

Distretto Agroalimentare di Qualità del Vermentino di Gallura DOCG

Verbale 2° incontro di animazione territoriale – Mercoledì 12 ottobre 2022 h. 10:00 – Arzachena

L'incontro di animazione territoriale, finalizzato alla costituzione del Distretto Agroalimentare di Qualità del Vermentino di Gallura DOCG, si tiene in presenza presso la Cantina Surrau in località Chilvaggia ad Arzachena sia online sulla piattaforma di Google Meet.

Il costituendo distretto è promosso dal Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G. (Capofila Comitato Promotore) che ha richiesto l'assistenza tecnica dell'Agenzia Laore Sardegna nel percorso per la costituzione dello stesso compresi gli incontri di animazione del territorio. I territori coinvolti sono i comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, San Teodoro, Santa Teresa Gallura, S. Antonio Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu e Vignola, Viddalba, per complessivi 24 comuni e circa 119 mila abitanti.

Il tema del secondo incontro è il seguente:

- **L'ecosistema del Vermentino di Gallura DOCG un sistema autosufficiente e dinamico, la nautica e il vino come traino del settore enoturistico tra eccellenze e innovazione.**
- **Nuove tendenze dell'enoturismo: opportunità per una sostenibilità globale del Distretto Agroalimentare di Qualità del Vermentino di Gallura D.O.C.G.**
- **Enoturismo e pianificazione regionale**
- **Mappatura degli stakeholder: quelli presenti e quelli mancanti**

L'incontro è stato convocato attraverso avviso pubblico sul sito WEB del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G. <https://www.vermentinogallura.wine/distrettoagroalimentarediquality/>, sul sito di Sardegna Agricoltura <https://www.sardegnaagricoltura.it/> nella pagina dedicata ai costituenti Distretti Rurali, sul sito del Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari <https://agrariaweb.uniss.it/it/novita/percorso-di-riconoscimento-del-distretto-agroalimentare-di-qualita-del-vermentino-di-gallura-docg>, nella pagina Instagram del Consorzio di Tutela del Vermentino DOCG e tramite invio di email ai portatori d'interesse.

Sono presenti il Presidente del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G., amministratori di alcuni Comuni dei territori interessati (Berchidda) i tecnici dell'Agenzia Laore Sardegna incaricati di supportare il partenariato nel percorso di animazione per la costituzione e riconoscimento del Distretto Agroalimentare di Qualità del Vermentino di Gallura D.O.C.G., diversi portatori di interesse del territorio (titolari e rappresentanti di aziende/impresе rappresentative del settore e rappresentanti di associazioni di categoria),

Apri l'incontro la **dott.ssa Daniela Pinna Presidente del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G.** che dopo i saluti e i ringraziamenti agli intervenuti, fa un breve riassunto di quanto è stato detto nel primo incontro ricordando che copia integrale del verbale della riunione è stato pubblicato sulla pagina dedicata al costituendo distretto nel sito del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G., pagina che contiene tutte le notizie riguardanti il percorso e che tutti possono consultare per restare aggiornati.

Fa presente che il percorso per la costituzione del Distretto agroalimentare di qualità comprende sei incontri e le tematiche di ogni incontro cambiano ogni volta. Il Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G., capofila per la costituzione di questo strumento di governance, che raccoglie nel suo interno solo quelle realtà del territorio che producono il Vermentino di Gallura, ha un campo di azione abbastanza ristretto in quanto atto a fare tutela e vigilanza e che non può andare oltre a quelle poche azioni di promozione del prodotto che gli vengono permesse. Proprio per questo vede nel DAQ uno strumento atto a fare sistema e cioè, proprio come specificato nel titolo dell'intervento, possiamo parlare di ecosistema in quanto presenti soggetti che possiamo definire vivi come il vino ma che hanno a che fare altri soggetti che pur facendo parte del territorio non possono essere coinvolti nelle iniziative del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G.. In particolare si parla delle strutture turistiche ricettive, del Consorzio Costa Smeralda, degli vari Yachting club presenti nel territorio. Proprio questi ultimi possono essere un punto di forza nel distretto in quanto si parla sempre più di enoturismo nautico con barche che possono ospitare sia in porto che in mare manifestazioni con degustazioni del Vermentino di Gallura. Ci sono poi altre realtà importanti sul territorio quali le associazioni di categoria, la Camera di Commercio che sono state coinvolte in quanto rientrano nella filiera del costituendo distretto.

