



**DISTRETTO
AGROALIMENTARE
DI QUALITÀ
OGLIASTRA**

**Piano di Distretto
DISTRETTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ OGLIASTRA**



INDICE

- Premessa	p.3
1. Ambito di intervento e Sistema di gestione	p.4
1.1. Dati Generali del Distretto	p.4
1.2. Attività di animazione territoriale	p.6
1.3. Sistema di gestione del Distretto	p.7
2. Diagnosi territoriale	p.8
2.1. Componenti Ambientali e Territoriali	p.8
2.2. Componenti Economiche	p.11
2.3. Componenti Sociali	p.14
2.4. Componenti Storiche e Culturali	p.18
2.5. Sistema Infrastrutturale Fisico e Digitale	p.22
2.6. Componenti Politico-Istituzionali	p.27
2.7. Risorse locali legate al settore Agricolo-Ambientale-Turistico	p.49
3. Giustificazione della delimitazione territoriale del Distretto	p.53
4. Analisi SWOT	p.53
4.1. Analisi dei Problemi	p.61
4.2. Analisi degli Obiettivi	p.64
5. Piano Programmatico di Sviluppo	p.66
5.1 Aumento della Capacità di Investimento delle Aziende	p.68
5.2 Innovazione di Processo ed aumento della Capacità Produttiva	p.68
5.3 Aumento del Valore delle Produzioni e Differenziazione di Prodotto	p.68
5.4 Coinvolgimento del Settore Agricolo ed Integrazione di Filiera	p.70
5.5 Sviluppo dell'Efficienza Logistica in Ogliastro	p.72
5.6 Sviluppo del Modello Formativo professionale per l'Ogliastro	p.73



PREMESSA

I distretti nascono come strumento di politica economica finalizzato a organizzare e sostenere i sistemi produttivi agricoli e agroalimentari locali e promuovere lo sviluppo delle Comunità delle aree rurali, la cui identità storica e culturale diventa tratto distintivo ed elemento da valorizzare, unitamente allo specifico paniere di prodotti tipici e a denominazione.

I Distretti del cibo nascono al fine di promuovere lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorire l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale, garantire la sicurezza alimentare, diminuire l'impatto ambientale delle produzioni, ridurre lo spreco alimentare e salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale attraverso le attività agricole e agroalimentari.

Fanno parte dei distretti del cibo i Distretti agroalimentari di qualità quali sistemi produttivi locali, anche a carattere interregionale, caratterizzati da significativa presenza economica e da interrelazione e interdipendenza produttiva delle imprese agricole e agroalimentari, nonché da una o più produzioni certificate e tutelate ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale oppure da produzioni tradizionali o tipiche.

In Ogliastro la cultura e la tradizione del cibo è connessa con la popolazione e con le tradizioni millenarie e può essere un laboratorio di buone pratiche, investendo sull'economia locale, sulla ricerca e su formule più forti di collaborazione tra agricoltori, allevatori, imprese di trasformazione, della distribuzione, del turismo e istituzioni.

Quindi, consideriamo di fondamentale importanza investire nella progettazione territoriale per favorire la crescita della area Ogliastrina, sbloccando energie e investimenti e generando un volano di idee, progetti e nuovi posti di lavoro.

Con l'istituzione del "Distretto Agroalimentare di qualità Ogliastro" si vuole consentire alle imprese agricole e di trasformazione dei prodotti agricoli del territorio di incrementare il proprio successo nel mercato partecipando a forme di concentrazione e organizzazione dell'offerta, che permettano loro di raggiungere dimensioni più significative sul mercato e di integrarsi a fasi più a valle della filiera, dove si concentrano quote importanti della catena del valore.

Prendendo in considerazione il segmento produttivo delle trasformazioni agroalimentari, emerge in particolare l'importanza di tre concetti: la significativa presenza economica, l'interdipendenza produttiva e le produzioni tradizionali o tipiche. Nel nostro contesto è stato utile cercare una corrispondenza tra tali concetti ed alcuni indicatori, al fine di perimetrare il distretto agroalimentare di qualità in maniera inequivocabile, visto che tale tipologia distrettuale riveste un'importanza centrale nei modelli di sviluppo locale per la loro valenza economica. Abbiamo, pertanto, deciso di condensare il nostro lavoro su due filiere produttive che, all'interno del territorio ogliastrino, abbracciassero in maniera completa i tre fondamenti sopra evidenziati:

- **La filiera della pasta fresca e ripiena;**
- **la filiera dei prodotti da forno.**



Queste due filiere hanno quale denominatore comune, sul piano agricolo, il grano duro, i formaggi, le patate, oltre all'olio d'oliva.

Il distretto agroalimentare di qualità, disciplinato dal Dlgs. n. 228/2001 e dalla L.R. della Regione Sardegna n. 16 del 7 agosto 2014, nasce dall'aggregazione delle aziende agricole, zootecniche e silvo-pastorali di particolare qualità, e delle imprese di trasformazione, commerciali, turistiche che mirano alla distribuzione e valorizzazione della produzione locale tipica o tradizionale e, contestualmente, del territorio, facenti parte della filiera della pasta fresca e ripiena e della filiera dei prodotti da forno, in sintonia e con il sostegno degli enti locali.

Il distretto intende sfruttare gli strumenti più avanzati e di maggiore portata finanziaria con risorse messe a disposizione dalla politica di sviluppo regionale e rurale dell'Unione Europea, finalizzate a rafforzare il legame fra tutti i soggetti coinvolti nel sistema agroalimentare a partire dall'agricoltore fino, in ultimo, al consumatore. Il coordinamento degli attori delle filiere è fondamentale, sia per l'efficienza, sia per definire correttamente la qualità del prodotto, che per limitare l'asimmetria nel potere di mercato tra i diversi operatori.

Si tratta pertanto di un importante progetto di innovazione politica finalizzato a rendere più efficace la governance locale migliorando la capacità di dialogo e di collaborazione tra le istituzioni locali e di concertazione con le parti sociali, le imprese ed i cittadini al fine di rendere coerenti le politiche di sviluppo con le esigenze del territorio.

Grazie all'approccio "bottom-up" impostato dalla normativa, il distretto verrà semplicemente "riconosciuto" dalla Regione Sardegna sulla base di un accordo costruito attorno ad un progetto economico-territoriale condiviso dagli attori locali. Secondo l'art. 32 della L.R. n. 16/2014 il progetto economico-territoriale è una relazione quali-quantitativa del distretto che deve contenere:

- 1) Gli elementi sociali, economici e ambientali (agrario-paesaggistici) che caratterizzano ed individuano il distretto proposto (art.28);
- 2) L'analisi dei punti di forza e dei punti di debolezza, le opportunità e i rischi nello sviluppo del territorio e nella costituzione del distretto;
- 3) Il piano programmatico di sviluppo che dimostri le potenzialità del distretto nel medio periodo;
- 4) La rappresentazione cartografica dell'area interessata dal piano, con identificazione di comuni ed enti locali e dei loro confini amministrativi;
- 5) L'elenco e le schede quanti/qualitative delle aziende interessate al distretto.

1. AMBITO DI INTERVENTO E SISTEMA GESTIONALE

L'istituzione del distretto agroalimentare di qualità passa attraverso la redazione del presente piano di distretto nel quale si analizzano dettagliatamente anche i passaggi burocratici fondamentali per il riconoscimento.

1.1 Dati Generali del Distretto



L'iter per il riconoscimento a Distretto Agroalimentare di Qualità prende il via nel giugno del 2020 da un gruppo ristretto di professionisti e di aziende del territorio dell'Ogliastro, sulla base degli strumenti messi a disposizione dal quadro normativo: art. 36, comma 1, della legge n.317 del 5 ottobre 1991 e della L.R. n. 16 del 7 agosto 2014 dove si individuano i distretti del cibo caratterizzati da un'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole e le altre attività locali, agroalimentari, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali.

Nel comitato promotore, costituito il 25-05-2022 presso la sede di Cagliari, raccolto l'interesse di aziende rappresentanti dei principali comparti agroalimentari del territorio al fine di meglio concentrare i vari know-how aziendali per la creazione di un sistema ed un progetto realmente attuabile, condivisibile e funzionale al territorio, con l'Aps Distretto del Cibo Ogliastro soggetto capofila a far da regia ai principali aspetti operativi e burocratici.

Secondo la Legge Regionale 16 del 2014 il comitato promotore deve infatti garantire la più ampia concertazione coinvolgendo le rappresentanze economiche, sociali, istituzionali, del territorio, attivando azioni di animazione nel territorio destinate a promuovere la costituzione del distretto, avvalendosi anche dell'ausilio delle agenzie regionali competenti, agevolando l'iter procedurale e la realizzazione del presente piano di distretto.

Con richiesta del 15-11-2021 inviata via pec, il soggetto capofila chiede l'assistenza dell'agenzia LAORE per l'avvio del programma di animazione territoriale e per il sostegno all'iter di costituzione ed in tal senso si organizza un primo incontro organizzativo presso la sede della Confartigianato Lanusei in data 24-06-2022 in presenza delle aziende costituenti, dei sindaci del territorio e dei tecnici dell'agenzia LAORE. In tale sede si analizzano le prospettive e le potenzialità del Distretto agroalimentare di qualità e si definiscono i ruoli ed i compiti dell'agenzia e del comitato, verificando i requisiti territoriali fondamentali stabiliti dall'art. 28 della L.R. 16/2014 per il riconoscimento a Distretto agroalimentare di qualità, ovvero la sussistenza contemporanea dei seguenti requisiti:

- a) vi sia la presenza di una realtà produttiva agricola, zootecnica e silvo-pastorale dedicata alle produzioni tradizionali, in attività e di carattere non marginale, attuata in diverse aziende del territorio di origine;
- b) le materie prime utilizzate per la realizzazione dei prodotti trasformati siano di origine locale;
- c) la produzione non sia limitata a una sola tipologia di prodotto, né a un prodotto singolo, salvo che si dimostri la presenza di iniziative imprenditoriali atte a colmare tale mancanza nel breve periodo.

Costituiscono ulteriori elementi identificativi dei distretti:



a) la presenza, tra gli abitanti del territorio, della memoria storica dei prodotti alimentari in questione, rintracciabile nell'utilizzo culinario della ristorazione locale, secondo ricette locali e tradizionali, e di rapporti di scambio, cessione, ricerca dei prodotti in questione all'interno della comunità locale;

b) la presenza di attività artigianali di trasformazione e/o manipolazione alimentare e/o di altro tipo, strettamente collegate alle produzioni del distretto rurale nonché alle tradizioni locali;

c) la presenza di attività di ricezione turistica e di imprese di ristorazione di qualsiasi dimensione che dimostrino l'utilizzo o la disponibilità concreta a utilizzare i prodotti distrettuali.

Contestualmente al riconoscimento del Distretto Rurale, verificando la sussistenza dei requisiti previsti dall'art. 13 del D.lgs 18 maggio 2001 n. 228, si potrà inoltre richiedere l'inserimento nel Registro Nazionale dei Distretti del Cibo istituito presso il Ministero delle politiche agricole e forestali.

1.2 Attività di Animazione Territoriale

Al fine di garantire la più ampia diffusione e comunicazione degli incontri di animazione territoriale e delle decisioni assunte, oltre che della modulistica e della normativa, il Soggetto Capofila si avvale del supporto di Cargo.Sait, per la registrazione e gestione del dominio web www.dagogliastro.com, tematico ed istituzionale dedicato appunto al nascente Distretto. Nelle comunicazioni e nella diffusione degli incontri di animazione territoriale vengono inoltre coinvolti i canali comunicativi (e-mail, whatsapp, sms e social) dell'agenzia LAORE, del Comitato Promotore, e delle P.A. dell'Ogliastro.

Per garantire la più ampia presenza e diffusione nel territorio, in occasione del primo incontro di animazione territoriale viene sottolineata e deliberata la necessità di svolgere almeno n. 6 incontri di animazione territoriale (Tabella 1).

