative spese;
- gli aspetti amministrativi e legali correnti;
- le attività di comunicazione e gli incontri tra i Partner, favorendo anche le attività di comunicazione con le diverse Autorità di Gestione;
- se e quando venga istituita una struttura giuridica per la migliore attuazione del Progetto, tenere i rapporti con gli amministratori di tale struttura, affidare incarichi e verificare i costi sostenuti da tale struttura giuridica per il Progetto, nell'esclusivo interesse dei partecipanti al Progetto;
- sviluppare contatti con possibili nuovi partner per ampliare il partenariato di Progetto.

Il GAL Capofila, nello svolgimento della sua attività, sarà assistito dallo Steering Committee, con funzioni consultive e di controllo dell'attuazione del Progetto.

Le modalità di realizzazione del Progetto sono affidate ai Partner secondo quanto indicato nella scheda di Progetto ed eventualmente specificato nelle riunioni dello Steering Committee.

I Partner sono tenuti alla elaborazione del rendiconto di tutti i costi relativi alle attività loro affidate nel rispetto della normativa vigente e delle procedure stabilite dalle rispettive Autorità di Gestione, nonché alla predisposizione, relativamente alle proprie attività, del monitoraggio e della documentazione necessaria allo svolgimento del Progetto, compresa la relazione finale e a curare i flussi informativi sul Progetto nei confronti delle proprie Autorità di Gestione.

Gli stessi dovranno inoltre partecipare a tutte le fasi di loro competenza previste per la realizzazione del Progetto, nel rispetto dei tempi indicati e dovranno fornire la più ampia collaborazione per la realizzazione del Progetto.

Ai Partner spetterà:

- il rispetto di tutti gli impegni presi con la sottoscrizione dell'Accordo di cooperazione per la corretta e integrale attuazione del Progetto;
- l'organizzazione di incontri e scambi di esperienze all'interno dei propri territori;
- lo sviluppo di contatti e relazioni con possibili nuovi partner all'interno dei propri territori;
- il coinvolgimento delle amministrazioni locali e delle forze economiche e sociali nei territori di competenza;
- la diffusione delle informazioni relative all'avanzamento delle attività del Progetto nei loro territori.

Lo Steering Committee si riunisce, anche in teleconferenza o audio conferenza, ogni volta lo richiedano almeno uno dei Partner e comunque con cadenza almeno semestrale. La convocazione per la riunione, completa di ordine del giorno e orario, è inviata almeno sette giorni prima del giorno previsto per la riunione.

Lo Steering Committee è composto da un rappresentante per ogni Partner.

Le deliberazioni sono valide se assunte con i seguenti quorum costitutivi e deliberativi:

- per le deliberazioni relative alle modifiche dell'Accordo di cooperazione, ad ammissione di nuovi Partner, esclusione, responsabilità dei Partner, revoca del mandato al GAL Capofila e azione giudiziaria o arbitrale da intraprendere contro uno o più Partner: è richiesta la presenza dei 2/3 dei Partner per la validità della riunione; è richiesto il voto di 2/3 dei presenti per l'approvazione della deliberazione.
- Per le deliberazioni relative a azioni di Progetto, relative spese e piano finanziario: è richiesta la presenza del 50% più uno dei Partner per la validità della riunione; è richiesto il voto del 50% più uno dei presenti per l'approvazione della deliberazione.

Delle riunioni il GAL Capofila redigerà verbale da distribuire e approvare a fine riunione o al massimo entro cinque giorni.

Il Gal Marghine, per l'attuazione delle attività ad esso demandate, si avvale della assistenza tecnica della Agenzia Laore come da Piano di animazione Laore 2007-2013.

### **7.3 Sistema di monitoraggio e valutazione adottato**

La valutazione e monitoraggio sulle attività del progetto sarà di competenza del Gal Capofila.

Il Gal Marghine in qualità di capofila e i Gal partner danno grande importanza alle fasi di valutazione e monitoraggio del progetto "verso nuove identità dei territori rurali" – "arrivano i gialli" sia nella fase di predisposizione del progetto (valutazione ex ante), sia in fase di realizzazione (valutazione in itinere), sia nella analisi dei risultati conseguiti (valutazione ex post).

Ogni partner avrà cura, per quanto di sua competenza, di attivare le rilevazioni nel proprio territorio secondo format e modulistica di rilevamento comune predisposti dal capofila supportato dallo Steering Committee .

La valutazione ex ante tiene conto dei punti di forza, debolezza, opportunità e rischi individuati nell'analisi di contesto in sede di definizione dei rispettivi Piani di sviluppo locale e degli obiettivi e risultati attesi condivisi in sede di definizione della strategia progettuale.

Nella valutazione in itinere la fonte principale dei dati proverrà dalle informazioni direttamente prodotte dagli indicatori di realizzazione e di risultato del progetto.

Nello specifico, per ogni fase, saranno raccolti ed elaborati i dati relativi a:

- numero di operatori che partecipano ai seminari;
- numero di operatori che partecipano ai focus group;
- numero di operatori che partecipano agli educational tour;
- numero di operatori che partecipano agli eventi tematici;
- realizzazione del protocollo relativo alla definizione del modello di valutazione dei pascoli e prati naturali;
- realizzazione del sito web di progetto;
- numero di brochure, depliant, pieghevoli e qualsiasi altro materiale informativo e pubblicitario che sarà prodotto a supporto delle attività.

A date prestabilite e in coincidenza con gli incontri dello Steering Committee è previsto l'aggiornamento dei dati che permetteranno di verificare anche la situazione finanziaria e lo stato di realizzazione delle diverse attività di progetto.

Lo Steering Committee curerà, nella fase finale del progetto, la stesura di un rapporto complessivo dell'esperienza indicando il percorso operativo e metodologico svolto, i risultati ottenuti; il rapporto sarà oggetto della rendicontazione finale e verrà divulgato sui siti web del partenariato e sul sito del progetto.

Alla chiusura del progetto è previsto inoltre un seminario-evento di valutazione dove saranno coinvolti gli operatori che hanno partecipato alla realizzazione delle azioni.

Il seminario-evento di valutazione si svolgerà nel territorio del Marghine.

## 8. ASPETTI FINANZIARI

### 8.1 Piano finanziario del progetto

Fasi operative	Operazione	Costo totale	Finanziamento PSR		
			Quota FEASR	Costo pubblico	Quota privata
<b>Pre- sviluppo</b>	Ricerca partner, Comunicazione, informazione, Organizzazione riunioni e incontri, Ideazione e definizione del progetto	€ 1.723,44	€ 758,31	€ 965,13	
	<b>TOTALE PRE - SVILUPPO</b>	<b>€ 1.723,44</b>	<b>€ 758,31</b>	<b>€ 965,13</b>	
<b>Attuazione del progetto - Azione comune</b>	Attività 1.2 - Costituzione e funzionamento dello "Steering committee"	€ 10.102,98	€ 4.445,31	€ 5.657,67	
	Attività 2.1 – Modello di valutazione dei pascoli e prati naturali	€ 9.193,92	€ 4.045,32	€ 5.148,60	
	Attività 2.2 – Divulgazione dei risultati	€ 7.500,00	€ 3.300,00	€ 4.200,00	
	Attività 3.1 – Partecipazione alla manifestazione Cheese a Bra.	€ 19.348,75	€ 8.513,45	€ 10.835,30	
	Attività 3.2 – Partecipazione alla manifestazione Mercati del '600 a Napoli.	€ 13.176,81	€ 5.797,80	€ 7.379,01	
	Attività 4.1 – Studio grafico	€ 1.089,00	€ 479,16	€ 609,84	
	Attività 4.2 – Implementazione del sito web	€ 3.000,00	€ 1.320,00	€ 1.680,00	
	Attività 4.3 – produzione di materiale informativo	€ 2.400,00	€ 1.056,00	€ 1.344,00	
	Attività 5.1 – Educational tour	€ 24.758,48	€ 10.893,73	€ 13.864,75	
	Attività 5.2 – Seminari e focus group	€ 3.250,00	€ 1.430,00	€ 1.820,00	
<b>TOTALE AZIONE COMUNE</b>	<b>€ 93.819,94</b>	<b>€ 41.280,77</b>	<b>€ 52.539,16</b>		
<b>Attuazione del progetto – Azione locale</b>	Gal Marghine	€ 121.127,51	€ 53.296,10	€ 67.831,41	
	Gal Basento Camastra	€ 91.719,70	€ 40.356,67	€ 51.363,03	
	Gal C.S.R. Marmo Melandro	€ 42.352,50	€ 18.635,10	€ 23.717,40	
<b>TOTALE AZIONI LOCALI</b>	<b>€ 255.199,71</b>	<b>€ 112.287,87</b>	<b>€ 142.911,84</b>		
<b>COSTO TOTALE DEL PROGETTO</b>	<b>€ 350.743,09</b>	<b>€ 154.326,96</b>	<b>€ 196.416,13</b>		

### 8.1.1 Piano finanziario del progetto per partner

Fasi operative	Operazione	Costo totale	%	GAL Marghine Capofila	GAL Basento Camastra Partner	GAL Marmo Melandro Partner	Finanziamento PSR			Altri finanziamenti
							Quota FEASR (44%)	Quota nazionale + regionale (56%)	Quota privata	
<i>Pre- sviluppo</i>	Attività 1.1 – Pre - sviluppo (Incontri preliminari della partnership)	€ 1.723,44	0,49 %	€ 1.723,44	0	0	€ 758,31	€ 965,13		
<b>TOTALE PRE - SVILUPPO (A)</b>		<b>€ 1.723,44</b>	<b>0,49 %</b>	<b>€ 1.723,44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>€ 758,31</b>	<b>€ 965,13</b>		
<i>Attuazione del progetto - Azione Comune</i>	Attività 1.2 – Costituzione e funzionamento dello "Steering committee"	€ 10.102,98	2,88 %	€ 5.059,59	€ 3.199,59	€ 1.843,79	€ 4.445,31	€ 5.657,67		
	Attività 2.1 – Modello di valutazione dei pascoli e prati naturali	€ 9.193,92	2,62 %	€ 5.949,28	€ 2.120,00	€ 1.124,64	€ 4.045,32	€ 5.148,60		
	Attività 2.2 – Divulgazione dei risultati	€ 7.500,00	2,14 %	€ 4.500,00	€ 2.100,00	€ 900,00	€ 3.300,00	€ 4.200,00		
	Attività 3.1 – Partecipazione alla manifestazione Cheese a Bra.	€ 19.348,75	5,52 %	€ 8.014,40	€ 5.995,15	€ 5.339,19	€ 8.513,45	€ 10.835,30		
	Attività 3.2 – Partecipazione alla manifestazione Mercati del '600 a Napoli.	€ 13.176,81	3,76 %	€ 6.365,55	€ 3.617,99	€ 3.193,27	€ 5.797,80	€ 7.379,01		
	Attività 4.1 – Studio grafico	€ 1.089,00	0,31 %	€ 363,00	€ 363,00	€ 363,00	€ 479,16	€ 609,84		
	Attività 4.2 – Implementazione del sito web	€ 3.000,00	0,86 %	€ 1.500,00	€ 1.000,00	€ 500,00	€ 1.320,00	€ 1.680,00		
	Attività 4.3 – produzione di materiale informativo	€ 2.400,00	0,68 %	€ 1.000,00	€ 800,00	€ 600,00	€ 1.056,00	€ 1.344,00		
	Attività 5.1 – Educational tour	€ 24.758,48	7,06 %	€ 17.191,28	€ 3.783,60	€ 3.783,60	€ 10.893,73	€ 13.864,75		
	Attività 5.2 – Seminari e focus group	€ 3.250,00	0,93 %	€ 1.625,00	€ 1.625,00	0,00	€ 1.430,00	€ 1820,00		
<b>TOTALE AZIONE COMUNE (B)</b>		<b>€ 93.819,94</b>	<b>26,75 %</b>	<b>€ 51.568,11</b>	<b>€ 24.604,33</b>	<b>€ 17.647,50</b>	<b>€ 41.280,77</b>	<b>€ 52.539,16</b>		
<i>Azioni locali</i>	<b>GAL Marghine</b>	€ 121.127,51	34,53 %	€ 121.127,51			€ 53.296,10	€ 67.831,41		
	<b>GAL Basento Camastra</b>	€ 91.719,70	26,15 %		€ 91.719,70		€ 40.356,67	€ 51.363,03		
	<b>GAL Marmo Melandro</b>	€ 42.352,50	12,08 %			€ 42.352,50	€ 18.635,10	€ 23.717,40		
<b>TOTALE AZIONI LOCALI (C)</b>		<b>€ 255.199,71</b>	<b>72,76 %</b>				<b>€ 112.287,87</b>	<b>€ 142.911,84</b>		
<b>TOTALE COMPLESSIVO (A+B+C)</b>		<b>€ 350.743,09</b>	<b>100 %</b>	<b>€ 174.419,06</b>	<b>€ 116.324,03</b>	<b>€ 60.000,00</b>	<b>€ 154.326,96</b>	<b>€ 196.416,13</b>		

## 8.2 Cronoprogramma di spesa

Operazioni previste	2013	2014	2015
Attività 1.1 – Attività di pre-sviluppo	€ 1.723,44		
Attività 1.2 - Costituzione e funzionamento dello "Steering committee"	€ 3.367,66	€ 3.367,66	€ 3.367,66
Attività 2.1 – Modello di valutazione dei pascoli e prati naturali	€ 5.193,92	€ 4.000,00	
Attività 2.2 – Divulgazione dei risultati	€ 2.000,00	€ 4.500,00	€ 1.000,00
Attività 3.1 – Partecipazione alla manifestazione Cheese a Bra.	€ 19.348,78		
Attività 3.2 – Partecipazione alla manifestazione Mercati del '600 a Napoli.		€ 13.176,81	
Attività 4.1 – Studio grafico	€ 1.089,00		
Attività 4.2 – Implementazione del sito web	€ 1.500,00	€ 1.000,00	€ 500,00
Attività 4.3 – produzione di materiale informativo	€ 1.200,00	€ 1.200,00	
Attività 5.1 – Educational tour		€ 24.758,48	
Attività 5.2 – Seminari e focus group		€ 3.250,00	
<b>Totale</b>	<b>€ 35.422,80</b>	<b>€ 55.252,95</b>	<b>€ 4.867,66</b>

## 8.3 Sostenibilità delle attività

I Gal partner del progetto, intendono operare per dare carattere permanente alle azioni progettuali previste dal modello proposto e, quindi, generare effetti duraturi anche dopo la conclusione dell'esperienza di cooperazione, sia localmente che in rete tra di loro.

