Associazione Castanicola Forestale di Desulo

RELAZIONE FINALE

CASMA: Valorizzazione della filiera Euro-Mediterranea Della Castagna e della Mandorla
Anno 2024

Fondazione di Sardegna

Premessa

L'Associazione castanicola forestale di Desulo nasce nel 1997, su iniziativa di 198 castanicoltori, che per superare la frammentazione e polverizzazione fondiaria si sono riuniti al fine di valorizzare la castanicoltura desulese che vanta circa 400 ha di castagneto.
Nei primi anni di attività l'associazione ha realizzato per lo più attività di schedatura e mappatura dei castagneti dei soci, sino ad arrivare a una quasi completo catasto del castagno, che ha portato nel 2018 alla firma di un accordo di programma con la RAS per ripristinare i castagneti dell'agro di Desulo, fortemente colpiti dalle fitopatologie (mal dell'inchiostro, cancro della corteccia) che stavano irreversibilmente mettendo in serio rischio la presenza di questa importante coltura nei nostri territori.

Nel 2004, i lavori hanno inizio. Il risultato è stata il ripristino di circa 250 ha di castagneti, che hanno ripreso vigore e hanno iniziato nuovamente ad essere risorsa produttiva, ambientale e paesaggistica per la comunità desulese.

Nel 2009/2010 la presenza del cinipide galligeno (un insetto imenotero) ha nuovamente messo in pericolo i castagni, ma un intervento efficace della RAS, Provincia, Laore e Consorziati hanno risolto definitivamente il problema.

Negli ultimi anni le problematiche da affrontare sono state diverse:

a) La creazione di una filiera per la valorizzazione delle castagne e della frutta secca in genere;
b) Creare rapporti con gli altri produttori di frutta secca (mandorle, nocciole, noci) al fine di creare sinergie, anche commerciali
c) Interagire con la ricerca per creare e valorizzare nuovi prodotti e nuovi processi per la valorizzazione in un'ottica di filiera della frutta secca

Proprio il progetto CASMA, **Valorizzazione della filiera Euro-Mediterranea Della castagna e della Mandorla,** finanziato dalla Fondazione di Sardegna, ci dà la possibilità di affrontare e risolvere queste problematiche.

Nel 2020 il progetto ha avuto come obiettivo lo studio della castanicoltura sarda e sono state messe le premesse per valorizzare la filiera della frutta secca con particolare riferimento alle castagne e alle mandorle.

Nel 2021, si sono sperimentati i prodotti di filiera, la loro condivisione tra i partner di progetto e si è portata avanti la comunicazione nei siti web dedicati.

Ancora una volta, l'emergenza Covid ha rallentato il confronto diretto con i nostri partner internazionali, ma il confronto via web e con le comunicazioni webinar ci hanno permesso di conoscere e far conoscere buone prassi che vengono attuate nelle aree del mediterraneo.

Nel 2022, si sono valorizzati i prodotti ottenuti nelle prove realizzate nel 2022, attraverso la loro presentazione, la valorizzazione e la comunicazione.

Il progetto

L'azione progettuale si sviluppa con un intervento pilota articolato in fasi che intendono portare avanti quanto già fatto nell'edizione precedente del progetto.

Prima fase 2020 (già realizzata)

• Analisi e studio della filiera locale delle aree coinvolte.

Propedeutica alle successive, la fase di avvio ha previsto, con il progrmma 2020 un'analisi di dettaglio sullo status della filiera produttiva con particolare riferimento al settore relativo alle castagne, alle mandorle e alle nocciole, approfondendo il reparto produttivo, di lavorazione e commercializzazione.

Seconda fase 2021 (già realizzata)

• Scambio di buone pratiche.

L'azione è proseguita, nel 2021, con la fase di scambio di conoscenze che prevedeva l'organizzazione di una missione nell'appennino tosco emiliano, in Libano e una missione in Tunisia presso eccellenze locali della filiera della mandorla, allo scopo di migliorare e apprendere nuove tecniche e metodologie di lavorazione. Allo stesso modo, i partner regio-emiliani, tunisini e libanesi dovevano essere ospitati nel territorio sardo.

Questo scambio di buone pratiche non si è potuto realizzare in pieno, in maniera diretta a causa dell'emergenza COVID.

