

Punti di forza	Punti di debolezza
Territorio - Presenza di aree di grande interesse ambientale e naturalistico (SIC, ZPS, zone umide, Stagno di Marceddi, Stagno di San Giovanni e altre) - Presenza di 47 chilometri di costa con alternanza di spiagge e aree rocciose sul mare, di grande valore paesaggistico - Presenza delle dune di Piscinas - Spiagge poco frequentate, considerate quasi un paradiso terrestre - Presenza di importanti siti archeologici (es. Neapolis) - Presenza di un ricco patrimonio di "archeologia mineraria" da valorizzare in chiave turistica - Presenza del Parco Geominerario e riconoscimento dell'UNESCO - Il Cammino di Santa Barbara che attraversa il territorio - Presenza dell'ippodromo di Villacidro Agricoltura - Territorio altamente vocato per le produzioni olivicole olearie - Tradizione nella produzione di olio e olive da mensa con cultivar autoctone (es. Oliva "Nera di Gonnos" e "Tonda di Villacidro") - Tradizione nella coltivazione di pesche e agrumi (Villacidro) - Presenza di una filiera ortofrutticola per valorizzare le varietà autoctone del territorio (es. ciliegio cv. "Barracocca di Villacidro" / anguria di Gonnosfanadiga varietà Call'e Boi) - Presenza della centrale ortofrutticola di Villacidro, tra le più importanti della Sardegna - Presenza di varietà di mandorlo autoctone (Mandorla Arrubia) - Presenza di vecchie varietà di grano duro (es. Senatore Cappelli) - Presenza di una filiera casearia ovina organizzata (caseificio cooperativo a Guspini) - Produzioni casearie caprine innovative quali ad es. il "caprino sardo aromatizzato al tartufo e al vino" - Presenza della Pecora nera di Arbus (esiste già un'associazione, un marchio registrato e un caseificio specifico) - Filiera del suino sardo (a Villacidro esistono allevamenti con razze suine sarde con produzione di salumi tipici e del suinetto villacidrese) - Presenza di un progetto innovativo per la produzione del "fungo sardo" Qualità - Presenza di un paniere di qualità di prodotti agricoli e agroalimentari del territorio - Produzioni apistiche di qualità, utilizzate nei laboratori dolciari per il torrone di Guspini - Organizzazione della Sagra del miele a Montevecchio con un concorso di valenza regionale - Produzione di dolci tradizionali con utilizzo di prodotti locali quali formaggi, ricotta, miele, ecc. (es. formaggelle, torrone, gueffus, amaretti, seadas, mille foglie di ricotta) - Produzione di pani tradizionali con l'utilizzo di lievito madre (es. "Coccone di semola") - Presenza di piatti tradizionali a base di agnello IGP, capra, pecora, ecc., locali (es. capra e agnello di pecora nera di Arbus in umido con cardo selvatico, ravioli di ricotta con asparagi, funghi porcini, zafferano)	Territorio - Spiagge difficilmente accessibili per la presenza della Colonia Penale Organizzazione - Scarsa propensione all'aggregazione degli olivicoltori in seguito al fallimento della cooperativa olivicola di Gonnosfanadiga - Piccola dimensione aziendale delle aziende apistiche e scarsa propensione all'aggregazione degli operatori - Insufficiente coinvolgimento degli operatori privati per la valorizzazione delle risorse minerarie di Montevecchio - Le filiere agricole non sono organizzate per valorizzare le produzioni - I servizi di agricoltura sociale non sono adeguatamente riconosciuti dal sistema istituzionale locale (PLUS) - La stagione turistica è concentrata prevalentemente nel periodo estivo balneare perché gli operatori non sono organizzati e non collaborano per proporre turismo esperienziale e attivo e allungare la stagione turistica Promozione - Assenza di un piano di comunicazione e di marketing per la promozione delle produzioni artigianali locali - Assenza di un marchio per la commercializzazione e valorizzazione delle produzioni suinicole di razza sarda

Punti di forza	Punti di debolezza
– Tradizione nella produzione liquoristica anche con utilizzo di erbe spontanee (es. Villacidro Murgia) – Alta qualità del pescato locale (sia di stagno che di mare) – Produzioni artigianali di pregio (es. coltelli soprattutto ad Arbus e Guspini; ricamo con laboratori di scialli, camicie; ceramica e produzione di manufatti con la tecnica della “terra cruda”; cestineria con utilizzo di giunchi e altre fibre naturali delle zone umide) Competenze – Presenza di attività artigianali tradizionali svolte da giovani imprenditori (es. coltelli, ceramica) – Presenza di buone prassi di integrazione e valorizzazione delle specificità del territorio (es. birra artigianale prodotta nei fabbricati ex miniere) – Presenza di un settore dell’edilizia “industrie verdi”, con produzione di materiali per la bioedilizia, il packaging, ecc. Turismo rurale – Presenza del consorzio CIAO che riunisce operatori dell’agroalimentare con quelli del turismo (ricettività) – Presenza di numerose aziende agricole multifunzionali (agriturismo, fattorie didattiche, fattorie sociali) a conduzione familiare, strutturate e aperte tutto l’anno – Presenza di aziende multifunzionali nel settore ittico (pescaturismo, ittiturismo)	

Opportunità	Minacce
Mercato – Forte espansione del turismo attivo con bike, moto, trekking, ecc. – Forte richiesta di turismo esperienziale – Il mercato dell’olio EVO DOP Sardegna è in crescita – Richiesta di mercato in crescita per le mandorle – Richiesta di mercato in crescita per le produzioni “innovative” (es. canapa) Territorio – Opportunità del Progetto Maristanis per la valorizzazione delle zone umide del territorio e del suo patrimonio (es. il sito Neapolis) – La Colonia Penale come risorsa per il territorio (grazie a progetti di integrazione sociale si sta aprendo al territorio) Competenze – Presenza di buone prassi nel campo dell’agricoltura sociale	Mercato – Concorrenza sleale per la presenza di attività artigianali svolte da hobbisti Turismo – Scelte inadeguate per la valorizzazione in chiave turistica delle risorse legate alla storia, tradizione e cultura mineraria (ambiente, edifici, strutture, macchinari, professionalità, ecc.)