

# Distretto Agroalimentare di Qualità del Vermentino di Gallura DOCG

**Verbale 4° incontro di animazione territoriale – Lunedì 24 ottobre 2022 h. 10:00 – Berchidda**

L'incontro di animazione territoriale, finalizzato alla costituzione del Distretto Agroalimentare di Qualità del Vermentino di Gallura DOCG, si tiene in presenza presso il Museo del Vino a Berchidda in via Giangiorgio Casu e 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 quarto incontro è il seguente:

- **R&D e Formazione nel processo di costruzione del DAQ del Vermentino di Gallura DOCG**
- **Analisi dei problemi**

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/distrettoagroalimentarediquailita/>, 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 del Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, tramite invio di email ai portatori d'interesse.

Sono presenti la Presidente del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G., amministratori di alcuni Comuni dei territori interessati, 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., i funzionari del Servizio sviluppo dei territori e delle comunità rurali della Regione Sardegna, diversi portatori di interesse del territorio (titolari e rappresentanti di aziende/imprese rappresentative del settore e rappresentanti di associazioni di categoria),

Aprè 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 fatto, presentato e discusso negli incontri precedenti ricordando che copia integrale dei verbali di tutti gli incontri svolti è 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. Rammenta che il percorso per la costituzione del Distretto agroalimentare di qualità comprende sei incontri e le tematiche di ogni incontro cambiano ogni volta.

*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.***

Il tema dell'intervento è incentrato su R&D e Formazione per la costruzione del DAQ del Vermentino di Gallura. Poiché l'uditorio è costituito da diversi attori, chi ha partecipato a tutte le riunioni precedenti, chi solo ad alcuni incontri e chi è presente per la prima volta, viene richiamato il percorso di riflessione che è stato svolto fin dall'inizio del percorso di animazione, anche se per sommi capi. Partendo dalla visione iniziale che ha dato impulso alla realizzazione del DAQ del Vermentino di Gallura DOCG, soffermando l'attenzione sul fatto che L'attrattività di un territorio si fonda sulla capacità di costruire contesti competitivi, aggregati territoriali di qualità, istituzioni locali con elevata capacità di autogoverno e di conservazione dei propri vantaggi competitivi, promozione di sistemi integrati di imprese. Le destinazioni turistiche, ed enoturistiche competono fra loro nel mercato non solo nazionale ma internazionale, per cui si rende necessario stare al passo con le sfide che il mercato impone. Richiama i vantaggi competitivi della costruzione del distretto, e sottolinea fra questi l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto attraverso Ricerca e Sviluppo in collaborazione con enti di ricerca e università; partecipazione a bandi per progetti di ricerca/innovazione e altre iniziative di promozione, finanziati con risorse regionali, nazionali e/o comunitarie, pubbliche e private, in forma singola e associata con altre imprese, enti, università, centri di ricerca. Ripropone la mappa del DAQ e la catena del valore dell'enogastronomia che puntando a soddisfare le esigenze della domanda finale, costruisce uno sviluppo regionale sostenibile attraverso lo sviluppo delle destinazioni

turistiche. Richiama il ruolo dei musei del gusto e del vino, che divengono hub, in grado di collegare mondi anche geograficamente distanti, facilitando i turisti nella scoperta della cultura enologica e gastronomica con il 60% degli italiani che li ricerca come meta dei propri spostamenti, ed il 66% dei turisti che hanno come motivazione il cibo e il vino; porta l'esempio di due importanti realtà nazionali "Il Tempio del Brunello" e il Wi.Mu del Barolo studiati appositamente attraverso un progetto strutturato e volto a costruire uno sviluppo locale integrato, un ponte tra vino e altre produzioni agroalimentari di qualità del territorio, ma anche memergenze ambientali, archeologiche e folkloristiche: progetti che propongono viaggi interattivi ed emozionali nel mondo del vino. Richiama poi il tema della digitalizzazione come processo multidisciplinare, che offre opportunità molteplici tra cui: facilitare l'integrazione delle imprese nel mercato, favorire i processi di apprendimento; sviluppare l'innovazione aziendale. Sofferma dunque l'attenzione sull'importanza della R&D nel percorso di digitalizzazione del DAQ, riportando alcuni esempi di progetti già avviati in realtà come la regione di Bordeaux che nel Chianti. Si sofferma sulla necessità che è anche obiettivo del distretto, di creare un polo di innovazione tecnologica a servizio del DAQ, declinando e studiando le IoT che meglio permettono di soddisfare le esigenze della filiera di produzione, trasformazione, commercializzazione, marketing e comunicazione del Vermentino di Gallura DOCG.

