



PSR Sardegna 2007/2013. Asse 4 Attuazione dell'approccio Leader PSL GAL Marghine

Misura 421, Cooperazione interterritoriale e transnazionale

Progetto: "Verso nuove identità rurali – arrivano i gialli"

CUP E79B14000060009



Educational tour in Basilicata

scambio di esperienze fra il GAL Marghine, il GAL Marmo Melandro e il
GAL Basento Camastra

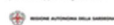
Report di autovalutazione

Potenza 15 – 18 giugno 2015

Con l'assistenza tecnica di:

Laore

Agencia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Piano di animazione Laore 2007 - 2013



Basento Camastra in Basilicata, previste dal progetto "Verso nuove identità rurali – arrivano i gialli", è stato organizzato un educational tour in Basilicata dal 15 al 18 giugno 2015.

La delegazione del Marghine, oltre alla struttura tecnica del GAL, comprendeva i pastori che hanno partecipato al concorso "Prati Fioriti", alcuni operatori della ristorazione coinvolti nel progetto, i tecnici dell'agenzia Laore che curano l'assistenza tecnica al GAL, l'operatore selezionato per la produzione del video racconto del progetto.

L'iniziativa, oltre a consentire il rafforzamento delle relazioni e la trasmissione delle buone prassi fra i Gal cooperanti, ha l'obiettivo di favorire lo scambio di esperienze, prassi, metodologie e strumenti tra operatori dei diversi territori leader. Inoltre gli operatori partecipanti hanno potuto incontrare altri operatori dei territori partner, conoscere nuove realtà, confrontarsi sui temi del progetto.

Attività svolte

visita alla grotta di stagionatura del formaggio dell'azienda agricola Pessolani, in comune di Albano. Nell'occasione è stato visitato anche lo spaccio aziendale per la vendita diretta dei formaggi, delle carni e dei salumi, e l'annesso "Cheese caffè", in cui è possibile degustare i prodotti aziendali. Durante la visita la delegazione sarda è stata coinvolta in una degustazione guidata dei prodotti dell'azienda (cacio cavallo podolico a diverse stagionature, salumi, pane e vino);

visita alla grotta collettiva di stagionatura dei formaggi del comune di Abriola. Il locale è stato recentemente realizzato dal Comune, con finanziamenti del GAL Basento Camastra, per essere messo a disposizione dei produttori locali di formaggio. Nell'occasione la delegazione sarda è stata coinvolta in una degustazione guidata di formaggi pecorini;

visita allo spaccio aziendale dell'azienda Perrone ubicata nel comune di Abriola;

visita all'azienda zootecnica Perrone, con allevamento di razza bovina podolica e di alcune razze ovine e caprine locali. Nell'occasione è stato organizzato un laboratorio, finalizzato allo scambio di esperienze sulla lavorazione dei formaggi a pasta filata, tra i pastori lucani che hanno proposto la tecnica di produzione del caciocavallo podolico, e i pastori sardi che hanno dimostrato la tecnica di produzione del "casizzolu", il tutto documentato dalle riprese video;

visita all'azienda dell'Unità di ricerca per la zootecnia estensiva (ZOE) di Bella, con particolare riferimento al caseificio, alla grotta di stagionatura, alla collezione di razze caprine allevate in azienda;

partecipazione al seminario sul tema del latte nobile, e sulle attività di ricerca e sperimentazione avviate dal centro di Bella ;

partecipazione ad un laboratorio per la valutazione dei fieni (valutazione tattile, visiva, olfattiva).

Il punto di vista dei partecipanti.

Martino: è un giovane pastore, laureando in Agraria a Sassari. Conduce a Silanus un'azienda zootecnica per l'ingrasso dei vitelli di razza bruno-sarda e bruno sarda per limousine. I vitelli, una volta ingrassati, vengono commercializzati in due macellerie del centro Sardegna: una a Nuoro e l'altra a Ottana; mediamente vengono macellati due vitelli a settimana. Martino prevede di aumentare a tre il numero dei vitelli settimanali macellati: il terzo sarà fornito a una macelleria di prossima apertura a Silanus.