Prende la parola prof.ssa Graziella Benedetto, Docente di Economia Agraria e Marketing dei prodotti agro-alimentari del Dipartimento di Agraria dell'Università' degli Studi di Sassari e supporto scientifico nella fase di costituzione del Distretto.

Dopo avere ripreso alcuni concetti esposti nella precedente riunione sul ruolo del DAQ per lo sviluppo del territorio, per gli stakeholder che non erano presenti al primo incontro, si sofferma a rappresentare lo scenario internazionale e nazionale delle nuove tendenze dell'enoturismo. Dopo avere richiamato la definizione di turismo sostenibile come riportato da fonti autorevoli (UNWTO, World Travel Association e Carta Europea dell'Enoturismo), riporta alcuni dati relativi al turismo del vino in Italia nel 2021, che si impone nel panorama internazionale come modello di successo : 50 milioni di hl prodotti ed una superficie di oltre 674 mila Ha, nel 2021; 310.428 aziende vinicole, nel 2021; 19% vigneti biologici/superficie totale a vigneto (la più alta % al mondo), nel 2019; 13 milioni di € di reddito totale generato dall'industria vinicola, nel 2021; 526 vini certificati (il più elevato numero in Europa), 6 beni materiali e immateriali riconosciuti come patrimonio dell'umanità, 3 Città Creative dell'Unesco per l'enogastronomia (Alba, Parma, Bergamo), 2 paesaggi della FAO, i paesaggi rurali storici sono tutti elementi per i quali l'Italia vanta il primato e che fungono da stimolo di viaggio; 14 milioni di visitatori, nel 2019; 2,5 miliardi di € di reddito totale derivante dal turismo, nel 2019. Sottolinea che il turismo enogastronomico produce un impatto positivo per tutti i settori coinvolti nella catena del valore, orientati al perseguimento univoco di uno sviluppo regionale sostenibile che passa per uno sviluppo delle destinazioni turistiche in grado di supportare la crescita ed il rafforzamento di un prodotto territoriale di eccellenza e fortemente identitario. Elenca le innumerevoli sfide imposte per il settore vitivinicolo in materia di sostenibilità: promuovere i prodotti locali e l'economia locale; contribuire a creare valore economico nelle aree rurali legando la popolazione al territorio; garantire diritti e buone condizioni ai dipendenti nella catena del valore; investire in diverse forme di mobilità sostenibile nel processo di distribuzione; promuovere una produzione sostenibile ed efficiente senza pesticidi e con il minimo utilizzo di acqua; promuovere l'agricoltura rigenerativa; garantire salute e valore alla biodiversità e agli ecosistemi terrestri; fornire nuove alternative salutistiche ai consumatori; nuove forme di energia sostenibile come biocarburanti; ridurre gli sprechi lungo tutta la catena del valore; considerare il rischio climatico e l'impatto dell'aumento delle temperature nel processo produttivo; agricoltura rigenerativa: migliorare la qualità del suolo e contribuire alla mitigazione dei cambiamenti climatici; massimo utilizzo della produzione biologica: l'azienda vinicola come bioraffineria. Esiste già una tradizione di riutilizzo nel settore che potrebbe essere ampiamente ampliata individuando applicazioni di alto valore: coloranti naturali, estratti per il settore alimentare, biomateriali tra cui bioplastiche, bioschiuma o biotessili, ecc.,

Ecodesign del prodotto e modello di marketing: nuovi formati d'imballaggio (riutilizzabile, a rendere, compostabile, riciclabile) e nuovi formati di accesso ai prodotti che promuovono la circolarità: abbonamento, "sfuso", modello "lattaio"; ottimizzazione del ciclo di vita di strutture, infrastrutture, macchinari e attrezzature; controllo del ciclo dell'acqua: raccolta, utilizzo e rigenerazione dell'acqua e ridurre al minimo il consumo di energia favorendo l'approvvigionamento rinnovabile.

