

**Laore**

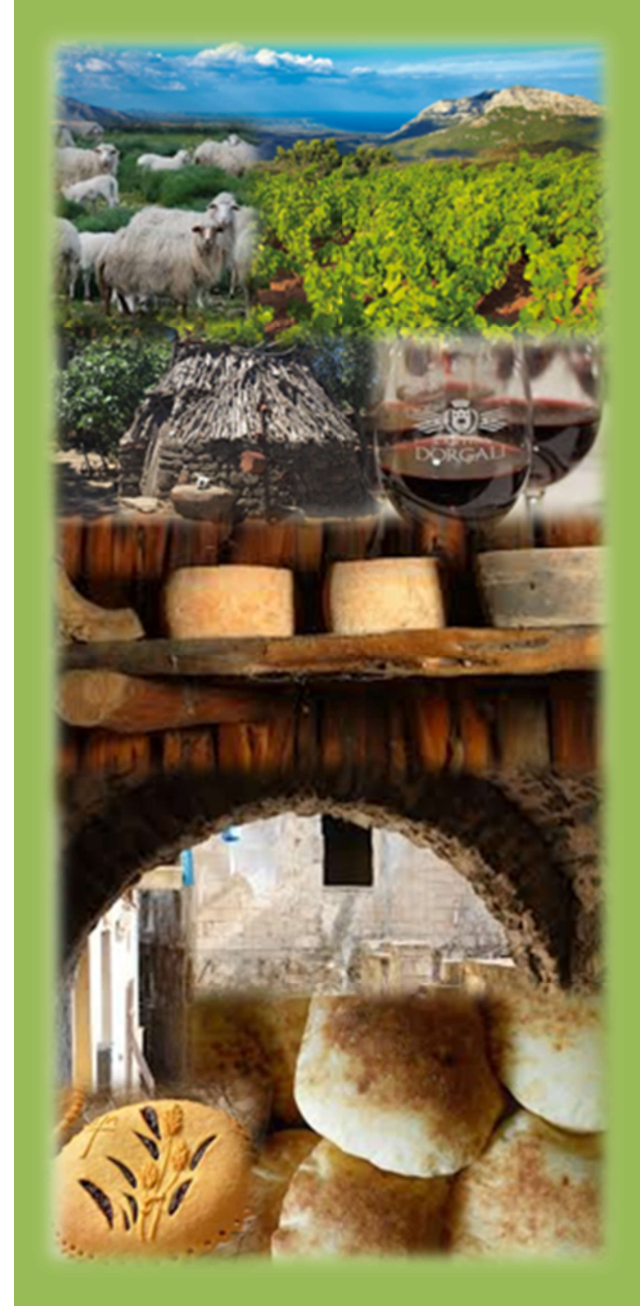
Agente regionale  
pro sviluppo in agricoltura  
Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



## DISTRETTO RURALE LINAS CAMPIDANO: IL PERCORSO PER IL RICONOSCIMENTO

1° Incontro di animazione

12 aprile 2021



# I compiti dell'Agenzia Laore

---

L'Agenzia regionale LAORE Sardegna è competente in relazione alle seguenti attività:

- Supporto per l'**animazione territoriale** durante le fasi di individuazione e costituzione dei Distretti
- Supporto all'**Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale** per l'istruttoria delle istanze di riconoscimento dei Distretti.
- Supporto ai **comitati promotori** e/o ai distretti esistenti nella redazione e/o aggiornamento dei Piani di Distretto

## Cosa è un distretto

---

Partenariato organizzato con l'obiettivo di progettare e realizzare la valorizzazione delle specificità locali, in un territorio definito, con la partecipazione attiva degli operatori locali (portatori di interesse)

## Definizione di distretto rurale

---

Si definiscono distretti rurali i sistemi produttivi locali di cui all'articolo 36, comma 1, della legge 5 ottobre 1991, n. 317 (Interventi per l'innovazione e lo sviluppo delle piccole imprese), caratterizzati da un'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e altre attività locali, nonché dalla produzione di beni o servizi di particolare specificità, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali.

# Requisiti per l'individuazione dei distretti rurali

1. **I distretti rurali sono individuati in un contesto territoriale geograficamente definito quando contemporaneamente:**
  - a) vi sia la presenza di una realtà produttiva agricola, zootecnica e silvo-pastorale dedita alle produzioni tradizionali, in attività e di carattere non marginale, attuata in diverse aziende del territorio di origine;
  - b) le materie prime utilizzate per la realizzazione dei prodotti trasformati siano di origine locale;
  - c) la produzione non sia limitata a una sola tipologia di prodotto, né a un prodotto singolo, salvo che si dimostri la presenza di iniziative imprenditoriali atte a colmare tale mancanza nel breve periodo.
2. **Costituiscono ulteriori elementi identificativi dei distretti, se sussistenti:**
  - a) la presenza, tra gli abitanti del territorio, della memoria storica dei prodotti alimentari in questione, rintracciabile nell'utilizzo culinario della ristorazione locale, secondo ricette locali e tradizionali, e di rapporti di scambio, cessione, ricerca dei prodotti in questione all'interno della comunità locale;
  - b) la presenza di attività artigianali di trasformazione e/o manipolazione alimentare e/o di altro tipo, strettamente collegate alle produzioni del distretto rurale nonché alle tradizioni locali;
  - c) la presenza di attività di ricezione turistica e di imprese di ristorazione di qualsiasi dimensione che dimostrino l'utilizzo o la disponibilità concreta a utilizzare i prodotti distrettuali.

