ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS - ETS
Via Amsicora, 128 ORISTANO
COD FISC. 90051680958
PEC: slowfoodterreoristanesi@pec.it
Mail: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

DOCUMENTO PROGRAMMATICO:

DOSSIER 2025 – 2029 ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS ETS

Notizie generali

Nome della Condotta: **Associazione Slow Food Terre Oristanesi Aps Ets**

email: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

Recapiti telefonici: 3202567178 (Casu Maria Elisabetta)- 3490988739 (Pietro Paolo Arca) -3383970015 (Rita Contini)

Candidature per il Comitato di Condotta

Maria Elisabetta Casu (Biologa), Pietro Paolo Arca (Tecnologo Alimentare), Rita Contini (Agronomo), Anna Laura Canetto (Biologa e Tecnologa Alimentare), Donato Cancedda (Musicista), Donatella Tetti (Impiegata Argea) Pierpaolo Matta (Agronomo)- Candidature Presidente: Maria Elisabetta Casu; Vicepresidente: Pietro Paolo Arca

Informazioni relative alla realtà territoriale e alla storia della Condotta

Il Comune di riferimento della Condotta è Oristano e il suo territorio provinciale di 163.079 abitanti distribuiti in 88 Comuni, che comprende le seguenti regioni storiche:

Campidano di Oristano con 22 Comuni e 71.876 abitanti

Oristano, Cabras, Santa Giusta, San Vero Milis, Solarussa, Simaxis, Riola Sardo, Nurachi, Narbolia, Villaurbana, Milis, Palmas Arborea, Baratili San Pietro, Ollastra, Zerfaliu, Zeddiani, Tramatza, Siamaggiore, Siamanna, Bauladu, Siapiccia, Villanova Truschedu

Montiferru-Planargia con 15 Comuni e 22.963 abitanti

Cuglieri, Santu Lussurgiu, Seneghe, Bonarcado, Scano di Montiferro, Sennariolo, Bosa, Tresnuraghes, Suni,

Slow Food®
Terre Oristanesi

ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS - ETS
Via Amsicora, 128 ORISTANO
COD FISC. 90051680958
PEC: slowfoodterreoristanesi@pec.it
Mail: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

Magomadas, Montresta, Flussio, Tinnura, Sagama, Modolo

Guilcer-Barigadu con 19 Comuni e 23.028 abitanti

Ghilarza, Samugheo, Abbasanta, Paulilatino, Sedilo, Norbello, Fordongianus, Ardauli, Neoneli, Ulà Tirso, Nughedu Santa Vittoria, Aidomaggiore, Sorradile, Allai, Tadasuni, Boroneddu, Bidonì, Soddì, Busachi

Marmilla-Sarcidano con 27 Comuni e 20.118 abitanti

Mogoro, Ales, Masullas, Gonnostramatza, Usellus, Gonnosnò, Morgongiori, Ruinas, Baressa, Sini, Gonnoscodina, Senis, Mogorella, Assolo, Villa Sant'Antonio, Nureci, Simala, Asuni, Villa Verde, Curcuris, Pau, Albagiara, Pompu, Siris, Baradili, Genoni, Laconi

Campidano di Terralba con 5 Comuni e 25.094 abitanti

Terralba, Marrubiu, Arborea, Uras, San Nicolò d'Arcidano

L'agricoltura riveste un ruolo fondamentale nel territorio per le produzioni e per le interazioni positive nell'indotto della trasformazione agricola e con il settore turistico. Le aziende agricole sono per lo più di piccole dimensioni, a conduzione familiare.

Buono il comparto viti-vinicolo con i vitigni autoctoni Nieddera, Vernaccia di Oristano, Malvasia di Bosa, Semidano, Bovale, Muristellu o Bovale Sardo, Monica, Cannonau, Vermentino e il comparto Olivicolo-oleario con le cultivar Bosana, Semidana, Manna.

Altre coltivazioni importanti sono quelle del riso, del frumento, dei legumi, del carciofo, degli agrumi e dell'ortofrutta in genere.

Altra peculiarità la presenza delle zone umide più importanti della Sardegna con gli stagni di Cabras, Santa Giusta e Marceddì che danno produzioni ittiche di grande qualità.

Anche il comparto zootecnico è molto importante sia per la produzione lattiero-casearia dei settori bovino, ovino e caprino, che della carne e per la presenza di due importanti Presidi nel Montiferru: Bue Rosso e Casizolu.