* Tabella 1 - Incontri di animazione territoriale

N.	DATA	SEDE	PARTECIPANTI	OGGETTO
1	24-06-22	Confartigianato Lanusei	Ass.to Agricoltura Laore D.to Cibo Ogliastro	Presentazione Comitato Promotore Illustrazione Iniziativa Normative e Riconoscimento



2	8-7-2022	Coop S. Antonio Tertenia	Laore D.to Cibo Ogliastro	Individuazione del territorio Organizzazione del distretto Individuazione dei p. d'interesse
3	13-09-2022	Centro Civico Barisardo	Laore D.to Cibo Ogliastro	Analisi del contesto Analisi dei fabbisogni Analisi degli obiettivi
4	27-09-2022	Sala Consiglieri Tortoli	Ass.to Agricoltura Laore D.to Cibo Ogliastro	Analisi SWOT Fabbisogni della filiera Fabbisogni delle singole categorie
5	11-10-2022	Sala Consiglieri e Arzana	Laore D.to Cibo Ogliastro	Analisi SWOT e Approfondimento delle problematiche delle filiere
6	25-10-2022	Sala Polifunzionale Ilbono	Laore D.to Cibo Ogliastro	Definizione forma giuridica Statuto Regolamenti Interni

1.3 Sistema di gestione del Distretto

La forma giuridica individuata dall'assemblea in occasione del sesto incontro di animazione territoriale è quella di Associazione di Promozione Sociale – Distretto Agroalimentare di Qualità Ogliastro

La governance del Distretto è affidata al Consiglio Direttivo, nominato dall'assemblea degli associati in data: 20-2-2023 e composto come illustrato nella tabella 2.



* Tabella 2 - Composizione Consiglio Direttivo

NOME	COMUNE	AZIENDA	SETTORE
Dario Mannoni	Ilbono	Distretto del Cibo Ogliastro Aps	Capofila
Riccardo Pau	Ilbono	Distretto del Cibo Ogliastro Aps	Capofila
Vito Arra	Lanusei	I Sapori d'Ogliastro	Paste fresche ripiene
Franca Cabras	Villagrande Strisaili	Muttarba	Agriturismo
Simone Ferreli	Lanusei	Panificio Ferreli	Prodotti da forno
Giampietro Murru	Ilbono	Unione dei Comuni	Vice Presidente
Antonello Piras	Barisardo	Molino Puddu	Molitura

A norma di Regolamento il presidente verrà nominato successivamente con delibera del Consiglio Direttivo scelto tra i suoi stessi componenti.

2. DIAGNOSI TERRITORIALE

L'Ogliastro, territorio del distretto agro-alimentare di qualità, è una regione storica della Sardegna, posta nella sua parte centro orientale, appartenente alla provincia di Nuoro. Si caratterizza per la particolarità del paesaggio, montano e marino insieme e per i suoi punti di forza ecologico-ambientale, turistico e agroalimentare, stante l'elevato numero di produzioni tipiche. Il comparto agricolo si basa sull'olivicoltura, la viticoltura, la frutticoltura, le colture ortive e, in misura minore, la cerealicoltura. Molto sviluppato il comparto zootecnico caratterizzato da ovini e caprini da latte, suini e bovini da carne.

Di seguito verranno analizzate le principali componenti ambientali e territoriali al fine di fornire un quadro preciso del contesto nel quale si svilupperà il progetto.

2.1 Componenti Ambientali e Territoriali

L'Ogliastro si sviluppa su un ampio territorio in gran parte montuoso che declina verso il mare. Con una superficie complessiva di circa 1.854,55 km² ed una popolazione complessiva di 57.185 abitanti (31/12/2016 - ISTAT), l'area geografica



dell'Ogliastro segna una densità demografica di circa 30,84 abitanti per chilometro quadrato. Questo dato, unito alla densità abitativa inferiore ai 150 abitanti per chilometro quadrato e all'assenza di centri abitati superiori a 50.000 abitanti, la rende a tutti gli effetti "area rurale" ai sensi della definizione OCSE.

L'aspra morfologia del territorio ha condizionato in maniera decisa le dinamiche insediative, infatti la popolazione ogliastrina si è concentrata maggiormente nei comuni costieri, portando allo spopolamento delle zone interne. Tale conformazione che delimita il territorio quasi come un anfiteatro naturale, isolandolo di fatto sino alla fine del 1800, ha segnato le condizioni economiche del territorio e ha preservato quelle caratteristiche ambientali, naturali e culturali che oggi rappresentano un patrimonio inestimabile.

Le coste e le spiagge dell'Ogliastro, che da anni ottengono il massimo riconoscimento di pulizia e purezza, aggiudicandosi le bandiere blu della FEE rappresentano uno degli ambienti marini più ricchi e incantevoli del Mediterraneo. L'attività agropastorale, che per molti secoli ha rappresentato la principale fonte di sostentamento, è testimoniata dai diversi ovili, dai resti di capanne in pietra e ruderi di recinti presenti dal Gennargentu al Supramonte. Ancora oggi si ripetono abitudini antiche come il rito comunitario della tosatura e la preparazione dei formaggi, trovando un nuovo stimolo dalla richiesta di un turismo sempre più attento alla cultura e ai prodotti identitari dei luoghi visitati.

Tra i siti naturalistici troviamo le Grotte Su Marmuri ad Ulassai e la Grotta del fico a Baunei.

Un'importante eccellenza culturale dell'Ogliastro è rappresentata dalla "Stazione dell'arte" di Ulassai, un museo di arte contemporanea fondato dall'artista ogliastrina Maria Lai.

I prodotti identitari dell'Ogliastro come i formaggi ovi-caprini (famosissimo "su casu axedu") i salumi, il prosciutto, il pane "Pistoccu" i "Culurgiones" e il vino "Cannonau", sono frutto di antiche pratiche di produzione e lavorazione tramandate da una generazione all'altra. La specialità culinaria per eccellenza dell'Ogliastro sono i "culurgiones", un prodotto di pasta fresca a base di patate,



formaggio e olio d'oliva, che ha ottenuto il riconoscimento del marchio IGP. Tutti questi prodotti costituiscono da secoli, insieme ai piatti più semplici della tradizione agropastorale a base di legumi e cereali, l'alimentazione degli abitanti di un territorio che detiene il primato della longevità maschile, registrando la più elevata concentrazione al mondo di ultraottantenni e ultracentenari.

L'Ogliastro è infatti una delle cinque zone blu del mondo.

Il termine blue zone è utilizzato per identificare le aree del pianeta dove la speranza di vita è più alta rispetto alla media mondiale. A sviluppare il concetto e a pubblicare uno studio incentrato proprio sui centenari della Sardegna sono stati gli studiosi Gianni Pes e Michel Poulain. La ricerca ha individuato nell'isola tre zone blu, in Ogliastro, in Barbagia e nel Sud Sardegna.

I loro risultati furono pubblicati nel 2004 su *Experimental Gerontology* con il titolo: *Identification of a geographic area characterized by extreme longevity in the Sardinia island: the AKEA study.*

La Zona blu della Sardegna coinvolge i paesi montani dell'Ogliastro (Villagrande Strisaili, Arzana, Talana, Baunei, Urzulei, Ulassai e Perdasdefogu),

Ad essere interessati da un alto tasso di longevità sono in particolare alcuni paesi ogliastri:

- Perdasdefogu
- Villagrande Strisaili
- Arzana
- Talana
- Baunei
- Urzulei
- Ulassai

Fattori della longevità: gli studiosi Pes e Poulain ritengono che la longevità nella zona blu dell'area montana della Sardegna centrorientale sia da ricercare nelle caratteristiche ambientali, nello stile di vita e nell'alimentazione che potrebbero essere fattori più determinanti della genetica.



Questa caratteristica longevità oltre alle inevitabili implicazioni economiche e sociali, si sta sempre più affermando quale fattore attrattivo per visitatori e turisti di tutto il mondo.

La buona qualità dell'ambiente di un territorio è una componente fondamentale per la qualità della vita dei suoi abitanti.

L'Ogliastro, più di tante altre zone in Sardegna è riuscita a preservare il proprio territorio dalla

cementificazione (soprattutto costiera) e dall'impoverimento delle sue risorse. Il plurisecolare isolamento del territorio, assieme alla modalità di utilizzo del territorio da parte dei suoi abitanti hanno protetto il patrimonio ambientale così prezioso.

Ad oggi diverse aree del territorio sono interessate dalla Rete Natura 2000, il principale strumento della politica dell'Unione Europea per la conservazione della biodiversità.

2.2 Componenti Economiche

Le principali risorse economiche del territorio sono la pastorizia (basata su tecniche di allevamento estensivo, principalmente ovino e caprino) l'agricoltura (in particolare la coltivazione di vigneti e oliveti) fortemente caratterizzata dal settore artigianale e agroalimentare tipico e, negli ultimi decenni, il turismo (soprattutto nella fascia costiera).

IMPORT-EXPORT

Complessivamente, nel 2021, il valore delle merci importate ed esportate da e verso la Sardegna ammonta a oltre 13 miliardi di euro. Dopo l'effetto recessivo causato dal primo anno di pandemia gli scambi internazionali, grazie a un ritrovato dinamismo, recuperano la quota degli anni precedenti la crisi sanitaria.

L'evoluzione, espansiva o meno, dell'interscambio regionale dipende strutturalmente dalle dinamiche del settore petrolifero che, nel 2021, rappresenta circa i due terzi del valore totale.



Crescono importazioni ed esportazioni ma soprattutto la bilancia commerciale che, nell'ultimo anno di analisi, registra un deficit pari a 2 miliardi di euro. Nel 2021 le importazioni rappresentano il 58% del flusso commerciale complessivo.

Le importazioni in Sardegna, nel 2021, crescono di 2,5 miliardi di euro rispetto al 2020 e si fermano a 7,5 miliardi di euro. L'espansione percentuale annuale, pari al 50%, permette di tornare ai livelli del 2019. Oltre il 70% degli acquisti all'estero sono rappresentati dal petrolio greggio, prodotto che, dopo le restrizioni adottate a livello internazionale, recupera in un anno oltre 2 miliardi di euro, praticamente l'intera perdita registrata tra il 2020 e il 2019. Buona crescita anche del mercato metallifero, secondo prodotto per valore importato che passa da 260 a 364 milioni di euro.

Dal lato delle esportazioni la crescita percentuale nell'ultimo anno è nettamente superiore a quella registrata per le importazioni. Rispetto al valore del 2020, gli acquisti all'estero sono aumentati del 63%. I prodotti ottenuti dalla raffinazione del petrolio, nel 2021, aumentano rispetto all'anno precedente del 75% ma segnano una riduzione di circa 9 punti percentuali se confrontati con l'ultimo anno pre-pandemico. Ottime performance anche per i prodotti in metallo e quelli chimici che crescono rispettivamente del 31 e 20%.

La Città Metropolitana di Cagliari, considerando la forte dipendenza dal comparto petrolifero, con la presenza delle raffinerie della Saras e della Sarlux detiene oltre il 90% delle vendite all'estero totali. Nella cartina, oltre il valore generato da ogni singolo territorio, si è voluto mettere in evidenza la differenza dell'incidenza delle esportazioni al netto dei prodotti ottenuti dalla raffinazione del petrolio. Si nota, inevitabilmente, la crescita del peso di tutte le altre province, in particolare per quella di Sassari che passa da poco più del 3% a oltre il 15%. Il territorio cagliaritano perde circa 30 punti percentuali. Anche il Sud Sardegna raggiunge un'incidenza a doppia cifra (11,6%), mentre Nuoro e Oristano registrano un peso di 6 punti percentuali.

La provincia di Nuoro esporta, nel 2021, circa 80 milioni di euro, una delle performance migliori degli ultimi anni. Il trend estremamente positivo (29 milioni di



euro in più rispetto al 2020) è generato principalmente dai «prodotti in metallo». Recupero importante per le vendite all'estero dei «minerali da estrazione» e per le «apparecchiature elettriche». Il territorio nuorese è l'unico nell'Isola a far registrare una flessione dei «prodotti alimentari».

MOVIMENTO TURISTICO

L'Ogliastro, terra di centenari, culla di storia, tradizioni, prodotti tipici e perle naturalistiche tra il mare e la montagna, studia un piano di sviluppo turistico per promuovere la destinazione con l'obiettivo di rendere il territorio attrattivo oltre gli arrivi di massa che affollano le spiagge solo due mesi all'anno.

