

ALLEGATO B

P.O.R FSE 2007-2013 OBIETTIVO COMPETITIVITÀ REGIONALE E OCCUPAZIONE

Asse IV Capitale umano

Linee di Attività I.1.1

BANDO BORSE DI RICERCA,, DI DURATA BIENNALE, A FAVORE DI DOTTORI DI RICERCA/RICERCATORI.

PRIMA FASE: MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI IMPRESE CON SEDE LEGALE E/O OPERATIVA NEL TERRITORIO REGIONALE

<p>SCHEDA TECNICA RELATIVA ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI IMPRESE CON SEDE LEGALE E/O OPERATIVA NEL TERRITORIO REGIONALE</p>

La scheda tecnica non può essere modificata, se non in termini di descrizione delle attività e degli obiettivi da perseguire.

*Anche nel caso di rete di imprese, dovrà essere redatta un'unica **scheda tecnica**, sottoscritta dai rappresentanti legali di ciascuna impresa partner, nonché dall'impresa con funzioni di capofila.*

DESCRIZIONE GENERALE DELLA SCHEDA TECNICA

Ambito di riferimento (art 6, punto 7.3 del Bando)	B. Biotecnologie e scienze della vita
Titolo della scheda tecnica	Miglioramento delle caratteristiche sensoriali e della conservabilità della Spianata di Ozieri attraverso l'impiego del lievito madre a pasta acida.

B.1 Situazione attuale

(Illustrare le attività caratterizzanti l'impresa/e. Nel caso di rete di imprese dovranno essere illustrate le attività caratterizzanti ciascuna impresa appartenente alla rete – Massimo 5.000 caratteri)

Il Consorzio della Spianata di Ozieri è costituito dalle seguenti imprese: Azienda agricola F.Ili Pericu sita in Ozieri in Via P.Tola P.I. 01597510909; Basoli Paola C.F. BSLPLA45C63G224R P.I. 02443900903; Cabiddu Giovanni, Giuseppe e Antonio S.S. Agricola P.I. e C.F. 01354780908; Manchia Sebastiano C.F. MNCSST54R07G203P P.I. 00890080906; Sanna Giampiero C.F. SNGGPR73M22G203E e P.I. 02179910902; Azienda agricola Sanna Giuseppe C.F. SNGGPP63R03G203Q P.I. 01558340905. Sanna Salvatore C.F. SNNSVT74A07F979D P.I. 00915630917; Cherchi Maria Antonietta C.F. CHRMNT60H56G203L P.I. 01778450906 che si occupano di coltivare il grano cappelli in virtù di un accordo di filiera. Molino Galleu s.r.l. che si occupa di macinare il grano di derivazione locale da fornire ai panificatori del territorio. Panificio Sanguinetti Francesca P.I. 02474720907; Panificio S.p.e.s. P.I. 02157090909. Panificio Sanna s.n.c. Di Sanna Salvatore e Luigi P.I. 01735690909; Becciu S.n.c. Di Becciu Salvatore e Mario Giorgio P.I. 00165270901 che si occupa di produrre la spianata di Ozieri nel rispetto delle tecnologie tradizionali. Il consorzio è nato nel 2000 grazie all'iniziativa dell'azienda molitoria Galleu e degli storici panifici del Logudoro (Sanna di Ozieri, Becciu di Ittitreddu, Zappu e