La definizione e condivisione del "modello di valutazione dei prati e pascoli naturali", capace di definire e rafforzare il legame esistente tra autenticità, qualità del cibo e ambiente di produzione, mette a disposizione delle comunità interessate un utile strumento per la promozione e valorizzazione del territorio e delle sue produzioni agro alimentari. Tale



strumento è destinato a consolidarsi come buona prassi e, con il coinvolgimento delle istituzioni territoriali, competenti sui temi della tutela dell'ambiente e del paesaggio, salvaguardia delle biodiversità, promozione della tradizione e cultura locali, tutela dei beni collettivi, può mantenersi ed autoalimentarsi nel tempo.

Il modello proposto e gli approfondimenti scientifici ad esso legati, rimarranno a disposizione degli Enti e degli operatori locali dei territori coinvolti e potranno essere utilizzati senza sostenere alcun costo aggiuntivo.

In particolare, si intende operare, anche in collaborazione con altri enti ed istituzioni locali, per l'attivazione di un programma più vasto e duraturo sui temi della biodiversità, paesaggio, tradizioni locali, sana alimentazione, ispirandosi alla sostenibilità ed al rispetto della stagionalità delle produzioni.

La partecipazione alla manifestazioni Cheese a Bra consente agli operatori il confronto con le eccellenze casearie internazionali e di relazionarsi con i produttori dei presidi dei formaggi. La partecipazione agli eventi collaterali quali i "Laboratori del gusto", le "degustazioni guidate", gli "Appuntamenti a tavola" i "laboratori del latte" e la partecipazione a dibattiti aperti al pubblico consente di discutere e confrontarsi su questioni attuali legate alla alimentazione, alla biodiversità, al paesaggio, al mercato. Le esperienze e le competenze acquisite rappresentano un bagaglio di conoscenze duraturo, spendibili nella propria attività professionale nelle iniziative di promozione e valorizzazione dei prodotti aziendali.

Anche la partecipazione alla manifestazione "il Mercato del '600" ambientato nel suggestivo scenario di Via Santa Chiara, in pieno centro antico a Napoli, consente agli operatori di acquisire esperienza sulle modalità di promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari e della tradizione gastronomica, delle produzioni d'eccellenza dell'artigianato artistico e tradizionale in relazione ai grandi attrattori turistici. Trovando pertanto ulteriori spunti di valorizzazione delle proprie produzioni agroalimentari e gastronomiche in abbinamento alle specificità culturali, ambientali, archeologiche, paesaggistiche delle aree rurali.

La partecipazione a queste manifestazioni, così come la partecipazione agli educational tour contribuisce a creare e stabilizzare relazioni territoriali, professionali, commerciali, sociali, ecc. consolidando nel tempo lo scambio di buone prassi, conoscenze e competenze e la condivisione di esperienze, metodologie e strumenti fra territori e operatori coinvolti.

I 3 Gal attraverso il presente progetto, promuoveranno l'attivazione di sinergie con le agenzie regionali in materia di sviluppo rurale, con gli enti preposti alla cura ed al mantenimento del paesaggio e con gli operatori locali per la diffusione e la replicabilità del modello adottato.

## **ALLEGATI**

- Accordo di cooperazione
- Documentazione di supporto

## PROGETTO DI COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE

### II Sezione PROGETTO LOCALE

#### 1. TITOLO DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE

Verso nuove identità rurali

#### 2. DENOMINAZIONE ABBREVIATA

Arrivano i Gialli

#### 3. PARTNER Gal Marghine

denominazione completa FONDAZIONE DI PARTECIPAZIONE GAL MARGHINE

partner effettivo  partner associato

indirizzo Corso Umebrto I, n. 186 Macomer

telefono/fax

posta elettronica direttore@galmarghine.it

**Referente:** nome, e-mail, numero di telefono

**Angelo Salvatore Razzu**

**334 9732241**

**animatore@galmarghine.it**

#### 4. DESCRIZIONE DEL TERRITORIO E DELLA STRATEGIA DEL PIANO DI SVILUPPO LOCALE

L'area comprende 10 comuni della parte centro-occidentale della provincia di Nuoro, per una estensione complessiva pari a 534 Km<sup>2</sup> e una popolazione residente, al 1 gennaio 2011, di 23.422 abitanti. Il territorio considerato corrisponde a quello dell' Ambito Territoriale Ottimale (ATO) del Marghine. Comprende i comuni di Bolotana, Lei, Silanus, Bortigali, Macomer, Sindia, Borore, Birori, Dualchi, e Noragugume.

L'uso del suolo è prettamente agricolo, infatti ben l'89 % del suolo ha una destinazione agricola. La SAU rappresenta il 78% della Superficie agricola totale (SAT), superiore al dato medio della provincia di Nuoro ( 61%) e della regione ( 60%). Il n° delle aziende agricole è pari a 2.972, con una SAU media di 12,66 Ha per azienda (anche questo dato superiore a quello provinciale e

regionale).

Il settore ovi-caprino deteneva 195.000 capi nel 1990 e nel corso degli anni si è verificata una contrazione del settore, infatti nell'anno 2005 sono presenti 169.067 capi. La consistenza dei bovini negli anni 1990-2005 non ha presentato significative variazioni.

Gli allevamenti prevalenti sono quello ovino da latte e quello bovino (latte e carne) con 514 allevamenti censiti e 15.106 capi allevati. Di minore importanza l'allevamento suino e quello equino.

Le produzioni legnose prevalenti sono la vite a Bolotana, Borore e Macomer e l'olivo a Bolotana e Silanus e, in minor misura, Lei e Bortigali. Si tratta di vecchi impianti terrazzati, di pregio paesaggistico, in cui le operazioni colturali sono difficilmente meccanizzabili. La varietà prevalente è la "bosana".

I boschi rappresentano il 13,5 % della superficie territoriale (7.237 Ha). Essi sono rappresentati dalle essenze mediterranee tipiche, con una presenza significativa di acero montano, agrifoglio e tasso nella fascia che da Bolotana porta a Mulargia. Il loro utilizzo non dà origine alla produzione di assortimenti legnosi di importanza economica, ma costituisce un'importante risorsa paesaggistica e naturalistica con possibilità di fruizione turistica. Sono attivi 2 frantoi oleari: uno Cooperativo a Bolotana e uno privato a Macomer, di minore importanza per l'economia del territorio.

Sono presenti tredici micaseifici aziendali con autorizzazione sanitaria; le produzioni sono: il Fiore Sardo DOP, i semicotti, Formaggi a pasta molle, ricotte gentili e salate fra i pecorini e quelli a pasta filata (casizzolu e provolone) e la Fresa fra i vaccini.

Complessivamente sono attivi 6 forni artigianali per la produzione di pani tipici e 17 laboratori per la produzione di dolci.

Per quanto riguarda l'artigianato tipico e tradizionale, merita essere ricordato soprattutto quello tessile, legato alla tradizione agropastorale. A Bolotana e Lei sono presenti diverse tessitrici che lavorano la lana e producono tappeti secondo le più antiche tradizioni.

Interessante l'artigianato del legno principalmente orientato alla produzione di infissi e mobili su misura; si producono comunque anche pregiate cassapanche e maschere tradizionali. Complessivamente sono attivi n.16 laboratori artigiani.

Significativo anche il numero di imprese per la lavorazione del ferro (14) legato alla produzione di utensili tradizionali e nel campo delle produzioni di infissi e lamierati.

La lavorazione della pelle, oltre alla produzione di accessori (portachiavi, borse, borsette, cinture, portafogli) è orientata alla produzione di scarpe e finimenti per l'attività equestre. Complessivamente operano n.3 laboratori artigiani.

Sono inoltre presenti laboratori artigiani per la lavorazione delle ceramiche, per la produzione di coltelli, lavorazione delle pietre, attività orafa.

Le aziende agrituristiche (5) rappresentano un elemento importante per la diversificazione dell'economia rurale della famiglia agricola.

Nel Marghine il turismo non è un sistema strutturato e radicato; il territorio non è in grado di offrire un servizio di promozione e valorizzazione della qualità dei prodotti, dell'ambiente, della tradizione e tipicità, del patrimonio enogastronomico, della cultura e dello sport.

L'offerta dei servizi ricettivi appare inadeguata alle esigenze di mercato.

Infatti, a fronte di una potenziale offerta turistica, non corrisponde una adeguata capacità ricettiva in termini di servizi al turismo. Sono presenti nel territorio esclusivamente 7 piccole strutture, per una disponibilità complessiva di 217 posti letto. La situazione non migliora se si prendono in considerazione le strutture extralberghiere: infatti sono censiti 6 B&B (per complessivi 33 posti letto); completano la disponibilità ricettiva 5 agriturismo che offrono una gamma limitata di servizi: infatti solo uno offre ristorazione e alloggio (12 posti letto), gli altri 4 solo ristorazione. Recentemente vi sono lodevoli iniziative orientate all'ampliamento dei servizi offerti, includendo anche l'escursionismo e la didattica. Sono presenti inoltre 29 ristoranti, 6 ProLoco, e 3 centri servizi di promozione e informazione turistica.

In campo culturale, accanto alla rete di biblioteche, di musei etnografici e archeologici, è alquanto articolata la presenza di associazioni private che orientano la propria attività sui temi della diffusione della lettura, della visione di opere cinematografiche, del recupero delle tradizioni popolari, gli approfondimenti storici sulla vita delle popolazioni del territorio. A Macomer opera il Centro Servizi Culturali UNLA. Inoltre, si organizza annualmente la Fiera regionale del libro, comprendente iniziative culturali collegate al tema conduttore della mostra.

La vita associativa consente di rispondere ai fabbisogni tradizionali e culturali della popolazione locale nella quale si evidenziano gli elementi aggregativi per la valorizzazione dei valori identitari (musica e canto tradizionale). Tra le associazioni principali si citano quelle per la diffusione e salvaguardia della cultura e delle tradizioni locali (9), quelle per il tempo libero (4), per la salvaguardia ambientale, nonché quelle connesse agli aspetti organizzativi delle feste e delle sagre.

L'archeologia rappresenta una risorsa del territorio; allo stato attuale, sono censiti 478 monumenti. I nuraghi sono quelli maggiormente rappresentati: taluni molto sofisticati dal punto di vista architettonico. Sono inoltre presenti villaggi nuragici e importanti siti di epoca precedente quali le domus de janas, tombe dei giganti, dolmen, menhir.

Meritano di essere ricordate le chiese urbane e quelle campestri, talvolta strutturate in complessi monastici o santuari della devozione popolare.

Dalla tradizione pastorale e contadina, oltre la produzione di formaggi derivano numerosi prodotti gastronomici, di cui meritano essere ricordati i pani rituali, diffusi in tutti i paesi del territorio (ad es. sa cogone 'e Santu Marcu), i pani tradizionali come il pane "cun bèrdas, su zichi, pane carasau ecc. Fra i dolci tradizionali ricordiamo: formagelle, "casadinas", di ricotta e formaggio, papassini alla sarda o di sapa, seadas, pirichittos, origliettas giorminos, tumballinas, tzilliccas, sospiros, amarettos, petit fruit, i dolci a base di fico d'india, solo per citarne alcuni.

Nel Marghine sono presenti numerosi attrattori di carattere naturalistico (aree SIC e ZPS), con una grande varietà di paesaggi, da quello steppico degli altipiani di Campeda e Abbasanta, a quello collinare e montuoso della Catena del Marghine, che offrono la possibilità di effettuare escursioni archeologiche e paesaggistiche alla scoperta di ambienti e località non ancora deturpate dall'intervento umano. Si citano ad esempio alcuni itinerari già tracciati, aventi come mete il Monte Santu Padre, il villaggio di Santa Maria 'e Sauccu, Badde e Salighes, il Monte Sant'Antonio ecc.

Anche le tradizioni e le arti popolari sono di recente state riscoperte, attraverso alcune manifestazioni (Primavera nel Marghine, Sas Sette Carrelas, la fiera del coltello, la sagra de su Ischidu e de sa Fresa 'e attunzu, la sagra della Seada, il festival internazionale del folclore, ecc.), il museo etnografico "Le Arti Antiche" a Macomer ed il Museo del pane a Borore.

Sulla base delle specificità descritte, il PSL del GAL Marghine individua le seguenti opportunità:

L'ambiente naturale, con i siti SIC, le aree di pregio ambientale, i paesaggi, le biodiversità animali e vegetali con i diversi endemismi, le risorse idriche, i boschi.

Il patrimonio archeologico rappresentato da villaggi nuragici, nuraghi, tombe dei giganti, necropoli, dolmen solo per citarne alcuni.

L'agroalimentare tipico, con i formaggi, i dolci, i pani tradizionali, l'olio, la liquoristica, la sapa, il miele, ecc.