Sin dal 2015 è partito il progetto del Presidio dell'Olio Extra Vergine, appoggiato con entusiasmo anche per l'attività svolta dal referente per la Sardegna, Pietro Paolo Arca - Fiduciario della Condotta Terre Oristanesi. Per promuovere i prodotti del Presidio sono stati organizzati degli eventi per far conoscere gli oli a soci e simpatizzanti.

Finora 7 aziende sono state certificate nel Presidio ed altre sono in attesa perché devono convertire l'azienda in biologico.

La Condotta ha sempre avuto un buon rapporto, anche nella programmazione delle attività, con i produttori e i ristoratori del territorio, alcuni segnalati nella guida Osterie d'Italia.

PREMESSA

La Condotta Slow Food Terre Oristanesi è stata ricostituita il 3 ottobre 2015, dopo un anno e mezzo di accorpamento alla Condotta di Nuoro, mentre la Condotta originaria è nata nel 1992. **L'Associazione Slow Food Terre Oristanesi Aps Ets** è stata costituita come Ente del Terzo Settore mediante iscrizione al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS) in data 15/06/2023. Il lavoro portato avanti dalla Condotta in questi anni ha dato risalto alle strategie e alle linee programmatiche di Slow Food Italia, coinvolgendo e collaborando con le aziende agricole e di trasformazione, privilegiando sempre quelle più virtuose ed ecosostenibili.

LINEE GUIDA DEL PROGETTO

Il programma della Condotta per il prossimo quadriennio prende spunti dai documenti precongressuali di Slow Food Italia, che si incentrano su queste linee fondamentali:

- **Advocacy**
- **Biodiversità**
- **Educazione**

Advocacy: la funzione di Slow Food deve orientarsi non solo agli aspetti di valorizzazione enogastronomica ed esprimere le idee in cui crediamo, ma chiedere con forza alla classe politica e alla comunità cosa bisogna fare per rendere tutte le produzioni (agricole e industriali) ecosostenibili, iniziando dalle nostre scelte alimentari.

La salvaguardia dell'ambiente è la principale priorità del nostro agire come attivisti dell'Associazione, agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, studiosi, cuochi, operatori turistici. La produzione, distribuzione e consumo di cibo non possono essere in conflitto con il diritto a salvaguardare un ambiente sano che dia i suoi frutti per le future generazioni.

ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS - ETS
Via Amsicora, 128 ORISTANO
COD FISC. 90051680958
PEC: slowfoodterreoristanesi@pec.it
Mail: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

Le nostre scelte alimentari hanno un peso per l'ambiente, per i produttori e per il nostro organismo. Per questo il cibo deve essere:

- **buono** – fresco, stagionale, gustoso
- **pulito** – prodotto senza inquinare, trasportato per distanze brevi
- **giusto** – dare il giusto valore a chi lo produce
- **sano** – nutriente, prodotto con materie prime poco trattate.

Biodiversità: la salvaguardia delle specie animali, delle specie vegetali e dei loro prodotti trasformati dal rischio di abbandono ed estinzione è da sempre presente nella strategia di Slow Food (vedi Arca del Gusto e Presidi). Bisogna essere vigili e pronti a difendere la diversità genetica, culturale, archeologica, paesaggistica, linguistica, generazionale, sessuale o religiosa perché è la più grande ricchezza di cui disponiamo come singoli esseri umani e come comunità.

Educazione: siamo consapevoli che l'educazione e la formazione delle nuove generazioni, oggi non può più essere esaurita solo dalla scuola e dalle istituzioni, riteniamo che sia necessaria un'offerta formativa più ampia che coinvolga in modo sinergico anche gli altri soggetti attivi sul territorio.

L'educazione è responsabilità individuale e collettiva, comune e prossima, da assumere e esercitare nella scuola e nella politica, nelle associazioni, nelle cooperative, nei centri culturali, nelle famiglie o in altri contesti. È importante ritrovare e alimentare il ruolo della comunità, come garante della trasmissione di tutti i saperi legati alle culture materiali e sociali. Tra queste la cultura dell'alimentazione.

Pensiamo che il cibo sia lo strumento ideale per sperimentare e promuovere un'educazione articolata, complessa e creativa che dia valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni.

A tal fine saranno attivate collaborazioni con le scuole primarie e secondarie per trasmettere i saperi sull'alimentazione e sul valore delle produzioni di eccellenza del territorio.

ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS - ETS
Via Amsicora, 128 ORISTANO
COD FISC. 90051680958
PEC: slowfoodterreoristanesi@pec.it
Mail: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

Slow Food Travel

Nei programmi di attività particolare attenzione sarà dedicata al turismo Slow, vissuto con lentezza e proposto come un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con agricoltori, pastori, casari, fornai, viticoltori, olivicoltori, pescatori che, insieme ai cuochi che cucinano i loro prodotti, saranno i narratori dei loro territori e guide speciali alla scoperta delle tradizioni locali della Sardegna, al motto "Torramos a su connotu". Dietro ogni territorio ci sono storie, tradizioni gastronomiche, sapori e pratiche artigianali, preservati da donne e uomini che hanno costruito nei secoli identità e culture. Ogni tradizione gastronomica può diventare un'esperienza turistica unica. La ricchezza del paesaggio archeologico dell'oristanese si presta a itinerari molto intriganti e ricchi di storia (Domus de Jana, Nuraghi, tombe di giganti, Pozzi sacri, Tharros, Giganti di Mont'e Prama).

Il PROGRAMMA QUADRIENNALE è una manifestazione di intenti che cerca di definire le linee di indirizzo ed una sintesi della pianificazione degli interventi e degli obiettivi da raggiungere. Nei progetti esecutivi, che verranno predisposti a cadenza semestrale, saranno evidenziati in misura più dettagliata:

- gli eventi da attivare;
- la struttura organizzativa con la valutazione delle risorse umane e finanziarie;
- le modalità e i tempi di attuazione.

In particolare, si prevede di:

- promuovere azioni e iniziative coerenti in generale con la filosofia Slow Food;
- promuovere il cibo "buono, pulito, giusto e sano" attraverso incontri enogastronomici e culturali aperti anche ai simpatizzanti e sostenitori, da coinvolgere nelle attività della Condotta. Gli incontri verranno organizzati scegliendo un prodotto o un tema e seguendo un filo conduttore che racconti la territorialità, tradizioni, stagionalità, tecnologie di produzione locali, sostenibilità dei processi produttivi, valorizzazione dei prodotti dei Presìdi, coinvolgimento dei produttori;
- sviluppare e promuovere progetti di educazione alimentare organizzando Laboratori del gusto e Master of Food di diversi prodotti anche su indicazione da parte dei soci;
- sviluppare e promuovere progetti di educazione alimentare nelle scuole organizzando laboratori di analisi sensoriale e orti didattici;

- visitare aziende produttrici per valorizzare il connubio tra l'ambiente, le tradizioni e la salubrità dei prodotti;
- sviluppare e promuovere progetti di tutela delle comunità rurali. A tale scopo si vorrà verificare l'esistenza di produzioni e/o coltivazioni che possano essere inserite tra i Presidi Slow Food;
- favorire iniziative finalizzate al consumo del prodotto a filiera corta, collaborando, attraverso attività divulgative, con organizzazioni che promuovono mercati locali di agricoltori e con Gruppi di Acquisto che possano permettere agli associati di conoscere ed acquistare prodotti del territorio al giusto prezzo;
- stabilire rapporti di collaborazione con Enti Pubblici, Associazioni di Produttori, Enti di ricerca, Scuole e Università per contribuire allo sviluppo e alla conoscenza della produzione agroalimentare di qualità, nel rispetto dell'ambiente, della natura, delle tradizioni e della cultura popolare;
- mantenere costanti rapporti di collaborazione con le altre Condotte, divulgando gli eventi in programmazione e, quando possibile, promuovendo e organizzando eventi condivisi;
- informare gli associati e simpatizzanti delle iniziative della condotta e delle altre Condotte regionali, e di tutti gli eventi promossi da Slow Food a livello nazionale;
- organizzare e partecipare con le aziende dei Presìdi e Comunità del cibo agli eventi internazionali organizzati da Slow Food (Terra Madre-Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish).

Presìdi

Si ritiene che sia sempre un progetto fondamentale per la nostra Associazione. La Condotta di Oristano ha promosso e sostenuto i Presìdi storici del Casizolu e del Bue Rosso, che si vogliono ancora sostenere e rilanciare e ha lavorato per ottenere il Presidio della Bottarga, per il quale si sono già firmati i necessari accordi ed è già incominciato l'iter per l'istituzione dello stesso. Inoltre ha in programma l'ottenimento del Presidio della Vernaccia e della filiera della Pasta di grani del Sinis.

