



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELLA PROGRAMMAZIONE, BILANCIO,
CREDITO E ASSETTO DEL TERRITORIO

CENTRO REGIONALE DI PROGRAMMAZIONE

PROGETTAZIONE INTEGRATA

Laboratorio territoriale di Sassari

Principali tematismi emersi dall'analisi territoriale

TEMA

**“Qualificazione e commercializzazione
produzioni agroalimentari”**



1. Descrizione del tema

La qualificazione e la commercializzazione delle produzioni agroalimentari s'inserisce in una strategia d'azione tesa all'ulteriore sviluppo del comparto attraverso una migliore valorizzazione delle produzioni, lo sviluppo di standard qualitativi e l'ampliamento della capacità di penetrazione commerciale. Si tratta di incrementare il valore aggiunto delle filiere e soprattutto di assicurare il giusto riconoscimento del valore dei prodotti da parte del mercato.

In tale contesto è chiaro quanto siano importanti azioni tese al costante miglioramento delle tecniche produttive nonché al raggiungimento di nuovi mercati, come anche la capacità dei produttori di inserirsi del circuito turistico di qualità.

Oggi la possibilità di competere economicamente sui mercati globali risiede prevalentemente nell'ottenimento di produzioni ad alto valore aggiunto, tramite l'esaltazione delle specificità produttive, delle qualità sensoriali e della tipicità. La qualità, oltre ad assicurare un elevato fattore competitivo, rappresenta uno dei presupposti della sicurezza alimentare. Il consumatore finale è sempre più orientato verso comportamenti di scelta a favore di alimenti che vanno in direzione della salute e del benessere, e che presentano un certo significato e valore intrinseco. Inoltre, la diffusione della dieta mediterranea, la crescente richiesta di prodotti biologici e biodinamici favoriscono il recupero di colture tradizionali e rispettose dell'ambiente.

2. Motivi per i quali è stato individuato come rilevante per il territorio

Le filiere agroalimentari sono una componente fondamentale dell'identità del territorio, oltreché della sua economia. Il comparto agroalimentare si caratterizza per la diffusa presenza di piccole e medie industrie molto diversificate tra loro per produzioni e dimensioni, disseminate su tutto il territorio provinciale.

Le filiere strategiche del comparto sono le seguenti:

- lattiero-caseario (in particolare ovino);
- vitivinicolo;
- olivicolo-oleario;
- pane, paste alimentari e dolci;
- carni e insaccati;
- miele e conserve;
- liquori tipici.

Il sistema si caratterizza per la presenza di due tipi di realtà: da una parte, la maggioranza, imprese di piccole e piccolissime dimensioni, parcellizzate, presenti in tutto il territorio, con produzioni di qualità, spesso operanti nel sommerso; dall'altra un nucleo importante di imprese medio-grandi, strutturate, leader riconosciute o potenziali nell'ambito della rispettiva filiera.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELLA PROGRAMMAZIONE, BILANCIO, CREDITO E ASSETTO DEL
TERRITORIO

Centro Regionale di Programmazione

La gran parte delle imprese di piccole dimensioni presenta limitate capacità organizzative aziendali e ha in genere come mercato di riferimento prevalentemente l'ambito provinciale o regionale (piccolo, se isolato, non è poi tanto bello).

Vi sono, poi, importanti realtà di indubbia eccellenza, soprattutto nel lattiero-caseario, nel vitivinicolo e nell'oleario, che presentano organizzazioni aziendali strutturate (qualcuna ha anche un ufficio finanziario), capacità e processi produttivi certificati e con un forte orientamento ai mercati nazionali ed internazionali.

Una caratteristica diffusa del sistema in generale, e in particolare della sua componente più debole, quella di piccola e piccolissima dimensione, è la scarsa propensione alla cooperazione, dovuta prevalentemente a fattori culturali che portano a vedere gli altri operatori come concorrenti. Tale freno opera finché si compete per un mercato limitato. Il mutamento dei gusti dei consumatori, che ha accresciuto la domanda per le produzioni a forte connotazione territoriale, e il pieno sfruttamento delle potenzialità derivanti dalla presenza turistica, può far intravedere un'opportunità nella cooperazione o associazione tra produttori necessaria alle piccole imprese sia per varcare il mare che per garantire quantità, standard, costanza e affidabilità ai buyer turistici locali e agli acquirenti esterni.

