



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

"Arrivano i gialli.."

Avviso pubblico

per la selezione degli operatori del Marghine interessati a partecipare al
laboratorio:

"Conosciamo i formaggi del Marghine"

Approvato con deliberazione del CdA n. 65 del 17/07/2014

Macomer, Li 17 luglio 2014

Il Presidente
Annalisa Motzo

Con l'assistenza tecnica di:

Laore

Agenda regionale
per lo sviluppo in agricoltura



Piano di animazione Laore 2007 - 2013



Il Gal Marghine

Il GAL Marghine è una Fondazione di Partecipazione, che si propone la crescita economica, sociale e culturale del Marghine mediante la valorizzazione delle risorse locali con una strategia territoriale condivisa.

Complessivamente il GAL Marghine ha 181 soci, tra cui i 10 comuni del territorio, la provincia di Nuoro, l'Unione di Comuni Marghine, l'Ente Foreste della Sardegna, e 168 soci privati (agricoltori, commercianti, artigiani, cooperative, imprese turistiche e dei servizi, associazioni, cittadini).

Il territorio di riferimento del GAL coinvolge i comuni di Birori, Bolotana, Borore, Bortigali, Dualchi, Lei, Macomer, Noragugume, Sindia e Silanus.

Per il raggiungimento dei suoi obiettivi, la Fondazione ha elaborato un [Piano di Sviluppo Locale](#) pluriennale che copre l'intero periodo di programmazione comunitaria 2007-2013.

Il Progetto di cooperazione "Verso nuove identità rurali – arrivano i gialli"

Con il progetto di cooperazione "verso nuove identità rurali - 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, facendo riferimento ad obiettivi condivisi di sostenibilità sociale e ambientale, consenta 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.

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 betacarotene contenuto nelle erbe dei pascoli colora di giallo il latte ed i formaggi. Il latte degli animali al pascolo si arricchisce di acidi grassi insaturi, che fanno bene alla salute ed al cuore. Quindi il colore giallo dei formaggi è sinonimo di pascoli, di aria pulita e di qualità ai massimi livelli.

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 irrancimento; i conoscitori invece li apprezzano in particolar modo 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".

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.

I formaggi vaccini e pecorini, insieme all'olio extra vergine di oliva, al miele, ai pani a lievitazione naturale e ai dolci della tradizione, ottenuti secondo la stagionalità delle produzioni e nel rispetto della sostenibilità ambientale rappresentano una parte importante della cultura gastronomica del Marghine.

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.

I laboratori del giallo: “Conosciamo i formaggi del Marghine”

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.

Il laboratorio “Conosciamo i formaggi del Marghine” vuole focalizzare l'attenzione sulle produzioni lattiero casearie del Marghine: quelle vaccine come “fresa”, “casizzolu”, “provolone”, ecc. e quelli pecorini come “fiore sardo”, “pecorino sardo”, semicotti e cacciotte, ecc.

L'attività sarà realizzata con il supporto di un esperto Maestro Assaggiatore.

Normativa di riferimento

- Regolamento 21/06/2005 n.1290/2005 del Consiglio relativo al finanziamento della politica agricola comune - G.U.E. 11/8/2005 n. 209 (Serie L);
- Regolamento 20/9/2005 n.1698 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR). - G.U.E. 21/10/2005 n.277 (Serie L);
- Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 della Regione Autonoma della Sardegna;
- Determinazione del Direttore del Servizio Sviluppo Locale n. 13569/550 del 7 luglio 2010 “Approvazione del PSL del GAL Marghine”;
- Determinazione del Direttore del Servizio Sviluppo Locale n. 2561/669 dell'11.10.2011- Attuazione asse 4 –Approccio Leader- Procedure tecnico amministrative;
- Determinazione del Direttore del Servizio Sviluppo Locale n. 8109/249 dell'11 aprile 2014 - Attuazione dell'approccio Leader”. Misura 421 “Cooperazione transnazionale e interterritoriale”. Progetto interterritoriale “Verso nuove identità rurali – Arrivano i gialli”. Approvazione definitiva.
- Delibera del CdA del Gal Marghine n. 65 del 17/07/2014 di approvazione del presente avviso.

Articolo 1 - Organizzazione proponente

La Fondazione di Partecipazione Gruppo di Azione Locale – Gal Marghine, con sede in Macomer, Corso Umberto I, n. 186, 08015 Macomer (NU) pubblica il presente avviso per l'individuazione degli operatori del Marghine interessati a partecipare al laboratorio del giallo "Conosciamo i formaggi del Marghine".

Articolo 2 - Destinatari

Operatori le cui attività e/o unità locali hanno sede nei comuni di Birori, Bolotana, Borore, Bortigali, Dualchi, Lei, Macomer, Noragugume, Sindia e Silanus come di seguito specificato:

- produttori di formaggi, sia imprese agricole che di trasformazione;
- operatori della ristorazione che propongano nel loro menù piatti che prevedono l'utilizzo dei prodotti locali e interessati a proporre un carrello dei formaggi del Marghine;
- commercianti al dettaglio che abbiano uno spazio espositivo e di vendita dedicato ai formaggi compresi quelli prodotti nel Marghine;
- altri operatori economici interessati alla filiera lattiero casearia del Marghine (rappresentanti, agenti di commercio, trasportatori, servizi di logistica, stagionatura, porzionatura, marketing, promozione, comunicazione, ecc.);
- associazioni, comitati, altre organizzazioni la cui finalità sia la valorizzazione, promozione, tutela delle produzioni lattiero casearie del Marghine.