Presidio del Bue Rosso

Si intende rilanciarlo con l'attivazione del marchio del Presidio con la sottoscrizione delle autocertificazioni delle schede aziendali e la carta di utilizzo del marchio da parte dei produttori, coinvolgendo i principali utilizzatori, Frongia Market e Macelleria Gianni Demuro, per la promozione anche degli altri Presìdi sardi. Con

ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS - ETS
Via Amsicora, 128 ORISTANO
COD FISC. 90051680958
PEC: slowfoodterreoristanesi@pec.it
Mail: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

l'Associazione Provinciale Allevatori bisogna lavorare per cercare di attivare misure per evitare la scomparsa e l'abbandono dell'allevamento della razza sardo-modicana. Il numero di soggetti allevati è sceso al minimo storico di circa 2.900 capi contro una popolazione di 60.000 capi negli anni '60 del secolo scorso. Considerata la seria difficoltà da parte delle aziende a trovare riproduttori che non siano consanguinei si dovrebbe chiedere una deroga per reintrodurre riproduttori maschi di razza Modicana, attualmente vietato dal disciplinare di razza.

Presidio del Casizolu

Si sta cercando di allargare il numero dei soci produttori, in particolare fra gli allevatori della sardo-modicana. Sarebbe opportuno attivare il marchio del Presìdio per il riconoscimento del vero prodotto certificato e fidelizzare i consumatori e i soci Slow Food. Dovranno essere riattivati i controlli sul rispetto del Regolamento e Disciplinare del Presidio.

Presidio della Bottarga

E' incominciato il percorso per l'attivazione del **Presidio Slow Food "Bottarga e Muggine dello Stagno di Cabras"**, frutto della collaborazione tra Slow Food Terre Oristanesi, il Gal Sinis, il Comune di Cabras e il Nuovo Consorzio Coop. Pontis, Slow Food Sardegna. Il progetto è nato con l'obiettivo di valorizzare la bottarga e il muggine pescato nello Stagno di Cabras, attraverso pratiche sostenibili, distinguendolo dai prodotti provenienti da diverse aree geografiche. Questa importante iniziativa è volta a tutelare il patrimonio alimentare, promuovendo prodotti locali di alta qualità, ottenuti nel rispetto dell'ambiente, della biodiversità e delle tradizioni culturali. E' inoltre, un risposta concreta alla necessità di nutrirci in modo sano e consapevole, riscoprendo le radici del nostro territorio. Il percorso per l'attivazione del Presidio prevede nei primi mesi del 2025:

- la raccolta di informazioni sulla situazione produttiva, con relative visite sul territorio di delegati di Slow Food italia che prevedono incontri con produttori, tecnici, istituzioni, referenti Slow Food sul territorio.
- Visite finalizzate all'ottenimento dei dati necessari alla stesura di un disciplinare di produzione (comprensive di degustazioni comparate dei prodotti, interviste ai produttori, raccolta di immagini sulle fasi produttive).

ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS - ETS
Via Amsicora, 128 ORISTANO
COD FISC. 90051680958
PEC: slowfoodterreoristanesi@pec.it
Mail: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

- L'identificazione di eventuali incompatibilità del processo produttivo con la normativa alimentare vigente e individuazione del percorso per la soluzione dei problemi.
- La disponibilità di esperti degustatori per una consulenza sulla qualità organolettica dei prodotti: (tramite degustazioni comparate vengono fornite ai produttori indicazioni sulle caratteristiche gusto olfattive e sugli eventuali difetti dei loro prodotti).

Presidio degli Olivi Secolari

Il primo progetto di Presìdio di carattere nazionale interessa l'olio extravergine di oliva prodotto nel rispetto ambientale da oliveti con piante secolari. In Sardegna nel 2024 otto aziende - **Accademia Olearia Alghero (Ss)** Varietà: Bosana, **Giuseppe Brozzu Castelsardo (Ss)** Varietà: Bosana, **C.O.PAR Dolianova (Su) Varietà:** Tonda di Cagliari, Bianca- **Masoni Becciu di Valentina Deidda Villacidro (Vs)** Varietà: Nera di Villacidro- **Antonella Anna Maria Orrù Siamaggiore (Or)** Località Cuccuru Aió Varietà: Semidana - **OZU Azienda agricola biologica di Franca Corrias Bonarcado (Or)** Varietà: Semidana, Bosana, Tonda di Cagliari - **Giuliana Puligheddu Oliena (Nu)** Varietà: Nera di Oliena, Bosana- **Azienda agricola Alessandro Ibba Sennori (SS)** Varietà Bosana - hanno aderito e utilizzato il marchio del Presidio e l'etichetta narrante per le produzioni olearie. Per le prossime campagne olearie, in collaborazione con il Coordinamento Regionale, si attuerà un'ulteriore fase conoscitiva e informativa verso i produttori interessati al Presidio, per cercare nuove adesioni e mettere in evidenza l'importanza che può avere il progetto per la salvaguardia del patrimonio olivicolo delle piante secolari, a rischio abbandono e per la ricaduta positiva che può avere sull'economia del territorio.