Vi sono nella provincia esperienze di segno completamente opposto, come quella del Distretto caseario di Thiesi, che si caratterizza per concentrazione territoriale dell'attività, massa critica, efficienza gestionale, diversificazione, esportazione in mercati lontani.

Dal punto di vista della diffusione delle nuove tecnologie, lo scenario agroalimentare si individua a metà tra tradizione e innovazione, in cui accanto ai prodotti tradizionali (l'olio extravergine di oliva, il Pecorino Romano, il Pecorino Sardo, Il Fiore Sardo, le salsicce, i dolci e pani tipici) trovano collocazione prodotti più innovativi quali i formaggi freschi e freschissimi, gli erborinati, l'ovinfort, la greviera, il grana anglona, le confetture, l'olio extravergine di oliva fruttato, i vini e i liquori di qualità certificata, i prodotti biologici e alcuni officinali destinati alle preparazioni alimentari.

In particolare, nei comparti olivicolo-oleario, vitivinicolo e lattiero-caseario l'innovazione tecnologica sembra aver prodotto effetti significativi soprattutto in termini di miglioramento delle qualità del prodotto e del processo.

E' interessante comunque notare che la qualità delle produzioni è in genere frutto di una mentalità ancora artigianale abbinata alle favorevoli caratteristiche ambientali. Si pensi allo sviluppo di imprese zootecniche capaci di offrire prodotti qualitativamente eccellenti (produzioni di carne e di latte di qualità) grazie alle condizioni ambientali, all'ampia disponibilità di superfici pascolative unitamente ai progressi nei sistemi di allevamento. Inoltre, per buona parte delle produzioni l'approvvigionamento delle materie prime avviene sul mercato regionale e provinciale. E' quindi cruciale, per il consolidamento e la crescita delle filiere, il mantenimento e lo sviluppo delle attività primarie agricole e zootecniche.



3. Punti di forza e potenzialità del territorio sul tema scelto

I punti di forza delle produzioni agroalimentari provinciali sono soprattutto legati all'immagine di tipicità e genuinità, ai saperi produttivi locali, alle tradizioni secolari che spesso si nascondono dietro la loro produzione:

➤ *Requisiti di tipicità delle produzioni*

In particolare, le produzioni che godono della denominazione comunitaria DOP e IGP (Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Fiore Sardo e Agnello di Sardegna) risultano essere largamente diffuse sul territorio. Il riconoscimento DOP per l'Olio extravergine di oliva Sardegna è a buon punto e proprio di recente è stata pubblicata, sulla GUCE, la relativa domanda di registrazione. Vi sono alcuni prodotti tipici "locali" (le *copuletas*, i sospiri e la spianata di Ozieri, pecorino di Osilo) per i quali è stato avviato il percorso che consentirà di inoltrare la richiesta per il riconoscimento dei suddetti marchi.

Per quanto concerne i prodotti vitivinicoli, si individuano sul territorio provinciale diversi vini tutelati con i marchi DOC e IGT (Alghero, Moscato di Sorso e Sennori, Romangia e Nurra) nonché vitigni esclusivamente tipici come il Torbato, il Cagnulari, l'Arvesignadu e l'Alvarega.

Anche all'interno della lista dei prodotti tradizionali ex Decreto del Ministero delle Politiche agricole n°350/99, la Provincia di Sassari può vantare un paniere di particolare rilievo, soprattutto con riferimento agli olii extravergine prodotti nel

Sassarese e nell'Algherese, ai formaggi (Bonassai, pecorino di Osilo e di Nule), agli insaccati (prosciutto di pecora) ai dolci (*copuletas* e sospiri di Ozieri) e al pane (pane carasau). Al riguardo, spesso si tratta di prodotti molto peculiari, meritevoli di una maggiore esaltazione e tutela.

➤ *Prodotti che presentano un elevato livello di specializzazione*

In particolare con riferimento al lattiero-caseario sono rinvenibili una serie di prodotti che presentano un alto grado di specializzazione e diversificazione che gli ha consentito di conquistare importanti nicchie di mercato.

➤ *Binomio territorio-prodotti*

Facile e diretta identificazione della qualità e genuinità dei prodotti col patrimonio locale di cultura e tradizioni.

➤ *Sistemi di conoscenza*

Patrimonio di specifiche competenze accumulate nel tempo e distribuite in azienda fra la manodopera e la classe imprenditoriale.