Con il primo Forum del Turismo della Destinazione, il GAL Ogliastro, in collaborazione stretta con i 22 Comuni e le 3 unioni dei Comuni, si intende accettare la sfida di un turismo rispettoso di luoghi e identità, attratto dalle attività all'aria aperta che è orientato alle bellezze naturali della costa e del Supramonte. Questo permette di dare lavoro anche tutto l'anno ai 53 mila residenti e alle oltre 600 imprese del ricettivo alberghiero ed extralberghiero, dei servizi e delle filiere produttive tipiche.

Cresce il turismo in Ogliastro. Le ultime rilevazioni attestano che gli arrivi dall'estero crescono del +52%, su un totale di oltre 250 mila persone, mentre ancora meglio fanno le presenze internazionali con +53% su 1 milione e 225 mila pernottamenti. Sono soprattutto i tedeschi, gli austriaci e i francesi che apprezzano un'offerta "naturale, autentica e gentile" della Sardegna.

Quattro i settori individuati: balneare-nautico, outdoor, identità e cultura, cibo e prodotti tipici.

LAVORO E OCCUPAZIONE

Delle 563.000 unità, secondo gli ultimi dati disponibili del 2021, il 60,7% è rappresentato dalla forza lavoro maschile e il restante da quella femminile. Il tasso di attività si attesta in media intorno al 62,1% nelle fasce di età tra i 15 e i 64 anni, migliore rispetto al 60,3% del 2020.



Nel 2021 il 53,6% di persone in Sardegna sono occupate. L'occupazione femminile si attesta intorno al 46,3%, migliore anche il dato relativo all'occupazione maschile (60,7% al 2021 rispetto al 59,0% del 2020).

Il trend degli occupati nei servizi è in diminuzione, mentre aumenta nel settore industriale. Il numero dei lavoratori impiegati nei servizi si attesta a più di 404.825 unità, mentre nel settore industriale è di circa 67.819 unità.

La tipologia di lavoro è soprattutto quella dipendente. I lavoratori dipendenti si attestano a circa 410.000 unità. Le imprese in Sardegna si attestano soprattutto nell'area dei servizi, tra cui 28.685 aziende nell'attività commerciale (commercio all'ingrosso e al dettaglio, riparazione di autoveicoli e motocicli), attività professionali e scientifiche (16.329), attività manifatturiere (7.013), costruzioni (12.751), attività di servizi alloggio e ristorazione (10.983).

Il tasso di disoccupazione in Sardegna nel 2021 è pari a 13.5% (in aumento del 0,2% rispetto al 2020).

Esiste dunque un ampio bacino di forza lavoro da impiegare in lavori stabili, attraverso l'insediamento di nuove attività produttive, che riconvertano i lavoratori in uscita dal comparto industriale tradizionale o dai settori che soffrono della crisi economica attuale. Inoltre, grazie ai percorsi di orientamento e formazione che la Regione sta portando avanti, cresceranno le professionalità ad alto valore aggiunto, per rispondere ai fabbisogni delle imprese.

Nel mese di maggio 2023, prende il via a Tortolì il tour "Il lavoro nei territori sardi", che l'assessorato regionale del Lavoro porterà avanti in Sardegna per condividere il nuovo programma di politiche attive contro la disoccupazione.

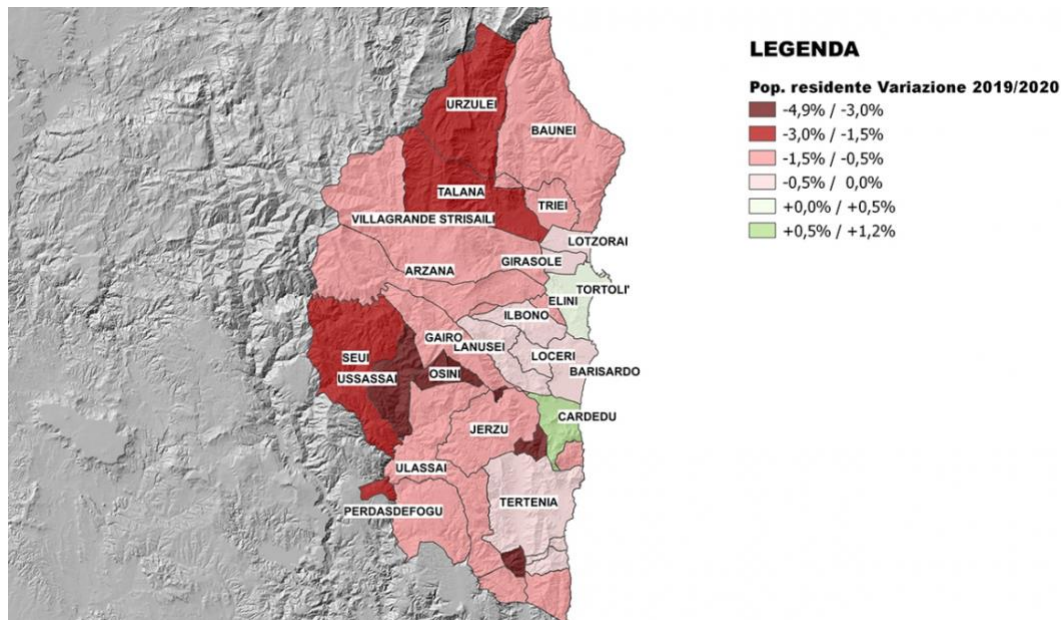
Si è scelto di partire dall'Ogliastro perché questo territorio può diventare il simbolo del rilancio delle zone interne della Sardegna.

2.3 Componenti Sociali

Dal 1927 il territorio ogliastrino viene inglobato nella provincia di Nuoro per poi tornare alla naturale conformazione amministrativa, riconquistata finalmente, nel 2001.



DINAMICA E STRUTTURA DEMOGRAFICA



L'Istituto Nazionale di Statistica ha diffuso con un primo rilascio a maggio e un successivo aggiornamento a luglio i dati relativi alla popolazione residente su base comunale al 1° gennaio 2021.

In Ogliastra vengono certificati un totale di 55.174 abitanti, con una flessione di ben 361 unità rispetto all'anno precedente, pari ad un -0,7% in una sola annualità. Nello stesso periodo anche il trend registrato a livello regionale risulta in flessione con un -0,83%, assestando la popolazione residente in Sardegna ad un totale di 1.598.225 abitanti.

Analizzando la scala comunale ogliastrina il dato che emerge con più forza è il segno rosso davanti alla quasi totalità dei municipi, infatti i soli comuni a far registrare dati positivi sono Cardedu che acquista 23 nuovi cittadini (+ 1,2%), Elini che aggiunge 7 residenti (+ 1,3%), Lotzorai con 24 nuovi residenti (+ 1,1%). sostanzialmente invariati Tortolì (+0,17% pari a +18 residenti) e Tertenia (+0,03% pari a +1 residente).

Lanusei in lieve flessione del -0,6% riduce la popolazione di 33 abitanti.



I dati peggiori in termini relativi si registrano nel Comune di Ussassai che prosegue nel triste primato del declino demografico del -2,8% pari a 14 abitanti. Gli altri valori negativi più vistosi si riscontrano a Perdasdefogu -2,7% (50 abitanti), Ilbono -2,6% (55 abitanti), Seui -1,7% (21 abitanti), Girasole -1,7% (22 abitanti), Villagrande Strisaili -1,3% (41 abitanti), Ulassai -1,3% (18 abitanti), Triei -1,2% (13 abitanti), Jerzu -1,2% (37 abitanti), Loceri -0,9% (12 abitanti), Bari Sardo -0,9% (35 abitanti), Osini -0,8% (6 abitanti), Baunei -0,8% (27 abitanti), Arzana -0,5% (12 abitanti).

Gli altri comuni pur evidenziando una lieve flessione manifestano una relativa stabilità demografica.

I Comuni più popolosi restano Tortolì (10.787), Lanusei (5.146).

Rispetto alle annualità precedenti si registra una modifica del terzo posto in classifica che l'Istat, con i dati provvisori 2021, attribuisce a Tertenia (3.884) che scalza Bari Sardo (3.873), storicamente il terzo Comune più popoloso dell'Ogliastro.

Mentre quelli demograficamente più piccoli continuano ad essere Ussassai (492), Elini (561) e Osini (733).

Nell'ultimo decennio si riscontra il consolidamento della tendenza allo spopolamento che ormai da decenni erode la popolazione delle aree interne della Sardegna.

Per l'Ogliastro pare esserci una novità: il travaso di popolazione dalle zone montane a favore delle più comode zone costiere si è praticamente arrestato. Merita una riflessione il fatto che anche i Comuni costieri, memori di una crescita galoppante negli anni recenti, ora scontano una situazione di decrescita seppur lieve. Ad ogni modo è evidente che le migrazioni interne non sono riuscite a contrastare la tendenza negativa guidata sia del saldo naturale (differenza tra nati e morti) e del saldo migratorio esterno (differenza tra iscritti e cancellati) che in totale ha fatto registrare nell'ultimo decennio una riduzione della popolazione residente di ben 2.155 abitanti complessivamente in tutta l'Ogliastro. In pratica,



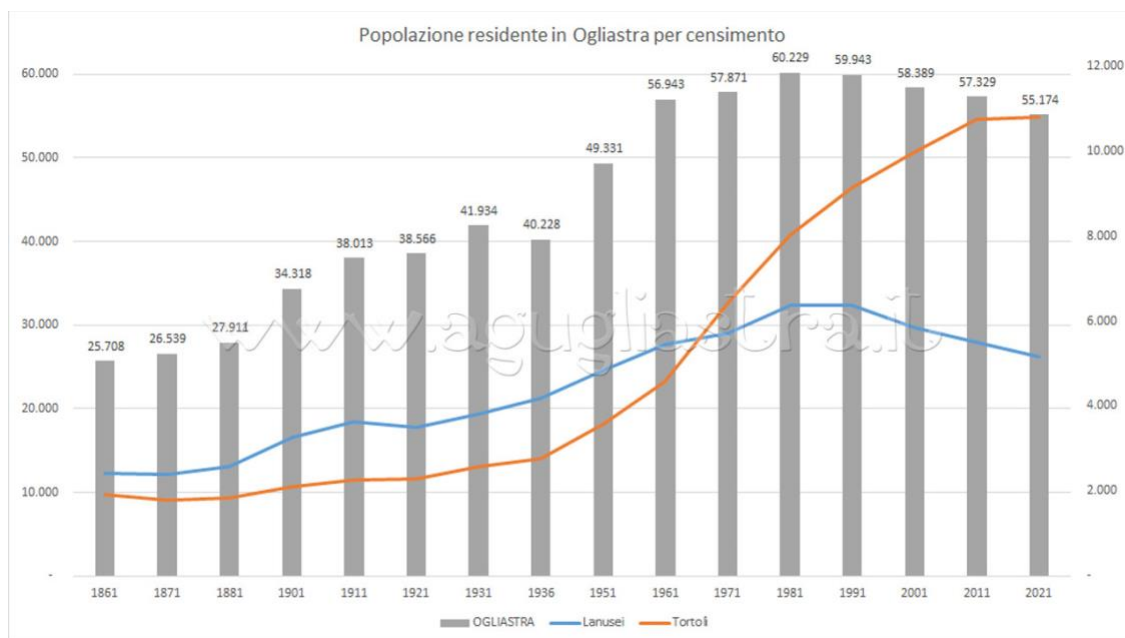
dall'ultimo censimento del 2011, l'Ogliastro ha perso l'equivalente di un comune delle dimensioni di Lotzorai.

In particolare è emblematico il dato del centro più popoloso dell'Ogliastro, infatti Tortolì per decenni è stato l'emblema dell'attrattività demografica costiera ora risulta in sostanziale pareggio. Anche Girasole che in un decennio ha riscontrato un esplosivo +9%, negli ultimi anni sta subendo un deciso rallentamento con dati negativi.

Gli unici paesi dell'interno a manifestare un minimo di vivacità demografica sono Elini e Loceri che, a seguito di alcune lottizzazioni di iniziativa pubblica con prezzi calmierati, hanno attratto le giovani coppie dei paesi limitrofi. In questo caso il saldo migratorio è stato capace di contrastare il comunque drammatico saldo naturale. Il centro che ha subito maggiormente le conseguenze di un'accelerazione dell'esodo delle giovani coppie verso Elini e Loceri è stato Lanusei. In questo caso il saldo migratorio negativo in associazione al pessimo saldo naturale ha condotto a perdere ben 346 cittadini in un decennio pari ad un - 6,3%.