Presidio della Vernaccia

La condotta di Oristano ha incominciato una interlocuzione con il Consorzio della Vernaccia e con alcuni importanti produttori della zona per arrivare alla istituzione del Presidio della Vernaccia di Oristano. Nel pieno rispetto dei principi di agroecologia, tutte le pratiche agronomiche, manuali o meccaniche, necessarie per la conduzione del vigneto dovranno garantire il rispetto dell'ambiente, la salvaguardia della biodiversità invisibile del suolo e l'ottenimento di uve sane (fatta eccezione per la muffa nobile), necessarie per evitare correzioni durante la vinificazione.

Slow Food®
Terre Oristanesi

ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS - ETS
Via Amsicora, 128 ORISTANO
COD FISC. 90051680958
PEC: slowfoodterreoristanesi@pec.it
Mail: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

Comunità di Terra Madre

Indicazioni sul possibile sviluppo di una rete locale di Terra Madre e dei suoi attori:

La Condotta svilupperà il progetto "Oristano, un territorio buono, pulito e giusto", attraverso incontri e gruppi di lavoro coordinati dalla Condotta con tutti gli attori del territorio, a cominciare dalle istituzioni, che si erano già rese disponibili in tal senso (Provincia, Comuni, CCIAA, Associazioni di categoria, Agriturismi e ristoratori).

Comunità attivate e da seguire, sostenere e potenziare:

- **Comunità "Allevatori di razza bovina Melina"** con 95 soci riuniti nella Cooperativa Agricola Consortile a r.l. "Melina", distribuiti in 21 Comuni, implementata dalla produzione casearia "Fresa" un formaggio a pasta molle di latte crudo di vacche a fine lattazione, proveniente da allevamenti bovini di razza sardo-modicana e bruno sarda nei territori del Montiferru, Planargia e Marghine. Tradizionalmente la maggior produzione si ha durante il periodo autunnale e primaverile.

Eventi conviviali

Organizzazione di attività aperte anche ai non soci, al fine di implementare il tesseramento e divulgare gli ideali dell'associazione attraverso attività legate alla convivialità, alla conoscenza dei cibi, di chi li produce e alla cultura dei territori.

Viaggi, laboratori, attività didattiche (Master) completeranno la programmazione e per la quale verrà chiesta la più diffusa collaborazione dei soci più propositivi, cercando anche occasioni di gemellaggio con altre Condotte.

Educazione

Intendiamo mettere in piedi una collaborazione stabile con gli Enti Locali, oltre che con le Aziende Sanitarie Locali (di cui si dirà al punto successivo), che porti ad un intervento nelle mense scolastiche. In quest'ottica si vuole dare risalto alla possibilità di coinvolgere i produttori del territorio nella scelta delle materie prime e alla possibilità di costruire un percorso di incontro tra questi produttori e i fruitori delle mense (per dare importanza, ad esempio, all'attenzione alla stagionalità).

ASSOCIAZIONE SLOW FOOD TERRE ORISTANESI APS - ETS
Via Amsicora, 128 ORISTANO
COD FISC. 90051680958
PEC: slowfoodterreoristanesi@pec.it
Mail: slowfood.terreoristanesi@gmail.com

L'aspetto educativo che si vuole sviluppare nelle scuole primarie e secondarie mira a realizzare una adeguata formazione dei formatori, a realizzare una corretta educazione alimentare e del gusto, a sviluppare un approccio multidisciplinare ed interdisciplinare, elevando la cultura materiale, con l'obiettivo finale della costituzione di una vera e propria comunità dell'apprendimento.

Oristano 27 Dicembre, 2024

LA PRESIDENTE

Firmato digitalmente da
Maria Elisabetta Casu
C = IT