# Cose da fare

---

Individuare il territorio



- Analisi di contesto
- Analisi SWOT

Individuare i portatori di interesse



- Soggetti partecipanti
- Soggetti da coinvolgere

Definire gli obiettivi



- Analisi dei problemi
- Albero dei problemi
- Albero degli obiettivi

Definire e condividere la strategia



- Piano di distretto (progetto)

Definire l'organizzazione e la governance



- Organizzazione dei portatori di interesse
- Statuto
- Regolamento

# L'animazione territoriale

---

1° incontro 12 Aprile



- Il percorso, l'obiettivo di valorizzazione, le regole dei focus, gli strumenti a disposizione

2° incontro



- I portatori di interesse: quelli presenti e quelli mancanti

3° incontro



- Rilevazione dei fabbisogni

4° incontro



- Analisi swot

5° incontro



- Condivisione delle scelte, la scheda aziendale, condivisione degli obiettivi

6° incontro



- Presentazione e condivisione del fascicolo di progetto

## Quali specificità locali si vogliono valorizzare - SCHEDA N° 1

---

- Pecora nera di Arbus (esiste già un'associazione ed un marchio registrato e caseificio specifico)
- grano duro Sen. Cappelli
- produzione di pani tradizionali con lievito madre (es. "Coccone di semola"), pasta fresca, pasta secca, dolci tradizionali con utilizzo di prodotti locali quali formaggi, ricotta, miele, ecc
- produzione di marmellate, confetture e conserve
- funghi (esiste un progetto innovativo per la produzione del "fungo sardo")
- settore ovino e caprino da latte;
- settore suino sardo - a Villacidro esistono allevamenti con razze suine sarde e produzione del suinetto villacidrese;
- produzione di salumi tipici;
- settore allevamento bovino da carne;
- liquori anche con utilizzo di erbe spontanee
- olio di lentischio (Gonnosfanadiga)
- settore lattiero-caseario ovino e caprino con produzioni specifiche e innovative quali ad es. il "caprino sardo aromatizzato al tartufo e al vino"
- settore edilizia "industrie verdi" con materiali per la bioedilizia, il packaging, ecc -
- settore ortofrutticolo (pesche e agrumi per i quali Villacidro vanta il primato regionale, ciliegio cv. locale "Barracocca di Villacidro" - pomodoro secco – anguria di Gonnosfanadiga var. Call'e Boi)

## Quali specificità locali si vogliono valorizzare - SCHEDA N° 2

- produzioni di uova
- settore olivicolo-oleario (es. “Oliva nera” di Gonnosfanadiga, “Tonda” di Villacidro, ) con produzione di olio e olive da mensa
- apicoltura - (sagra del miele nel territorio di Montevecchio)
- Torrone e produzione dolciaria con utilizzo del miele locale
- produzione di birre artigianali
- zafferano e piante officinali
- artigianato (produzione di coltelli soprattutto Arbus, Guspini, ricamo con laboratori di scialli, camicie, ceramica e produzione di manufatti con la tecnica della “terra cruda”, cestineria con utilizzo di giunghi e altre fibre naturali delle zone umide
- ambiente e paesaggio del territorio (es. zone umide in Arbus – stagno di Marceddì-, Guspini - stagno di San Giovanni -
- canapa per fini alimentari, tessili, bioedilizia, ecc
- produzioni ittiche (sia di stagno che di mare)
- aziende multifunzionali con servizi di “fattoria sociale, fattoria didattica, agriturismo, ittiturismo, pesca turismo, ecc
- piatti tradizionali proposti con utilizzo di produzioni locali a base di agnello IGP, capra, pecora, ecc
- iniziative culturali proposte nel territorio

## Gli strumenti a disposizione per la comunicazione, la logistica , la progettazione

---

**LAORE:** Facilitazione degli incontri di animazione, redazione dei resoconti degli incontri;

### **Gal Linas Campidano:**

- *sezione web*, all'interno del proprio sito istituzionale, appositamente dedicata al costituendo distretto rurale, nella quale saranno pubblicati gli avvisi, i report, i materiali e la registrazione degli incontri, la rassegna stampa;
- *e - mail distrettoriale@galinascampidano.it* (per chiarimenti e informazioni);
- *pagina facebook del Gal Linas Campidano;*
- comunicazione con gli organi di stampa, tv locali, radio, social web, contatti telefonici e creazione di gruppi whatsapp,
- predisposizione del Piano di Distretto e fascicolo di progetto con la propria struttura tecnica

# Regole degli incontri

## Calendario incontri

- 1° incontro 12/04/2021
- 2° incontro (in data da definire)

## Durata focus

- Max due ore per singolo incontro

## Ora di inizio e fine focus

- da definire se in orario antimeridiano o pomeridiano

## Sede del focus

- In videoconferenza con piattaforma teams microsoft del Gal Linas ed
- eventualmente in presenza anche con postazioni nei singoli Comuni

## Durata massima degli interventi

- max tre minuti ad intervento

# Regole degli incontri

Report



- L'Agenzia Laore per ogni incontro predisporrà un report che sarà anche il punto di partenza dell'incontro successivo.

Informazione sull'attività



- Nella sezione dedicata del sito del Gal Linas – Campidano;
- per contatto telefonico e whatsapp,
  - mediante e mail,
  - note stampa, ecc

Altre proposte



- xx

**Grazie per l'attenzione**

