

1 • INTRODUZIONE STRATEGICA

La presente proposta, per quanto attiene il progetto per la produzione innovativa del Pane, è stata curata, definita e strutturata dal Dr. Ubaldo Gerovasi, a seguito di un'idea dell'Editore Carlo DELFINO, di sviluppare gli indotti di una mostra di pani tipici, realizzata con successo al Museo Etnografico di Nuoro nel 1992. Ciò, sia in considerazione del fatto che a valle di tale lavoro rimaneva avviata una ricerca su un certo numero di pani tipici delle zone interne dell'Isola, organicamente impostata con rigore scientifico da una pool di docenti delle Università di Sassari e di Cagliari, che meritava attenzione e interesse, sia in considerazione soprattutto della circostanza che, trattandosi di un progetto destinato ad incidere in maniera significativa nello sviluppo socio-economico, endogeno, rurale, turistico ed artigiano, si è inteso ricorrere ad una esperienza acquisita in tanti anni a servizio dello sviluppo economico ed allo studio dei programmi e progetti comunitari ricadenti nel Mezzogiorno, in grado di fornire il rispetto delle finalità sociali e culturali che ispirano l'iniziativa e la conduzione del progetto a beneficio dei diversi fruitori.

Per consentire una migliore e più completa valutazione di quanto proposto, si ritiene utile aggiungere che, il Dr. Gerovasi è Socio Fondatore dell'Istituto per la Cooperazione Mediterranea- Associazione scientifico culturale.

Tale presentazione è stata desunta dallo Statuto ufficiale della Associazione stessa.

Ha iniziato ad operare alla fine del 1996 con le finalità di
✓ favorire la cooperazione fra i paesi in via di sviluppo attraverso iniziative proprie e tramite azioni sinergiche con Università, organismi di ricerca pubblici e privati,

organizzazioni governative e non governative ed il sistema industriale.

- ✓ promuovere e coordinare ricerche, studi ed iniziative formative.
- ✓ realizzare attività di cooperazione per favorire lo sviluppo comune dei paesi dell'area mediterranea, con specifico riferimento al settore universitario e della ricerca avanzata.

2 . SINTESI DEL PROGETTO PANE E DESCRIZIONE DELLE INIZIATIVE PREVISTE

Forse un ruolo fondamentale affidato da sempre alla famiglia, comunemente intesa nelle sue intensità affettive di appartenenza e di comportamenti, è quello di esaltare i valori più vicini al lavoro dell'uomo e mantenere vive le tradizioni, gli usi e i costumi ancora presenti nei territori rurali ed autoctoni dell'isola.

Il rapporto con la terra e con la natura può ridiventare oggi un bisogno vitale da coltivare con intelligenza, cercando di infondere in un continuo rinnovato senso di appartenenza per le nuove generazioni, occasioni per valorizzare le risorse naturali del territorio e spunti di creatività che facciano emergere la sua vitalità produttiva.

Occorrono quindi opportunità e progetti per sollecitare questo rapporto nuovo nel quale ci si appropria della propria storia, della propria cultura, da proiettare verso l'Europa, verso il mondo, per favorire nel nostro tempo la rivisitazione di quelle attività peculiari che possono diventare un indotto produttivo di sviluppo endogeno originale.

L'idea di fondere, in un prodotto così elementare nell'alimentazione umana ,il Pane, la tradizione rurale e contadina delle zone più caratteristiche, ospitali e intense della Sardegna, con l'evento ecumenico in cui Roma Capitale rivive la sua "mondialità", può diventare l'occasione per rilanciare e rivalutare il *pane* della tradizione sarda e mediterranea.

3 • OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il pane rappresenta in tutti i territori della Sardegna, in particolare quelli interni, montani e di collina, l'espressione più autentica della civiltà rurale pastorale legata alle tradizioni civili e religiose più antiche.

I lavori preparatori della lavorazione del pane, le componenti ad esso legate: i forni, i simboli, le forme, i ricami, le macine, il grano, i lieviti, le farine, le crusche, si tramandano ormai da secoli in un portato autoctono affascinante in via di estinzione, per lasciare il passo alla moderna panificazione industriale.