Non fanno meno impressione i dati di Perdasdefogu (-271 pari a -13,3%), Gairo (-180 pari a -11,9%), Seui (-139 pari a -10,2%), Villagrande Strisaili (-331 pari a -9,8%), Arzana (-203 pari a -8,1%), Baunei (-194 pari a -5,2%),

Il dramma più assoluto si riscontra però a Ussassai che con quasi il -18% della popolazione in un solo decennio è il peggior centro in termini di performance demografiche.



2.4 Componenti Storiche e Culturali

STORIA ED INSEDIAMENTI

Le origini dell'Ogliastro vanno ricercate nelle tracce dei primi insediamenti umani che risalgono probabilmente al Neolitico e sono state rinvenute all'interno delle grotte del Supramonte di Baunei, anche se il primo in assoluto è il ritrovamento nella Grotta di Corbeddu (Olivena) di alcune ossa di un cervo risalenti a circa 20.000 anni fa: i segni ritrovati sulle ossa indicano con certezza l'intervento dell'uomo.

Il culto pagano dei popoli prenuragici è testimoniato dai vari reperti megalitici come i Menhir e le Domus de Janas (Case delle fate) che sono stati rinvenuti nella zona. Il territorio inoltre presenta centinaia di monumenti nuragici a testimonianza di una notevole concentrazione di popolazioni nella regione. Il nuragico medio è caratterizzato, oltre che dalla ricca documentazione materiale, dalla diffusa presenza di monumenti di varia funzione: nuraghi a tholos semplici o complessi, tombe di giganti, pozzi e fonti sacre. La scelta dei luoghi per la loro costruzione è



indicativa di un'attenta analisi, che ha privilegiato luoghi dominanti su rilievi vulcanici o sedimentari, affacciati sulle depressioni principali, che costituivano importanti vie di transito, o le aree di pianura più prossime alle principali sorgenti. Inoltre alcune scoperte archeologiche nel territorio mostrano come gli antichi abitanti ogliastrini fossero un popolo orientato ai contatti culturali. La popolazione nuragica alla quale si attribuisce questo sviluppo è denominata Ilienses (o Jolaenses).

A partire dal VII° secolo a.C. la zona venne occupata prima dai Fenici in maniera amichevole e successivamente dai Punici che fecero una vera e propria invasione militare. In seguito, nel III° secolo a.C. dai Romani, popolo che riuscì a potenziare i pochi approdi ma che non riuscì a colonizzare le zone dell'interno data la resistenza dei sardi e le asperità del territorio.

Nel basso Medioevo la situazione è poco chiara date le tante e diverse vicende politiche che travagliarono la regione già prima del 455 d.C., anno in cui la Sardegna venne occupata dai Vandali e quindi, bruscamente separata dall'Impero Romano. A questo avvenimento seguì la lontana e difficoltosa amministrazione bizantina, che dal X °secolo, sfociò nell'istituzione dei quattro Giudicati sardi, piccoli regni autonomi.

Dal X all'XI esistette anche il Giudicato di Agugliastro che confinava a nord con il Giudicato di Gallura e a sud con il Giudicato di Cagliari. Questo giudicato è l'unico di cui si hanno notizie certe dei tanti piccoli giudicati che esistettero in Sardegna nel primo medioevo e che affiancavano i quattro giudicati più importanti e noti ossia il giudicato di Torres, Arborea, Cagliari e Gallura. Il giudicato di Agugliastro venne presto assorbito dal giudicato di Cagliari seguendone le sorti. Durante la dominazione pisana, all'inizio del XIV secolo, questo piccolo giudicato ogliastrino fu rifondato per un breve periodo per poi scomparire definitivamente.

Nel 1323 i pisani dovettero arrendersi alle truppe aragonesi e ufficialmente nel 1326 Pisa, firmando il trattato di pace, cedette i suoi domini a Giacomo II d'Aragona. L'amministrazione feudale venne affidata alla casata dei Carroz, prima con il titolo di Conte e poi con quello di Marchese.



Fra il XIV e il principio del XVIII secolo, passa sotto la dominazione spagnola. In questo periodo degne di nota sono le numerose scorribande dei Saraceni, che a bordo di velocissime navi portavano i loro attacchi saccheggiando i centri costieri e l'immediato entroterra.

Dopo una breve dominazione austriaca, arrivarono i duchi di Savoia che dal 1720 al 1861 restarono al governo del Regno di Sardegna e durante questo periodo le millenarie foreste furono rase al suolo nel giro di alcuni decenni per produrre carbone e traversine per ferrovie e miniere.

Nel 1801, Lanusei diviene capoluogo dell'omonima provincia che cominciava dalle pendici orientali dei monti della Barbagia e giungeva a quelli dei Sette Fratelli, arrivando, in tal modo, a poca distanza da Cagliari. Confinava, quindi, con le province di Nuoro, di Busachi, di Isili e di Cagliari. Si componeva dei tre dipartimenti denominati Agugliastro, Cirra e Sàrrabus, con superficie complessiva di 2270 Km². Il capoluogo apparteneva alla regione Agugliastro, denominazione, passata poi in Ogliastro, tuttora conservata

STORIA ED INSEDIAMENTI
Le origini dell'Ogliastro vanno ricercate nelle tracce dei primi insediamenti umani che risalgono probabilmente al Neolitico e sono state rinvenute all'interno delle grotte del Supramonte di Baunei, anche se il primo in assoluto è il ritrovamento nella Grotta di Corbeddu (Olivenza) di alcune ossa di un cervo risalenti a circa 20.000 anni fa: i segni ritrovati sulle ossa indicano con certezza l'intervento dell'uomo.

Il culto pagano dei popoli prenuragici è testimoniato dai vari reperti megalitici come i Menhir e le Domus de Janas (Case delle fate) che sono stati rinvenuti nella zona. Il territorio inoltre presenta centinaia di monumenti nuragici a testimonianza di una notevole concentrazione di popolazioni nella regione. Il nuragico medio è caratterizzato, oltre che dalla ricca documentazione materiale, dalla diffusa presenza di monumenti di varia funzione: nuraghi a tholos semplici o complessi, tombe di giganti, pozzi e fonti sacre. La scelta dei luoghi per la loro costruzione è indicativa di un'attenta analisi, che ha privilegiato luoghi dominanti su rilievi vulcanici o sedimentari, affacciati sulle depressioni principali, che costituivano



importanti vie di transito, o le aree di pianura più prossime alle principali sorgenti. Inoltre alcune scoperte archeologiche nel territorio mostrano come gli antichi abitanti ogliastrini fossero un popolo orientato ai contatti culturali. La popolazione nuragica alla quale si attribuisce questo sviluppo è denominata Ilienses (o Jolaenses).

A partire dal VII° secolo a.C. la zona venne occupata prima dai Fenici in maniera amichevole e successivamente dai Punici che fecero una vera e propria invasione militare. In seguito, nel III° secolo a.C. dai Romani, popolo che riuscì a potenziare i pochi approdi ma che non riuscì a colonizzare le zone dell'interno data la resistenza dei sardi e le asperità del territorio.

Nel basso Medioevo la situazione è poco chiara date le tante e diverse vicende politiche che travagliarono la regione già prima del 455 d.C., anno in cui la Sardegna venne occupata dai Vandali e quindi, bruscamente separata dall'Impero Romano. A questo avvenimento seguì la lontana e difficoltosa amministrazione bizantina, che dal X °secolo, sfociò nell'istituzione dei quattro Giudicati sardi, piccoli regni autonomi.

Dal X all'XI esistette anche il Giudicato di Agugliastra che confinava a nord con il Giudicato di Gallura e a sud con il Giudicato di Cagliari. Questo giudicato è l'unico di cui si hanno notizie certe dei tanti piccoli giudicati che esistettero in Sardegna nel primo medioevo e che affiancavano i quattro giudicati più importanti e noti ossia il giudicato di Torres, Arborea, Cagliari e Gallura. Il giudicato di Agugliastra venne presto assorbito dal giudicato di Cagliari seguendone le sorti. Durante la dominazione pisana, all'inizio del XIV secolo, questo piccolo giudicato ogliastrino fu rifondato per un breve periodo per poi scomparire definitivamente.

Nel 1323 i pisani dovettero arrendersi alle truppe aragonesi e ufficialmente nel 1326 Pisa, firmando il trattato di pace, cedette i suoi domini a Giacomo II d'Aragona. L'amministrazione feudale venne affidata alla casata dei Carroz, prima con il titolo di Conte e poi con quello di Marchese.

Fra il XIV e il principio del XVIII secolo, passa sotto la dominazione spagnola. In questo periodo degne di nota sono le numerose scorribande dei Saraceni, che a



bordo di velocissime navi portavano i loro attacchi saccheggiando i centri costieri e l'immediato entroterra.

Dopo una breve dominazione austriaca, arrivarono i duchi di Savoia che dal 1720 al 1861 restarono al governo del Regno di Sardegna e durante questo periodo le millenarie foreste furono rase al suolo nel giro di alcuni decenni per produrre carbone e traversine per ferrovie e miniere. Nel 1801, Lanusei diviene capoluogo dell'omonima provincia che cominciava dalle pendici orientali dei monti della Barbagia e giungeva a quelli dei Sette Fratelli, arrivando, in tal modo, a poca distanza da Cagliari. Confinava, quindi, con le province di Nuoro, di Busachi, di Isili e di Cagliari. Si componeva dei tre dipartimenti denominati Agugliastro, Cirra e Sàrrabus, con superficie complessiva di 2270 Km². Il capoluogo apparteneva alla regione Agugliastro, denominazione, passata poi in Ogliastro, tuttora conservata.

2.5 Sistema infrastrutturale fisico e digitale

L'area relativa al **Distretto Agroalimentare di Qualità Ogliastro** si colloca nella fascia centro-orientale della Sardegna e si estende su un territorio prevalentemente collinare e montano, con una morfologia che condiziona in modo rilevante la struttura delle infrastrutture fisiche e digitali.

Il sistema infrastrutturale del distretto comprende la rete viaria e logistica, gli impianti portuali e aeroportuali, la rete energetica e idrica, nonché le infrastrutture di connettività digitale e i livelli di digitalizzazione del tessuto produttivo e turistico.

L'analisi evidenzia un quadro complessivamente funzionale, ma con **forti disomogeneità interne** tra la fascia costiera — più accessibile e infrastrutturata — e le aree interne e montane, dove permangono carenze strutturali.

1) Viabilità e collegamenti interni

Il sistema viario dell'Ogliastro è caratterizzato da un asse principale di collegamento costituito dalla **Strada Statale 125 "Orientale Sarda"**, che attraversa l'intera area distrettuale e rappresenta la principale arteria di connessione con il sud (Cagliari, 150 km circa) e il nord dell'isola (Olbia, 180 km circa).



A essa si affiancano la **S.S. 198 Lanusei–Tortoli**, che collega i centri montani alla fascia costiera, e diverse **strade provinciali secondarie** (S.P. 27, S.P. 13, S.P. 11, S.P. 56) che garantiscono l'accesso ai comuni interni e alle zone agricole.

Secondo il *Rapporto ANAS Sardegna 2023*, la viabilità principale risulta in condizioni mediamente buone, ma le strade secondarie e rurali presentano tratti a carreggiata ridotta e pavimentazioni deteriorate, con limitazioni di transito per mezzi pesanti in alcuni tratti collinari.

La densità stradale media dell'area è inferiore a quella regionale, con una forte variabilità tra la zona costiera e i comuni montani (Lanusei, Talana, Seui), dove le caratteristiche geomorfologiche condizionano la percorribilità.

2) Portualità e collegamenti marittimi

Il principale scalo dell'area è il **porto di Arbatax (Tortoli)**, gestito dall'Autorità di Sistema Portuale del Mare di Sardegna.

Lo scalo dispone di banchine commerciali e passeggeri e di collegamenti regolari con Civitavecchia e Genova. Il *Rapporto MIT – Porti Italiani 2023* registra per Arbatax un traffico complessivo annuo di circa **150.000 tonnellate di merci e 90.000 passeggeri**, con valori fortemente influenzati dalla stagionalità.

Non sono presenti altri porti commerciali all'interno del distretto; gli approdi minori (Santa Maria Navarrese, Cardedu) hanno esclusiva funzione turistico-ricreativa.