➤ *Presenza di aziende leader sul territorio*



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELLA PROGRAMMAZIONE, BILANCIO, CREDITO E ASSETTO DEL
TERRITORIO

Centro Regionale di Programmazione

La presenza, in ambito provinciale, di aziende leader o potenziali tali, può stimolare la crescita di altre forme di cooperazione tra produttori al fine di migliorare la pressione competitiva dei prodotti locali e stimolare inoltre positivi fenomeni di emulazione.

L'agroalimentare presenta vaste **potenzialità** di crescita ed espansione in relazione alla messa a sistema delle imprese, alla qualificazione delle materie prime e all'esplorazione di nuovi canali commerciali.

Inoltre, all'interno del comparto, accanto a produzioni la cui filiera è ben sviluppata, ve ne sono altre che necessitano ancora di maggiori investimenti (il pane, i dolci), nel rispetto del binomio tecnologia/tradizione. Vi sono anche filiere nuove che si affacciano sulla scena, come quella del carciofo, degli officinali e della carne di pecora. Alcune aziende già producono prosciutti di pecora di grande qualità e, grazie all'arte di lavorazione delle carni, hanno superato alcuni problemi che tale tipo di prodotto aveva sotto il profilo del gusto e della palatabilità. Ulteriori sviluppi potrebbero riguardare, oltre che l'ottenimento della DOP, anche l'utilizzo a fini produttivi degli scarti (pari al 40% della materia prima), per la produzione di grassi per l'industria cosmetica e di PET food.

Da non trascurare, infine, la possibilità di realizzare prodotti "nuovi", prodotti biologici, attraverso processi innovativi e con un diverso utilizzo delle materie prime tradizionali.

4. Azioni effettuate sinora: caratteristiche e limiti

Negli ultimi anni si è investito sia nel primario che nel secondario. Nel primo sono stati realizzati numerosi interventi strutturali nelle aziende agricole dei diversi comparti, finanziati con diversi strumenti finanziari (per il dettaglio si veda la scheda sullo Sviluppo dei Sistemi rurali). Tali interventi hanno portato notevoli miglioramenti nei modi di produzione, nelle condizioni del lavoro, nella qualità delle produzioni, delle tecnologie e dei processi produttivi.

Anche nel settore secondario sono stati realizzati importanti azioni. Con tempi di gestione molto lunghi, legati essenzialmente alla farraginosità dei meccanismi di incentivazione, è stato finanziato ed è in corso di realizzazione un Contratto di programma promosso da diverse imprese dell'agroalimentare della Provincia di Sassari, che prevede interventi sui processi produttivi volti al miglioramento e alla qualificazione delle produzioni. Un'altra iniziativa, che riguarda specificamente il comparto caseario ovino a livello regionale, ha interessato profondamente la Provincia, anche in questo caso con interventi sui processi produttivi volti al miglioramento e alla diversificazione delle produzioni, in un'ottica di Filiera. Al di là di tali iniziative promosse da aggregazioni di imprese, sono stati realizzati, con fondi di varia provenienza, numerosi interventi di razionalizzazione e miglioramento dei processi di trasformazione. Di particolare interesse le iniziative



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELLA PROGRAMMAZIONE, BILANCIO, CREDITO E ASSETTO DEL
TERRITORIO

Centro Regionale di Programmazione

volte al recupero di produzioni, enzimi, lieviti, vitigni autoctoni, che hanno visto la collaborazione di alcune strutture di ricerca pubbliche con singole imprese private.

5. Integrazione potenziale con altri tematismi e/o necessità di un'applicazione del tematismo su scala interprovinciale o regionale.

La linea di intervento si integra in modo coerente con quella relativa allo Sviluppo dei Sistemi rurali. Quest'ultimo può infatti dare una nuova prospettiva alle aree rurali, favorire il consolidamento e lo sviluppo dell'attività primaria e, per questa via, assicurare continuità nella fornitura delle materie prime locali della trasformazione agroalimentare. Al tempo stesso, il miglioramento dei processi produttivi del settore di trasformazione e soprattutto del posizionamento dei prodotti sul mercato è essenziale per assicurare una migliore remunerazione delle materie prime.