L'artigianato tradizionale con il tessile, la lavorazione del legno, il ferro battuto, l'oreficeria, la pelletteria, la lavorazione delle pietre, per citarne alcuni.

Il dinamismo in ambito socio culturale, caratterizzato dalla presenza di cooperative ed associazioni culturali e del volontariato.

E definisce i seguenti obiettivi specifici:

Aumentare i servizi alla persona.

La strategia di sviluppo è orientata ad ampliare i servizi offerti alla popolazione del territorio con modelli innovativi, capaci di mettere in relazione le imprese agricole con il sistema sociale esistente (associazioni, cooperative, volontariato, non profit, etc.) prevedendo interventi di inclusione delle fasce deboli e azioni di recupero sulle forme di disagio. In questo contesto riveste notevole importanza il ruolo delle aziende agricole per la nascita di fattorie sociali finalizzate all'inclusione e all'erogazione di prestazioni di terapia assistita quali la peth therapy, l'onoterapia, l'agri-terapia, l'ippoterapia, etc.

Di notevole importanza sono anche gli interventi di conciliazione e di genere finalizzati ad incrementare la presenza delle donne nel mercato del lavoro con l'implementazione di servizi di prossimità, domiciliari di cura e assistenza agli anziani, agrinido, baby parking, ecc.

L'obiettivo prevede inoltre lo sviluppo di servizi con l'ausilio delle tecnologie dell'informazione e comunicazione (tele amministrazione e servizi sociali on-line, forum di discussione sui temi dello

sviluppo territoriale, ecc). Le opportunità di un utilizzo efficace della banda larga consentono inoltre di attivare dei servizi quali l'e-learning (apprendimento in rete) e l'utilizzo dei servizi di acquisto e vendita on-line.

Tali azioni saranno rafforzate con l'allestimento di spazi di aggregazione a finalità sociali, culturali, didattiche e ricreative volte a favorire il recupero e la conoscenza della cultura tradizionale, degli antichi mestieri, dell'architettura rurale, del paesaggio e la gestione del tempo libero.

Incrementare i servizi alle imprese.

La strategia GAL contribuisce a facilitare le possibilità di affermazione delle microimprese locali, anche in ambito turistico, favorendo/intervenendo sull'attivazione di servizi di orientamento e consulenza imprenditoriale, che prevedono l'accompagnamento alla nascita di nuovi investimenti (predisposizione di business plan, piani di marketing, competenze legali, sicurezza sul lavoro, etc.) ed il sostegno ai processi di sviluppo locale con servizi di comunicazione, promozione, ricerca e innovazione tecnologica.

Allo scopo è prevista l'incentivazione alla nascita ed al rafforzamento di microimprese che forniscono servizi dedicati. L'obiettivo è perseguito anche tramite la Misura 312 -"Sostegno alla creazione e allo sviluppo delle microimprese" del PSL del GAL Marghine e tramite il sostegno allo sviluppo di forme di accesso al credito per le imprese con il coinvolgimento di istituti di credito, consorzi fidi e la cooperazione con altri territori GAL.

Si prevede inoltre l'aggregazione delle imprese (rafforzamento delle reti di cooperazione) al fine di facilitare l'accesso a servizi difficilmente sostenibili da singoli soggetti quali ad esempio la logistica, la formazione, la promozione, il marketing e in generale tutti i processi di innovazione e di organizzazione dei servizi reali alle microimprese.

Con la diffusione della banda larga e l'utilizzo delle tecnologie di informazione e comunicazione si prevede anche l'attivazione di servizi necessari per lo svolgimento di una moderna attività imprenditoriale (vendite e acquisti on-line, web marketing, consulenze, informazioni commerciali, ecc).

Rafforzare l'economia locale nei settori agricoltura, artigianato, turismo, servizi e commercio.

L'obiettivo viene perseguito attraverso:

- la valorizzazione del ruolo multifunzionale dell'impresa agricola;
- favorendo la creazione di nuove micro imprese nel campo dell'artigianato tipico, del commercio, dei servizi (compresi quelli di supporto al sistema informativo e decisionale delle imprese), in collegamento con l'ambiente, il sistema sociale e le specificità territoriali;
- incrementando la competitività delle imprese esistenti.

La strategia è focalizzata ad incrementare i livelli di occupazione, in particolare quelli della componente giovanile e femminile.

La valorizzazione delle risorse agroalimentari e artigianali tipiche del Marghine (prodotti tipici, biologici e di qualità certificata) sarà supportata anche con interventi rivolti allo sviluppo delle attività commerciali finalizzate a creare nuove microimprese e consolidare quelle esistenti, favorendo la loro aggregazione organizzando piccoli circuiti di distribuzione locale.

L'obiettivo specifico è perseguito inoltre con il miglioramento della qualità dell'offerta turistica rurale attraverso interventi sulle aziende agrituristiche miranti a migliorare le strutture aziendali e con azioni di riqualificazione del contesto paesaggistico.

Rendere fruibile l'ambiente e il territorio.

La promozione del sistema turistico locale prevede l'attivazione di circuiti per l'escursionismo, la creazione di percorsi archeologici e campestri e la predisposizione di itinerari per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari locali (formaggi, dolci, pani tradizionali e rituali, strade del gusto) e delle ippovie per la diffusione della cultura del cavallo e del turismo equestre.

La strutturazione dei percorsi tematici prevede la costruzione delle infrastrutture (sentieristica, centri di informazione, segnaletica, ecc.), le dotazioni tecnologiche (portale web, strumenti cartografici in rete, ecc.) e azioni di sistema a regia GAL per la comunicazione interna (disciplinari, regolamenti, statuti, ecc.), e per la comunicazione esterna per la promozione dell'itinerario verso il target dei destinatari.

Per quanto riguarda la valorizzazione del patrimonio paesaggistico rurale la strategia prevede la riqualificazione dei siti di interesse storico-culturale e artistico più rappresentativi del Marghine. In particolare ci si riferisce al riattamento degli antichi terrazzamenti realizzati per la coltivazione della vite e dell'olivo, che ancora oggi caratterizzano il paesaggio agrario di alcuni villaggi, dei muretti a secco in prossimità dei centri rurali; il recupero ai fini di una fruizione turistico culturale dei vecchi frantoi e mulini e di case di pregio. Si intende in questo modo ridurre lo stato di abbandono rilevato accrescendo l'attrattività dell'ambiente rurale e creando le condizioni per lo sviluppo di nuovi modelli di offerta di turismo rurale. In tale contesto si inserisce l'organizzazione di spazi attrezzati per la vendita di prodotti artigianali e per la vendita diretta dei prodotti tipici locali.

La valorizzazione del patrimonio ambientale e delle biodiversità vegetali e faunistiche ben rappresentate nel territorio, si avvarrà dell'aggiornamento dei piani di gestione dei siti Natura 2000 rappresentati dai compendi della catena del Marghine-Goceano e dall'altopiano di Campeda con iniziative rivolte alla popolazione rurale sulla qualità ambientale, per l'illustrazione delle opportunità ambientali a finalità turistica delle aree SIC che saranno completati attraverso la partecipazione ai bandi Regionali.

Altre azioni specifiche prevedono la creazione di piccole infrastrutture per il turismo quali i centri di informazione turistica in prossimità delle aree di interesse naturalistico e culturale, servizi di piccola ricettività e l'allestimento di locali destinati all'accoglienza turistica ed alla realizzazione di sale di degustazione e vetrine di prodotti.

Il miglioramento dei servizi per la fruizione ambientale infine, sarà ottenuto attraverso l'attivazione di servizi di gestione, tutela e manutenzione straordinaria dello spazio e del



patrimonio rurale di interesse pubblico e delle aree verdi. Rientrano in tale contesto anche le azioni di ristrutturazione e rinnovamento delle zone degradate dal punto di vista ambientale tramite i contratti e le convenzioni delle pubbliche amministrazioni con l'azienda agricola in conformità con il dlgs 228/01.

Aumentare la collaborazione tra le imprese, le istituzioni e la società civile

L'obiettivo specifico si propone di facilitare la diffusione e l'applicazione di metodi partecipativi degli attori del territorio per la risoluzione dei problemi di sviluppo locale favorendo l'integrazione dei soggetti e aumentando la loro partecipazione ai processi decisionali. Le azioni saranno orientate all'implementazione di processi di comunicazione che interessino la componente pubblica, privata e del settore non profit per rafforzare l'economia e creare nuove forme di coordinamento (verticale e orizzontale) per programmare e valorizzare le risorse locali.

#### **4.1 Tematica sviluppata nel progetto**

Il PSL del Gal Marghine promuove la cooperazione tra territori rurali attraverso l'elaborazione e l'attuazione di progetti che rafforzano la strategia di sviluppo locale. In particolare si intendono creare le condizioni per ridurre l'isolamento delle aree, sostenere una solidarietà attiva tra i territori rurali, supportare l'introduzione di innovazione, favorire la diffusione e lo scambio di conoscenze e competenze tra i diversi territori.

Le azioni di cooperazione contribuiscono in tal modo al raggiungimento degli obiettivi del PSL con un processo partecipato e di reciproco scambio di esperienze e apprendimento con gli altri partner.

Rispetto alle Misure e Azioni attivate con la strategia del PSL i progetti di cooperazione consentono di raggiungere i seguenti benefici sulle strategie locali:

- Aumenta il livello di innovatività, trasferibilità e riproducibilità delle esperienze in altri contesti;
- Cresce la motivazione della Comunità rurale verso azioni condivise e partecipative per la gestione delle risorse locali;
- Incrementa la capacità del mondo rurale di acquisire una visione di relazione interterritoriale tra ambiente, agricoltura, turismo rurale e servizi;
- Aumenta il numero di visitatori turistici;
- Stimola la creazione di nuovi servizi all'interno del territorio;
- Facilita l'internazionalizzazione delle imprese.

Inoltre le azioni di cooperazione consentono di acquisire modelli organizzativi, metodologie e strumenti utilizzati in altri territori per facilitare la nascita di reti.

Il tema cardine prevalente del progetto è "Ambiente e sviluppo sostenibile" che consente di

caratterizzare l'obiettivo generale del progetto di cooperazione: promuovere un modello organizzativo fondato sulla cooperazione tra produttori, operatori della ristorazione e del commercio, cittadini consumatori, istituzioni locali, ispirato alla sostenibilità sociale e ambientale, nel rispetto della stagionalità delle produzioni, con l'intento di riconoscere, valorizzare e trasmettere le tradizioni identitarie e promuovere le produzioni locali. Inoltre il progetto locale di cooperazione promuove, presso la comunità locale, la consapevolezza del ruolo positivo che gli agricoltori svolgono nella conservazione dei pascoli naturali e delle loro funzioni ambientali.

Il progetto, inoltre, sostiene azioni riconducibili ad un tema cardine secondario: "Valorizzazione dei prodotti locali" con attività orientate alla riscoperta della cultura gastronomica del Marghine, basata, prevalentemente, sull'utilizzo delle produzioni agroalimentari locali quali: i formaggi (vaccini e pecorini), il miele, l'olio extravergine di oliva, le carni (bovine, ovine e suine), i pani e i dolci della tradizione in grado di rappresentare caratteri identitari delle comunità (dimensione collettiva).

I due temi rappresentano elementi fondanti della strategia contenuta nel PSL e sono riconducibili agli obiettivi generali "Diversificazione dell'economia rurale" e "Potenziare i servizi alla popolazione ed alle imprese".

Il tema cardine prevalente e quello secondario individuati dal progetto di cooperazione rafforzano la strategia del PSL del GAL Marghine, ed in particolare gli obiettivi specifici:

"Rendere fruibile l'ambiente e il territorio" attraverso interventi orientati a valorizzare gli attrattori ambientali, il paesaggio rurale, la biodiversità dei pascoli e prati naturali. Contribuisce ad attivare un sistema turistico integrato che mette in rete potenziali itinerari naturalistici e gastronomici, attraverso azioni di promozione e di sensibilizzazione rivolte alla comunità locale e ai visitatori.

"Rafforzare l'economia locale nei settori agricoltura, artigianato, turismo, servizi e commercio" attraverso azioni di promozione che favoriscono il consumo delle produzioni gastronomiche tipiche nella ristorazione locale e in generale presso la comunità.

Gli interventi sul sistema economico locale prevedono modalità di approccio integrato che mettano in relazione le imprese agricole ed i loro prodotti, compresi quelli della gastronomia, in collegamento anche con gli altri settori dell'economia del territorio.

Tali attività concorrono inoltre a limitare la perdita dei saperi locali favorendo il trasferimento della conoscenza, delle tradizioni e dei prodotti agroalimentari tipici del territorio.

"Incrementare i servizi alle imprese" facilitando l'accesso a servizi difficilmente sostenibili da singoli soggetti quali ad esempio la promozione e il marketing e in generale tutti i processi di innovazione e di organizzazione dei servizi reali alle microimprese. La strategia prevede azioni per consolidare le reti di cooperazione.

"Aumentare i servizi alla persona" favorendo il recupero e la conoscenza della cultura tradizionale, la fruizione dell'ambiente e del paesaggio rurale.

Un ruolo strategico è attribuito all'azienda agricola multifunzionale per sviluppare servizi didattici che contribuiscono a trasmettere i saperi locali e le tradizioni alimentari ai giovani in età scolare con iniziative di educazione alimentare, ambientale e culturale.

“Aumentare la collaborazione tra le imprese, le istituzioni e la società civile” favorendo l'integrazione dei diversi soggetti e la condivisione del processo. Dall'attività scaturiscono regole informali (accordi verbali e intese) e formali (statuti, disciplinari, regolamenti) utili per attivare servizi altrimenti non sostenibili dalla piccola impresa (formazione, marketing, certificazioni, ecc.). La strategia sarà orientata a creare occasioni di confronto tra le istituzioni, le imprese e la società civile al fine di condividere una visione comune sullo sviluppo del territorio, accrescere le competenze, sensibilizzare e informare la popolazione sui temi dello sviluppo rurale aumentando il grado di coinvolgimento e l'integrazione tra le imprese dei diversi settori.