3) Collegamenti aeroportuali

L'area distrettuale non dispone di un aeroporto civile.

Gli scali di riferimento sono **Cagliari-Elmas**, a circa 150 km, e **Olbia-Costa Smeralda**, a circa 180 km, entrambi serviti da collegamenti su gomma attraverso la S.S. 125.

La distanza dai principali nodi aeroportuali incide sui tempi di trasporto delle merci deperibili e sull'accessibilità turistica, soprattutto nei periodi di picco estivo. (*Fonte: Regione Autonoma della Sardegna, Piano Regionale dei Trasporti 2022*).

4) Rete rurale e accessibilità agricola



Le aziende agricole del distretto sono collegate da una rete di **strade poderali e interpoderali** di varia tipologia, gestite prevalentemente dai comuni e dai consorzi di bonifica.

Secondo i dati del *PSR Sardegna 2023–2027, Analisi di contesto*, molte di queste vie presentano caratteristiche non asfaltate o soggette a degrado stagionale, con criticità di accesso per i mezzi agricoli durante i mesi invernali.

La disomogeneità delle condizioni della rete interpoderale influisce sui tempi di trasporto delle materie prime verso i centri di trasformazione e i punti vendita.

5) Infrastrutture energetiche e idriche

La rete elettrica di media tensione copre l'intero territorio, ma le aree rurali periferiche registrano frequenti discontinuità del servizio in concomitanza con eventi meteorologici intensi.

Il fabbisogno idrico per uso agricolo è garantito principalmente dal **sistema dei bacini del Flumendosa** e dal **Consorzio di Bonifica Sardegna Centro**, che gestisce la rete di distribuzione nelle pianure irrigue di Tortolì e della bassa Ogliastro.

Nelle aree collinari e montane, la disponibilità idrica per l'agricoltura è più limitata e dipende in larga parte da invasi e pozzi locali. (*Fonte: Regione Sardegna – Assessorato Lavori Pubblici, Rapporto Idrico 2023*).

6) Infrastrutture turistiche e ricettive

Il sistema turistico ogliastrino si concentra lungo la fascia costiera (Tortolì, Arbatax, Barisardo, Cardedu, Santa Maria Navarrese), dove sono presenti la maggior parte delle strutture alberghiere, agriturismi e campeggi.

Secondo i dati del *RAS – Osservatorio del Turismo Sardegna 2023*, il comparto ricettivo conta circa **7.800 posti letto**, con un incremento medio del 10% rispetto al 2018.

Nei comuni interni, le strutture turistiche sono prevalentemente agriturismi e B&B legati alla valorizzazione delle produzioni locali, ma la loro accessibilità è spesso condizionata dalla qualità della viabilità minore.

7) Connettività e copertura della rete fissa e mobile



Il livello di connettività digitale dell'Ogliastro presenta notevoli differenze tra costa e zone interne.

Secondo il *Piano Nazionale Banda Ultralarga – Infratel Italia (2024)*, la copertura in **fibra ottica FTTC** interessa circa il **62% dei comuni** dell'area, mentre la tecnologia **FTTH** (fibra fino all'abitazione) è disponibile unicamente nei centri di Tortolì, Lanusei e Ilbono.

Le aree agricole e montane restano in gran parte classificate come **“aree bianche”**, ossia prive di servizi a banda ultralarga pubblici o privati.

La velocità media di connessione nelle aree rurali si attesta intorno ai **15–20 Mbps**, inferiore alla media regionale.

La copertura **4G** è pressoché continua lungo la fascia costiera, mentre il **5G** è presente solo nei principali centri turistici e lungo la S.S. 125 (*fonte: AGCOM, Osservatorio Reti Mobili 2024*).

8) Digitalizzazione delle imprese agroalimentari

Il tessuto produttivo ogliastrino è costituito prevalentemente da micro e piccole imprese.

Secondo il *Censimento permanente delle imprese – ISTAT (2022)*, in Sardegna solo il **27,8% delle imprese** utilizza strumenti digitali avanzati (gestionali ERP, CRM, e-commerce).

Il *Rapporto Confartigianato Sardegna 2023* evidenzia che nel comparto agroalimentare le tecnologie digitali sono impiegate principalmente per la gestione amministrativa, la fatturazione elettronica e la comunicazione tramite social media.

Soltanto una parte minoritaria delle imprese – localizzate soprattutto nei comuni costieri e più connessi – dispone di siti di e-commerce o di sistemi di tracciabilità digitale dei prodotti.

Il livello di **alfabetizzazione digitale** degli operatori è in crescita, ma permane **una differenza strutturale tra costa e interno**, legata sia all'accessibilità tecnologica sia alla disponibilità di servizi formativi.

9) Digitalizzazione e turismo



Il settore turistico ogliastrino, strettamente connesso alla promozione dei prodotti agroalimentari locali, mostra livelli di digitalizzazione eterogenei.

L'Osservatorio del Turismo Sardegna (RAS, 2023) rileva che circa il **70% delle strutture ricettive** utilizza canali digitali per la promozione e la prenotazione, ma solo il 40% integra contenuti legati alla valorizzazione enogastronomica e territoriale.

La rete Wi-Fi pubblica è presente in quasi tutti i centri costieri, mentre è assente o limitata nei comuni rurali interni.

La mancanza di una copertura omogenea e di piattaforme integrate riduce la possibilità di connessione diretta tra imprese agroalimentari e operatori turistici.

10) Infrastrutture pubbliche e servizi digitali istituzionali

Tutti i comuni del distretto risultano connessi alla **Rete Regionale in Fibra Ottica (RASNet)** e hanno attivato i principali servizi digitali della Pubblica Amministrazione (ANPR, PagoPA, SUAPE, SPID).

Tuttavia, la qualità dei servizi digitali dipende dalla capacità locale di connessione e dalle risorse tecniche dei singoli enti.

Nei periodi di maggiore afflusso turistico, i comuni costieri potenziano i punti Wi-Fi pubblici, mentre le aree montane restano spesso escluse dai servizi di accesso libero.

L'analisi congiunta delle fonti – *ANAS Sardegna (2023)*, *Piano Regionale dei Trasporti (RAS, 2022)*, *PSR Sardegna 2023–2027*, *Infratel Italia (2024)*, *ISTAT (2022)*, *Confartigianato Sardegna (2023)*, *AGCOM (2024)* e *Osservatorio del Turismo RAS (2023)* – consente di delineare il seguente quadro:

- La **rete viaria principale** è adeguata e garantisce l'accesso ai centri produttivi e turistici maggiori, ma persistono **carenze nella viabilità secondaria e rurale**, che ostacolano la mobilità delle imprese agricole.
- Il **porto di Arbatax** rappresenta l'unico nodo logistico di rilievo, mentre la distanza dagli aeroporti principali limita la rapidità dei collegamenti commerciali e turistici.
- Le **reti energetiche e idriche** assicurano una copertura diffusa, ma con differenze tra la pianura costiera e le zone montane.



- La **copertura digitale** è buona nei centri principali ma ancora insufficiente nelle aree interne, dove persistono lacune di connettività e di formazione digitale.
- Il livello di **digitalizzazione delle imprese agroalimentari e turistiche** è in crescita, ma resta concentrato nei comuni costieri, con un ritardo strutturale nelle aree rurali dell'interno.

2.6 Componente Politico-Istituzionale

L'Ogliastro è una regione storico-geografica, è una delle sette Barbagie. In passato era conosciuta non come Ogliastro, ma come *Barbagia Trigònia*. La provincia dell'Ogliastro è stata istituita nel 2001 con la Legge Regionale 12 luglio 2001 n.9, è divenuta pienamente operativa nel 2005 e aveva come capoluoghi Tortolì e Lanusei. Nel 2016 la provincia dell'Ogliastro è stata soppressa con la Legge Regionale 4 febbraio 2016 n.2 sul riordino delle province della Sardegna.

Il territorio in cui opera il **Distretto Agroalimentare di Qualità Ogliastro** rientra nella **Provincia di Nuoro** ed è caratterizzato da una rete articolata di enti locali, unioni di comuni, consorzi e soggetti di cooperazione pubblico-privata che concorrono alla gestione associata dei servizi e alla programmazione territoriale.

Questa struttura istituzionale costituisce la base per la governance del distretto, favorendo l'integrazione tra politiche agricole, ambientali, turistiche e sociali.

Le informazioni riportate derivano da fonti istituzionali della **Regione Autonoma della Sardegna – Assessorato Enti Locali, Finanze e Urbanistica (Elenco aggiornato Unioni di Comuni, 2024)**, dal **GAL Ogliastro – Piano di Sviluppo Locale 2023-2027**, dal **Programma di Sviluppo Rurale Sardegna 2023-2027**, e dal **Dossier Strategia Nazionale per le Aree Interne – Ogliastro (Agenzia per la Coesione Territoriale, 2022)**.

Il distretto comprende **24 comuni**: Arzana, Baunei, Bari Sardo, Cardedu, Elini, Gairo, Girasole, Ilbono, Jerzu, Lanusei, Loceri, Lotzorai, Osini, Perdasdefogu, Talana, Tertenia, Tortolì, Triei, Ulassai, Urzulei, Villagrande Strisaili, Ussassai.

Essi aderiscono a tre unioni di comuni:



**DISTRETTO
AGROALIMENTARE
DI QUALITÀ
OGLIASTRA**

- **Unione dei Comuni d'Ogliastro**
- **Unione dei Comuni del Nord Ogliastro**
- **Unione dei Comuni della Valle del Pardu.**

Le unioni, riconosciute dalla **Regione Autonoma della Sardegna** ai sensi della *Legge Regionale 2/2016* sul riordino del sistema delle autonomie locali, esercitano funzioni associate nei settori della polizia locale, protezione civile, gestione rifiuti, servizi sociali, SUAPE e pianificazione territoriale (BURAS – Sezione Enti Locali, delibere istitutive 2018-2023).

Tale struttura rappresenta l'ossatura amministrativa del distretto e il principale strumento di coordinamento intercomunale.



Il territorio dell'Ogliastro viene convenzionalmente suddiviso in:

1. Alta Ogliastro, con i comuni di: Tortolì, Elini, Ilbono, Arzana, Villagrande Strisaili, Talana, Triei, Lotzorai, Baunei, Urzulei, Girasole.



2. Bassa Ogliastro, comprendente i comuni di: Seui, Gairo, Osini, Lanusei, Loceri, Bari Sardo, Ussassai, Ulassai, Jerzu, Cardedu, Tertenia, Perdasdefogu.

I comuni dell'Ogliastro

TORTOLÌ



È la porta dell'Ogliastro e rappresenta il centro principale della costa centro-orientale della Sardegna.

La città, cui nel 2004 è stato conferito il titolo di città dal Capo dello Stato, arricchita dalla frazione di Arbatax, dotata di un porto di collegamento con Cagliari, con Olbia e con "continente", è il più popoloso centro abitato dell'Ogliastro.



Distesa su una piana che partendo da ovest, dove si eleva una catena di monti in cui sorgono diversi centri abitati, si allunga su un pianoro che, infrangendosi sul mare, tra Capo Monte Santo, a nord e Capo Sferracavallo, a sud.

E' un centro ricco di palazzine, di edifici scolastici e di strade in gran parte rettilinee che, visto dall'alto, ha l'aspetto di un denso nucleo che, dilatandosi, ha dato origine a diversi rioni sia a ovest, ai piedi della boscosa collina di Montiattu, sia a nord, sul rettilineo che porta a Girasole, sia a est dove si allungano, in un gioco ricco di



movimento e di iniziative abitative che hanno raggiunto il porto, le propaggini del promontorio già citato, la baia di Portu de Frailis e la collina di San Gemiliano, difesa a sud dal rude aspetto di una vecchia torre di avvistamento, che si erge, dall'alto delle rocce, sul mare.

Cresciuta demograficamente nella seconda metà del secolo XX, a causa dell'insediamento di alcune industrie, passando da 3.500 abitanti a oltre 10.000, testimonia il valore del suo patrimonio umano e sociale che si è concretizzato nell'affermazione della validità del principio del movimento migratorio quando contiene in se i motivi di consapevole e matura conquista del principio della solidarietà.