Solo una delegazione di operatori del territorio ha realizzato la visita guidata presso l'azienda agricola Agriappennino di Cecciola di Ventasso (Reggio Emilia) ove si sono visitati gli impianti di essicazione (metati), lavorazione delle castagne secche, farine e prodotti di filiera.

• Coinvolgimento degli stakeholder e attivazione di relazioni commerciali.
Gli operatori locali della filiera sono stati coinvolti attivamente in tutto il percorso attraverso un'azione di animazione e scambio finalizzata alla definizione di convenzioni tra coltivatori e produttori del settore dolciario, birrario, della produzione di farine, per favorire la cooperazione tra i vari comparti.

• Azione di promozione e visibilità dell'intervento.
L'azione è stata accompagnata da un'attività di comunicazione e promozione attraverso l'organizzazione di un evento pubblico in Sardegna per il lancio dell'iniziativa e comunicazione sui media tradizionali.

Terza fase anno 2022
L'azione si è sviluppata sempre attraverso prove di lavorazione della frutta secca**,** coinvolgendo sempre gli studenti dell'Istituto alberghiero di Desulo e un'artigiana di fama riconosciuta, la signora Anna Gardu, che lavora sapientemente i dolci con pasta di mandorle autoctone, creando vere e proprie opere d'arte. Oltre a ciò si è provveduto a realizzare nuovi prodotti e creare una rete contratto di 10 imprese denominata filiera corta del castagno, con capofila Entula Coop Sociale – onlus a sua volta nostro partner. Altro importante lavoro, svolo con L'UNISS/NU, è stato quello di strutturare un progetto per la conservazione qualitativa della frutta secca, con particolare riferimento alle castagne (slide allegate alla presente relazione).

Quarta fase 2023

Il programma ha proseguito le attività del 2022, dando continuità al progetto, con le attività di trasferimento delle buone prassi tra i partner, realizzando prove di lavorazione e visite guidate.

In particolare si sono realizzate le seguenti attività:

a) Con l'artigiana Anna Gardu, anche quest'anno si è realizzata un attività pratica con gli studenti dell'Alberghiero di Desulo per la lavorazione della Mandorla attraverso la realizzazione dei dolci artistici;

b) Abbiamo ospitato i partner dell'Italia continentale che hanno visitato i nostri mandorleti, frutteti e castagneti in Sardegna dal 27/02/2024 al 02/03/2024, ove si sono poste le basi anche per una seconda visita, sempre in Sardegna, avvenuta dal 11/03/2024 al 16/03/2024. Nella prima occasione vi è stata una visita ai nostri frutteti nella seconda una vera e propria attività di trasferimento di buone prassi attraverso azioni dimostrative di gestione dei frutteti.
c) Un gruppo di portatori di interesse, dal 28/03/2024 al 02/03/2024 si è recata in Trentino per visitare la frutticoltura di quell'area. La visita che ha visto il baricentro nella valle del Sole (Provincia di Trento) ha permesso agli Stake holders la gestione dei castagneti, ma anche altre tipologie di frutticoltura che ben si prestano nel nostro territorio.
d) In data sabato 16/04/2024, presso L'istituto Alberghiero si è tenuta la conferenza conclusiva del progetto 2023, alla presenza di portatori di interesse, studenti, amministratori e in collegamento webinar i partner nazionali per la descrizione delle fasi di progetto e per l'analisi dei risultati ottenuti.
e) La comunicazione, catering, elaborazioni grafiche del progetto a corollario delle azioni sviluppate.

Quinto anno 2024

Il programma ha proseguito le attività del 2023, dando continuità al progetto, con le attività di trasferimento delle buone prassi tra i partner, realizzando prove di lavorazione e visite guidate. In quest'anno si sono realizzati veri e propri laboratori e per la prima volta si sono incontrati i consumatori. Le attività possono essere così sintetizzate:

a) Durante tutto il 2024, i produttori hanno realizzato prodotti a base di castagne e/o farine, seguiti dai tecnici Laore e dall'UNINU.
b) Il giorno 29 agosto 2024, a Desulo, dalle ore 10,00 alle ore 18.00, presso il campo coperto adiacente al caseggiato dell'istito comprensivo di Desulo si è pertanto realizzato l'evento che ha visto coinvolti i portatori di interesse. Hanno partecipato con stand espositivi i produttori di liquori a base di frutta secca (Albero Casula), il produttore di castagne secche e Farine di castagne (coop. Entula), il produttore del pane e della pasta (Moi Lorenzo) il produttore dei torroni (torronificio Maxia), il produttore delle Sebadas (Todde Silvana), il produttore della birra (Birrificio 4mori), i produttori di frutta secca (Soc. Agricola Mandaritzo'), il produttore dei dolci (Albano Manolo).