I due temi cardine individuati si integrano altresì con le misure e le azioni a bando attivate dal PSL del GAL Marghine.

## **5. DESCRIZIONE DEL PROGETTO**

### ***5.1 Motivazioni***

Nel territorio del Marghine l'economia tradizionalmente, fin dall'antichità, era basata sull'attività agro- pastorale. Ancora oggi l'uso agricolo del suolo conferma la prevalenza della attività zootecnica legata allo sfruttamento dei pascoli e prati pascoli naturali. Nel dettaglio rispetto ad una SAU totale di 37.650 Ha quella occupata da colture foraggere (pascolo, prato pascolo, prato e foraggere avvicendate) ammonta a Ha 30.014 pari al 79,7% della SAU totale.

Anche il Marghine, così come buona parte della Sardegna interna, per dare risposte alle crescenti richieste dell'industria casearia di latte da destinare alla trasformazione, ha sia incrementato il proprio patrimonio zootecnico, sia orientato la selezione genetica a favore dell'aumento della capacità produttiva a scapito della rusticità della razza. Tali politiche, nel tempo, hanno determinato alcune criticità nel sistema produttivo agropastorale ed evidenziato alcuni rischi:

*degrado dell'ambiente.* L'uso irrazionale dei pascoli e prati naturali, l'abbandono delle buone pratiche agronomiche (riposo pascolativo, turnazioni, carico pascolativo , ecc.), e il sovrappascolamento causano depauperamento progressivo e perdita delle essenze pabulari e della biodiversità;

*degrado del paesaggio.* Il ricorso all'abbruciamento, quale pratica agronomica per rinettare i pascoli, oltre che incidere negativamente sulla composizione floristica del pascolo e sulla quantità e varietà delle essenze presenti, espone le superfici nude, in particolare quelle declivi, al pericolo dell'erosione del suolo;

*perdita del legame fra prodotto e territorio.* Al decadimento della qualità dei pascoli e alla ridotta capacità di alimentare le greggi, non ha fatto seguito la riduzione del numero dei capi allevati, ma il ricorso agli alimenti (concentrati e foraggi) di provenienza esterna al territorio,

con conseguente indebolimento del legame fra prodotti e territorio di origine;

perdita di conoscenze e saperi. L'abbandono dei sistemi produttivi tradizionali basati sulla trasformazione del latte in azienda, a favore della lavorazione industriale in caseificio, determinano una perdita di conoscenze e saperi propri della cultura pastorale (produzione e stagionatura dei formaggi, capacità di valutare i pascoli, ecc.) e attenuano il carattere multifunzionale dell'impresa pastorale.

A fronte delle criticità e dei rischi innanzi descritti, la comunità scientifica ha abbondantemente dimostrato il forte legame tra la qualità del prodotto latte/formaggio e l'alimentazione degli animali al pascolo naturale. In particolare latte e formaggio derivati da animali alimentati con diete a base di foraggi prativi e pascoli presentano una componente lipidica caratterizzata da composti con effetti benefici sulla salute umana e particolari aromi e profumi. In particolare i composti che determinano queste proprietà sono gli acidi grassi polinsaturi (CLA, omega3), e altre molecole antiossidanti.

Un indicatore apprezzabile direttamente dal consumatore, circa l'origine del latte e dei formaggi vaccini ottenuti da animali al pascolo, è la colorazione gialla. Infatti sappiamo che il beta-carotene contenuto nelle erbe dei pascoli colora di giallo il latte ed i formaggi. E, poiché tutto in natura è in equilibrio, il latte di animali al pascolo, oltre ad avere il più elevato valore nutrizionale, ha anche una complessità aromatica importante. Quindi il colore giallo è sinonimo di pascoli, di aria pulita e di qualità ai massimi livelli. Vi è anche da aggiungere che le tonalità del giallo sono numerose perché influisce sul colore lo stadio fisiologico delle erbe, e quindi, l'altitudine ed il versante, oltre che la specie foraggera.

Il mercato però è invaso da prodotti derivanti da animali alla stalla. Prodotti rigorosamente bianchi, tanto da far assumere ai latticini gialli una connotazione negativa: "certamente sono ossidati e quindi non buoni!". Molti consumatori sono portati a pensare ad una ossidazione dei grassi, ad un irrancidimento; i conoscitori invece, gli esperti li aspettano e se li accaparrano perché ne conoscono bene le cause e gli effetti. Occorre quindi una corretta informazione per dare il giusto valore a prodotti di grande qualità: "quel giallo è semplicemente l'effetto visivo del beta-carotene, la pro-vitamina A che ha un forte potere antiossidante".

Gli animali al pascolo si godono la grande variabilità floristica dei pascoli e, poiché sappiamo che ogni erba apporta un patrimonio di molecole aromatiche e salutistiche diverso, il latte di questi animali diventa portatore di una qualità molto diversa da quella degli animali alla stalla. Il beta-carotene, ed il relativo giallo, è solo un indicatore visivo, ci permette di capire alla prima occhiata che tipo formaggio vaccino ci troviamo di fronte, ma questa diversità non è solo legata al beta-carotene. Infatti mangiando più erba il latte si arricchisce di acidi grassi insaturi, quelli, per intenderci, che fanno bene alla salute ed al cuore, i quali, essendo instabili ed ossidabili, necessitano della presenza di antiossidanti. Ecco perché il latte è non solo più ricco di beta-carotene, visibile, ma anche di altri antiossidanti che non vediamo ma che pure ci sono. Parliamo dei tocoferoli ed anche di quelle molecole aromatiche che migliorano il gusto ed il sapore, come i polifenoli, i flavonoidi ed i terpeni, molti dei quali hanno un forte potere antiossidante.

Ecco perché i formaggi di vacca sono gialli e questo è il motivo per cui i grandi formaggi, in tutto

il mondo, sono quelli prodotti durante la stagione di pascolamento.

Per il consumatore il colore giallo è un ottimo indicatore, non si può sbagliare. Tutto questo però vale solo per i formaggi bovini. Le capre, le bufale ed in parte le pecore, trasformano subito il beta-carotene in vitamina A e per questo i formaggi sono bianchi. E' chiaro comunque che in questi casi il colore bianco non significa che i formaggi non provengono da animali al pascolo. Sta al consumatore, alla sua sensibilità olfattiva, capire se quel formaggio che ha di fronte è un prodotto banale oppure se ha una personalità spiccata.

Spesso i casari, gli operatori della ristorazione e del commercio e i consumatori in generale, rifiutano il latte o i formaggi gialli perché pensano che siano ossidati. L'unico modo per far capire loro che la realtà è completamente diversa è quello di avvicinarli a questa realtà. La visita in azienda permetterà loro di capire che non solo il formaggio, la ricotta, il burro, hanno un profumo ed un sapore ineguagliabili ma che il contesto, i pascoli verdi, l'aria salubre, animali liberi e felici di pascolare non può che contribuire positivamente alla formazione di questa diversità. Basti pensare che in queste aziende gli animali vivono oltre dieci anni, in quelle intensive, dove il latte è bianco, meno della metà.

Con il progetto di cooperazione "Arrivano i Gialli" il Gal Marghine intende promuovere la ricerca di un modello organizzativo fondato sulla cooperazione tra produttori, operatori della ristorazione e del commercio, cittadini consumatori, istituzioni locali, che va al di là della semplice dimensione dello scambio economico facendo riferimento ad obiettivi condivisi di sostenibilità sociale e ambientale.

Il progetto di cooperazione consente di condividere con altri territori esperienze ispirate alla filosofia della sostenibilità, nel rispetto della stagionalità delle produzioni, con l'intento di riconoscere, valorizzare e trasmettere le tradizioni identitarie locali, e promuovere le produzioni locali.

### ***5.2 Continuità, complementarità e/o integrazioni del progetto con altri progetti terminati o in essere di cooperazione e non***

Il Progetto "Arrivano i Gialli" non rappresenta la continuazione con progetti avviati nella passata programmazione leader o altri programmi o progetti. Presenta però alcuni elementi di complementarità ed integrazione con progetti tutt'ora in corso, o previsti per il territorio leader o già conclusi nell'ambito di precedenti programmi, come di seguito dettagliato:

**Progetto TERRAGIR** è un progetto di cooperazione a valere sull'Asse II del P.O. Italia Francia Marittimo che ha come partner oltre la Sardegna, la Liguria, la Toscana e la Corsica.

Periodo di realizzazione maggio 2009 - novembre 2011.

La tematica progettuale è finalizzata a innovare attraverso strumenti e azioni di governance la valorizzazione dei prodotti tipici di nicchia legati alla realtà rurale del territorio transfrontaliero.

TERRAGIR si configura come un punto di contatto tra idee e progetti locali ed è finalizzato a

sviluppare innovazione per la valorizzazione transfrontaliera delle diversità regionali e locali per ottenere un migliore coordinamento e un nuovo sistema di governance.

Nell'ambito geografico interessato esiste da sempre una notevole varietà di produzioni locali "tipiche", tutte accomunate dall'essere piccole produzioni, definibili di nicchia, per le quali non si può pensare a sistemi di distribuzione e vendita di livello nazionale. Occorre quindi lavorare sulla così detta "filiera corta".

L'obiettivo generale è la realizzazione di una rete transfrontaliera di itinerari per la valorizzazione dei prodotti agricoli, gastronomici e artigianali, tipici e di qualità. La volontà è realizzare un Sistema Territoriale di Qualità; un modello di governance economica per un territorio omogeneo dove hanno luogo le scelte di programmazione economica nella logica dello sviluppo sostenibile, favorendo l'interconnessione tra i settori economici. Le principali azioni sono: sviluppo dell'innovazione delle piccole imprese; definizione di un modello di governance; creazione di un "itinerario" transfrontaliero; realizzazione di attività promozionali e innovazioni dei canali commerciali del settore; sviluppo di tecnologie multimediali per promuovere gli itinerari (mappatura informatica, vetrine on line ecc.); sviluppo di innovazioni di processo.

La Rete transfrontaliera degli itinerari prevede la mappatura nei territori interessati, la realizzazione di una banca dati transfrontaliera dei prodotti enogastronomici tradizionali e locali e dei produttori, localizzabili in maniera georeferenziata e attraverso mappe integrabili con gli strumenti web e GPS. In Sardegna il progetto ha censito circa 90 prodotti e oltre 400 operatori per le due province pilota (Nuoro e Ogliastra).

Terragir presenta evidenti elementi di complementarietà con il progetto Arrivano i Gialli, infatti vi è coincidenza territoriale e integrazione fra gli obiettivi e le azioni di progetto. Nel dettaglio:

"Arrivano i Gialli" diversamente da Terragir, che prevede la mappatura dei prodotti e dei produttori, promuove azioni di valorizzazione dei prodotti in funzione della qualità dell'ambiente di origine.

"Arrivano i Gialli" integra le attività di promozione e comunicazione sul tema delle produzioni gastronomiche tradizionali e tipiche, previste da Terragir, con azioni di sensibilizzazione rivolte agli operatori ed alla comunità;

Terragir cura gli aspetti di innovazione con l'utilizzo delle TIC (georeferenziazione, GPS, ecc) mentre in "Arrivano i Gialli" l'innovazione è rappresentata dalle modalità di coinvolgimento degli operatori e dei cittadini (concorso prati fioriti, carnet de voyage, laboratorio teatrale, ecc.).

**Progetto Impari'S.** E' un progetto formativo rivolto agli operatori economici delle aree Leader della Sardegna organizzato dal Formez in collaborazione con gli Assessorati regionali del Lavoro e dell'Agricoltura della Regione Sardegna. Prevede, fra l'altro, un percorso formativo indirizzato alle produzioni agroalimentari e artigianali di qualità.

L'obiettivo è quello di approfondire il tema della produzione e valorizzazione di prodotti agroalimentari ed artigianali, consentendo agli operatori di confrontarsi con esperienze di

successo, supportando lo sviluppo di progetti imprenditoriali nell'area Leader di appartenenza, in coerenza con le opportunità previste nel Piano di Sviluppo Locale di riferimento.

"Arrivano i Gialli", pur non trattandosi di un progetto di formazione, integra le iniziative a favore degli operatori economici attraverso azioni finalizzate alla sensibilizzazione sui temi della sostenibilità sociale e ambientale, della tutela del paesaggio e delle biodiversità. Rafforza la cooperazione fra gli operatori economici sul tema della valorizzazione del binomio cibo-territorio.

**Turismo rurale e reti territoriali nel Marghine.** E' un progetto a valere sulla misura 413 azioni di sistema – azione 1 costituzione delle reti di cooperazione del PSL del Gal Marghine, i cui obiettivi sono:

- realizzare il "manifesto" del turismo rurale del Marghine. Attraverso metodologie partecipate si vogliono condividere tra l'altro: i temi, gli itinerari, gli attrattori, i soggetti coinvolti, i servizi, le regole, la strategia di comunicazione, la promozione dell'immagine coordinata, ecc.
- costituire una o più reti fra attori locali per: creare nuovi prodotti (ad esempio un nuovo pacchetto turistico, una rete di operatori per le mense scolastiche, una rete di operatori per la ristorazione con prodotti locali, ecc.), promuovere l'immagine coordinata del territorio, farsi riconoscere con uno standard di qualità, ecc.
- favorire la partecipazione della comunità locale, ed in particolare quella giovanile che frequenta le scuole del territorio, alla riscoperta dei caratteri identitari e della cultura locale quali patrimonio comune da valorizzare.