Particolare rilievo riveste l'insediamento di diverse attività produttive, da quelle alimentari a quelle edili, meccaniche e tipografiche sorte nella zona industriale. Settore in continua evoluzione è quello turistico che, a differenza di quello urbanistico, che è di massima legato a circostanze contingenti, in questi ultimi tre decenni ha assunto una dimensione strutturale, imprenditoriale e organizzativa in armonia con gli aspetti della natura dei luoghi che si protendono sul mare. La nascita di alcuni villaggi turistici e di campeggi; la disponibilità di spiagge che si estendono a nord, a sud a est delle coste; l'esistenza di diversi alberghi e ristoranti rispondenti alle esigenze dei turisti costituiscono le condizioni favorevoli per un'ulteriore affermazione del settore.

LANUSEI



La città di Lanusei è collegata al Sarcidano, al Sarrabus e al Gerrei da strade per lo più contorte e pittoresche, mentre raggiunge la Barbagia con una superstrada tagliata nella solitudine alpestre, in modo che si può toccare con mano la proverbiale dell'Ogliastro: "isola nell'isola isolata".

Sullo sfondo di creste e dorsali del Gennargentu il paesaggio è segnato da dense leccete, pascoli boscati. Vallette rocciose, lande macchiate di erba barona, di



zafferano e di nipitella. E' il paesaggio dei tacchi calcarei e della castelli forme Perda 'e Liana.

E' il sito dei laghi artificiali del Flumendosa e delle sorgenti che sgorgano qui tra monti aspri e selve, nei salti comunali di Lanusei. Il paesaggio di pascoli e leccete si arricchisce anche di roverelle qua e là.

La città, "scompigliata dall'allegria dei venti marini", è come imprigionata in un reticolo di viuzze, sdruccioli, meandri, fornicci, angiporti, tutti fittamente edificati, ma anche di scalinate e slarghi inaspettati nella penuria di spazio.

La fama di locus amoenus di Lanusei si fonda sui verzieri che la incoronano e sulle vigne, sulle spiagge della Marina raggiungibile in breve, sui laghi creati nel secondo dopoguerra, sulla foresta e le tassanete dei paesi adiacenti.

Caposaldo della burocrazia d'Ogliastro, arcadia turistica e piccola Gerusalemme della Diocesi, Lanusei è da secoli polo d'attrazione per studenti e villeggianti, geologi e cacciatori, che hanno costruito intorno un'immagine di boschi intangibili, aria pura, sorgenti salutari, rocce rare, cibi genuini, ricca selvaggina e falconiera. Nei negozi del vivace tono cittadino si trovano i prodotti seriali che la società dei consumi offre agli acquirenti di tutto l'Occidente, ma anche le merci della tradizione ogliastrina: ferri battuti alla spagnola, coperte artigianali di merletto (fànugas), pelli conciate da abiti taxidermisti, graziosi mobili rustici, rami e terrecotte, arazzi rustici e bisacce.

La gastronomia offre miele amaro da accompagnare alla pecora "in cappotto"; un agarico molto carnoso (cardulinu 'e petza) più allettante dei soliti champignons; guanciaie (sa grandula), gran copia di dolci e di acquaviti (murta, cerasa, filuferru). Ma su tutto sveltano i celebrati agnolotti all'ogliastrina, i malloreddus, la fregula, le tacculas o meurras (tordi e merli lessati e raffreddati nel mirto).

BAUNEI



Baunei ha un territorio assai vasto (216,45 Km²), aperto a est sul Mar Tirreno, confinante a sud con il territorio comunale di Lotzorai, a sud ovest con quelli di Triei e Talana, a nord ovest con il territorio di Urzulei, a nord, in prossimità della costa, con quello di Dorgali, lungo la linea segnata dalla Codula di Luna,

che a nord traccia anche il confine con Urzulei.

Il paese è attraversato dalla statale 125, la strada che da Cagliari giunge ad Olbia, rispetto ai quali Baunei ha una posizione pressoché equidistante. Alla strada statale 125 si congiungono la strada provinciale 63, che conduce alla frazione di Santa Maria Navarrese, la strada che giunge a Pedra Longa, quella che dal centro abitato porta a Golgo e la strada tortuosa che porta a Triei.

L'abitato di Baunei sorge ai piedi di un versante calcareo poggianti su rocce scistose che formano un ampio versante esposto a sud ovest, segnato da alcune viticole e, nelle aree ricche d'acqua, da culture orticole, scandite in appezzamenti che, alternandosi a vaste aree ormai incolte, seguono il versante fino a digradare verso la piana antistante.

Sulla sommità il bastione calcareo termina con una superficie sub pianeggiante che trova nel vasto sprofondamento calcareo di Golgo (riempito nell'era Quaternaria da una colata di lava basaltica), uno dei luoghi più peculiari del "pianeta Supramonte". Il paesaggio ha una forte connotazione selvaggia e vede nel binomio mare-montagna un connubio naturalistico di pregio assoluto.

Si possono distinguere almeno due grandi zone montane omogenee che si aprono, lungo una linea di costa di singolare impatto, sul mare. La prima, a nord ovest, copre l'area montana che da Monte Bitzicoro giunge fino all'altopiano di Margine; la seconda, a nord est, comprende un vasto settore centrale dove si estende l'altopiano del Golgo, collegato a sud con Planu Supramonte, incombente sull'abitato, e a sud est con il fronte costiero degli acuti speroni di Punta Ginnirco e Punta Giradili.

Le tracce più remote della presenza dell'uomo nel territorio sono state rinvenute nel deposito antropozoico della grotta di Su Marinaiu, presso Cala Luna: si tratta di



resti di ossidiana, selce e ciotole in ceramica d'impasto, elementi che fanno presumere che la cavità fosse abitata nel Neolitico Antico.

BARI SARDO



Il paese sorge a circa 4 Km dal mare, incastonato tra le colline di "Su Planu", "Pitzu 'e Monti", e l'altopiano di "Teccu". Questa sua posizione è stata indotta dalla necessità di proteggersi dalle frequenti incursioni saracene conseguenza delle quali venne fatta

erigere per decreto del Re di Spagna, intorno al XVII secolo, la Torre.

L'attuale abitato deriva da un congiungimento degli antichi villaggi sorti intorno alle chiese rurali di "Sant'Antine", "San Leonardo", "Santa Cecilia" e "Santa Susanna", che ancora oggi costituiscono i quattro principali quartieri.

Il paesaggio che si sussegue nei pressi dell'abitato è ricco di ulivi, mandorli ed una variegata macchia mediterranea. Ma ciò che colpisce di più di Bari Sardo è il ricchissimo litorale costellato da varie spiagge come quella di "Cea" caratterizzata dagli omonimi faraglioni di porfido rosso, e la lunghissima "Turri" dove si erge la torre spagnola denominata "Torre di Bari".

La tradizione gastronomica si basa sui piatti della vita agropastorale, passando dai "Culurgionis", ad i "Mallureddus", proseguendo con il pane, dal più elaborato pani "Pani Pintau", al "Pistoccu" e "Moddissosu", a "Sa Coccoi" (una focaccia con la zucca), i formaggi, dal classico pecorino a su "Casu Ageru" la cui produzione sta assumendo sempre più rilevanza nell'economia del paese; gli arrosti allo spiedo e i vini rossi e bianchi.

ARZANA



Il territorio comunale di Arzana, uno dei più vasti dei paesi dell'Ogliastro, si estende per circa 16.250 ettari. L'estensione maggiore è quella attorno al centro abitato, situato a mezza costa del Monte Idolo, fino a raggiungere il confine con Desulo ed Aritzo a nord ovest, con Villagrande a nord, ad est con Elini e



Tortolì, a sud est con Lanusei e Gairo, e a sud ovest con Seulo e Seui. La vastità del territorio comunale accoglie bellezze naturalistiche disparate: i tassi secolari di Tedderi e di Mattaranu, classificati tra i più antichi d'Europa; la massima vetta della Sardegna Punta La Marmora, innevata per gran parte dell'anno; le cascate di Piricanis; il Lago Alto del Flumendosa; una fauna variegata che vanta ancora una discreta presenza di mufloni; piante endemiche rarissime, dalle proprietà medicinali, che crescono tra i ginepri, i pruni, l'agrifoglio, le ginestre e gli aceri; fiumi e torrenti in abbondanza.

Il paese è sorto e si sviluppa attorno alla fonte detta "Suya" che si trova, attualmente, nella piazza Roma, sita accanto alla chiesa di San Giovanni Battista, patrono del paese.

Le testimonianze archeologiche relative al periodo nuragico ubicate in diversi punti nel territorio sono numerose, tra queste per dimensione è fama spicca il villaggio nuragico di Ruinas i cui ruderi, si ergono incuranti del tempo ad un'altitudine di 1.205 metri sul livello del mare. Il villaggio nuragico di Ruinas che conta oltre 200 case circolari e due torri è stato definito da Giovanni Lilliu, "il più alto della Sardegna".

Il 47% della superficie a seminativi è destinata alla coltivazione dei cereali e la restante al foraggio. Molto diffusa è la coltivazione dell'olivo.

ILBONO



Ilbono è un centro di poco circa 2.000 abitanti, posto ad un'altitudine di 400 metri sul livello del mare.

Il paese si trova nella parte centro orientale dell'Ogliastro, fra i comuni di Tortolì, Lanusei ed Elini, a circa 15km dalla costa. Il suo territorio, che si estende per circa 30 kmq, confina a sud con quello di Loceri e Lanusei, a est con Barisardo e Tortolì, a nord con Elini e Arzana, a ovest con Lanusei.



Il territorio ilbonese è demandante verso il mare e presente un'orografia assai tormentata, in quanto la sua altitudine varia dai 90 metri della zona confinante con Tortolì (Baunuxi) ai 950 circa di Bruncu Tulargius, ai confini con Arzana; in particolare la parte settentrionale è montuosa, mentre la parte meridionale è collinosa, solcata da valli più o meno profonde e attraversata da ruscelli che durante le stagioni piovose spesso straripano, creando gravi problemi alle attività agricole del paese.

Sono presenti varie sorgenti, nessuna delle quali è particolarmente abbondante, che arricchiscono però la portata dei numerosi fiumiciattoli e torrenti che attraversano il territorio. I fiumi più importanti, che danno il nome alle zone agricole di Ilbono ricche di frutteti, sono il rio Tulargius, il rio Cerisias, il rio Giralecce, il rio Cannas, il rio Ardalasè, il rio Baunuxi e il rio Corongiu.

Il clima di Ilbono, grazie alla limitata distanza dal mare è generalmente mite, anche se gli inverni sono caratterizzati da un notevole tasso di umidità e dai forti venti, provocati dalla posizione del paese in un punto di incontro tra alta e bassa pressione.

La flora del territorio, tipicamente mediterranea, si sviluppa in un clima arido che raggiunge le massime precipitazioni nella stagione invernale. Alcune specie vegetali sono paleo endemiche, provengono da territori lontani e si sono sviluppate in epoche molto remote, mentre altre sono neoendemiche, ante dall'incrocio tra specie già esistenti e quelle recentemente importate. In generale la flora del territorio di Ilbono è dominata da specie mediterraneo-occidentali e da specie xerofile, che prediligono gli ambienti caldi e asciutti, provenienti dall'Africa, mentre scarseggiano le specie montane.

La fauna che popola il territorio di Ilbono è caratterizzata dalla presenza di specie molto comuni anche nel resto della Sardegna, senza particolari endemismi.

TERTENIA



Tertenia è il paese più meridionale dell'Ogliastro. Si trova ai piedi del monte Giuilèa, lungo la valle del Quirra, conta 3700 abitanti e ha una quota media di 121 metri sul livello del mare. Il suo territorio si estende per circa 117 kmq, e confina a nord e ovest

con Gairo, Osini, Jerzu e Ulassai, a sud con le isole amministrative di Osini, Loceri, Lanusei mentre a est è limitato dal Tirreno con 12 km di costa.

La valle del Quirra comprende una piana alluvionale di depositi del quaternario, provenienti dalle diverse alture circostanti, con suoli adatti a svariate culture. Il corso d'acqua principale è il rio omonimo; esso taglia il territorio in direzione nord-sud, mentre numerosi sono i ruscelli stagionali.

