

Punti di forza	Punti di debolezza
<p><b>Cultura e tradizioni</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Presenza di beni culturali importanti legati alla tradizione e storia Giudicale e Aragonese (circuito dei Castelli, circuito dei Musei)</li> <li>– Presenza di beni archeologici importanti gestiti (antiche Terme, aree archeologiche, musei archeologici)</li> <li>– Forte legame tra cultura locale (murales di San Sperate, Casa Museo Sciola) e produzioni agricole (produzioni di pesche, agrumi, orticole, miele, ecc.)</li> <li>– Presenza di tradizioni locali autentiche e di pregio: la Casa Campidanese e tipologie costruttive legate sul ladiri (terra cruda), la tradizione rurale</li> <li>– Forte attivismo delle proloco nella diffusione delle tradizioni e delle specificità locali</li> <li>– Presenza delle terme di Sardara (Santa Maria Is Acquas, Villa Abbas) e del sistema di accoglienza collegato</li> </ul> <p><b>Vocazione agricola</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Territorio con alta vocazione e tradizione agricola (cereali, ortofrutta, legumi)</li> <li>– Ricca tradizione nella produzione di pesche con una ricchezza varietale elevata (120 varietà)</li> <li>– Presenza di strutture di trasformazione dei prodotti agricoli (centrali ortofrutticole, caseifici, Casar, ecc. )</li> <li>– Presenza di allevamenti suinicoli tra i più importanti della Sardegna (Mamusa)</li> </ul> <p><b>Qualità del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Presenza di produzioni di qualità certificata (carciofo Spinoso Sardo DOP e Zafferano di Sardegna DOP) riconosciute dal mercato</li> <li>– Produzioni di fico d'india di alta qualità</li> <li>– Presenza di produzioni di mandorle di alta qualità (BIO)</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Alta professionalità dei produttori agricoli legata alle produzioni tradizionali (pesche, carciofo, fichi d'India, mandorlo, ecc.)</li> </ul>	<p><b>Organizzazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Insufficiente organizzazione dei produttori nella programmazione della coltivazione del carciofo</li> <li>– Difficoltà di contatti per la commercializzazione del carciofo</li> <li>– I produttori di fico d'India non sono sufficientemente aggregati tra loro per la commercializzazione</li> <li>– Non esiste una logistica a favore dei piccoli produttori agricoli</li> <li>– Diffusa parcellizzazione aziendale (pescheti) con costi di gestione più alti</li> <li>– Gli operatori economici non dialogano tra loro (produttori e commercianti) per valorizzare le produzioni locali</li> <li>– Gli operatori della ricettività e ristorazione hanno difficoltà a reperire le produzioni agricole locali</li> <li>– Il sistema dell'accoglienza e i produttori agricoli locali non collaborano per proporre pacchetti enogastronomici</li> <li>– Gli operatori turistici non collaborano tra loro</li> <li>– L'offerta turistica non è coordinata con le filiere agroalimentari</li> <li>– Non esiste una destinazione turistica Campidano</li> <li>– Il territorio non viene raccontato con le sue specificità</li> <li>– Le proloco locali e il sistema produttivo del territorio non riescono a fare rete</li> </ul> <p><b>Mercato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Le produzioni locali non sono riconoscibili dal consumatore</li> <li>– Il fico d'India sardo non è conosciuto nel mercato (viene preferito quello siciliano)</li> <li>– Le produzioni di qualità del territorio non sono promosse sul mercato</li> <li>– Gli operatori locali hanno difficoltà ad innovare (prodotti e processi), in funzione delle richieste di mercato</li> </ul> <p><b>Qualità del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Manca la tracciabilità nelle produzioni agricole locali</li> </ul> <p><b>Infrastrutture</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Non sono presenti infrastrutture adeguate per la lavorazione delle farine di legumi</li> </ul>

Opportunità	Minacce
<p><b>Mercato</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Forte richiesta di farine di legumi dal mercato regionale, nazionale, estero</li> <li>– Forte richiesta dei mercati (internazionali, nazionali, regionali) della materia prima mandorlo (alta remunerazione e redditività per ettaro potenziale, con possibilità di coltivazioni BIO)</li> <li>– Esiste un target di clienti delle terme che apprezzano i prodotti agroalimentari locali</li> </ul> <p><b>Organizzazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Possibilità di sviluppare l'agricoltura multifunzionale in chiave turistica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Elevati costi dei trasporti delle merci legati all'insularità Il PSR non sostiene le attività promozionali a favore dei piccoli produttori di vino</li> <li>– Il Comune di San Sperate non rientra tra quelli svantaggiati</li> <li>– Difficoltà di accesso al credito</li> </ul>