"Arrivano i Gialli" è complementare, in quanto opera con le stesse metodologie che prevedono il diretto coinvolgimento e la partecipazione attiva dei soggetti interessati; rafforza le reti locali fra operatori economici, istituzioni locali e società civile sui temi della valorizzazione delle specificità locali (ambiente, cibo, cultura, tradizioni); contribuisce alla riscoperta dei caratteri identitari legati ai saperi locali, in particolare fra la popolazione giovanile in età scolare.

**La tradizione agroalimentare del Marghine: una rete per promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione collettiva.** E' un progetto a valere sulla misura 413 azioni di sistema – azione 1 costituzione delle reti di cooperazione del PSL del Gal Marghine, i cui obiettivi sono:

- promuovere l'utilizzo dei prodotti locali nelle mense scolastiche del Marghine;
- valorizzare la tradizione agroalimentare locale;
- favorire la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, tipiche e tradizionali del Marghine, presso la popolazione giovanile ed in particolare quella scolastica;
- sensibilizzare le diverse componenti scolastiche (giovani, insegnanti, genitori) ad una alimentazione sostenibile;

- rafforzare le relazioni fra imprese agricole, operatori della ristorazione collettiva, scuole, Enti locali, cittadini.

*“Arrivano i Gialli”* è complementare, in quanto opera con le stesse metodologie che prevedono il diretto coinvolgimento e la partecipazione attiva dei soggetti interessati; promuove l'utilizzo delle produzioni locali presso le strutture di ristorazione e del commercio; favorisce la conoscenza del legame fra prodotti locali e territorio presso la comunità del Marghine ed in particolare le scuole e sensibilizza sui temi della alimentazione sostenibile; rafforza le reti locali fra operatori economici, istituzioni e società civile.

### **5.3 Obiettivi specifici**

L'obiettivo generale del progetto è quello di promuovere un modello organizzativo fondato sulla cooperazione tra produttori, operatori della ristorazione e del commercio, cittadini consumatori, istituzioni locali, ispirato alla sostenibilità sociale e ambientale, nel rispetto della stagionalità delle produzioni, con l'intento di riconoscere, valorizzare e trasmettere le tradizioni identitarie e promuovere le produzioni locali.

L'obiettivo generale del progetto è perseguito attraverso i seguenti obiettivi specifici:

- ***sensibilizzazione degli operatori agricoli e della comunità locale sui temi della valorizzazione e tutela del paesaggio rurale, in particolare i pascoli e i prati naturali.***

L'obiettivo sarà perseguito attraverso l'organizzazione di un evento denominato “Prati fioriti”: si tratta di un concorso riservato ai pastori che intende far conoscere i pascoli naturali quali elementi di pregio del paesaggio rurale del Marghine. Il paesaggio muta in funzione della ricchezza delle essenze erbacee ed arbustive presenti e del periodo dell'anno considerato: in autunno prevalgono le colorazioni verdi, in primavera le tonalità colorate in funzione delle diverse fioriture. L'iniziativa contribuisce a promuovere la consapevolezza del ruolo positivo che gli agricoltori svolgono nella conservazione dei pascoli naturali e delle loro funzioni ambientali.

- ***sensibilizzazione degli operatori agricoli e della comunità locale sui temi della valorizzazione e tutela della biodiversità, in particolare quella legata alle essenze spontanee proprie dei pascoli e prati naturali.***

Un buon pascolo è caratterizzato dalla presenza di una variabilità di specie erbacee e arbustive, annuali e poliennali, appartenenti alle diverse famiglie botaniche. La ricchezza floristica dei pascoli si estrinseca in produzioni agroalimentari di qualità: in particolare i prodotti lattiero caseari, la cui qualità organolettica e le proprietà nutrizionali sono fortemente influenzate dalla alimentazione al pascolo degli animali e dalla composizione floristica del pascolo. Anche le produzioni apistiche beneficiano della variabilità e ricchezza botanica, e consentono la produzione delle diverse categorie di miele (cardo, asfodelo, rovo, ecc.). Inoltre la biodiversità dei pascoli, con le numerose erbe eduli per l'uomo, consente la conservazione della tradizione gastronomica locale ricca di ricette basate sull'uso di erbe spontanee. Anche la tradizione artigiana, in particolare per la colorazione della lana di



pecora e di altri tessuti, si affida alla conservazione della biodiversità locale.

- ***educazione e sensibilizzazione ad una alimentazione sana legata alla stagionalità e sostenibilità delle produzioni.***

Le attività progettuali prevedono l'organizzazione di laboratori del gusto, e degustazioni guidate dei prodotti, ove oltre le produzioni legate al pascolo (lattiero casearie e apistiche) saranno proposte le specificità della tradizione gastronomica locale che tra le materie prime utilizzano il formaggio e il miele (dolci, culurgiones, savade, pani speciali ecc). Anche l'organizzazione di visite guidate alle aziende produttrici, e ai pascoli a concorso contribuiscono a rafforzare il perseguimento dell'obiettivo specifico. Nell'attività si prevede il coinvolgimento delle scuole attraverso l'organizzazione di laboratori indirizzati alla "scoperta del paesaggio" modellato dai pascoli e prati naturali, che varia con il variare delle stagioni, e alla "scoperta delle produzioni del territorio" e dello stretto legame tra cibo e ambiente di produzione.

L'obiettivo è perseguito anche attraverso l'organizzazione di laboratori teatrali dedicati al tema.

- ***valorizzazione della tradizione agroalimentare del Marghine.***

L'obiettivo si persegue altresì coinvolgendo gli operatori della ristorazione, le mense collettive, gli agriturismo nella organizzazione di giornate culinarie a tema per la promozione dei piatti della tradizione gastronomica del Marghine e prevedendo nei rispettivi menù l'inserimento stabile dei piatti tipici, nel rispetto della stagionalità delle produzioni. Presso gli stessi locali sarà possibile promuovere l'utilizzo dei prodotti del territorio (vetrine dei prodotti, carrelli dei formaggi, carta degli oli, carta dei mieli, ecc.). Saranno coinvolti anche gli operatori del commercio e i produttori alla partecipazione ad eventi promozionali in occasione di mercati e/o fiere organizzate nel territorio.

- ***favorire la consapevolezza della comunità locale sulle caratteristiche intrinseche di qualità del territorio.***

La strategia prevede la produzione di idonei strumenti di comunicazione rivolti all'intera comunità tarandoli sulla base di target definiti, in grado di comunicare lo stretto legame tra qualità dei cibi e qualità del territorio di origine. Allo scopo si prevede la realizzazione di brochure attinenti le principali produzioni territoriali ("fresa", "provolone", "casizzolu", "fiore sardo", "frue", "ricotta", "mieli", "dolci", "pani rituali e tradizionali", ecc.) curando in modo particolare il legame con l'ambiente di origine (pascolo, allevamento, laboratorio di trasformazione, la gastronomia, ecc.). E' prevista inoltre la promozione degli eventi attraverso la pubblicità sulla stampa, radio e tv locali.

L'obiettivo si persegue anche attraverso l'organizzazione di seminari e work shop sui temi della educazione alimentare e salute e sulla tutela del paesaggio e dell'ambiente;

- ***rafforzare la cooperazione tra imprese agropastorali, agriturismo, fattorie didattiche, operatori della ristorazione, commercio e turismo, associazionismo locale.***

L'organizzazione e attuazione delle attività di progetto prevede il coinvolgimento diretto degli operatori locali interessati. Allo scopo si prevedono iniziative volte a rafforzare la cooperazione fra produttori, ristoratori, ristorazione collettiva, commercio specializzato, associazionismo locale (utile per progettare e diffondere un modello di sviluppo locale sostenibile).

Obiettivi operativi:

- ✓ organizzazione degli eventi di lancio e chiusura del progetto;
- ✓ organizzazione del concorso "Prati Fioriti";
- ✓ organizzazione dei "laboratori del giallo";
- ✓ organizzazione di seminari sul tema: qualità del cibo – qualità ambientale del territorio;
- ✓ organizzazione dei laboratori "Carnet de voyages";
- ✓ organizzazione di un laboratorio teatrale;
- ✓ organizzazione della manifestazione "le ricette del giallo";
- ✓ organizzazione della manifestazione "i mercati del giallo";
- ✓ organizzazione della manifestazione "incontriamo il giallo";
- ✓ realizzazione di un video racconto sul progetto;
- ✓ valutazione e monitoraggio del progetto.

#### **5.4 Descrizione delle operazioni previste**

Le attività previste dal progetto locale saranno attuate direttamente dal Gal Marghine con l'assistenza tecnica dell'Agenzia Laore, in coerenza con il Piano di animazione Laore 2007-2013.

Il progetto locale prevede l'organizzazione delle seguenti attività:

- a. Organizzazione di eventi. E' prevista l'organizzazione di 2 giornate evento: una per la presentazione e il lancio del progetto e l'altra per la presentazione dei risultati.
  - Lancio del progetto: l'organizzazione di una giornata evento per la presentazione e il lancio del progetto, rivolta alle comunità locali, è programmata per 2° semestre del 2013.
  - Presentazione dei risultati: a conclusione delle attività di progetto è prevista l'organizzazione di una giornata evento per la presentazione dei risultati rivolta alle

comunità locali, programmata per 1° semestre 2015

L'organizzazione prevede:

- ✓ l'allestimento degli spazi necessari;
- ✓ l'immagine grafica coordinata (da utilizzare per la stampa dei materiali, per la promozione degli eventi, per il welcome kit, pagina web dedicata, ecc.). L'immagine grafica è quella prevista dalla azione comune di cooperazione;
- ✓ la comunicazione con realizzazione, stampa e affissione di manifesti, realizzazione, stampa e spedizione di inviti cartacei, invio di inviti tramite mail ed sms, pubblicità dell'evento presso stampa e radio locali;
- ✓ il buffet con degustazione dei prodotti del territorio;
- ✓ il welcome kit con possibili gadget che richiamino la tradizione agroalimentare locale.

L'organizzazione degli eventi richiede la collaborazione del seguente personale:

- ✓ 1 consulente senior che collabora e assiste il Gal nella definizione degli aspetti organizzativi e assicura il coordinamento;
- ✓ 1 consulente junior con compiti di segreteria organizzativa che curi la compilazione della mailing list, la messenger list, gli inviti e invii postali, la registrazione dei partecipanti e in generale tutti gli adempimenti di segreteria necessari per il buon andamento degli eventi;

Il personale indicato sarà individuato dalla short list, mentre i servizi saranno acquisiti tramite indagine di mercato.

- ✓ Saranno inoltre individuati 4 esperti sui temi del progetto (2 per evento), in qualità di relatori da selezionare dalla short list o attraverso raffronto fra curriculum.
- b. Concorso prati fioriti. L'organizzazione dell'evento prevede una parte comune ai partner di progetto e in particolare: la predisposizione del regolamento del concorso, la comunicazione dell'evento in ambito interterritoriale, la presentazione dei risultati.

Il progetto locale cura gli aspetti organizzativi del concorso attraverso le azioni da realizzarsi nel Marghine.

Si tratta di un concorso riservato ai pastori che alimentano il proprio bestiame da latte nei pascoli naturali ubicati in uno dei 10 comuni del Marghine e che trasformano il loro prodotto direttamente in azienda o presso la cooperativa cui sono associati.

Il concorso persegue l'obiettivo di far conoscere i pascoli naturali quali elementi di pregio del paesaggio rurale del Marghine, contribuire alla salvaguardia della biodiversità legata alle essenze spontanee presenti nei pascoli del Marghine, valorizzare il ruolo positivo che gli agricoltori svolgono nella conservazione dei pascoli naturali e delle loro funzioni ambientali, rendere

consapevole la comunità locale sullo stretto legame tra qualità del cibo e ambiente di produzione.

L'organizzazione del concorso prevede:

- la predisposizione di un bando/avviso rivolto ai pastori interessati. L'attività è realizzata a cura del Gal Marghine con l'assistenza tecnica Laore;
- animazione presso i pastori interessati con l'obiettivo di favorire il coinvolgimento e la partecipazione al concorso. L'attività prevede incontri aperti ai pastori del territorio in cui verranno illustrate oltre le finalità e le azioni di progetto, le modalità di partecipazione al concorso e i criteri di valutazione delle candidature. I pastori interessati verranno supportati per la presentazione della candidatura (verifica dei requisiti di partecipazione e compilazione della modulistica);
- pubblicità presso radio locali, sulla stampa locale, attraverso la predisposizione, stampa e affissione di manifesti, la predisposizione, stampa e distribuzione di brochure. I servizi saranno acquisiti attraverso indagine di mercato;
- commissione di valutazione. E' composta da 3 esperti in materie di qualità dei pascoli naturali, botanica, paesaggio da selezionare dalla short list o attraverso comparazione di curriculum;
- il supporto del seguente personale da selezionare dalla short list del Gal Marghine:
  - ✓ 1 consulente senior che collabora e assiste il Gal nella definizione degli aspetti organizzativi e assicura il coordinamento del concorso, garantisce le attività di animazione a favore dei pastori interessati;
  - ✓ 1 consulente junior con compiti di segreteria organizzativa e assicura tutti gli adempimenti di segreteria necessari per il buon andamento del concorso;

Il premio per i pascoli/prati selezionati sarà il rimborso delle spese documentate per la partecipazione ad una fiera nazionale di settore per un importo massimo complessivo per le diverse categorie selezionate pari ad € 5.000,00.

c. Laboratori del giallo. Il "giallo" rappresenta un indicatore apprezzabile direttamente dal consumatore, circa l'origine del latte e dei formaggi vaccini ottenuti da animali al pascolo, è sinonimo di pascoli, di aria pulita e di qualità ai massimi livelli; è il colore che rappresenta molte produzioni agroalimentari di qualità del territorio: lattiero casearie, miele, olio extravergine di oliva, alcuni dolci e alcuni pani.