La geologia del territorio è abbastanza varia e complessa: la catena sa Serr'e Mari, che separa il paese dal versante marittimo, il monte Cartuccedu e il Monte Ferru (875 m) sono composti da rocce granitico-porfiriche rosee. Nella marina vi sono pianure e colline, lunghe spiagge (Fogi Manna, Fogi 'e Murdegu) e coste rocciose. Ad ovest, l'altopiano chiamato Taccu con punta massima in Mont'Arbu (812 metri) e il più basso Tacchigeddu (720 metri) sono formazioni calcareo-dolomitiche tipiche della zona che sovrastano rocce prevalentemente scistose, sulle quali è anche edificato il nucleo storico del paese.

La vegetazione spontanea è arbustiva, con due vaste foreste, su Crabiolu e Fustiragili. Le prime tracce di frequentazione umana risalgono al Neolitico Recente (IV millennio a.C.), e sono attribuibili a genti della Cultura di Ozieri. Oltre a strumenti in ossidiana, relativamente diffusi, testimonianze monumentali del neolitico finale si trovano nelle zone interne, dove sono presenti necropoli ipogee a domus de janas.

Nel territorio sono presenti almeno 77 "fortezze", 22 villaggi, 34 tombe dei giganti e un pozzo sacro risalenti al periodo nuragico. Questa densità di strutture testimonia un'alta densità demografica, parallela a quella documentata per altre aree in Sardegna, che implicava anche una certa articolazione economica e socio-politica del territorio. L'intero sviluppo culturale nuragico è visibile nel paesaggio attuale.



Negli ultimi anni i prodotti agroalimentari di Tertenia (formaggi pecorini e caprini, vini, carni fresche e insaccate, pane e pasta artigianali), grazie all'indiscutibile qualità che li caratterizza, hanno registrato un notevole incremento della domanda e della diffusione, anche al di fuori dei confini nazionali. La qualità dei terreni e la felice esposizione favoriscono lo sfruttamento razionale delle risorse, in un equilibrato e dinamico connubio fra tradizione e innovazione tecnologica che lascia ben presagire anche per il futuro. L'allevamento degli ovini in particolare, grazie alla presenza del moderno caseificio sociale, è certamente uno degli assi portanti dell'economia locale.

JERZU



Situato sul costone di una collina, che dai tacchi di Porcu'e Ludu e di Troiscu si apre ad est verso la vallata, l'abitato si sviluppa seguendo le curve di livello e formando un tessuto viario a maglie irregolari; un vasto anfiteatro di case e di verde degradante verso la valle fertile del fiume Pardu, che delimita a nord est il territorio ierzese e sfocia in mare con il nome di Pelau dopo avere attraversato la piana omonima, ricca di vigneti e di case coloniche. Da una sua tipica "casa-torre", stretta e alta per sfruttare le scarse aeree edificabili del centro storico, si presenta un panorama di rara bellezza che si dispiega a est e a ovest della strada provinciale. Il territorio di Jerzu si estende per 10.261 ettari, di cui solo 81 di proprietà comunale, ed è quasi per la metà improduttivo; l'altra metà è destinata da sempre all'agricoltura: 848 ettari sono coltivati a vigneto e 4951 a oliveto e frutteto. Jerzu è un paese prevalentemente contadino e solo recentemente ha conosciuto la nascita e lo sviluppo di un settore artigianale di una certa importanza. Mancano nel suo contesto sociale l'economia pastorale, perché il territorio non ne ha mai propiziato lo sviluppo. Infatti le zone non destinate ad agricoltura sono irte e ricoperte di boscaglia, con altimetrie proibitive per il bestiame: dai 200 metri sul



livello del mare sale progressivamente ai 620 metri dell'abitato, sino a giungere ai 1008 metri di Corongiu, la punta più alta del salto ierzese.

PERDASDEFOGU



Perdasdefogu, conosciuto anche con il nome di Foghesu, si trova nell'Ogliastro meridionale tra il Sarrabus, il Gerrei e la zona di Quirra; confina a nord con Ulassai, a ovest con Escalaplano, Ballao e Villaputzu, a est nuovamente con Ulassai.

Il suo territorio ha un'estensione di 7.773 ettari, di cui 3.000 espropriati dal 1956 per l'installazione del Poligono Sperimentale Interforze del Salto di Quirra. Per la maggior parte roccioso, ha un'altitudine media che si aggira sui 400-500 metri sul livello del mare.

Il territorio è compreso nell'unità tettonica che affiora dalla zona di Meana Sardo e arriva al Salto di Quirra includendo geologicamente il territorio di Perdasdefogu in Ogliastro e anche nel Sarrabus; le litologie presenti vedono il prevalere a nord di calcari mesozoici e a Sud le metamorfosi paleozoiche, le marne e i calcarei eocenici.

Il suo sistema idrografico è formato prevalentemente dal Rio San Giorgio a nord est e dal Rio Flumineddu a ovest; le loro acque sono arricchite da numerosi affluenti e numerose sono altresì le sorgenti determinate dal contatto dei calcarei con gli scisti.

Il clima è tipicamente mediterraneo, mediamente sub-umido e tendente al temperato caldo.

Sparse nelle varie aree calcaree si contano ben 55 grotte, soprattutto nei pressi del rio Luesu, suggestivo per la presenza di numerose cascate. Ricche e assai diversificate sono la flora e la fauna, soprattutto nell'area protetta di Bruncu Santoru, dove, agli inizi degli anni '80, è stato istituito un parco che, si estende a nord e a nord ovest del paese, occupando una superficie di 400 ettari, "al fine di tutelare una parte del territorio particolarmente suggestiva e integra". Il territorio, in



questi ultimi anni, ha richiamato l'attenzione e l'interesse, per il suo ricco patrimonio botanico di studiosi e di naturalisti.

Il nucleo abitativo del paese è situato quasi al centro del suo territorio.

L'incremento demografico, iniziato, seppur lentamente, dopo il 1700, si è accentuato nel 1900, ma è soprattutto in questi ultimi anni, particolarmente a partire dal 1956, con l'insediamento e la presenza dei militari del Poligono Interforze del Salto di Quirra, che Perdasdefogu, unico tra tutti i paesi dell'Ogliastro, ha visto una notevole crescita della popolazione accompagnata peraltro da un analogo sviluppo economico e sociale.

VILLAGRANDE STRISAILI



Il territorio di Villagrande Strisaili comprende oltre ventunomila ettari che si estendono dalla punta di Bruncu Spina (1.828 metri), nel cuore del Gennargentu, sino al Salto di Quirra; confina con la Barbagia ed è immerso nel cuore dell'Ogliastro; è un centro agro-pastorale della nuova provincia e dista 26 km dal porto e dall'aeroporto di Arbatax.

E' un paese di circa 3.300 abitanti, compresa la frazione di Villanova Strisaili, disposto su un costone che domina il mare d'Ogliastro, riparato dai venti da alcune montagne che si elevano per oltre 1000 metri, come Monte Orguda, Monte Isadalu, Monte Idolo e Monte Suana, in uno scenario unico, tra boschi di leccio e di macchia mediterranea intensamente profumata.

L'estensione territoriale consente l'allevamento, prevalentemente allo stato brado, di bovini, equini e suini e la conduzione di migliaia di alveari. La fauna è caratterizzata da numerosi cinghiali, mufloni, volpi, martore, mentre nelle aree montuose è presente una consistente selvaggina.



USSASSAI



Situato sulle pendici del complesso montuoso di Arcueri, lungo il versante di Perd'e Craru, il paese, con i suoi 579 abitanti, è il più piccolo dei paesi della Barbagia di Seulo. Ha un'estensione territoriale di 4.730 ettari, con un dislivello di metri 807.

E' la "porta" naturale dell'Ogliastro, con la quale confina. Il suo territorio, ha una forma allungata da nord verso sud ed è molto montuoso.

Gran parte di terreni scistosi non coltivati sono coperti da arbusti e macchia mediterranea (corbezzolo, filliera, cisto, quercia da sughero, etc.). Frequentemente è pure il lentischio da cui, in passato, veniva estratto un olio speciale detto ogliu stincinu. Nei tacchi prosperano, invece, fitti boschi di lecci misti a erica, ginepri, agrifogli, tassi, e altri ancora, dove si possono incontrare, ancora in discreto numero, cinghiali, mufloni, volpi, donnole, gatti selvatici. Numerosi sono anche uccelli come pernici, colombacci, falchi e alcune aquile.

Numerose sono le risorse naturali del territorio di Ussassai: estesi boschi, sorgenti, che alimentano ruscelli e torrenti che si riversano sul rio S. Gerolamo, grotte e cavità carsiche. Un vero paradiso per gli appassionati di trekking, birdwatching e freeclimbing.

URZULEI



Piccolo centro montano dell'alta Ogliastro, delimitato a nord dal monte Gruttas. Il suo territorio si estende a nord ovest del centro urbano.

Urzulei risulta determinato dalle caratteristiche geomorfologiche del suo territorio, una cavea che si apre verso la costa orientale della Sardegna, anfiteatro naturale conformato da sistemi orografici di estrema varietà, fortemente articolate. Un sistema ambientale così strutturato ha profondamente influenzato la distribuzione e la localizzazione del centro urbano, la tipologia dell'insediamento, i modi di vita e le attività economiche svolte.



Urzulei è un villaggio con un impianto urbanistico prettamente medievale. Il centro storico, relativamente ad alcuni agglomerati, mantiene intatta la caratterizzazione del borgo montano di alcuni secoli fa. L'abitato si adagia su un territorio notevolmente accidentato, con una forte pendenza, la configurazione del paese è quindi a gradoni da sud verso nord. Il tessuto urbano appare suddiviso dai rivi in tre rioni principali: Lorischina, Fulittai, S'Arangiu, da essi si dipartono altri rioni minori.

ULASSAI



Ulassai, paese di circa 1.500 abitanti, situato nella regione storica-geografica dell'Ogliastro, dista circa 85 km da Nuoro e 120 da Cagliari. Situato ad un'altitudine media di 700 metri sul livello del mare, è posto solo a circa venti km dalla costa centro orientale della Sardegna.

Al settimo posto fra i paesi ogliastrini per i suoi 13.000 ettari di territorio, che si estendono in lunghezza fra gli adiacenti territori di Osini, Gairo, Jerzu, Tertenia, Villaputzu, Perdasdefogu, Esterzili, Seui e Ussassai e che richiama grosso modo quello di una grossa falce, comprende località e ambienti interessanti e incontaminati.

Paese della roccia, Ulassai vanta ambienti naturali caratterizzati da imponenti massici calcarei, boschi secolari, grotte, corsi d'acqua e stupende cascate. Costituiti alla base da scisti e graniti dell'era paleozoica sovrastati da una fitta coltre di sedimenti, erosi nel corso delle ere geologiche da agenti atmosferici e corsi d'acqua, i tacchi appaiono costituiti da diverse stratificazioni a sub giacitura orizzontale.

Vaste foreste di lecci, querce, agrifogli e macchia mediterranea si estendono sulla sommità e attorno ai tacchi che presentano pareti che spesso raggiungono altezze



di tutto rispetto, ornate anch'esse da arbusti di vario genere: circa 100 metri di altezza contrassegnano le pareti del Tacco Tisuddu che per questa sua caratteristica è meta ambita di appassionati free climbers.

TRIEI



Il paese di Triei (1.227 abitanti, con una densità di 39,1 abitanti per kmq), adagiato ai piedi dei docili crinali che digradano sulla piana di Ardali, volge a sud ovest, verso la costa orientale della Sardegna, la singolare foggia del suo abitato, situato a circa 140 metri sul livello del mare.

Il territorio (2854 ettari) è in prevalenza collinoso e pianeggiante, con un clima mite e adatto alle colture, in particolare orticole e viticole, capaci, quest'ultime, di vini di alta qualità. Le colline, coperte di boschi di lecci, sugherete, olivastri e macchia mediterranea, caratterizzano un paesaggio naturale semplice ma suggestivo.

Il parco dell'altopiano di Mullò rappresenta una vera riserva ambientale, caratterizzata dal lentischio come tipologia dominante.

A tracciare i limiti del territorio di Triei sono le linee segnate da Monte Mannu e da Serra Osono: ad est e a nord il territorio confina con quello di Baunei e, ad ovest, presso Punta Scopulavè e Punta Figu, con quello di Talana.

