Punti di forza	Punti di debolezza
– Ambiente naturale incontaminato, vocato alle produzioni agroalimentari di qualità – Presenza di un patrimonio castanicolo e boschivo importante anche come fonte di lavoro – Il territorio montano con le sue biodiversità, la flora e la fauna uniche – La montagna è riconosciuta come blue zone per la longevità delle persone che ci vivono – Le popolazioni della montagna del Gennargentu (es. il comune di Seulo) sono riconosciute dalla comunità scientifica internazionale come la comunità più longeva al mondo – Nel Gennargentu è presente la stazione di riferimento per la qualità dell'aria nella Regione Sardegna (Seulo è tarata a livello di inquinamento zero) – Presenza del Flumendosa come ricchezza naturalistica – Presenza di tre istituti superiori che possono sostenere lo sviluppo del territorio (alberghiero, commerciale e l'istituto chimico) che vanno ancora potenziati e specializzati per le esigenze del territorio – Presenza nel territorio di un progetto di parco inclusivo unico in Sardegna (Parco montano Pindoro) – Forte vocazione del territorio per la coltivazione del castagno – La presenza di pascoli naturali che caratterizzano i prodotti delle filiere suinicola, bovini da carne e ovicaprini – La variabilità altimetrica (da 200 mt a oltre 1.800 metri s.l.m.) come punto di forza per la biodiversità dei pascoli e la scalarità delle produzioni e delle fioriture – Presenza di pascoli comunali e terre gravate da uso civico – Competenza nella gestione dei pascoli di montagna diffusa anche tra i giovani – Presenza diffusa negli allevamenti dei suini di razza sarda – Presenza di biodiversità frutticole (es. sa Pira Mamoi, su Barracocco di Belvì, varietà di noci, nocciole e castagno, ecc.) – Presenza della viticoltura eroica di montagna – Presenza di essenze floreali endemiche per la produzione di mieli particolari (es. erica, timo, castagno) – Il territorio con i suoi fiumi è vocato per l'allevamento della trota – Vocazione del territorio alle produzioni BIO – Tradizione nelle produzioni agricole e agroalimentari (es. prosciutto, torrone, ecc.) – Il torrone di Tonara è riconosciuto dal mercato come prodotto di qualità – Il territorio produce alcune materie prime importanti per la lavorazione artigianale di dolci (es. nocciole, noci, castagne, miele) – Produzione di carni, latte e formaggi di qualità – Presenza di professionalità e capacità tecniche nella trasformazione delle carni suine – Il clima delle aree montane permette la stagionatura e l'affinamento dei prosciutti con sistemi naturali – Presenza di imprenditori disposti ad investire per la valorizzazione della filiera suinicola – Presenza di alcuni formaggi tradizionali unici come ad es. "su Casu filige", "su Casu 'e murgia", "su Casu 'e fogia", ecc. – La produzione del caglio di capretto e delle relative competenze (nell'allevamento dei capretti, macellazione, produzione e maturazione dei cagli)	– Isolamento e difficoltà nei collegamenti verso le zone interne – Le aree PIP sono insufficienti alle esigenze di sviluppo degli operatori della montagna – Mancanza di infrastrutture per il turismo montano ed il turismo accessibile (es. aree attrezzate per gli insediamenti produttivi, piccole infrastrutture turistiche, aree di sosta, campeggi, impianti di risalita, reti telematiche, energie rinnovabili, ecc.) – Insufficienti dotazioni viarie per accedere al parco inclusivo Pindoro (strade inagibili, assenza di macchine adatte ai disabili, ecc.) – La produzione di frutta secca (nocciole, noci) e di miele non riesce a soddisfare le richieste per la produzione di torrone con prodotti sardi – I noccioleti del territorio sono abbandonati – Mancanza di centri di raccolta per la frutta secca e per le produzioni ortofrutticole della montagna – Nel territorio non sono presenti centri di raccolta e lavorazione delle castagne – Insufficiente ricerca per l'allungamento della shelf life delle castagne che limita la durata commerciale (presenza di diverse fitopatologie) – La filiera della lavorazione del suino allevato in montagna non è organizzata (alti costi di produzione, stress dell'animale che deve essere spostato per la macellazione) – I mattatoi non sono presenti nel territorio – Carenza della certificazione dei processi di produzione nella filiera suinicola – La peste suina africana non è ancora formalmente debellata – Le aziende apistiche del territorio sono di piccole dimensioni e hobbistiche e la filiera non è organizzata (ad es. non esistono centri di prima lavorazione in comune) – La logistica dei prodotti agroalimentari nel territorio non è organizzata – Insufficiente presenza di forme associative e di aggregazione tra le imprese – Carenza di azioni di marketing e di governance delle filiere produttive della montagna – Tendenza al progressivo abbandono del bosco, compresi i castagneti – La gestione a ceduo dei boschi limita la rigenerazione e la produzione di ghiande per il pascolo e non esistono piani di assestamento forestale che ne favoriscano la trasformazione in fustaia disetanea – Nel territorio della montagna non sono più presenti impianti e segherie per la valorizzazione del legno locale – Nel territorio non si esegue più la tradizionale stagionatura naturale del castagno

Punti di forza	Punti di debolezza
– La produzione di biscotti tradizionali e del saper fare diffuso (es. Pistoccu 'e nuxi, Picchirittu) – Presenza di PAT (Caschettas di Belvì o dolce della sposa, Carapigna di Aritzo) – Presenza di pani e piatti della tradizione (es. Pane cicci, Minestra di castagne, sa Fitta 'e pane, ecc.) – Immagine positiva della montagna come strumento di marketing per valorizzare le produzioni agroalimentari e artigianali – Identità territoriale molto marcata e riconosciuta	

Opportunità	Minacce
– Forte attenzione del consumatore verso le produzioni di qualità della montagna – I torroni della montagna ottenuti con materie prime sarde spuntano sul mercato prezzi superiori – Forte richiesta di mercato per i prodotti della filiera suinicola della montagna – Crescente interesse dei visitatori per lo stile di vita tradizionale dei comuni della montagna: longevità, buon cibo, ritmi lenti, ecc. – Possibilità di sviluppare la filiera del cippato – Presenza di giovani originari della montagna, con professionalità e con forte attaccamento per il territorio di origine, interessati ad investire nella montagna – Presenza di un elevato numero di cittadini originari del territorio emigrati come potenziale flusso turistico – Costituzione del Distretto rurale come opportunità di fare rete tra operatori per realizzare progetti comuni	– Concorrenza della GDO nella fornitura di prodotti agroalimentari – La legislazione attuale relativa alla peste suina non tiene conto delle esigenze del territorio (es. uso del pascolo, divieti di vendita dei prodotti fuori dalla regione, ecc.) – Le normative sulla peste suina non consentono l'allevamento brado e lo sfruttamento del ghiandatico, che consentirebbe di ottenere produzioni di alta qualità – La normativa per l'allevamento semi brado non è ritenuta idonea per gli allevamenti di montagna – Burocrazia con lunghi tempi per la gestione/realizzazione dei progetti di sviluppo – Spopolamento del territorio – Incendi boschivi – Il territorio non esprime sufficiente rappresentatività politica