Con questo progetto innanzitutto si vuole arrestare questo processo di obsolescenza per:

- ✓ Individuare i tipici prodotti della panificazione rurale della Sardegna.
- ✓ Classificare gli artigiani e le imprese dedite alla panificazione tipica presenti negli ambiti rurali dell'isola.
- ✓ Studiare, favorire, progettare ed attuare la razionale innovazione e trasformazione delle produzioni degli artigiani e le piccole imprese di panificazione.
- ✓ Coinvolgere le realtà endogene per esaltarle, far conoscere e commercializzare il prodotto tipico pane, riferito alle peculiari offerte turistiche connesse.
- ✓ Realizzare un progetto formativo di cooperazione con uno o due Paesi dell'area Mediterranea per la" valorizzazione della filiera del *PANE DOC DI SARDEGNA* individuando in alcuni SITI RURALI dell'Isola la *Scuola forno*.

4 • COME REALIZZARE IL PROGETTO

Gli obiettivi del progetto sono molto ambiziosi ed importanti. Non è pensabile che esso possa essere guidato da persone che non abbiano una sicura esperienza nelle materie da trattare. Per questo motivo si è deciso di partire dall'equipe universitaria che ha realizzato la prima schedatura dei pani tipici per conto dell'Editore Delfino, secondo lo schema della scheda allegata, affiancata in questa prima fase, da esperti di chiara fama chiamati per la stesura della prima elaborazione di fattibilità, che formano il comitato di coordinamento chiamato a definire il progetto esecutivo per il quale chiamare le altre necessarie professionalità.

Il piano economico di una tale iniziativa è alquanto oneroso. Tuttavia essa comporta molti vantaggi per le comunità locali nelle quali ricade e una non trascurabile nuova occupazione, dato che i soggetti interessati alla ricaduta sono, all'interno dei settori dell'Agricoltura, Artigianato e Turismo:

Le Camere di Commercio, Operatori privati del settore rurale, o collettivi, pubblici, cooperative, Gruppi di imprese, Consorzi di Comuni,

Associazioni senza scopo di lucro che operano nella logica anche culturale dello sviluppo rurale a livello locale, Università Sarde e l'Istituto per la Cooperazione Mediterranea, quale organismo di ricerche e studi di eccellenza, deputato a realizzare attività di cooperazione con i P.V.S.

Le finalità del progetto pertanto sono indirizzate a realizzare un programma che partendo dal momento conoscitivo culturale delle tradizioni panificatorie, consenta la

tipizzazione delle produzioni più antiche, per adeguarle alle attuali realtà di consumo e di mercato. Attraverso un articolato programma processo, da strutturare con appositi gruppi di ricerca coordinati con direttive omogenee , nei paesi interessati vengono:

- 1) catalogati gli artigiani ed i singoli prodotti.
- 2) studiate le singole realtà di lavoro e di produzione per la tipizzazione del prodotto pane.
- 3) enucleate le connessioni del pane con gli usi tipici delle zone rurali, per disegnare dei bacini omogenei dei TIPI DI PANE.
- 4) definite le attività ed i metodi produttivi delle aziende agricole con i segmenti tipici della filiera del pane per innescare l'innovazione tecnologica.
- 5) avviati progetti di formazione e di consolidamento delle professionalità per la commercializzazione del prodotto PANE.
- 6) realizzati siti dimostrativi di lavorazione e di produzione per favorire la cultura autoctona che valorizzi e colleghi il pane alle tradizioni rurali e promuova la riscoperta della coltura dei grani duri.
- 7) progettate ed attuate delle occasioni conoscitive, espositive e di vendita, dei veri e propri Show-rooms permanenti del pane, finalizzate alla successiva e fondamentale strategia di penetrazione di mercato .

