



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



## 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**

Agencia 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](mailto: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:

<b>Categoria</b>	<b>Criteri di selezione</b>
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](http://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](http://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](mailto: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](http://www.galmarghine.it).

## **Allegati**

- A. Domanda di partecipazione