I ristallo è in parte di interno all'azienda e in parte di provenienza extra aziendale, con l'acquisto di vitelli dai pastori del territorio.

Martino nella sua attività applica le tecniche di allevamento apprese nel corso degli studi in Agraria, che prevede l'uso prevalente di granelle nella composizione della razione alimentare.

L'educational tour in Basilicata gli suggerisce una maggiore attenzione, all'uso dei fieni di prati polifita e del pascolo nella composizione della razione alimentare. Martino è interessato a diventare socio del Gal.

Salvatore: è un pastore che nella sua azienda di Macomer, alleva pecore di razza sarda e trasforma il latte direttamente in azienda con produzione di formaggi a latte crudo: Fiore sardo a DOP, semicotti, ricotta mustia; aderisce al disciplinare per le produzioni biologiche.

Salvatore valuta positivamente la tecnica di maturazione dei formaggi nelle cantine naturali, così come avviene in Basilicata, e come facevano i pastori sardi nel passato.

Rispetto a quanto osservato in Basilicata, sostiene che le muffe aiutano la maturazione dei formaggi vaccini e in particolare del cacio cavallo podolico, ma nei pecorini favoriscono l'attacco degli acari che danneggiano il formaggio.

Silvia: è un giovane avvocato titolare dell'azienda zootecnica di famiglia, ove alleva bovini di razza bruno sarda; il latte è trasformato direttamente in azienda con produzione di "casizzolu", "fresa" e provolone. Silvia è particolarmente favorevole a interventi di recupero dei centri storici con possibilità di creare spazi, anche a conduzione collettiva, per la maturazione e stagionatura dei formaggi in cantine o grotte naturali. Oltre ai locali di stagionatura sarebbero utili i locali per la vendita e degustazione dei prodotti (spaccio aziendale, cheese caffè, ecc). Silvia è consapevole che il Gal può avere un ruolo importante nel promuovere progetti e iniziative territoriali in tal senso e manifesta interesse per diventare socia del Gal.

Peppino: nella sua azienda ai Birori alleva bovini di razza bruno sarda, e ne valorizza le produzioni attraverso l'incrocio industriale con toro di razza Limousine. I vitelli ingrassati vengono commercializzati in parte attraverso la grande distribuzione organizzata e in parte attraverso la macelleria aziendale ubicata nel Comune di Sarule.

Peppino propone di adottare un disciplinare volontario di produzione, che preveda l'ingrasso di vitelli prevalentemente a base di fieni di prato polifita e erba dei pascoli aziendali, valorizzando così l'esperienza del concorso prati fioriti. Chiede al Gal di promuovere una iniziativa territoriale in tal senso.

Luca: gestisce, assieme al padre, l'allevamento bovino e il mini-caseificio aziendale con la produzione del "casizzolu" stagionato denominato Barone e del "casizzolu" fresco denominato dorato di Bidui.

Tra le produzioni aziendali ricorda anche il brigante, formaggio vaccino fresco a pasta molle, e burro. Luca ha partecipato, durante l'educational, al laboratorio di lavorazione dei formaggi a pasta filata tra pastori lucani e pastori sardi, che si sono confrontati con le tecniche di produzione delle rispettive specialità casearie: il cacio cavallo podolico i primi e il "casizzolu" i sardi.

Luca è assai favorevole alla stagionatura dei formaggi vaccini in ambienti naturali (grotte e cantine)

Ritiene siano utili iniziative territoriali per la promozione e valorizzazione delle specificità casearie locali.

Letizia: coadiuva il marito Carlo nella gestione della azienda pastorale di Bolotana; nel corso dell'educational tour è particolarmente soddisfatta dell'esperienza che gli ha consentito, oltre allo scambio di esperienza con i pastori lucani, di rafforzare le relazioni con le altre aziende del Marghine partecipanti e con la struttura del GAL e i tecnici Laore che supportano il GAL Marghine.

Gianguvino: conduce assieme al fratello Ernesto l'azienda pastorale di famiglia dove allevano sia pecore che vacche. La produzione lattiera viene quasi interamente versata alla cooperativa LaCeSa e solo in minima parte trasformata in azienda, con produzione di "casizzolu", provolone e "fresa", tra i formaggi vaccini, e i semicotti a diversa stagionatura, tra i pecorini.