5 • STRATEGIE DI MERCATO

Il programma potrebbe avere uno sviluppo temporale di 3 anni, nel corso dei quali dovrebbero essere attuate le azioni descritte, finalizzate ad una grande MOSTRA MERCATO DEL PANE, da realizzare in un sito adeguato da identificare.

Il PANE, nel particolare significato di prodotto elementare nell'alimentazione umana della tradizione mediterranea, potrebbe essere il simbolo della presenza rurale e contadina italiana per gli ospiti, i turisti ed i tuor operators che scegono l'Italia e la Sardegna per le loro vacanze. Quindi dalla nostre tradizioni:

SU COCCOI"

SU COZZUL' E'SOU

SU BACCOLU E SANTU JUSEPPI

*La Colomba di PANE, e tutti quei simboli
autoctoni della nostra tradizione contadina e
artigiana*

In questa direzione vanno studiate tutte le iniziative necessarie per una adeguata presenza produttiva promozionale e commerciale, da inserire nei diversi nazionali ed internazionali.

6 • ARTICOLAZIONE del Progetto

Il progetto integrato per il rilancio della attività artigiana della produzione del pane di Sardegna potrebbe essere articolato secondo la seguente processualità:

1) Definizione del momento conoscitivo culturale delle tradizioni panificatorie, attraverso:

- a) la revisione, completamento del censimento dei singoli PANI nei diversi ambiti produttivi dell'isola;
- b) lo studio e l'individuazione dei bacini omogeni di panificazione caratteristica
- c) l'analisi delle componenti di natura tecnologica.
- d) la stampa di una GUIDA ITINERANTE del pane, che descrivendo le caratteristiche dei diversi pani, esalti e valorizzi i centri dai quali emergono le tradizioni e gli usi locali connessi.

2) Indagine diretta presso gli artigiani produttori per:

- a) la raccolta dei dati produttivi del comparto artigiano
- b) lo studio e l'analisi delle azioni di marketing.

3) Realizzazione di una MOSTRA MERCATO DEL PANE alla quale dovranno partecipare tutti gli artigiani della Sardegna.

Alla Mostra dovranno essere presenti tutte le tipologie e i tipi di pani artigiano adeguate e confezionate per una nuova commercializzazione, secondo un percorso turistico culturale Georeferenziato, che attraverso una "rete informatica" e dei "totem" (chioschi informativi multimediali), da ubicare secondo le indicazioni dell'utenza ,consenta al visitatore di percorrere i sentieri del pane, all'interno dei quali potrà

incontrare oltre ai diversi tipi di pane prodotti ed esposti dagli artigiani, i siti archeologici, le bellezze naturali e ambientali e del commercio dell'Isola.

Nei percorsi della Mostra, attraverso la panificazione tradizionale, espressione degli usi e delle tradizioni civili e religiose dei centri rurali dell'Isola, si incontrano robuste apparecchiature contenenti un calcolatore al quale il turista ospite o il cittadino può fare interrogazioni successive ad icona sul territorio dei bacini e degli itinerari del Pane. Partendo dalla carta della Sardegna, si accede alle schede tipologiche dei singoli pani ed alle immagini delle lavorazioni e delle tradizioni ad esso collegate.

Non è necessaria alcuna preparazione informatica, poiché lo schermo del computer è di tipo Touch-screen (schermo a contatto): le schermate possono essere toccate dall'utente nel punto desiderato in modo da ottenere l'informazione così indicata. Le informazioni saranno disponibili anche in inglese o altra lingua per i turisti stranieri e gli stessi totem potrebbero essere presenti anche fuori dalla Sardegna, nonché nei punti vendita dell'ISOLA e previo accordo nelle fiere turistiche internazionali, BIT di Milano ecc.

4) Realizzazione del CD-ROM del pane , simbolo di pace dalla Sardegna dopo il Grande Giubileo del 2000, con la valorizzazione dei Pani legati alle festività religiose che possano rappresentare la strategia promozionale per lo sviluppo del prodotto più elementare nell'alimentazione mediterranea. Questo prodotto è successivamente trasferibile su INTERNET in apposito sito WEB da realizzare con apposito link dalle pagine web della Regione, Provincia, Comuni interessati.