I "laboratori del giallo" prevedono il coinvolgimento degli operatori della ristorazione, del commercio specializzato, dei produttori agroalimentari del territorio; avranno un contenuto teorico pratico finalizzato a far conoscere agli operatori le peculiarità organolettiche e nutrizionali dei principali prodotti agroalimentari del Marghine, e lo stretto legame fra qualità del cibo e qualità dell'ambiente e del territorio di origine.

E' prevista l'organizzazione di n. 5 laboratori del giallo; ogni laboratorio è articolato in 3 giornate, nelle quali, agli operatori delle diverse categorie interessate, verranno illustrate le principali peculiarità del prodotto e saranno introdotti alla valutazione degli alimenti attraverso l'analisi sensoriale.

L'attività prevede:

- il nolo della/e sala/e per lo svolgimento dei laboratori comprensivo del materiale di consumo necessario allo svolgimento dei laboratori (prodotti agroalimentari per le prove di degustazione, stoviglie monouso, tovaglie, tovaglioli, posate, ecc.) attraverso indagine di mercato;
- il supporto di uno o più esperti da selezionare dalla short list del Gal Marghine o attraverso comparazione fra curriculum.

d. Seminari. Si prevede l'organizzazione di n. 4 seminari sui seguenti temi: educazione alimentare e salute, valorizzazione del paesaggio e dell'ambiente e della biodiversità, cibo e territorio, la tradizione agroalimentare del Marghine, ecc.

L'obiettivo è quello di favorire la consapevolezza della comunità locale sulle caratteristiche intrinseche di qualità del territorio, riscoprendo e valorizzando al contempo la tradizione e cultura agroalimentare del Marghine.

L'organizzazione prevede:

- ✓ l'allestimento degli spazi necessari;
- ✓ l'immagine grafica coordinata (da utilizzare per la stampa dei materiali, per la promozione degli eventi, per il welcome kit, pagina web dedicata, ecc.). L'immagine grafica è quella prevista dall'azione comune di cooperazione;
- ✓ la comunicazione con realizzazione, stampa e affissione di manifesti, realizzazione, stampa e spedizione di inviti cartacei, invio di inviti tramite mail ed sms, pubblicità dell'evento presso stampa e radio locali;
- ✓ Il buffet con degustazione dei prodotti del territorio;
- ✓ il welcome kit con possibili gadget che richiamino la tradizione agroalimentare locale.

L'organizzazione dei seminari richiede la collaborazione del seguente personale:

- ✓ 1 consulente senior che collabora e assiste il Gal nella definizione degli aspetti organizzativi e assicura il coordinamento;
- ✓ 1 consulente junior con compiti di segreteria organizzativa che curi la compilazione della mailing list, la messenger list, gli inviti e invii postali, la registrazione dei partecipanti e in generale tutti gli adempimenti di segreteria necessari per il buon andamento degli eventi.

Il personale indicato sarà individuato dalla short list, mentre i servizi saranno acquisiti tramite indagine di mercato.

- e. Carnet de voyage. Sono dei laboratori rivolti ai giovani in età scolare (scuola dell'infanzia e primaria) finalizzati ad accrescere la conoscenza del territorio Marghine e delle sue produzioni. I laboratori hanno una durata di 5 giorni e prevedono esercitazioni in aula e in azienda. Ad esempio il viaggio alla scoperta dei pascoli naturali del Marghine consente di apprezzare il paesaggio con le diverse colorazioni e i diversi profumi in relazione alla variabilità della composizione floristica. La visita introduce i giovani ai temi della biodiversità e alla scoperta delle diverse essenze spontanee; la presenza di animali al pascolo e la visita in azienda e alle strutture di trasformazione, con la degustazione guidata dei prodotti, completano il percorso didattico e consentono ai giovani di conoscere il ciclo di produzione degli alimenti e comprendere il legame fra cibo e territorio di origine. Oltre che i prodotti lattiero caseari i laboratori potranno riguardare le produzioni apistiche, e i processi produttivi degli altri "prodotti del giallo".

Si prevede il coinvolgimento di n. 10 classi di studenti delle scuole del Marghine.

L'attività prevede il supporto di un esperto da individuare dalla short list del Gal Marghine o tramite confronto fra curriculum, con il compito di supportare il Gal nel coordinamento dell'attività, illustrare l'iniziativa presso le scuole interessate, accompagnare l'attività didattica dei laboratori.

L'individuazione delle aziende agricole che ospiteranno le attività avverrà tramite indagine di mercato; sarà data precedenza a quelle che partecipano al concorso "prati fioriti".

Il servizio di noleggio pulman sarà selezionato tramite indagine di mercato.

- f. Laboratorio teatrale. Si tratta dell'organizzazione di un laboratorio teatrale rivolto ai giovani della scuola secondaria sul tema del giallo quale elemento che caratterizza la qualità delle produzioni agroalimentari del Marghine. Il laboratorio, della durata di 100 ore, sarà finalizzato alla scrittura del copione teatrale, all'apprendimento delle tecniche di recitazione, alla messa in scena dello spettacolo. Saranno inoltre proposte n. 3 recite, cui parteciperanno gli attori della compagnia teatrale selezionata e i giovani del Marghine coinvolti nel laboratorio.

L'attività prevede:

- l'individuazione della compagnia teatrale cui affidare il servizio di laboratorio teatrale attraverso indagine di mercato;
- la predisposizione e stampa e affissione di manifesti, predisposizione, stampa e invio di inviti cartacei, invio di inviti mail e sms, la pubblicità presso radio locali e giornali regionali. I servizi saranno acquisiti tramite indagine di mercato;
- l'affitto delle sale/teatro attraverso indagine di mercato;

- la regolarizzazione dei diritti SIAE
  - la progettazione grafica ed editoriale e la stampa del progetto teatrale;
- g. Manifestazioni di promozione. Si prevede il coinvolgimento degli operatori locali per l'organizzazione di eventi sul tema e nel dettaglio:
- ✓ le ricette del giallo. Giornate culinarie a tema dove i ristoratori del territorio propongono ai clienti/visitatori dei menù della tradizione gastronomica del Marghine, preparati coi i prodotti del territorio;
  - ✓ I mercati del giallo. I produttori agroalimentari locali presentano (con degustazioni guidate) e vendono, in giornate prestabilite, i loro prodotti nei mercati/fiere del Marghine.
  - ✓ Incontriamo il giallo. Le aziende agricole e i laboratori artigiani, ospitano, in date prestabilite, visitatori interessati e presentano (con possibilità di degustazioni) i prodotti, l'azienda e il ciclo produttivo.

Questa attività persegue lo scopo di valorizzare l'identità territoriale, l'economia locale e le produzioni tipiche, con l'obiettivo di creare una rete di relazioni fra produttori e consumatori per riscoprire il valore culturale ed ecologico dell'agricoltura e del mondo rurale.

L'attività prevede:

- L'impiego di un esperto che supporti il Gal nelle attività di animazione a favore degli operatori interessati, assicuri il necessario coordinamento, curi gli aspetti organizzativi, le attività di promozione e informazione, da individuare tramite la short list del Gal;
  - Il nolo delle attrezzature necessarie per l'allestimento di uno spazio per le attività di informazione e promozione in occasione dei mercati del giallo (gazebo, tavoli, espositori, banconi, ecc.), da acquisire tramite indagine di mercato;
  - predisposizione, stampa e distribuzione e/o affissione di materiale informativo (manifesti e brochure) sulle iniziative;
  - pubblicità attraverso radio locali e stampa regionale.
- h. Video racconto. Si prevede la progettazione e realizzazione di un video che testimoni l'esperienza progettuale "arrivano i gialli" nelle varie fasi e attività. Il servizio, da acquisire attraverso indagine di mercato, prevede il costo per le riprese video, il montaggio, la voce narrante, la riproduzione su dvd, l'acquisizione di tutti i diritti sul filmato prodotto.

Copia del dvd verrà distribuita presso le scuole del territorio, le biblioteche del Marghine e presso le associazioni interessate. Il video sarà proiettato alla presenza del regista in occasione di una delle manifestazioni culturali organizzate nel Marghine (es. mostra internazionale del libro a Macomer).

L'attività prevede il supporto di un consulente junior da individuare dalla short list del Gal, con compiti di segreteria organizzativa per la spedizione di inviti mail e sms e la registrazione dei partecipanti in occasione dell'evento di presentazione del video.

- i. Valutazione e monitoraggio. L'attività contribuisce al perseguimento degli obiettivi di progetto, al rispetto del cronoprogramma, alla corretta attuazione degli adempimenti procedurali e degli altri impegni assunti. Prevede la raccolta dei dati, la valutazione e il monitoraggio delle attività e dei risultati del progetto, l'assistenza al GAL per la rendicontazione (sal e saldo finale), l'elaborazione delle ipotesi di variante in corso d'opera al progetto, la stesura di una relazione finale sui risultati conseguiti.

L'attività, da attuare con il supporto di un consulente esperto da individuare dalla short list prevede:

- la verifica del set di indicatori e l'eventuale loro adeguamento per la valutazione delle azioni di progetto;
- il monitoraggio in itinere e la formulazione delle proposte per superare eventuali difficoltà;
- la progettazione delle eventuali varianti in corso d'opera;
- la rendicontazione delle spese ai fini della presentazione delle domande di pagamento (sal e saldo finale);
- la stesura di un documento finale con i risultati conseguiti.

### ***5.5 Coerenza del progetto rispetto al Piano di Sviluppo Locale e con le misure e azioni di riferimento***

Il Progetto Locale di Cooperazione fa esplicito riferimento alla strategia del Piano di sviluppo Locale del GAL Marghine in particolare per quanto riguarda i seguenti aspetti:

Metodologia. E' prevista l'applicazione di metodi partecipativi di coinvolgimento degli attori del territorio favorendo l'integrazione dei soggetti e aumentando la loro partecipazione ai processi decisionali. Le azioni sono orientate all'implementazione di processi di comunicazione che interessino la componente pubblica, privata e del settore non profit per rafforzare l'economia e creare nuove forme di coordinamento per programmare e valorizzare le risorse locali.

La strategia è orientata a creare occasioni di confronto tra le istituzioni, le imprese e la società civile al fine di condividere una visione comune sullo sviluppo del territorio, accrescere le competenze, sensibilizzare e informare la popolazione sui temi dello sviluppo rurale aumentando il grado di coinvolgimento e l'integrazione tra le imprese dei diversi settori.

Analisi di contesto. Il progetto risponde alle esigenze territoriali in termini di:



- *“Rafforzare l’economia locale nei settori: agricoltura, artigianato, turismo, servizi e commercio”*. La strategia di intervento è orientata alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche, della ristorazione, del commercio, favorendo la costituzione di reti di operatori;
- *“Rendere fruibili l’ambiente ed il patrimonio rurali”*. Attraverso azioni di informazione e sensibilizzazione presso le comunità locali, e il coinvolgimento degli agricoltori pastori quali soggetti attivi nella conservazione dei pascoli naturali e delle loro funzioni ambientali;
- *“Aumentare i servizi al territorio rurale”*;
- *“Aumentare la collaborazione tra le imprese, le istituzioni e la società civile”*.

Analisi swot. Il progetto di cooperazione è coerente con le indicazioni dell’analisi swot del PSL ed in particolare con:

*“punti di forza”*: abitudine alla cooperazione e all’associazionismo, elevata presenza di microimprese legate alla trasformazione delle risorse locali, presenza di attrattori ambientali e culturali prossimi alle vie di comunicazione, ricchezza e buona conservazione dei saperi identitari, presenza di un paniere di beni e servizi legati alla tradizione locale, spiccata attitudine alla valorizzazione della multifunzionalità dell’impresa agricola, presenza di specie animali e vegetali rare, presenza di antichi mestieri legati alle tradizioni locali, gastronomia locale rinomata;

*“punti di debolezza”*: sottocapitalizzazione delle imprese, limitata attitudine all’innovazione e al cambiamento, difficoltà di comunicazione fra gli Enti Locali e i privati, difficoltà nel trasferimento dei saperi locali, carenza della manutenzione del territorio e del patrimonio rurali, debole governance ambientale, insufficiente coordinamento delle politiche a sostegno dello sviluppo locale, insufficienti capacità imprenditoriali nel settore turistico, insufficienza dei servizi alle imprese, rischio di perdita delle competenze identitarie, depauperamento delle risorse ambientali e archeologiche;

*“opportunità”*: contributo delle politiche sociali orientate al territorio, crescita culturale orientata al principio di sussidiarietà, incremento della domanda di turismo ambientale, sociale, escursionistico;

*“minacce”*: incremento di nuove emergenze sociali (nuovi poveri), andamento fluttuante non sempre prevedibile della domanda nei mercati turistici.

Strategia. Il progetto di cooperazione si attua in coerenza con la misura 413 del PSL che sostiene le strategie di sviluppo locale con una metodologia di programmazione dal basso verso l’alto e che prevede l’integrazione multisettoriale degli interventi, la cooperazione tra territori e la messa in rete dei partenariati locali.

In particolare si fa riferimento alle seguenti azioni di sistema a valenza territoriale ed a regia GAL:

Azione 1. - Costituzione delle reti di cooperazione. La costruzione ed il funzionamento delle reti richiede adeguati strumenti e canali di comunicazione che permettano l'attivazione di legami tra i singoli operatori, le istituzioni e la società civile per consentire l'accesso a servizi difficilmente realizzabili dai singoli (innovazione, commercializzazione, promozione, marketing, formazione, logistica, studi di mercato, etc.). L'azione è finalizzata a sostenere sistemi di regolamentazione condivisi e prevede l'ausilio delle nuove tecnologie dell'informazione e comunicazione.