La Linea di intervento si integra anche con quella relativa allo sviluppo del Sistema Turistico e alla integrazione dell'offerta turistica costiera con quella delle zone interne. Il turismo assicura la presenza in loco di una fetta di mercato esterno. Va sviluppata la capacità del sistema agroalimentare di mettersi in relazione con tale potenziale domanda, attraverso specifiche iniziative consortili che mettano in contatto la domanda delle strutture ricettive di qualità con quella dei produttori che sono in grado di assicurare, oltre alla qualità, standard e continuità delle forniture. Le produzioni locali di qualità costituiscono un fattore di richiamo e un veicolo pubblicitario di notevole impatto sulla potenziale clientela turistica nazionale ed internazionale. Gli aspetti culturali ed enogastronomici di territorio rappresentano sempre più un elemento di attrazione del turista e di differenziazione dell'offerta.

Il perseguimento coordinato delle tre linee di intervento può dare un contributo decisivo alla ridefinizione dell'identità della Provincia di Sassari verso quella di "Territorio delle Eccellenze".

Applicazione su scala inter-provinciale e/o regionale

Nel comparto agroalimentare le operazioni volte a definire percorsi di certificazione delle produzioni e a gestire le fasi successive richiedono un'azione da condurre sulla filiera a livello regionale. Ciò vale anche per operazioni di valenza strategica in filiere che raggiungano la necessaria massa critica solo a livello regionale (es. operazione in corso sul vitivinicolo; Filiera carne ovina; Carciofo spinoso sardo; Pane Carasau, Mirto di Sardegna; Zafferano; Formaggio marcio; Dolci).



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELLA PROGRAMMAZIONE, BILANCIO, CREDITO E ASSETTO DEL
TERRITORIO

Centro Regionale di Programmazione

6. Territorio coinvolto

La linea di intervento si riferisce potenzialmente a tutto il territorio provinciale. A titolo meramente indicativo, si segnalano i territori di principale concentrazione delle produzioni agroalimentari provinciali:

Nurra: in particolare Sassarese e Algherese (produzione vitivinicola, olearia, ovina, orticoltura), Olmedo (pane), Porto Torres, Stintino (mirto)

Coros-Figulinas: Uri e Ittiri (carciofo spinoso, dolci,) Usini (produzione vitivinicola), Ossi, Tissi

Anglona: Nulvi, Chiaramonti, Perfugas, Osilo (formaggi, pane), Valledoria (carciofo spinoso)

Romangia: i vini delle località di Sorso e Sennori

Mejologu: Distretto del Thiesino (prodotti del lattiero-caseario), Siligo (salumi)

Logudoro-Monte Acuto: Ozieri (dolci, pane), Pattada (peretta), Ploaghe (prosciutto di pecora)

Goceano: Anela, Benetutti, Bono, Bottida, Nule (formaggi)

7. Fabbisogni e possibili iniziative

A. Eventuali interventi legislativi, amministrativi e organizzativi

Filiere parcellizzate

- promozione di marchi collettivi collegati alla definizione di precisi disciplinari di produzione. L'attribuzione dei marchi deve avvenire solo a favore di chi segue determinati procedimenti e regole (indicati nel disciplinare) nella realizzazione di un determinato prodotto
- finanziamento per gli interventi di adeguamento aziendale necessari per il rispetto dei suddetti disciplinari comprese le azioni di Assistenza Tecnica
- favorire, nella concessione di taluni incentivi alle imprese, i beneficiari afferenti a consorzi di produttori
- sostegno all'imprenditoria femminile per talune produzioni (dolci, pane)

Filiere strutturate

- applicazione della ricerca scientifica e tecnologica per lo studio o il recupero di talune produzioni e varietà autoctone (esempio: recupero di



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELLA PROGRAMMAZIONE, BILANCIO, CREDITO E ASSETTO DEL
TERRITORIO

Centro Regionale di Programmazione

- vitigni autoctoni nel settore vitivinicolo) e o la messa a punto di nuovi prodotti o processi
- salvaguardia del *core business* lavorando sulle caratteristiche d'origine, sul regime dei costi e dei prezzi, sugli strumenti di commercializzazione
 - messa a coltura di nuovi terreni
 - sostegno a piani di potenziamento finalizzati alla penetrazione sui mercati internazionali