c) Tra le iniziative si segnala anche l'attività di degustazioni guidate e laboratoriale con i bambini.

Hanno partecipato all'iniziativa circa 300 ospiti.

d) Alle ore 18.00, presso la sala convegni dell'Istituto è stato realizzato il convegno finale ove hanno relazionato:

Giampaolo Congias, Presidente Associazione Castanicola
Giancristian Melis, Sindaco di Desulo
Ciriaco Loddo, Agenzia Laore Sardegna
Andrea Brandano, UNISS/UNINU
Anna Gardu, artigiana dei Dolci
Raffaele Marras, consulente c/o Presidenza della Giunta Regione Sardegna
Salvatore Deidda Sasso, Deputato della Repubblica

Il convegno è stato coordinato dal cultore Antonio Angelo Liori
Nella giornata studio, oltre ai risultati del progetto sono state definite le linee programmatiche per il futuro della castagne e delle mandorle. Hanno partecipato al convegno 80 persone.

f) La comunicazione, catering, elaborazioni grafiche del progetto a corollario delle azioni sviluppate.

Problemi/esigenze che si sono affrontate nel progetto

Il presente progetto nasce dall'esigenza di agire a sostegno della filiera della frutta a guscio (mandorle, castagne, nocciola) del territorio sardo coinvolto (Gennargentu, Barbagia e Mandrolisai), valorizzando la multifunzionalità intrinseca degli stessi che consente la diversificazione dei prodotti lavorati. Questa caratteristica rappresenta un potenziale di sviluppo verso settori tradizionali (dolciario) tipici della gastronomia e cucina locale e nuovi settori in espansione, quali apicoltura, dolciario, panificazione, molitorio (farine gluten free) e birrario. Inoltre vuole scambiare buone prassi con i partner nazionali e internazionali, quest'ultima azione non è stato possibile realizzarla in maniera diretta, infatti e' stata resa difficile sia dalla presenza della pandemia legata al Covid e sia per le ristrettezze finanziarie del progetto ed è sta pertanto realizzato in maniera indiretta facendo partecipare al focus realizzato il Venerdì 17 marzo 2023 anche in video conferenza

Risultati e impatti

• Sostegno al miglioramento e alla valorizzazione della filiera castanicola, mandorlicola, e della nocciola;
• Scambio e cooperazione in ambito euro-mediterraneo
• Rafforzamento delle filiere castanicola, mandorlicola, e della nocciola
• Sostegno alla produttività
• Sviluppo del territorio attraverso la creazione di una rete tra operatori economici

Dopo aver testato e presentato ai partner e ai portatori di interesse i nuovi prodotti di filiera quali:
Castagne secche;
Farina di castagne;
Birra alle castagne di Sardegna;
Pane con farina di castagne;
Sebadas alle farine di castagne;
Pasta e sebadas alle farine di castagne
Dolci, con particolare riferimento al panettone e alla colomba pasquale fatta con farine di castagna e mandorle autoctone
liquori

Si sono organizzate attraverso i fondi del progetto 2024 le seguenti attività
- Proseguimento della produzione di filiera corta;
- Visite guidate presso le aziende dei partner di progetto;
- Trasferimento di buone prassi;
- Rafforzamento delle potenzialità della filiera della frutta secca, con il coinvolgimento degli studenti;
- Potenziamento della rete denominata filiera corta del castagno;
realizzazione di un evento di presentazione e degustazioni guidate, laboratori avvenuta il 29 agosto 2024;
- Presentazione, attraverso una giornata studio, dei risultati delle attività dell'intero progetto con particolare riferimento alle attività del 2024, avvenuta il 29 agosto 2024, presso la sala convegni dell'istituto comprensivo di Desulo.