Azione 3. – Attività di Marketing territoriale. L'azione di sistema ha come obiettivo la promozione a livello locale ed esterno dei prodotti, dei saperi, delle tradizioni, degli elementi di interesse ambientale, storico e culturale dell'area.

### 5.6 Indicatori del progetto (Criterio 2.4)

Indicatori	Unità di misura	Quantificazione dell'obiettivo
<b>Indicatori di realizzazione</b>		
Organizzazione di eventi per il lancio e la chiusura del progetto	n.	2
Organizzazione del concorso "Prati fioriti"	si/no	si
Organizzazione dei "laboratori del giallo"	n.	5
Organizzazione dei seminari	n.	4
Organizzazione del laboratorio "Carnet de voyage"	n.	10
Organizzazione del "laboratorio teatrale"	si/no	si
Organizzazione eventi: "le ricette del giallo"	n.	2
Organizzazione eventi: "i mercati del giallo"	n.	2
Organizzazione eventi: "incontriamo il giallo"	n.	2
Realizzazione del video racconto	si/no	si
Realizzazione del monitoraggio del progetto	si/no	si
<b>Indicatori di risultato</b>		
Partecipanti agli eventi di lancio e chiusura	n.	300
Pastori che partecipano al concorso "Prati fioriti"	n.	10
Operatori economici partecipanti ai "laboratori del giallo"	n.	50
Partecipanti ai seminari	n.	400
Studenti che partecipano al laboratorio "Carnet de voyage"	n.	250
Spettatori che partecipano alla rappresentazione teatrale	n.	180
Operatori della ristorazione coinvolti nell'evento: "le ricette del giallo"	n.	10
Operatori coinvolti nell'evento: "i mercati del giallo"	n.	20
Operatori coinvolti nell'evento: "incontriamo il giallo"	n.	15
Partecipanti all'evento di proiezione del video racconto	n.	100
Realizzazione delle attività di progetto	%	100%
<b>Indicatori di impatto</b>		
.....		
.....		

## **5.7 Risultati attesi**

Fra i risultati attesi dalla attuazione del progetto si riportano di seguito i principali benefici di natura economica, sociale e ambientale:

### Benefici economici.

- *Aumento della occupazione* diretta attraverso il personale impegnato nelle attività progettuali. In particolare è previsto il coinvolgimento di consulenti senior fascia A) per n. 16 complessive giornate lavoro in qualità di relatori nelle attività seminari; di consulenti senior fascia B) per n. 4 complessive giornate lavoro in qualità di relatori nelle attività seminari; di consulenti senior fascia C) per n. 136 complessive giornate lavoro con compiti di supporto al Gal e coordinamento; di consulenti junior fascia E) per n. 42 complessive giornate lavoro, con compiti di segreteria organizzativa. Il personale collabora per il perseguimento dei diversi obiettivi operativi del progetto.
- *Aumento del fatturato.* La realizzazione del progetto prevede l'acquisizione, attraverso indagine di mercato, dei seguenti beni e servizi: stampa manifesti, inviti, buste e brochure, affissione manifesti, servizi di grafica, pubblicità presso radio locali e giornali a tiratura regionale, allestimento sale per seminari, laboratori, manifestazioni culturali in genere, organizzazione di buffet con prodotti del territorio, organizzazione di eventi, organizzazione di visite guidate presso le aziende e i laboratori artigianali, servizi di trasporto, organizzazione di laboratori teatrali, nolo attrezzature, progettazione e realizzazione di video, ecc. Questo determina un aumento diretto del fatturato pari a € 71.227,51;
- *Aumento del volume degli scambi commerciali.* Le azioni di valorizzazione previste dal progetto ("laboratori del giallo", "le ricette del giallo", "i mercati del giallo", "incontriamo il giallo") influiscono positivamente sul volume degli scambi commerciali in particolare delle produzioni agroalimentari nel settore della ristorazione tipica e del commercio delle produzioni direttamente riconducibili alla qualità dell'ambiente e del territorio.
- *Aumento delle presenze di visitatori e turisti,* conseguente alla organizzazione di eventi (concorso prati fioriti, seminari, rappresentazioni teatrali, manifestazioni del giallo, ecc.) e alla accresciuta visibilità del Marghine in seguito alle iniziative di promozione del territorio.

### Benefici sociali.

- *Riconoscimento sociale del ruolo del pastore* quale soggetto in grado di produrre beni pubblici a carattere collettivo. La corretta gestione dell'azienda pastorale contribuisce al mantenimento della qualità del paesaggio agrario e alla conservazione della biodiversità, in particolare dei pascoli e prati naturali; con il concorso "prati fioriti" i pastori e la comunità locale sono coinvolti sui temi della valorizzazione e tutela del paesaggio e della biodiversità. In quest'ottica il concorso contribuisce a promuovere la consapevolezza del ruolo positivo che i pastori svolgono nella conservazione dei pascoli naturali e delle loro

funzioni ambientali.

- *Rafforzamento delle relazioni fra operatori.* Gli obiettivi operativi del progetto con le attività "laboratori del giallo", "ricette del giallo", "i mercati del giallo", "incontriamo il giallo", "concorso prati fioriti", "carnet de voyages" consolidano le reti territoriali fra operatori economici del Marghine (ristoratori, commercianti, artigiani, agricoltori/pastori) e fra questi e la comunità e le istituzioni locali (scuole, associazioni, Enti locali). Con il progetto di cooperazione si pongono altresì le basi per la nascita di reti fra operatori dei diversi territori.
- *Aumento della consapevolezza del valore identitario* delle produzioni territoriali e dei saperi locali. Gli obiettivi operativi del progetto (organizzazione del concorso prati fioriti, dei laboratori del giallo, del laboratorio carnet de voyages, e delle manifestazioni del giallo) promuovono la cultura agroalimentare del Marghine e sostengono il forte legame fra cibo e qualità del territorio di origine. Contribuiscono così a conservare le conoscenze sulla tradizione gastronomica e trasmettere i saperi del territorio.
- *Sensibilizzazione della comunità locale* e in particolare quella giovanile delle scuole sui temi della educazione alla sana alimentazione. Il risultato è raggiunto attraverso l'organizzazione di seminari a tema, ma soprattutto con il coinvolgimento dei giovani e dei cittadini nei laboratori teatrali, nel laboratorio "carnet de voyages", nelle manifestazioni del giallo, nella diffusione del video racconto sulla esperienza progettuale.

#### Benefici ambientali.

- *Sensibilizzazione dei pastori sulla corretta gestione dei pascoli.* L'organizzazione del concorso prati fioriti, che premia i migliori pascoli e prati naturali, promuove presso i pastori interessati la gestione ottimale del pascolamento, contribuendo a riscoprire l'importanza delle buone pratiche agronomiche (riposo pascolativo, turnazioni, carico e periodo di pascolamento adeguati, ecc.). La corretta gestione del pascolo influenza positivamente la qualità della cotica erbosa e la varietà della composizione floristica, con benefici per la conservazione della biodiversità e della qualità del paesaggio rurale.
- *Sensibilizzazione al consumo sostenibile.* Le azioni di progetto promuovono il consumo delle produzioni agroalimentari locali (chilometri zero), e il rispetto della stagionalità delle produzioni. Particolarmente efficaci nel perseguimento di questo risultato sono i laboratori del giallo (che interessano i vari operatori economici), le manifestazioni del giallo che coinvolgono oltre gli operatori la comunità locale e i visitatori interessati, i laboratori "carnet de voyages" che coinvolgono i giovani in età scolare, i diversi seminari sui temi specifici, ed in generale tutte quelle attività che a vario titolo promuovono il consumo sostenibile (brochure, messaggi promozionali, il video racconto ecc.). Il risultato è che la comunità del Marghine è maggiormente coinvolta sul tema.

### **5.8 Valore aggiunto del progetto rispetto alla strategia locale**

Il progetto di cooperazione "Arrivano i Gialli" integra la strategia del PSL e contribuisce al perseguimento dei seguenti obiettivi del Gal Marghine: "Aumentare la collaborazione tra le imprese, le istituzioni e la società civile", "Rafforzare l'economia locale nei settori agricoltura, artigianato, turismo, servizi e commercio", "Rendere fruibile l'ambiente e il territorio", "Aumentare i servizi alla persona", "Incrementare i servizi alle imprese".

Il valore aggiunto del progetto, in relazione a questi obiettivi è sintetizzato come di seguito:

Le attività di progetto prevedono il coinvolgimento diretto degli operatori locali interessati, con iniziative volte a rafforzare la cooperazione fra produttori, ristoratori, ristorazione collettiva, commercio specializzato, associazionismo locale attraverso un percorso utile per progettare e diffondere un modello di sviluppo locale sostenibile. Così, ad esempio, l'organizzazione del concorso "Prati Fioriti" rafforza le relazioni fra i "pastori del Marghine", finalizzate a condividere buone pratiche per la gestione sostenibile dei pascoli naturali, valorizzare il ruolo del pastore nella funzione di produttore di beni collettivi, rendere consapevole la comunità sullo stretto legame fra qualità del cibo e qualità dell'ambiente e territorio di origine.

L'organizzazione dei "laboratori del giallo" attiva relazioni fra operatori della ristorazione, del commercio specializzato e i produttori, favorendo il maggior utilizzo delle produzioni locali per promuovere la cultura gastronomica del Marghine. Allo stesso modo le attività previste dalle manifestazioni di promozione "le ricette del giallo", "i mercati del giallo", "incontriamo il giallo" perseguono lo scopo di valorizzare l'identità territoriale, l'economia locale e le produzioni tipiche, con l'obiettivo di creare una rete di relazioni fra produttori e consumatori per riscoprire il valore culturale ed ecologico dell'agricoltura e del mondo rurale.

Arrivano i Gialli, attraverso le azioni promozionali che coinvolgono le diverse categorie di operatori economici interessati (agropastorali, agriturismo, fattorie didattiche, operatori della ristorazione, commercio e turismo, associazionismo, ecc.), contribuisce a rafforzare l'economia locale. In particolare attraverso la proposizione di giornate culinarie a tema (le ricette del giallo) promuove i piatti della cultura e tradizione gastronomica del Marghine e l'inserimento stabile dei piatti tipici nei menu, nel rispetto della stagionalità delle produzioni. In queste iniziative vengono presentati ai consumatori i prodotti del Marghine con modalità che li rendono immediatamente riconoscibili quali ad esempio le vetrine dei prodotti, i carrelli dei formaggi, la carta degli oli, carta dei mieli, paniere dei dolci, ecc. Anche la presenza programmata dei produttori locali presso i mercati e le fiere organizzate nel territorio, le iniziative di promozione, la possibilità di visitare le aziende e i laboratori di produzione, la presentazione al pubblico dei prodotti attraverso degustazioni guidate consentono al visitatore/consumatore di vivere una esperienza culturale, legando il cibo al luogo ed alla comunità di origine.

Il progetto "Arrivano i gialli" avvicina le comunità locali ai temi della tutela e salvaguardia dell'ambiente, mettendo in relazione l'attività dei pastori e il loro ruolo positivo per il mantenimento del paesaggio e la conservazione della biodiversità. Il progetto interessa l'intera comunità, ma le attività sono rivolte principalmente ai giovani in età scolare. Ad esempio con i laboratori "Carnet de voyages" gli studenti possono apprezzare il paesaggio dei pascoli del Marghine, vengono introdotti ai temi della biodiversità, consente loro di conoscere il ciclo di produzione degli alimenti e comprendere il legame fra cibo e territorio di origine. Anche

l'organizzazione del laboratorio teatrale affronta il tema cibo-territorio-cultura, sensibilizza i giovani e la comunità locale in generale ad una alimentazione sana legata alla stagionalità e sostenibilità delle produzioni.

Inoltre le attività seminariali e la realizzazione e diffusione del video racconto sul progetto saranno, per la comunità locale, occasioni di confronto sui temi della qualità degli alimenti, qualità dell'ambiente di origine, qualità dei pascoli del Marghine.

Il progetto "Arrivano i Gialli" interviene sul miglioramento della competitività economica e sociale del territorio, apportando i seguenti benefici:

- ✓ aumenta le opportunità di mercato per le imprese;
- ✓ rende i prodotti agroalimentari del Marghine maggiormente riconoscibili e identificabili;
- ✓ mette in relazione la qualità intrinseca dei prodotti agroalimentari con la qualità del territorio e la cultura locale;
- ✓ aumenta le informazioni sui prodotti per i consumatori locali e i visitatori;
- ✓ migliora le relazioni fra i soggetti coinvolti dal progetto;
- ✓ favorisce la trasmissione dei saperi locali;
- ✓ rafforza il senso di appartenenza alla comunità Marghine;
- ✓ aumenta l'attenzione sui temi della tutela dell'ambiente, salvaguardia del paesaggio, conservazione della biodiversità;
- ✓ aumenta l'attenzione sui temi del consumo sostenibile, della stagionalità delle produzioni agroalimentari, della sana alimentazione.

Inoltre le iniziative a favore del coinvolgimento e della partecipazione degli operatori interessati assicurano una migliore qualità e sostenibilità dei risultati e rappresentano una buona pratica nell'approccio alla complessità dei temi della valorizzazione delle risorse locali.

### **5.9 Grado di innovazione**

Con riferimento agli obiettivi operativi il progetto "Arrivano i gialli" prevede elementi di carattere innovativo in termini di acquisizione di nuove competenze, di nuovi metodi e di miglioramento delle relazioni tra i soggetti che vivono e operano nel territorio GAL.