Per il comparto in generale

- continuità territoriale per le merci
- normativa regionale di incentivazione a iniziative proposte da aggregazioni di produttori
- snellimento procedure burocratiche
- coordinamento dei produttori per le attività di promozione e commercializzazione
- rafforzare il ruolo dei laboratori di prova per la messa a punto di nuovi processi produttivi o per l'adeguamento di quelli tradizionali alle esigenze del mercato (normativa cogente igienico-sanitaria, shelf life)
- intese tra scuola, centri di formazione, università e sistema imprenditoriale per l'individuazione e la formazione di nuove figure professionali da utilizzare nei percorsi enogastronomici, didattici e divulgativi

B. Possibili iniziative

a. Infrastrutture materiali e immateriale

- Centro intermodale dei trasporti
- Catena del freddo
- Laboratori di controllo e certificazione di qualità
- Centri pilota per l'adeguamento dei processi produttivi tradizionali
- Reti telematiche e digitali
- Campagne di diffusione della cultura del prodotto tipico
- Campagne di informazione e sensibilizzazione riguardo le caratteristiche dei diversi prodotti

b. Risorse umane

- Percorsi formativi nel campo delle innovazioni tecnologiche applicabili al settore e alfabetizzazione informatica



Centro Regionale di Programmazione

- Formazione qualificata in marketing, promozione dei prodotti e conoscenza delle dinamiche dei mercati nazionali e internazionali
- Formazione mirata al recupero di professionalità che si stanno perdendo e ad accrescere quelle esistenti (ad esempio quelle in enopolio e in vigna per quanto riguarda il settore vitivinicolo)
- Azioni formative ed informative su rintracciabilità di filiera e uso dei marchi
- Formazione di operatori in grado di realizzare circuiti didattici e divulgativi sulle filiere

c. Iniziative del sistema imprenditoriale

- Impulso alla attivazione di partnership commerciali tra il settore della ricettività e della ristorazione e i produttori agroalimentare, anche attraverso l'accompagnamento di iniziative promosse da consorzi di imprese dei due settori
- Avvio, per le filiere parcellizzate, percorsi volti alla definizione di disciplinari di produzione, il cui rispetto sia condizione per l'attribuzione di un marchio "Prodotto tipico sardo"
- Applicazione di nuove tecnologie funzionali alla diversificazione delle produzioni (es. microfiltrazione per la produzione di formaggi a latte crudo)
- Iniziative volte alla valorizzazione della filiera della Carne di pecora (prosciutti, produzione grassi per industria cosmetica e PET food da scarti di macellazione, ecc.)
- Realizzazione delle cosiddette "strade del gusto" e "strade dei saperi e dei sapori"
- Adozione di strumenti gestionali a carattere volontario, quali ad esempio la Certificazione di Qualità e la Certificazione della Rintracciabilità di filiera
- Consolidamento rapporti tra scuola ed impresa anche attraverso attività dimostrative
- Attività di marketing, promozione e vendita dei prodotti (studio del marchio, realizzazione di cataloghi multilingue sull'azienda e sui prodotti, sito internet, missioni economiche all'estero, partenariati con imprese estere, campagne o eventi promozionali personalizzate)
- Attività di estrazione di essenze ad uso alimentare, farmaceutico e cosmetico

8. Ostacoli alla realizzazione delle iniziative

- scarsa disponibilità a cooperare
- debolezza capacità progettuale degli operatori
- eccessiva burocratizzazione delle procedure
- mancanza di una visione condivisa del territorio



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELLA PROGRAMMAZIONE, BILANCIO, CREDITO E ASSETTO DEL
TERRITORIO

Centro Regionale di Programmazione

- carenza di materie selezionate in taluni settori (vini, pane, dolci, distillati)

9. **Come superare gli ostacoli**

- dotare la Sardegna di una selettiva ed efficace strumentazione di incentivazione dei progetti promossi da consorzi di imprese
- modulare le opportunità offerte dagli incentivi pubblici in modo da privilegiare i progetti promossi dai Consorzi di impresa rivolti alla valorizzazione delle produzioni locali a forte connotazione territoriale
- individuare per alcuni progetti una guida, a livello regionale o provinciale e un'assistenza qualificata per la loro realizzazione
- rafforzare l'assistenza tecnica
- adottare procedure più snelle
- migliorare la comunicazione e la diffusione dei risultati delle attività ricerca
- incentivare la coltivazione delle materie prime di filiera o destinate a produzioni tipiche e di qualità