Sposta poi l'attenzione sulle esigenze dei nuovi turisti del vino e sull'offerta che già viene fornita a livello internazionale in risposta a tali richieste: attenzione all'ambiente e alla dimensione sociale sono tutti valori centrali nelle scelte dei consumatori e turisti. La disponibilità di attività innovative ma caratterizzate da ritmi soft&slow; i vigneti non sono più soltanto semplici luoghi produttivi, ma il vero cuore dell'esperienza ricreativa; tour in bicicletta, e-bike, mountain-bike, benessere, corsi di yoga e pilates, lezioni di arte e immersioni nella natura, hub enogastronomici con i Musei del gusto e del vino che divengono punti di collegamento tra città e campagna facilitando i turisti nella scoperta della cultura enologica e gastronomica, nuove forme di accoglienza come il glamping nelle vigne, o pic nic in vigna, nuove forme di accoglienza per un turismo sociale ed inclusivo: questo punto ritenuto fondamentale per distinguere il DAQ a livello nazionale come polo di inclusività economico sociale in vista di una possibilità di creare il legame tra Vermentino di Gallura e tutte le "persone" che desiderano partecipare all'esperienza turistica a tutto tondo (Vermentino for People), e riporta casi già presenti a livello nazionale ed internazionale (Montalcino wine tasting accessible tours, o aziende presenti in Argentina e negli US). Infine sottolinea l'importanza della sostenibilità ambientale che a livello internazionale sta diventando sempre più spinta con aziende che sono interamente sostenibili e certificate secondo i requisiti del green building; aziende che si distinguono per la riduzione delle emissioni ambientali e dell'impronta carbonica accompagnata dalla compensazione per evitare il fenomeno del green washing. Tutte opportunità per l'evoluzione del DAQ del Vermentino di Gallura DOCG in un'ottica di sostenibilità globale, che possono essere sfruttate per rafforzare i punti di forza del sistema laddove già sono presenti e per crearne dei nuovi e/o superare le criticità laddove vengano individuate.

Interviene **Enrico Ibbà del Servizio sviluppo dei territori e delle comunità' rurali della Regione Sardegna** che dopo i saluti ai presenti illustra la legge 12/2021 sull'Enoturismo.

La legge 12/2021 parte dalla legge di bilancio 2017/2018 dello Stato con linee guida successive emanate dal ministro delle politiche agricole in concerto con quello del turismo. Da queste linee guida nel marzo del 2021 la Regione Sardegna ha dato origine alla legge le cui direttive di attuazione risalgono al mese di agosto 2022.

Nell'enoturismo, secondo quanto prescritto dalle direttive, rientrano tutte quelle attività finalizzate ad accrescere la conoscenza degli ecosistemi vitivinicoli della Sardegna e svolte nei luoghi di produzione con visite guidate ai vigneti

e alle cantine nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili per la coltivazione della vite. Sono comprese inoltre tutte le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo, svolte nelle cantine e nei vigneti, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali anche in abbinamento ad alimenti. Stabilisce, inoltre, i requisiti minimi e le procedure per l'esercizio delle attività di enoturismo, il cui avvio dovrà essere comunicato, in procedimento di autocertificazione a 0 giorni, con un modello semplificato di segnalazione certificata di inizio attività (Scia) allo Sportello unico per le attività produttive, edilizie e per le autorizzazioni energetiche (Suapee) competente per territorio.

Alla fine dell'intervento viene specificato che chiunque stia già effettuando enoturismo e abbia in precedenza già dato comunicazione dell'attività, deve ripresentare la comunicazione come sopra specificato.

La normativa può essere scaricata dal sito della RAS all'indirizzo:

https://www.regione.sardegna.it/documenti/1_422_20210622161046.pdf

Prende la parola la **dott.ssa Maria Grazia Manca Funzionario dell'Agenzia Laore Sardegna** che richiama l'importanza di conoscere i portatori di interesse partecipanti e i settori di attività da coinvolgere. Invita tutti, sia quelli in presenza che quelli sulla piattaforma on-line, a presentarsi e indicare il settore di appartenenza ed il prodotto/servizio di riferimento della propria attività.