Mameli&Tanda di Nughedu S.N., Deriu di Ardara) con lo scopo di tutelare e promuovere la produzione e il commercio della spianata di Ozieri. A tal fine si è dotato di uno specifico disciplinare di produzione della spianata in modo che ci fossero ben definite norme a garanzia dell'uniformità del prodotto finale. Per il raggiungimento dell'obiettivo di promozione e di tutela di un prodotto così rappresentativo come la spianata di Ozieri, il consorzio ha anche presentato (ed è in corso di valutazione) domanda di riconoscimento del marchio DOP da parte dell'Unione Europea. Con il fine di razionalizzare la commercializzazione dei prodotti degli associati, il Consorzio ha predisposto un accordo di filiera tra operatori agricoli, aziende molitorie e panificatori per la produzione della spianata con il grano cappelli e con il lievito madre. A fronte di un'equa remunerazione per tutti gli stakeholder del Consorzio, l'accordo ha consentito di incentivare la coltivazione del grano cappelli da parte delle aziende agricole coinvolte. Si tratta, infatti, di un grano che veniva tradizionalmente coltivato nei terreni del logudoro, ma che è caratterizzato da una particolare natura data dalle spighe molto alte (più di un metro e ottanta) che lo rendono molto difficile da gestire in quanto molto sensibile ai fattori esogeni (continuo allettamento) nonché da una resa bassa per cui col tempo, è stato preferito ad altre varietà. Tale accordo, ha anche lo scopo di incentivare la produzione della spianata con il lievito madre che, abbinato all'impiego del grano cappelli, consente di riproporre un prodotto genuino che riporta al "pane di una volta". I panifici aderenti, infatti, hanno (e continuano) a proporre ai loro clienti due volte la settimana una spianata prodotta secondo tali regole. A tal fine si rende necessario sviluppare un percorso di ricerca volto a migliorare le tecniche per la realizzazione di un prodotto finito, la spianata, che risponda sempre meglio alle esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità e alla genuinità del prodotto. Il consorzio è sempre stato sensibile alle attività di ricerca e sviluppo, infatti in questi anni, il consorzio è stato attivo protagonista di iniziative volte ad effettuare ricerche con il supporto di soggetti qualificati al fine di migliorare le modalità di produzione della spianata. Ha, infatti, intrapreso un continuo rapporto di collaborazione con Porto Conte Ricerche con il quale ha sviluppato un progetto sulla valorizzazione della filiera pane duro tipico attraverso l'impiego di germe plasma autoctono selezionato in Sardegna, e di microflora locale per il miglioramento qualitativo del pane spianata. Attualmente le prospettive del Consorzio, forte di una compagine sociale più ampia rispetto alla data di costituzione, sono quelle di incrementare la produzione della spianata prodotta con il lievito madre e con il grano cappelli. Oltre alle iniziative, già intraprese ad Ozieri, sono in corso di definizione una serie di progetti volti ad ampliare l'offerta al pubblico (tra cui l'ingresso ai mercatini di Campagna Amica e la fornitura della Bottega di Campagna Amica).

B.1 Situazione attuale

(Illustrare le attività caratterizzanti l'impresa/e. Nel caso di rete di imprese dovranno essere illustrate le attività caratterizzanti ciascuna impresa appartenente alla rete – Massimo 5.000 caratteri)

Ambito di riferimento (art 6, punto 7.3 del Bando)	B. Biotecnologie e scienze della vita
Titolo della scheda tecnica	Miglioramento delle caratteristiche sensoriali e della conservabilità della Spianata di Ozieri attraverso l'impiego del lievito madre a pasta acida.

B.1 Situazione attuale

(Illustrare le attività caratterizzanti l'impresa/e. Nel caso di rete di imprese dovranno essere illustrate le attività caratterizzanti ciascuna impresa appartenente alla rete – Massimo 5.000 caratteri)