Lo stesso Museo del Vino potrebbe divenire un centro multifunzionale in cui svolgere anche attività di ricerca, e attività di formazione e di support in collaborazione con le università europee e partner private specializzati nell'educazione all'imprenditorialità e alla business innovation. A tale proposito passa la parola ed introduce il Prof. Alessio Cavicchi, ordinario di Agribusiness, Rural Development and Branding dell'Università di Pisa, Vice direttore del master in Vini Italiani e Mercati mondiali alla Scuola Superiore Sant'Anna e membro del comitato consultivo dell'Iniziativa Istruzione Superiore per una specializzazione intelligente della Commissione Europea che è collegato on line.

Presenta azioni positive realizzate in altri contesti nazionali ed in particolare nella regione Marche e nella regione Toscana: espone i vantaggi della creazione di Contamination Lab con nuove formule di interazione tra università, imprese, amministrazioni regionali, con gli studenti che divengono un ponte tra università e imprese. Presenta il format di Hackathon dell'Università di Pisa, una competizione fra squadre di studenti finalizzata alla proposta di soluzioni innovative in risposta ai bisogni del territorio. Le proposte premiate (idee business) avranno accesso a due percorsi di sviluppo per start-up o spin-off: un percorso che offre attività di formazione e di support in collaborazione con enti pubblici e private, alla presenza di esperti di business e incubazione d'impresa. Il secondo percorso si svolge all'interno del progetto europeo Start for Future che si avvale della collaborazione con università europee e partner privati specializzati nell'educazione all'imprenditorialità. Uno schema di formazione che sempre più si sta diffondendo a livello europeo, ma anche nazionale e che permette di realizzare formazione e ricerca direttamente per le imprese.

Prende la parola la **dott.ssa Maria Elisa Pinna dell'Agenzia Laore Sardegna** che dopo i saluti di rito illustra brevemente il tema dell'incontro dedicato all'analisi problemi, già in parte esposti nell'incontro precedente durante la compilazione dell'analisi S.W.O.T., e dalla cui analisi scaturirà l'albero degli obiettivi. L'analisi S.W.O.T., l'albero dei problemi e degli obiettivi verranno presentati nell'ultimo incontro del percorso per la costituzione del DAQ.

Facilita l'incontro con il supporto dei colleghi presenti all'incontro e tramite una tabella in word per visualizzare quanto espresso dai partecipanti.

Allo scopo fa presente che è importante che gli operatori rappresentino una situazione attuale dei problemi che devono essere formulati seguendo alcune regole:

- devono essere reali e concreti;
- oggettivi, ossia fondarsi su fatti certi e dimostrabili;
- espressi in senso negativo attuale, senza anticipare delle soluzioni;
- chiari e comprensibili da tutti;
- essere specifici ossia riferirsi a luoghi, tempi precisi.

Invita quindi i partecipanti ad esporre i problemi della propria attività produttiva che limitano il perseguimento dell'obiettivo di valorizzazione.

Chiude i lavori la Presidente del Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura D.O.C.G. che da appuntamento per il quinto incontro di animazione territoriale che si svolgerà il giorno 11/11/2022 alle ore 10,00 a Badesi presso la Cantina "Li Duni"

La riunione si chiude alle ore 12.30

*Verbale redatto dai funzionari dell'Agenzia Laore Sardegna*