Attraverso le attività previste, il progetto ha :

- animato i portatori di interesse nel territorio;
- creato percorsi di formazione innovativi
- creato nuovi prodotti a base di castagne e mandorle;
- creato una rete tra operatori economici;
- trasferito buone prassi
- creato reti e relazioni commerciali

Le attività Svolte

Il ridimensionamento economico finanziario del progetto ha determinato la necessità di una modifica delle attività progettuali iniziali, inserendo priorità per l'annualità in corso al fine di rendere alcune azioni di progetto funzionali e nello tempo propedeutiche ad altre azioni da svolgere nelle annualità successive, senza comunque aver snaturato gli obiettivi di valorizzazione.
Le attività sono state svolte a partire da aprile 2021 e si sono concluse nei primi mesi del 2024, ed in particolare

- Scambio di buone pratiche: aprile - dicembre 2021
- Coinvolgimento stakeholders: aprile - dicembre 2021
- Presentazione prodotti, degustazioni e promozione e comunicazione dei risultati raggiunti: dicembre 2021
- Realizzazione nuovi prodotti, valutazione organolettica 2022
- Analisi problematiche sanitarie dei frutti aprile 2022 a febbraio 2023
- Presentazione risultati marzo 2023

Anno 2024

- creazione nuovi prodotti: gennaio – luglio 2024
- presentazione, degustazioni e laboratori luglio 2024
- Presentazione risultati luglio 2024
- Comunicazione del progetto luglio 2024

Le attività sono state svolte a partire da aprile 2021 e che sono proseguite nel 2022, 2023 e 2024 e hanno interessato:

1) Scambio di buone pratiche e coinvolgimento degli Stakeholders: ove si sono svolti degli incontri per individuare i portatori di interesse, individuare le priorità in seguito alla rimodulazione del progetto e realizzare attività di cooprogettazione sia con i partner e sia con i produttori agricoli;
   Si è organizzato e poi realizzato (dal 19 novembre al 21 novembre 2022) il viaggio studio che ha interessato sette portatori di interesse che hanno visitato a Cecciola di ventasso (RE) il nostro partner emiliano Azienda Agricola Agriappennino, ove hanno verificato e imparato le tecniche di produzione di alcuni prodotti della filiera castanicola. Nel territorio extraisolano si sono potuti apprezzare:
   a) L'essicazione naturale delle castagne nei tipici metati;
   b) La presenza di variegati prodotti della filiera castanicola (castagne secche, farine, liquori, birra, pasta, ect);
   c) La presenza di cooperative di comunità coinvolte nella lavorazione delle castagne:
   d) La filiera corta dei prodotti castanicoli con piccoli negozi specializzati.
   I castanicoltori sardi hanno potuto apprezzare i prodotti e l'organizzazione aziendale, portandosi con se un bagaglio di conoscenze utili e buone prassi per la valorizzazione della castanicoltura sarda.

2) Ideare, Progettare, realizzare e comunicare i nuovi prodotti della filiera della frutta secca
   A tale proposito, durante l'anno, in collaborazione con castanicoltori, mandorlicoltori, panificatori, maestri dolciari e in collaborazione con L'istituto Alberghiero di Desulo si sono potuti sperimentare nuovi prodotti della filiera corta della frutta secca, creando cosi:
   - Castagne secche;
   - Farina di castagne;
   - Birra alle castagne di Sardegna;
   - Pane con farina di castagne;
   - Sebadas alle farine di castagne;
   - Dolci, con particolare riferimento al panettone con mandorle e canditi di castagne.
   - liquori

- realizzazione nuovi prodotti, valutazione organolettica aprile 2022 – marzo 2023

- analisi problematiche sanitarie dei frutti, aprile 2022 a febbraio 2023
- presentazione risultati, marzo 2023

Nel 2023/2024 si è realizzata la rete contratto, debitamente registrata alla CCIAA di Nuoro, si è realizzata l'attività di valorizzazione della frutta secca con gli studenti;
Si sono organizzate le visite guidate per il trasferimento di buone prassi agricole e di trasformazione;
si è realizzata la comunicazione, dedicando un apposito spazio nel sito dell'associazione castanicola forestale di Desulo.
Si sono presentati i risultati il 18/04/2024 per le iniziative realizzate nel 2023 e il 29/08/2024 per le iniziative svolte nel 2024.