Il Consorzio della Spianata di Ozieri è costituito dalle seguenti imprese: Azienda agricola F.Ili Pericu sita in Ozieri in Via P.Tola P.I. 01597510909; Basoli Paola C.F. BSLPLA45C63G224R P.I. 02443900903; Cabiddu Giovanni, Giuseppe e Antonio S.S. Agricola P.I. e C.F. 01354780908; Manchia Sebastiano C.F. MNCSST54R07G203P P.I. 00890080906; Sanna Giampiero C.F. SNNGPR73M22G203E e P.I. 02179910902; Azienda agricola Sanna Giuseppe C.F. SNNGPP63R03G203Q P.I. 01558340905. Sanna Salvatore C.F. SNNSVT74A07F979D P.I. 00915630917; Cherchi Maria Antonietta C.F. CHRMNT60H56G203L P.I. 01778450906 che si occupano di coltivare il grano cappelli in virtù di un accordo di filiera. Molino Galleu s.r.l. che si occupa di macinare il grano di derivazione locale da fornire ai panificatori del territorio. Panificio Sanguinetti Francesca P.I. 02474720907; Panificio S.p.e.s. P.I. 02157090909. Panificio Sanna s.n.c. Di Sanna Salvatore e Luigi P.I. 01735690909; Becciu S.n.c. Di Becciu Salvatore e Mario Giorgio P.I. 00165270901 che si occupa di produrre la spianata di Ozieri nel rispetto delle tecnologie tradizionali. Il consorzio è nato nel 2000 grazie all'iniziativa dell'azienda molitoria Galleu e degli storici panifici del Logudoro (Sanna di Ozieri, Becciu di Ittitreddu, Zappu e Mameli&Tanda di Nughedu S.N., Deriu di Ardara) con lo scopo di tutelare e promuovere la produzione e il commercio della spianata di Ozieri. A tal fine si è dotato di uno specifico disciplinare di produzione della spianata in modo che ci fossero ben definite norme a garanzia dell'uniformità del prodotto finale. Per il raggiungimento dell'obiettivo di promozione e di tutela di un prodotto così rappresentativo come la spianata di Ozieri, il consorzio ha anche presentato (ed è in corso di valutazione) domanda di riconoscimento del marchio DOP da parte dell'Unione Europea. Con il fine di razionalizzare la commercializzazione dei prodotti degli associati, il Consorzio ha predisposto un accordo di filiera tra operatori agricoli, aziende molitorie e panificatori per la produzione della spianata con il grano cappelli e con il lievito madre. A fronte di un'equa remunerazione per tutti gli stakeholder del Consorzio, l'accordo ha consentito di incentivare la coltivazione del grano cappelli da parte delle aziende agricole coinvolte. Si tratta, infatti, di un grano che veniva tradizionalmente coltivato nei terreni del logudoro, ma che è caratterizzato da una particolare natura data dalle spighe molto alte (più di un metro e ottanta) che lo rendono molto difficile da gestire in quanto molto sensibile ai fattori esogeni (continuo allettamento) nonché da una resa bassa per cui col tempo, è stato preferito ad altre varietà. Tale accordo, ha anche lo scopo di incentivare la produzione della spianata con il lievito madre che, abbinato all'impiego del grano cappelli, consente di riproporre un prodotto genuino che riporta al "pane di una volta". I panifici aderenti, infatti, hanno (e continuano) a proporre ai loro clienti due volte la settimana una spianata prodotta secondo tali regole. A tal fine si rende necessario sviluppare un percorso di ricerca volto a migliorare le tecniche per la realizzazione di un prodotto finito, la spianata, che risponda sempre meglio alle esigenze di un pubblico sempre più attento alla qualità e alla genuinità del prodotto. Il consorzio è sempre stato sensibile alle attività di ricerca e sviluppo, infatti in questi anni, il consorzio è stato attivo protagonista di iniziative volte ad effettuare ricerche con il supporto di soggetti qualificati al fine di migliorare le modalità di produzione della spianata. Ha, infatti, intrapreso un continuo rapporto di collaborazione con Porto Conte Ricerche con il quale ha sviluppato un progetto sulla valorizzazione della filiera pane duro tipico attraverso l'impiego di germe plasma autoctono selezionato in Sardegna, e di microflora locale per il miglioramento qualitativo del pane spianata. Attualmente le prospettive del Consorzio, forte di una compagine sociale più ampia rispetto alla data di costituzione, sono quelle di incrementare la produzione della spianata prodotta con il lievito madre e con il grano cappelli. Oltre alle iniziative, già intraprese ad Ozieri, sono in corso di definizione una serie di progetti volti ad ampliare l'offerta al pubblico (tra cui l'ingresso ai mercatini di Campagna Amica e la fornitura della Bottega di Campagna Amica).

B.2. Illustrazione della scheda tecnica

(Analisi e proposta delle nuove attività da realizzare rispetto agli obiettivi da perseguire. Illustrazione delle criticità attuali – Massimo 5.000 caratteri)

Attualmente la Spianata di Ozieri è prodotta, dagli aderenti al consorzio, con l'impiego di grano locale della varietà Cappelli e nel rispetto delle tecnologie tradizionali seppur con l'impiego ed utilizzo di semplificazioni tecnologiche come ad esempio le impastatrici meccaniche ed i forni elettrici, impiegando come agente lievitante il lievito di birra od in alcuni casi formulati essiccati per la panificazione.

Il prodotto seppur differente nei suoi aspetti basilari da quelli presenti in commercio (classica spianata sarda), necessita di alcuni interventi di natura biotecnologica che gli conferiscano una maggiore tipicità in termini sensoriali e riportino la ricetta di produzione verso le metodologie del passato quando l'agente fermentante era il lievito a pasta madre, tipico del territorio di Ozieri.

Altro aspetto di particolare rilievo è il rispetto della tecnologia di produzione che si rifaccia alla vecchia ricetta e consenta di produrre una spianata con il solo impiego di acqua, sale, lievito naturale e semola senza l'aggiunta in panificazione di additivi e conservanti chimici ma che al contempo riesca a garantire una buona conservabilità del prodotto.