Gianguvino ritiene che l'esperienza prati fioriti, sia una buona pratica, da proseguire nel tempo, coinvolgendo altre aziende del territorio e altri territori in Italia e in Europa. Anche la valutazione sensoriale dei fieni è una pratica da diffondere tra le aziende pastorali del Marghine. Propone pertanto al GAL e all'agenzia Lore di rendersi promotori di iniziative in tal senso.

Giampiero: conduce la sua azienda pastorale a Bolotana, utilizzando i pascoli di pianura e di montagna. Pensa sia molto utili legare le produzioni casearie, alla località di pascolamento delle greggi, caratterizzando e tipicizzando i formaggi rispetto alla flora del pascolo.

Samuele: collabora alla conduzione dell'azienda familiare di Sindia, dove oltre all'allevamento del bestiame è stato avviato un percorso di valorizzazione delle produzioni con l'attività agrituristica. Oltre a occuparsi della cucina e della sala, cura soprattutto gli aspetti relativi alla comunicazione e alla gestione e aggiornamento del sito internet dell'azienda.

Esprime il plauso per l'iniziativa promossa dal GAL Marghine e si dichiara favorevole a collaborare ad iniziative analoghe con l'obiettivo di promuovere il territorio. Racconta che nel loro agriturismo viene proposto un piatto tipico della tradizione Sindiense "Sa suppa valza": piatto della tradizione pastorale che si preparava in occasione della macellazione del maiale.

Giandomenico: è un ristoratore che propone alcune ricette della tradizione culinaria locale (la zuppa di finocchietti selvatici, la carne di vitella con i funghi porcini, "su joddu", "sa seada", solo per citarne alcuni).

Ritiene che è importante riscoprire e proporre alla clientela le ricette della tradizione, promuovendo la cultura gastronomica locale, con l'utilizzo dei prodotti del territorio.

L'educational gli ha consentito di rafforzare le relazioni con le aziende produttrici del Marghine.

Giovanni: è il video operatore incarico della realizzazione del video racconto del progetto di cooperazione arrivano i gialli.

Anche l'educational tour in Basilicata, per lui, come del resto la partecipazione a tutte le fasi del progetto (concorso prati fioriti, giornate del giallo, rappresentazione teatrale, partecipazione ad Expo etc.) hanno rappresentato un'esperienza positiva, anche dal punto di vista professionale.

Michele: è il giovane stagista del GAL Marghine, Laureato in scienza politiche con una tesi sullo sviluppo locale. Racconta che la collaborazione con il GAL gli ha consentito di fare esperienza sulle procedure e soprattutto sull'attuazione di progetti di sviluppo locale a valere sia sulle azioni di sistema che sulla cooperazione fra territori leader.

Angelo Salvatore: responsabile unico del procedimento del GAL Marghine, sottolinea l'importanza dello scambio di esperienze come momento di crescita del capitale sociale.

Giampietro: tecnico dell'Agenzia Laore, cura i rapporti fra i diversi GAL della Sardegna e l'autorità di gestione, evidenzia la lezione appresa dal concorso prati fioriti: per ottenere produzioni zootecniche di qualità (carni e formaggi) è necessario che gli animali si alimentino al pascolo naturale ricco in biodiversità.

La partecipazione all' educational tour oltre lo scambio di esperienze con i pastori lucani consente di rafforzare le relazioni con i pastori sardi e fra questi il GAL e i tecnici dell' Agenzia Laore.

Roberto: rimarca l' importanza dell' educational tour come momento di apprendimento e arricchimento di esperienza non solo per pastori ma anche per i tecnici partecipanti.

Pasquale: sottolinea come il modello prati fioriti rappresenti un' esperienza originale con cui pastori del Marghine e i tecnici coinvolti si siano confrontati sulla relazione fra qualità del cibo e ambiente di produzione. L' esperienza va proseguita e rafforzata coinvolgendo i vari portatori d' interesse e il livello politico istituzionale.

Il GAL Marghine può assumere questo compito nella parte conclusiva dell' esperienza Leader 2007-2013 e soprattutto nella prossima programmazione.