La comunicazione finale

Sono stati presentati i risultati di progetto, in una giornata ove i portatori di interesse hanno presentato le caratteristiche, la tecnologia e il processo di produzione dei seguenti prodotti:

Hanno partecipato al convegno, realizzato 29/08/2024, presso la sala convegni dell'Istituto comprensivo di Desulo, ove sono intervenuti i più importanti partner di progetto:

- L'Associazione Castanicola con il presidente Giampaolo Congias e il vice presidente Dino Gianni Fadda;
- L' Agenzia Laore Sardegna con il Coordinatore della UOTT n. 3 dr. Ciriaco Loddo;
- L'amministrazione Comunale di Desulo, con diversi amministratori;
- Insegnanti e studenti dell'istituto Alberghiero;
- Diversi portatori di interesse (castanicoltori, mandorlicoltori, apicoltori, panificatori, pasticceri, commercianti, birrifici, amministratori).
- L'artigiana dei dolci artistici a base di mandorle autoctone signora Anna Gardu.

Il convegno è stato molto partecipato. Oltre al progetto su citato è stato affrontato anche il tema della valorizzazione della filiera euromediterranea e delle azioni da svolgere nelle annualità successive per dare seguito al progetto.
Inoltre è stata presentata la rete di imprese della filiera corta del castagno, le buone pratiche, filmati e fotografie delle visite guidate;
L'Università ha sviluppato i temi della ricerca per la conservazione delle castgne;
L'agenzia Laore ha indicato progetti e strumenti in atto nell valorizzazione delle castagne e mandorle;

Anna Gardu ha presentato i dolci a base di mandorle autoctone, con attività laboratoriali, video e attività dimostrative.

Marketing e pubblicità

Gli strumenti della comunicazione utilizzati per la promozione del progetto: CASMA hanno avuto come principale obiettivo quello di portare il progetto a conoscenza del maggior numero possibile di persone.
La strategia di comunicazione è stata strutturata nel segno della coerenza e della multicanalità. Il messaggio promozionale è stato veicolato attraverso differenti dispositivi, in modo da consentire ai destinatari di acquisire informazioni in tutte le fasi del progetto.

Oltre ai mezzi di comunicazione tradizionali, è stata curata in modo particolare la campagna web. Il messaggio promozionale è stato veicolato attraverso siti tematici e i maggiori social network al fine di garantirne la capillare diffusione. Particolare cura è stata dedicata alla realizzazione di contenuti web e social in connessione con il sito https://castanicoladesulo.it **,** e tale azione ha permesso di perseguire due vantaggi: da un lato la valorizzazione del sito stesso attraverso la sua strutturazione e dall'altro disporre per l'evento di una vetrina promozionale efficace.

PARTNER

Nell'organizzazione e realizzazione, in tutte le sue fasi, del progetto "CASMA" L'associazione ha avuto la collaborazione di numerosi partner tra enti e associazioni italiane ed estere:
Camera di Cooperazione Italo Araba
Centro Italo Arabo e del Mediterraneo Sardegna – Assadakah

COLDIRETTI
Comune di Desulo
Comune di Ollolai
Cooperativa Sociale onlus Entùla
Azienda agricola agriappennino
Assadakah Calabria
Assadakah Lazio Roma Capitale
UniNuoro Consorzio Universitario

E' stata inoltre coinvolta l' Agenzia Laore Sardegna – Servizio Multifunzionalità - UOTT n. 3 che ha svolto attività formative e di animazione, L'istituto Alberghiero di Desulo e l'istituto professionale di Stato per l'agricoltura e lo sviluppo rurale di Sorgono (NU), L'UNISS – Dipartimento Facolta di Agraria .