Tra le problematiche legate alla produzione attuale c'è l'aspetto legato all'ammuffimento. Le produzioni attuali, infatti, tendono ad ammuffire nel giro di poco tempo e onde evitare ciò alcuni produttori utilizzano come conservante l'E 282 (propionato di calcio) che è utile nell'impedire lo sviluppo di muffe.

Di conseguenza emerge che sulla base degli obiettivi prefissati dal consorzio ed in accordo con i produttori si vorrebbe realizzare una produzione con ricetta pulita (senza l'impiego di conservanti) che rispecchi quanto più possibile il prodotto e le tecnologie tradizionali.

In definitiva si tratterebbe di perseguire i seguenti obiettivi:

- migliorare il prodotto spianata attraverso l'impiego del lievito madre messo a punto con le materie prime locali;
- garantire in questo modo una ricetta pulita senza uso di additivi e conservanti comunemente impiegati nel processo di panificazione anche artigianale;
- caratterizzare il prodotto dal punto di vista sensoriale che individui i descrittori e attributi qualificanti del prodotto in grado di differenziarlo rispetto a prodotti commerciali presenti sul mercato.

B.3 Innovazione e prospettive di mercato

(Illustrazione dei livelli di innovatività individuati rispetto alle nuove attività da realizzare anche in termini di acquisizione di livelli più competitivi e di inserimento nel mercato - – Massimo 5.000 caratteri)

Come precedentemente detto tra le finalità del consorzio vi è quella di garantire che la produzione della Spianata di Ozieri si realizzi secondo il concetto della filiera corta e locale impiegando grano duro prodotto e macinato localmente e trasformato dai panificatori del territorio. Ad oggi le tendenze di mercato indicano che i consumatori sono sempre più attenti a produzioni locali eseguite nel rispetto dell'ambiente e che pertanto sono disposti anche a pagare il prodotto un prezzo più alto. Le produzioni controllate e regolamentate eseguite in funzione delle esigenze della filiera consentono di spuntare maggiori ricavi sul prodotto finito con conseguente miglioramenti di prezzo che si ripercuotono su tutta la filiera, garantendo così una maggiore remunerazione a tutti gli operatori della filiera.

Va precisato che, sebbene il consumatore risulti attento al concetto di produzione locale, di filiera corta, di chilometro zero e comunque maggiormente attento al concetto di qualità sensoriale.

In pratica garantire una produzione di qualità attraverso l'impiego di lievito madre a pasta acida che consentirebbe di produrre senza l'impiego di additivi e conservanti servirebbe a non vanificare il lavoro fino ad oggi svolto dal consorzio e a completare il percorso di qualità della Spianata di Ozieri.

L'innovazione di processo, della produzione con lievito madre a pasta acida, è rappresentata dal fatto che con questo sistema di produzione si arriverebbe ad ottenere

un prodotto che attualmente non ha eguali sul mercato in quanto si tratterebbe del primo pane confezionato ad essere realizzato senza l'impiego di additivi e conservanti, nel rispetto delle richieste di consumatori sempre più attenti a produzioni "naturali" che ricordano nei profumi e nei sapori il buon pane di una volta.

B.4 Esperienza già acquisita

(Indicazione delle esperienze già maturate in termini di ricerca e sviluppo – Massimo 5.000 caratteri)

Negli anni passati il consorzio della Spianata di Ozieri e i suoi associati hanno preso parte a diverse attività rivolte a studi e ricerche sui pani tipici della Sardegna promossi da Università e enti di ricerca pubblici (Porto Conte Ricerche) che avevano come finalità azioni di studio e caratterizzazione del prodotto, ma che ad oggi non hanno consentito di arrivare alla messa a punto di un sistema di lievitazione a pasta madre caratteristico e specifico della Spianata di Ozieri.

Fra gli studi a cui si è collaborato in passato si ricorda:

- progetto sulla valorizzazione della filiera pane duro tipico attraverso l'impiego di germe plasma autoctono selezionato in Sardegna, e di microflora locale per il miglioramento qualitativo del pane spianata.

FIRMA del Rappresentante legale¹

Luogo e data

Ozieri 08/02/2013

¹La Scheda tecnica deve essere firmata e data dal rappresentante legale per le imprese singole, dal soggetto capofila e dai rappresentanti legali dei soggetti partner nel caso di Rete.