Per lo studio programma di queste applicazioni software ci si avvale dello studio Alberto Tamburrini, proprietario del prodotto georeferenziato per applicazioni territoriali, già avviate anche utilizzando i database commercializzati dalla SEAT per questo tipo di applicazioni. Si allega la presentazione del prodotto WINPROMO in corso di produzione riferito ad un territorio metropolitano.

7 • IPOTESI ATTUATIVA

7.1 Revisione e completamento del censimento dei singoli PANI nei diversi ambiti produttivi dell'isola;

7.1.1. Gruppo di docenti coordinati da un responsabile dell'Università di Cagliari per:

a) revisione, completamento del censimento

b) studio e individuazione dei bacini omogeni

c) analisi delle componenti di natura tecnologica.

7.1.2. Catalogazioni ed archiviazioni, cartografie e mappe, documentazioni ed acquisizione immagini e produzione fotografica

7.2 Indagine diretta presso gli artigiani produttori attraverso e con la collaborazione delle Camere di Commercio e le organizzazioni dei panificatori.

Forni da censire n° 400 c.ca

7.3 Realizzazione di una grande MOSTRA MERCATO DEL PANE in

un SENTIERO TURISTICO INTERATTIVO DEL PANE
Georeferenziato

7.4 Realizzazione del CD-ROM del pane - Si suggerisce una tiratura di circa n° 20mila copie.

8 .

PROGETTO FORMATIVO DI COOPERAZIONE INTERNAZIONALE CON UNO DEI PAESI dell'area MEDITERRANEA

Per approfondire le conoscenze sulle tradizioni e lavorazioni delle micro e piccole imprese artigiane locali, che producono beni peculiari per la economia della regione, si ritiene di dover condurre uno studio per sviluppare il contributo conoscitivo sullo specifico settore della panificazione artigianale.

A tal fine viene previsto un progetto formativo, con una o più regioni del Bacino Mediterraneo, finalizzato alla valorizzazione della filiera del PANE DOC DI SARDEGNA, che consenta, attraverso la partecipazione delle Università di Sassari e Cagliari, con la collaborazione delle reti esistenti presso le Camere di Commercio, che hanno la competenza specifica dello sviluppo dell'imprenditoria locale, la realizzazione di un progetto di cooperazione che:

- evidenzi con puntuale analisi le necessità delle piccole e micro aziende del comparto a livello regionale ,
- individui in alcuni SITI RURALI dell'Isola la "Scuola forno".

Il progetto, da definire nel programma di partneriato e da concordare nei dettagli con le regioni individuate, si articola:

- lo studio dei processi produttivi
- lo sviluppo delle tecniche di coltivazione dei grani duri
- l'utilizzo delle farine e dei lieviti per la panificazione.
- lo svolgimento di Borse di studio per giovani provenienti dai P.V.S.
- l'organizzazione di incontri e adeguate manifestazioni di carattere istituzionale.
- l'acquisizione ed il trasferimento dei risultati dello studio e la verifica dei risultati tecnici della ricerca.

I tempi di realizzazione possono essere previsti in due o tre annualità.

9 • ORGANIGRAMMA

L'idea progettuale viene presentata, in questa fase di prima elaborazione di fattibilità, per essere sottoposta alle decisioni attuative, con la indicazione delle collaborazioni essenziali a cui il coordinamento farà riferimento per raggiungere i successivi stadi di esecutività progettuale.

STUDIO PROGETTO : Dr. Ubaldo Gerovasi, Sassari

CONSULENZA ECONOMICA: Prof. Franco Nuvoli, Università di Sassari

CONSULENZA TRADIZIONI POPOLARI: Prof. Enrica Delitala,
Università di Cagliari

CONSULENZA TECNICA: Dr. Romano Bonaga, Bologna

CONSULENZA INFORMATICA: Dr. Alberto Tamburrini, Roma

CONSULENZA EDITORIALE : Carlo Delfino, Sassari