La segreteria organizzativa

Gli addetti alla segreteria hanno supportato tutte le attività di progetto che si sono rese necessarie nel corso dei mesi. Si sono occupati sia di compiti relativi all'organizzazione delle attività interne, sia di attività di front-office, ossia di ciò che concerne il contatto con l'esterno e le relazioni col pubblico.
Per quanto riguarda la gestione interna, ossia quella di back-office, alcune mansioni dell'addetto alla segreteria sono state:
a) Gestione delle email e della posta cartacea in entrata e in uscita;
b) Rispondere alle telefonate;
c) Organizzazione di riunioni, appuntamenti, conferenze (prenotazione di sale, rapporti con i fornitori, relatori, etc. etc.)
d) Gestione delle comunicazioni interne ed esterne;
e) Gestione di documenti e catalogazione di bolle e fatture
f) Redazione e revisione di documenti
g) Compiti di tipo amministrativo in raccordo con il responsabile del progetto;
i) Acquisto prodotti

A livello di front-office, ossia di relazioni con l'esterno:
a) Accoglienza delle persone e dei relatori nel corso del convegno;
b) Predisposizione di comunicazioni e lettere, anche attraverso gestione di una mailing list.

	Rimodulazione progetto CaSMA	2023		Rendicontazione costi
		PROGETTO PRESENTATO	RIMODULAZIONE	
ACQUISTI		48.000.00	12.000,00	12.466,00
PERSONALE		15.000,00	3.000,00	3.000,00
			15.000,00	15.466,00
	Costi comunicazione e promozione.	5.000,00	2.000,00	2.000,00 52,20 **2.052,00**
	Servizi fotografici/riprese video.	1.000,00	0	0
	Catering.	4.000,00	2.000,00	**2.000,00**
	Elaborazione grafica stampa.	6.000,00	1.000,00	**1.000,00**
	Consulenze esterne.	8.000,00	2.500,00	**2.500,00**
	Trasferte-Spese trasporto/acquisti biglietti viaggio.	8.000,00	3.500,00	2.673,00 411,00 330,00 **3.414,00**
	Costi di viaggi, trasporti, alloggio, ecc. relatori degli organismi ospitati.	7.000,00	1.000,00	574,00 426,00 **1.000,00**
	Acquisti spazi su mass media.	4.000,00	0	

	Noleggi (strumentazioni, elementi allestitivi, etc).	5.000,00	0	
	Personale dipendente (Strutturato) *	8.000,00	3.000,00	**3.000,00**
	Altra tipologia di costo Personale.	7.000,00	0	

Costi

Costi per progettazione e allestimento	
Servizi di catering, Comunicazione, Elaborazioni grafiche, Comunicazione del progetto **Gestione sito e aggiornamento link Cas. Ma 2024**	**€ 8.000,00**
Lavori di segreteria, organizzazione eventi e accompagnamento visite guidate (buste paga)	**€ 3.000,00**
TOTALE SPESE	**€ 11.000,00**

Fonti di copertura del progetto

Come anticipato la rimodulazione del progetto si è resa necessaria e ha portato ad una conseguente riduzione delle attività previste che tuttavia, in virtù della grande operatività degli organizzatori, ha consentito di salvaguardare la piena funzionalità e compiutezza del progetto. Oltre al contributo della Fondazione di Sardegna per la copertura delle spese si è fatto ricorso a risorse proprie.

La parte residua pari a € 3.000,00 è stata coperta grazie alla prestazione d'opera dei dipendenti dell'associazione castanicola di si allegano copia gli statini di pagamento.

Formazione e laboratori

Durante il progetto i fornitori di beni e servizi , oltre a garantire la progettazione e l'allestimento di quanto necessario per realizzare gli eventi, anche in collaborazione

con le strutture tecnico scientifiche del partenariato (Agenzia Laore Sardegna e UniNU/SS) hanno svolto attività di animazione, formazione agli studenti dell'alberghiero e dell'agrario, agli operatori, nonchè la ricerca dei parametri tecnici per la realizzazione delle prove per realizzare i nuovi prodotti a base di frutta secca.

L'Agenzia Laore Sardegna ha inoltre animato per alcuni giorni gli stake holders e in collaborazione con UNISS ha creato una rete contratto tra operatori agricoli della frutta secca, della trasformazione e della commercializzazione della filiera di frutta secca.

Desulo, 22/10/2024 **In fede**

Congias Giampaolo

Presidente Associazione Castanicola Forestale di Desulo

Allegati:
a) Fatture e pezze giustificative (buste paga-statini)
c) report fotografico 2024 e informazioni su progetto sito:
https://castanicoladesulo.it