I diversi interventi dei portatori di interesse sono riportati nella seguente tabella di sintesi:

Nome	Cognome	Ragione sociale	Sede legale/ operativa	Settore (agricoltura/artigianato/turismo/ servizi/altro)	Prodotti /Servizi
Giannetto	Arru Bartoli	Confagricoltura	Sassari	Organizzazione agricoltura	Direttore Nord Sardegna
Michele	Orecchioni	Confederazione Italiana Agricoltori	Sassari	Organizzazione agricoltura	Presidente CIA Nord Sardegna propone coinvolgimento dell'Istituto Alberghiero
Michele	Orecchioni	Promocamera	Sassari	Promozione Aziende	Vice presidente Promocamera Nord Sardegna
Marco	Marrone	Coldiretti	Olbia	Organizzazione agricoltura	Rappresentante
Antonio	Furesi	Associazione Italiana Somelier	Olbia	Organizzazione	Presidente
Marina	Deledda	Confederazioni Artigiani	Nord Sardegna	Organizzazione	Direttrice
Giuseppe	Ortu	Visionare Photo Food Agency	Olbia	Agenzia di comunicazione	Socio – Cura le campagne mediatiche del Consorzio del Vermentino di Gallura DOCG
Lucia	Cascioni	Erbe di Sardegna	Tempio	Azienda produzione cosmetici	Titolare – Prodotti di cosmesi dagli scarti delle lavorazioni dell'uva
Alessandro	Pedini	Cantine Surrau	Arzachena	Cantina vitivinicola	Rappresentante azienda – Favorevole per la costruzione di reti
Salvatore	Isoni	Cantine Pedra Majore	Monti	Cantina vitivinicola	Titolare – Spera che tramite il distretto si possa migliorare le viabilità
Vanda	Prota	Università di Sassari	Sassari	Dipartimento Patologia Vegetale	Favorevole per la ricerca di cultivar adatte al territorio
Carlo	Giua	Cantina Sociale Gallura	Tempio	Cantina vitivinicola	Presidente
Attilia	Medda	AIS Gallura	Olbia	Organizzazione	Direttore – Suggestisce coinvolgimento ITA e formazione

Raffaele	Gregu	Tenute Gregu	Calangianus	Cantina vitivinicola	Titolare
Daniele	Pisanu	Visionare Photo Food Agency	Olbia	Agenzia di comunicazione	Socio
Mattia	Piludu	Cantina Siddura	Luogosanto	Cantina vitivinicola	Rappresentante
Roberto	Gariup	Cantina La Contralta	Loiri	Cantina vitivinicola	Rappresentante
Franco	Pirastu	Cantina del Vermentino	Monti	Cantina vitivinicola	Responsabile commerciale
Piero	Canopoli	Cantina Murales	Olbia	Cantina vitivinicola	Titolare
Enrico	Bertelli	Olga Smeralda	Olbia	Azienda Agroalimentare	Rappresentante
Maria Grazia	Filigheddu	Tenute Filigheddu	Palau	Cantina vitivinicola	Titolare
Luciano	Sini	Comune Berchidda	Berchidda	Assessore agricoltura	
Luciano	Sini	Cooperativa Pastori	Oschiri	Agricoltura	Rappresentante consiglio di Amministrazione
Alessandro	Canu	Cantine Costadoria	Valledoria	Cantina e agriturismo	Rappresentante
Raffaella	Grandi	Cantina La Contralta	Loiri	Cantina vitivinicola	Presidente
Daniela	Pinna	Tenute Olbios	Olbia	Cantina vitivinicola	Titolare
Daniela	Pinna	Vigna dei Lupi	Olbia	Cantina vitivinicola	Amministratore

Chiude i lavori il Presidente del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G. che da appuntamento per il terzo incontro di animazione territoriale che si svolgerà il 17/10/2022 alle ore 10,00 a Tempio Pausania specificando che la sede sarà comunicata tramite i consueti canali.

La riunione si chiude alle ore 12.30

Verbale redatto dai funzionari dell'Agenzia Laore Sardegna