ALBERO DEGLI OBIETTIVI DISTRETTO RURALE MONTANO DEL GENNARGENTU

Realizzato con l'assistenza tecnica di: Laore

I PRODOTTI DELLA MONTAGNA SONO VALORIZZATI

I castanicoltori valorizzano le castagne di montagna

- La filiera del castagno è organizzata
- Gli operatori della montagna (ristorazione e pasticceria) utilizzano castagne e farine di castagne
  - Gli operatori conoscono le caratteristiche e le potenzialità delle castagne e delle farine
  - Gli operatori conoscono la qualità e gli usi delle farine di castagno ottenute da varietà locali di piccola pezzatura
- La shelf life delle castagne è adeguata alle esigenze del mercato
  - I castanicoltori sono preparati per organizzare la raccolta e il primo trattamento delle castagne
  - I castanicoltori hanno adeguate conoscenze sulle tecniche di conservazione (es. controllo patologie fungine del frutto)
  - I castanicoltori hanno adeguate conoscenze sulle tecniche di essicazione per la produzione di castagne secche
  - I castanicoltori conoscono l'esistenza nel territorio di un piccolo mulino di dattico per la produzione di farine (con shelf life superiore al frutto fresco)
- Il consumatore conosce le caratteristiche qualitative e salutistiche delle castagne e dei derivati (es. farine prive di glutine)

Le produzioni suinicole della montagna sono adeguatamente remunerate

- I prodotti della filiera suinicola sono presenti nel mercato locale (filiera corta)
  - Gli operatori della filiera suinicola sono organizzati
  - I prodotti suinicoli della montagna sono proposti dalla ristorazione
- Gli operatori della filiera suinicola della montagna hanno costi di produzione sostenibili
  - Gli operatori della filiera suinicola hanno costi di approvvigionamento dell'energia sostenibili (per la diffusione di energia da forti rinnovabili)
  - Gli operatori della filiera suinicola hanno costi di macellazione sostenibili
  - Gli operatori della filiera suinicola hanno a disposizione la logistica e i trasporti adeguati alle proprie esigenze
  - Gli operatori della filiera suinicola conoscono le disposizioni normative che regolamentano la macellazione aziendale
- I prodotti della filiera suinicola di montagna sono riconosciuti
  - Gli operatori della filiera suinicola accettano le innovazioni perché collaborano con gli operatori della ricerca (es. per l'introduzione del microchip per la tracciabilità della filiera)
  - Gli operatori della filiera suinicola collaborano tra loro (es. per l'adozione di un marchio e disciplinare)

La filiera del torrone di Montagna ottenuto con materie prime locali è strutturata e valorizzata

- I produttori di mandorle, noci e nocciole hanno costi di produzione sostenibili
- I produttori di torrone riescono a trovare le materie prime locali (noci, nocciole, mandorle e miele)
  - I produttori hanno a disposizione strutture per la sgusciatura e lavorazione della frutta secca
  - Le produzioni di materie prime nella montagna e in Sardegna soddisfano la richiesta dei torronifici
  - Sono presenti impianti di noci, nocciole e mandorle con le varietà richieste dai torronifici
  - I vecchi impianti di noccioleti e frutta secca sono ricostituiti o sostituiti da nuovi impianti
  - Gli ecotipi locali di nocciole, che producono torrone di alta qualità sono coltivati
- I torronifici sono organizzati e dispongono della logistica per proporsi alla ristorazione e alla ricettività
- Il consumatore conosce la qualità del torrone di Montagna ottenuto con materie prime locali
  - Il consumatore è adeguatamente informato sulla qualità del torrone ottenuto con materie prime locali

I prodotti della montagna sono promossi

- I produttori locali fanno rete per promuovere i loro prodotti
- I produttori agroalimentari della montagna propongono le loro produzioni nel sistema Horeca (es. salumi, formaggi, porcetto, dolci, ecc.)
- I piatti della tradizione del territorio sono proposti dai ristoratori della montagna
- I prodotti della montagna sono adeguatamente proposti al turista e nella ristorazione

I prodotti della montagna sono adeguatamente riconosciuti sul mercato

- Le produzioni di qualità della montagna sono certificate
- Gli operatori agroalimentari e quelli della ristorazione collaborano per valorizzare le produzioni della montagna
- Gli operatori della montagna adottano il marchio "Prodotto di Montagna"

I formaggi tradizionali sono proposti nella filiera corta (es. "su casu fligu", "su casu 'e murgia", "su casu 'e fogia", ecc.)

- Gli operatori della filiera lattiero casearia ovicaprina hanno a disposizione la logistica adeguata
- I consumatori conoscono i formaggi tradizionali della montagna

Il legno di castagno della montagna, di qualità superiore ai prodotti di importazione, è adeguatamente utilizzato

- La filiera del legno della montagna è organizzata
- I costi per la produzione e stagionatura del legno di castagno sono sostenibili

Le scuole del territorio soddisfano i fabbisogni di formazione per la valorizzazione dei prodotti della montagna

- Operatori locali e scuole del territorio collaborano per definire i bisogni e i programmi di formazione