Innovativo è il messaggio che il progetto trasmette alla comunità: esiste uno stretto legame fra la qualità del cibo e la qualità ambientale del territorio di origine; il progetto promuove l'informazione e la sensibilizzazione dei cittadini del Marghine sui temi della tutela del paesaggio e della biodiversità, sulla salvaguardia dei beni collettivi e sui principi di una sana alimentazione.

Il tema del "riconoscimento dell'identità locale attraverso la valorizzazione dei prodotti simbolo

del territorio”, diffusamente trattato con le diverse attività ed azioni del progetto, rappresenta per l’ambito territoriale del Marghine, e più in generale per le comunità rurali, un elemento di forte innovazione.

I cibi e la tradizione gastronomica delle aree rurali esprimono spesso dei caratteri identitari propri della cultura delle comunità rurali, mentre l’ambiente di produzione, quello fisico, espresso dal paesaggio e dalla biodiversità dei prati e pascoli naturali, e quello sociale, espresso dalle consuetudini, dagli usi e dai costumi della tradizione locale, sono patrimonio collettivo delle comunità.

Ulteriore elemento di novità, relativamente alle tematiche affrontate dal progetto, è il riconoscimento delle funzioni ambientali proprie degli agricoltori/pastori per la tutela dell’ambiente, la salvaguardia del paesaggio, la conservazione della biodiversità.

L’organizzazione del concorso “prati fioriti” coinvolge i pastori sensibilizzandoli alla riscoperta e all’utilizzo delle buone pratiche agronomiche nella gestione dei prati e dei pascoli naturali (riposo pascolativo, carico e turno di pascolamento, ecc.), ma anche sulla percezione, da parte della comunità locale, del ruolo positivo del pastore quale soggetto in grado di produrre utilità pubblica nella produzione di alimenti sani, nella valorizzazione della cultura agroalimentare, nella conservazione della tradizione e dei saperi.

Anche l’implementazione del modello di valutazione dei pascoli e prati naturali capace di definire lo stretto legame tra autenticità e qualità del cibo da una parte (aspetto identitario), e qualità ambientali del territorio di origine come il paesaggio, la biodiversità e l’ambiente (beni collettivi), dall’altra, rappresenta un forte elemento di innovazione. Il modello potrà essere un utile strumento a disposizione dei Gal e delle comunità rurali per la promozione del territorio e delle sue produzioni.

Importante elemento di originalità è rappresentato dalle modalità con le quali il progetto si propone alle comunità. Lo slogan “arrivano i gialli”, facilmente riconoscibile anche ai non addetti ai lavori, mette in relazione la naturalità e bontà di alcune produzioni casearie con il colore giallo. L’innovazione del progetto è pertanto quella di diffondere presso la comunità la conoscenza e l’utilizzo di un indicatore apprezzabile direttamente dal consumatore, circa l’origine del latte e dei formaggi vaccini ottenuti da animali al pascolo: la colorazione gialla. In quest’ottica vengono trattati i diversi temi attinenti la qualità dell’ambiente, la salvaguardia del paesaggio, la conservazione della biodiversità, il legame cibo/territorio, la sana alimentazione, la cultura e tradizione gastronomica del Marghine. Tutte le azioni di progetto sono pertanto orientate a diffondere questo messaggio coinvolgendo i diversi target interessati.

Le attività di progetto puntano, in modo originale, sul colore giallo quale elemento focale per dare maggiore visibilità alle iniziative di promozione delle produzioni del territorio. Viene divulgato presso i consumatori e i produttori che il colore giallo dei formaggi vaccini, è un indicatore di qualità, un modo empirico, facilmente individuabile anche dai non addetti ai lavori, che mette in relazione la qualità di alcuni prodotti agroalimentari del Marghine con la qualità del pascolo naturale.

Anche le modalità con cui le informazioni vengono acquisite e divulgate rappresentano un



elemento di innovazione per il territorio e prevedono la partecipazione attiva dei diversi soggetti interessati. Ad esempio nel laboratorio teatrale, i giovani coinvolti, ricercano ed elaborano i segni identitari del territorio e attraverso le recite li condividono con la comunità. Ma anche con i "Carnet de voyages" i giovani scoprono il legame tra qualità dell'ambiente e del territorio e qualità del cibo, lo elaborano, lo condividono e raccontano attraverso le esperienze laboratoriali, in quelle didattiche, nel confronto con le famiglie.

I "laboratori del giallo", le "manifestazioni del giallo" e il concorso "prati fioriti" consentono alle diverse categorie di operatori coinvolti l'acquisizione di nuove competenze attraverso lo scambio di esperienze e informazioni attinenti le caratteristiche qualitative dei prodotti e il loro legame col territorio di origine, trasmettendole poi, attraverso la loro attività quotidiana, ai consumatori.

Queste attività ridefiniscono, in modo originale, le relazioni fra i diversi attori del territorio: non esclusivamente reti di filiera che coinvolgono il pastore con la struttura di trasformazione e questa con i canali commerciali, ma una vera e propria rete di comunità, ove risultano partecipi gli operatori economici (agricoltori, commercianti, ristoratori, artigiani, ecc.) con le istituzioni locali, le scuole, l'associazionismo, la comunità nel suo insieme.

Il rafforzamento delle relazioni, lo scambio di esperienze e la diffusione delle informazioni fra gli abitanti del Marghine, e delle altre aree leader coinvolte dal progetto di cooperazione, contribuisce a sensibilizzare le comunità locali sull'importanza dei consumi sostenibili nel rispetto delle vocazioni territoriali. Da questo punto di vista il progetto riassume il seguente messaggio: per avere a disposizione cibi sani, legati alla cultura gastronomica locale è necessario, tutelare, l'ambiente, conservare le biodiversità, mantenere il paesaggio; viceversa per salvaguardare la qualità ambientale dei territori rurali è necessario consumare prodotti locali in coerenza con i valori identitari e della tradizione.

## 6. ASPETTI ORGANIZZATIVI

### 6.1 Cronoprogramma

<b>Data di inizio progetto:</b> 2° semestre 2013 <b>Data di fine progetto:</b> 1° semestre 2015					
	<b>Tempi di realizzazione</b>				
	<b>Attività</b>	<b>2 semestre 2013</b>	<b>1 semestre 2014</b>	<b>2 semestre 2014</b>	<b>1 semestre 2015</b>
<b>Implementazione del progetto - Azione Locale</b>	a. Organizzazione di eventi	XXX			XXX
	b. Concorso prati fioriti	XXX	XXX	XXX	XXX
	c. Laboratori del giallo	XXX	XXX	XXX	XXX
	d. Seminari	XXX	XXX	XXX	XXX
	e. Carnet de voyage	XXX	XXX	XXX	XXX
	f. Laboratorio teatrale	XXX	XXX	XXX	XXX
	g. Manifestazioni di promozione	XXX	XXX	XXX	XXX
	h. Video racconto	XXX	XXX	XXX	XXX
	i. Valutazione e monitoraggio	XXX	XXX	XXX	XXX

## 7. ASPETTI FINANZIARI

### 7.1 Piano finanziario del progetto (quota richiesta dal GAL proponente)

Fasi operative	Attività	Costi totali	Finanziamento PSR		
			FEASR	Nazionale+ regionale	Privato
<i>Pre-sviluppo del progetto</i>	1.1 Pre sviluppo	€ 1.723,44	€ 758,31	€ 965,13	
<i>Attuazione del progetto – contributo all’Azione Comune</i>	1.2 Costituzione e funzionamento dello “Stering committee	€ 5.059,59	€ 2.226,22	€ 2.833,37	
	2.1 Modello dei valutazione dei prati e pascoli naturali	€ 5.949,28	€ 2.617,68	€ 3.331,60	
	2.2 divulgazione dei risultati	€ 4.500,00	€ 1.980,00	€ 2.520,00	
	3.1 Partecipazione alla manifestazione Cheese	€ 8.014,40	€ 3.526,34	€ 4.488,06	
	3.2 Partecipazione alla manifestazione Mercati del ‘600	€ 6.365,55	€ 2.800,84	€ 3.564,71	
	4.1 Studio grafico	€ 363,00	€ 159,72	€ 203,28	
	4.2 Implementazione del sito web	€ 1.500,00	€ 660,00	€ 840,00	
	4.3 Produzione di materiale informativo	€ 1.000,00	€ 440,00	€ 560,00	
	5.1 Educational tour	€ 17.191,28	€ 7.564,16	€ 9.627,12	
	5.2 Seminari e focus group	€ 1.625,00	€ 715,00	€ 910,00	
<i>Attuazione del progetto - Azione Locale</i>	j. Organizzazione di eventi	€ 18.000,65	€ 7.920,29	€ 10.080,36	
	k. Concorso prati fioriti	€ 18.025,00	€ 7.931,00	€ 10.094,00	
	l. Laboratori del giallo	€ 6.750,00	€ 2.970,00	€ 3.780,00	
	m. Seminari	€ 15.189,04	€ 6.683,18	€ 8.505,86	
	n. Carnet de voyage	€ 17.500,00	€ 7.700,00	€ 9.800,00	
	o. Laboratorio teatrale	€ 19.183,34	€ 8.440,67	€ 10.742,67	
	p. Manifestazioni di promozione	€ 11.479,48	€ 5.050,97	€ 6.428,51	
	q. Video racconto	€ 10.000,00	€ 4.400,00	€ 5.600,00	
r. Valutazione e monitoraggio	€ 5.000,00	€ 2.200,00	€ 2.800,00		
<b>TOTALE</b>		<b>€ 174.419,06</b>	<b>€ 76.744,39</b>	<b>€ 97.674,67</b>	

## 7.2 Piano Finanziario Annuale (quota richiesta dal GAL proponente)

Data di inizio progetto:			
Data di fine progetto:			
Interventi	Costi per Anno		
	2013	2014	2015
1.1 Pre sviluppo	€ 1.723,44		
1.2 Costituzione e funzionamento dello "Stering committee"	€ 1.686,53	€ 1.686,53	€ 1.686,53
2.1 Modello di valutazione dei prati e pascoli naturali	€ 1.884,64	4064,64	
2.2 divulgazione dei risultati	€ 1.000,00	€ 3.000,00	€ 500,00
3.1 Partecipazione alla manifestazione Cheese	€ 8.014,40		
3.2 Partecipazione alla manifestazione Mercati del '600		€ 6.365,55	
4.1 Studio grafico	€ 363,00		
4.2 Implementazione del sito web	€ 1.000,00	€ 250,00	€ 250,00
4.3 Produzione di materiale informativo	€ 500,00	€ 250,00	€ 250,00
5.1 Educational tour		€ 17.191,28	
5.2 Seminari e focus group		€ 1.625,00	
a. Organizzazione di eventi	€ 9.000,33		€ 9.000,32
b. Concorso prati fioriti	€ 4.000,00	€ 9.025,00	€ 5.000,00
c. Laboratori del giallo	€ 1.687,50	€ 3.375,00	€ 1.687,50
d. Seminari	€ 3.797,26	€ 7.594,52	€ 3.797,26
e. Carnet de voyage	€ 4.375,00	€ 8.750,00	€ 4.375,00
f. Laboratorio teatrale		€ 12.788,89	€ 6.394,45
g. Manifestazioni di promozione	€ 2.869,87	€ 5.739,74	€ 2.869,87
h. Video racconto	€ 2.500,00	€ 5.000,00	€ 2.500,00
i. Valutazione e monitoraggio	€ 1.000,00	€ 2.000,00	€ 2.000,00

## 7.3 Sostenibilità delle attività

L'obiettivo del progetto è quello di creare un modello capace di generare effetti duraturi anche dopo la conclusione dell'esperienza di cooperazione, rafforzando il legame esistente tra autenticità, qualità del cibo e ambiente di produzione, un modello che possa consolidarsi come buona prassi e mantenersi ed autoalimentarsi nel tempo.

In particolare la definizione e condivisione del modello prati fioriti è sostenibile in quanto favorisce il cambiamento dei comportamenti sull'uso e la gestione delle risorse ambientali e sul riconoscimento del ruolo dell'agricoltore nella conservazione dei pascoli naturali e delle funzioni ambientali.

La sostenibilità nel tempo sarà inoltre garantita dall'adozione dell'indicatore giallo quale strumento facilmente utilizzabile dalla comunità, per valutare la relazione esistente tra qualità di alcuni prodotti agroalimentari del Marghine e qualità del pascolo naturale.

I "format" utilizzati con il concorso "Prati fioriti", i "Laboratori del giallo", i "Carnet de Voyage" le "Manifestazioni di promozione del giallo", il "Laboratorio teatrale", potranno essere replicati anche successivamente al progetto di cooperazione o essere utilizzati come modello per la realizzazione di ulteriori strumenti educativi e di promozione.

Le attività di progetto consolidano le relazioni tra operatori economici, la comunità e le istituzioni locali, ponendo le basi per la nascita di reti e per una maggiore presenza nella

ristorazione tipica, nel commercio e nei mercati locali delle produzioni direttamente riconducibili alla qualità dell'ambiente e del territorio.

Si intende operare, anche in collaborazione con altri enti ed istituzioni locali, per l'attivazione di un programma più vasto e duraturo su biodiversità, paesaggio e tradizioni locali.

Il GAL Marghine, infatti, attraverso il presente progetto promuoverà l'attivazione di sinergie con le agenzie regionali in materia di sviluppo rurale, gli enti preposti alla cura ed al mantenimento del paesaggio e gli operatori locali per la diffusione e la replicabilità del modello adottato.

Il modello proposto e gli approfondimenti scientifici ad esso legati, rimarranno a disposizione degli Enti e degli operatori locali dei territori coinvolti e potranno essere utilizzati senza sostenere alcun costo aggiuntivo.