Articolo 3 - Modalità di presentazione delle candidature

La manifestazione di interesse, dovrà essere presentata utilizzando il modello (allegato A), entro **venerdì 5 settembre 2014** presso la sede del GAL Marghine, Corso Umberto I, n. 186, Macomer.

La manifestazione di interesse potrà essere consegnata a mano presso gli uffici del Gal, inviata via fax al seguente numero 0785 749177, via mail all'indirizzo info@galmarghine.it o inviata a mezzo servizio postale e dovrà pervenire entro venerdì 5 settembre 2014.

Articolo 4 - Selezione dei partecipanti

Il laboratorio del giallo "Conosciamo i formaggi del Marghine" per motivi organizzativi didattici è aperto alla partecipazione di un massimo di 20 operatori interessati. Nel caso alla data di Lunedì 1 settembre 2014 pervengano oltre 20 candidature verrà fatta una selezione come di seguito specificato per ciascuna categoria di operatore:

Categoria	Criteri di selezione
Produttori di formaggi	Riserva di n. 6 posti
Operatori della ristorazione	Riserva di n. 5 posti
Commercio al dettaglio	Riserva di n. 5 posti

Altri operatori economici interessati alla filiera lattiero casearia del Marghine	Riserva di n. 2 posti.
Associazioni, comitati, altre organizzazioni	Riserva di n. 2 posti.

In caso pervengano manifestazioni di interesse superiori alle riserve assegnate per ciascuna categoria di operatori verrà data priorità nell'ordine al più giovane e al partecipante donna. In caso di ulteriore parità si opererà con il sorteggio.

La selezione degli operatori da coinvolgere verrà formalizzata con atto del direttore del Gal Marghine.

Articolo 5 - Modalità di partecipazione e attività previste

Il laboratorio, articolato in 3 giornate prevede le seguenti attività:

1^ giorno: guida all'analisi sensoriale dei formaggi; introduzione alla degustazione;

2^ giorno: i formaggi vaccini del Marghine; degustazione dei formaggi vaccini del Marghine;

3^ giorno: i formaggi pecorini del Marghine; degustazione dei formaggi pecorini del Marghine.

Potranno partecipare al laboratorio il titolare dell'attività economica o nel caso di associazioni e comitati il rappresentante legale. In vece del titolare può essere delegato a partecipare un coadiuvante familiare (nel caso di imprese familiari), un dipendente, un socio.

Gli operatori partecipanti al laboratorio (titolari o delegati) si impegnano a essere presenti a tutte e 3 le giornate laboratoriali.

Articolo 6 -Trattamento dei dati

Ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 e successive modifiche, si informa che il Titolare del trattamento dei dati personali forniti dall'interessato è il Gal Marghine con sede legale in Corso Umberto I, 186 – 08015 Macomer (NU).

Tutti i dati personali di cui il GAL venga in possesso in occasione dell'espletamento del presente progetto verranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche, inclusa la pubblicazione dei risultati sul sito www.galmarghine.it.

La partecipazione al laboratorio costituisce atto di accettazione integrale del presente Avviso inclusa la pubblicazione dei risultati, sul sito www.galmarghine.it, su eventuale altro materiale divulgativo promozionale e del trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196.

Articolo 7 - Disposizioni finali

Per quanto non riportato nelle presenti disposizioni si fa riferimento:

- al Programma di Sviluppo Rurale della Regione Sardegna 2007-2013;
- al Piano di Sviluppo Locale del GAL Marghine 2007-2013;
- al Manuale dei controlli e delle attività istruttorie;
- alla normativa comunitaria, statale e regionale in vigore.

Eventuali integrazioni e/o modifiche al presente avviso che dovessero intervenire a seguito di nuove disposizioni del GAL Marghine, e/o dell'Autorità di Gestione, e/o dell'Organismo Pagatore AGEA, e/o dell'Unione Europea, saranno apportate mediante atti del GAL Marghine, previo parere dell'AdG, e debitamente pubblicizzati.

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi", e ss.mm.ii., la struttura amministrativa responsabile dell'adozione del presente avviso è il GAL Marghine.

Alla presentazione della domanda e dei suoi allegati si applicano le norme vigenti in materia di semplificazione amministrativa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 (es. autocertificazione, dichiarazione sostitutiva di atto notorietà, ecc.).

I dati personali ed aziendali in possesso del GAL Marghine, acquisiti a seguito della presentazione delle istanze verranno trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni.

Il Responsabile del Procedimento è il dottor Angelo Salvatore Razzu.

Per informazioni e chiarimenti in merito al presente bando è possibile contattare il Responsabile del procedimento, tel. 3349732241, e-mail info@galmarghine.it oppure presso gli uffici del Gal Marghine in Macomer, Corso Umberto I, n.186.

Il diritto di accesso di cui all'art. 22 e ss. della L. 241/1990 e ss.mm.ii. e all'art. 5 e ss. della L.R. 40/2009 e ss.mm.ii. viene esercitato, mediante richiesta motivata scritta, nei confronti del Responsabile del procedimento, con le modalità di cui agli art.li 8 e 9 della citata Legge.

Il testo integrale del presente bando con i relativi allegati è pubblicato sul sito del GAL Marghine all'indirizzo: www.galmarghine.it.

Allegati

- A. Domanda di partecipazione