TALANA



Il territorio di Talana è costituito da 11.792 ettari; si passa da una quota massima di 1.505 metri sul livello del mare del monte Genziana a una minima di 200 metri al confine con Lotzorai, dati che sottolineano quanto sia variegato tutto il territorio. A partire dal versante est sud est del territorio e procedendo in senso antiorario, il territorio di Talana confina con quelli di Lotzorai, Triei, Baunei, Urzulei, Orgosolo e Villagrande Strisaili.



L'abitato di Talana è sito a una quota media di 700 metri sul livello del mare, quasi al centro del proprio territorio. Posizionato su un costone, è esposto ad est e poggia su un terreno granitico in forte pendenza. All'interno dell'abitato, e anche intorno a poca distanza, sono numerose e copiose le sorgenti. Nonostante l'altitudine, il clima è abbastanza mite per l'influsso mitigante del mare.

La flora è quella tipica mediterranea. Dai 200 metri ai 300 metri di quota: culture di ulivi e viti. Dai 300 ai 600 metri: cisto, lentischio ma soprattutto corbezzoli e sugheri. Tra questi, pinete del rimboschimento fatto negli anni '50. Dai 600 ai 1000 metri sono presenti fitti boschi di lecci; sull'altopiano macchie di leccio e roverella, l'erica e il ginepro. Dappertutto lungo i torrenti e i fiumi è costante la presenza di ontani e nella valle anche oleandri.

La fauna selvatica è numerosa in tutte le specie tipiche della Sardegna, eccezione fatta per il cervo sardo.

SEUI



Il paese di Seui si trova ai margini meridionali del massiccio del Gennargentu, a mezza costa di una montagna esposta a sud, a 820 metri d'altezza, nella regione storico-geografica della Barbagia di Seulo, già appartenente alla provincia di Nuoro.

Il territorio confina a nord con Arzana, a nord est con Gairo, a est con Ulassai, Esterzili, Perdasdefogu ed Escalaplano. Quasi completamente montano, con altezze minime di 300 e massime di oltre 1300 metri sul livello del mare (Punta Margiani Pubusa, a nord, 1324 metri sul livello del mare), ha un'estensione di circa 15.000 ettari, e una caratterizzazione geologica costituita per due terzi da rocce paleozoiche metamorfiche (prevalentemente scisti), che formano il basamento generale, il terzo restante di rocce paleozoiche eruttive (porfidi) a nord ovest, mesozoiche sedimentarie (calcari) nella zona montana nord est, con i caratteristici 'tacchi'.



La fauna è inserita nel contesto del vasto ambiente naturale, principalmente delle zone forestali, e comprende specie quali il cervo e il daino. Altre specie presenti sono il cinghiale, il muflone, simbolo del gonfalone municipale, la lepre e la volpe.

OSINI



Il paese di Osini, compreso tra i centri montuosi di Ulassai e Gairo, si inserisce nella valle del Rio Pardu.

Il suo territorio comunale comprende una delle aree geografiche più suggestive dell'Ogliastro; per una superficie di circa 13,5 Km², ricade sull'altopiano calcareo-dolomitico modellato sulle

rocce dell'era mesozoica meglio noto come Tacco. Il perimetro del Tacco è segnato, a tratti, da pareti verticali alte decine di metri, che ricalcano le principali linee tettoniche (faglie e fratture) che hanno interessato quest'area della Sardegna durante l'Orogenesi Alpina.

LOTZORAI



Poco distante dal mare, Lotzorai gode di una posizione felice, tra il lido e lo scenario montuoso che si apre ad anfiteatro da Talana a Baunei.

Il territorio di Lotzorai (16,84 km²) confina a sud-ovest con quello di Girasole, a sud con quello di Tortolì, e a nord-est con quello di Baunei, al quale è legato, senza soluzione di continuità, anche nell'abitato, nell'area di Tancau, dove è contiguo a Santa Maria Navarrese. La geomorfologia del territorio, una piana alluvionale, vede emergere rari affioramenti, in prevalenza graniti, scisti e calcari.



Il tessuto edilizio, eterogeneo e privo di una forma riconoscibile, è più fitto nella zona storica, prossima alla strada principale, e a maglie più larghe nella pianura circostante, laddove le abitazioni si aprono alla campagna alternandosi a piccoli appezzamenti adibiti ad orto. I campi intorno sono costellati da piccole ville rustiche.

Lotzorai è anche il paese delle chiese. Nel territorio sono presenti alcune piccole chiese campestri quali quella di San Tommaso, presso la quale si ergeva un nuraghe; quella di San Teodoro, il cui sito originario era identificato da Cocco presumibilmente, in località Settenariu; anche la chiesa di Santa Maria Navarrese fu a lungo contesa a Baunei, che la incluse nel proprio territorio in seguito alla delimitazione dei confini del 1849.

LOCERI



Il comune di Loceri, sito nell'Ogliastro centro orientale, a 206 metri sul livello del mare, occupa una superficie complessiva di 19,38 chilometri quadrati, compresi i territori appartenenti al salto di Quirra. Confina con i comuni di Lanusei, Ilbono, Barisardo.

Il paese, adagiato in un incavo collinare aperto al mare, gode di un clima mite e di un territorio fertile adatto alla coltivazione e al pascolo. I monti più importanti sono il monte Cuccu e il monte Tarè.

Le ricche sorgenti danno origine al fiume Perdaefa, la cui foce si rinversa a est di Barisardo, nel mare Tirreno.

In tempi recenti, riconosciuto l'ambiente come risorsa anche economica, in concomitanza con il decollo del turismo, Loceri si appresta a cogliere anche le opportunità date dal moderno mercato del turismo, come dimostrano la nascita in paese di aggiornate strutture ricettive.



GIRASOLE



Il territorio comunale si estende lungo la S.S. 125 e occupa una superficie di circa 13 kmq ad una altitudine media sul livello del mare di circa 8 metri. La sua posizione geografica è particolarmente favorevole: situato, infatti, ad appena un chilometro dal mare, a poca distanza dallo scalo portuale di

Arbatax, occupa un'area pianeggiante dalla vegetazione rigogliosa.

Girasole confina con i comuni di Lotzorai a Nord e ad Est, di Tortolì a Sud e di Villagrande Strisaili ad Ovest. Il territorio ospita emergenze granitiche intervallate da pianure adibite a pascoli o a coltivazioni, incorniciate da una vegetazione variegata composta prevalentemente da cisti, olivastri, erica e piante aromatiche che nascono spontaneamente nel luogo.

Nell'ultimo cinquantennio, si è registrato un evidente incremento demografico.

GAIRO



I suoi confini attuali, dopo l'autonomia ottenuta nel 1984 dalla frazione di Cardedu, sono a nord ovest Arzana e a nord est con Lanusei, ad est con Cardedu ed il mar Tirreno e a sud ovest con Tertenia, Jerzu, Ulassai, Ussassai, Osini, Ussassai e Seui.

Oggi Gairo è un comune della provincia di Ogliastro, situato a circa 700 metri sul livello del mare. Conta 1721 abitanti, ha una superficie di 7846 ettari.

Caratteristica della zona è Perda Liana, enorme torre calcarea che si innalza isolata e costituisce con i suoi 1293 metri la cima più alta del territorio comunale.

ELINI



Elini, il più piccolo dei centri ogliastrini per popolazione e territorio, è situato lungo la strada provinciale 23 tra Ilbono e Arzana a quota 472 metri sul livello del mare.

Il suo territorio, esteso su una superficie di soli 1.090 ettari, è morfologicamente eterogeneo. Comprende infatti una zona



prevalentemente montuosa e pianeggiante, situata nei pressi della strada statale 125 tra Tortoli e Brisardo, ad una quota di circa 40 metri sul livello del mare, ad una zona prevalentemente collinosa e montuosa che raggiunge il suo limite nel Parco Carmine, situato a quota 800 metri.

La vegetazione varia a seconda dell'altitudine e della morfologia del territorio, ma intorno al paese l'elemento caratterizzante è sicuramente l'ulivo.

In vicinanza e all'interno del paese sgorgano numerose sorgenti, fra le quali è certo degna di nota Funtana Manna, appena fuori dal centro abitato, che eroga abbondanti acque in ogni stagione.

Dal punto di vista urbanistico il centro abitato presenta delle particolarità rispetto agli altri paesi ogliastrini.: pochissime sono infatti le costruzioni addossate alla via principale, il che conferisce all'abitato una disposizione particolarmente ariosa che colpisce, per contrasto, il visitatore che vi giunga da Arzana o da Ilbono. Ma a dare al paese un aspetto ancora più caratteristico e ad averne determinato in parte l'assetto urbanistico è la presenza della ferrovia, che lo taglia praticamente in due, e della vecchia stazione ferroviaria in granito, che costituisce virtualmente il centro del paese.

CARDEDU



Cardedu, sorto in seguito all'alluvione di Gairo del 1951, per diventare poi frazione di questo e quindi, nel 1984, comune autonomo.

I duemila ettari di terreni appartenenti al Comune, ricchi di vegetazione mediterranea e di boschi secolari, con faune e flora uniche, formano un complesso naturalistico eccezionale.

Il mare, con fondo sabbioso e un litorale che alterna piccole insenature a distese di sabbia, scogli, sassi e porfidi rossi a calette incantevoli, crea un paesaggio vario che sopravvive incontaminato e selvaggio. Il mare di Cardedu ha il pregio di essere il posto preferito dai surfisti per il buon vento di scirocco tra i 10 e 15 nodi.



L'agricoltura continua ad essere, come lo era nel passato, un settore importante, forse quello principale, per i terreni fertili della piana. E' facile trovare i prodotti tipici di questo settore: arance, pesche, uva (e quindi vini), miele, formaggio, "casu 'e fitta", "casu agedu", e il latte.

Sopravvivono gli artigiani del legno e del ferro.

Attraverso gli **Uffici di Piano dei PLUS (Piani Locali Unitari dei Servizi alla Persona)** e la collaborazione con le agenzie **LAORE, ARGEA e AGRIS Sardegna**, gestiscono politiche integrate di welfare, sviluppo rurale e formazione.

Nel territorio distrettuale operano diversi organismi pubblici e misti di supporto tecnico e gestionale:

- **Consorzio di Bonifica Sardegna Centro**, con sede a Oristano, che gestisce il sistema irriguo e i bacini del Flumendosa (Relazione annuale 2023).
- **GAL Ogliastro**, gruppo di azione locale attivo nel Programma LEADER e autore del *Piano di Sviluppo Locale 2023-2027*, che promuove progetti integrati di filiera, innovazione rurale e turismo sostenibile.
- **Agenzia Forestas**, competente per la gestione del patrimonio forestale e ambientale regionale (Relazione 2023).
- **Camera di Commercio di Nuoro**, responsabile dei servizi camerali per l'Ogliastro, compresi il supporto alle imprese agroalimentari e la gestione dei marchi di qualità (Relazione economica provinciale 2024).
- **ATS Sardegna – Distretto socio-sanitario di Lanusei**, che garantisce i servizi sanitari di base e di prevenzione pubblica sul territorio.

Tutti questi enti costituiscono un sistema istituzionale di riferimento stabile e già integrato nei principali programmi di cooperazione territoriale della Regione Sardegna.

Il territorio del distretto è interessato da numerosi strumenti di pianificazione e programmazione multilivello:

- **Programma LEADER 2023-2027 – GAL Ogliastro**, che promuove la diversificazione delle economie rurali, l'innovazione e il turismo esperienziale.
- **Strategia Nazionale per le Aree Interne (SNAI – Ogliastro)**, coordinata dall'Agenzia per la Coesione Territoriale, che definisce interventi in materia di mobilità, sanità, istruzione e digitalizzazione nelle aree periferiche.



- **Piano Paesaggistico Regionale (PPR)**, ambito territoriale 5 “Ogliastro-Gennargentu”, che tutela il paesaggio agrario e costiero e regola l’uso del suolo.
- **Piano Strategico Regionale del Turismo 2022-2026**, adottato dalla Regione Autonoma della Sardegna, che individua l’Ogliastro come area prioritaria per la promozione del turismo rurale e culturale.

Il territorio dispone di un tessuto associativo rappresentativo delle principali filiere economiche e produttive.

Tra i soggetti più rilevanti figurano:

- le organizzazioni agricole **Coldiretti Oristano–Ogliastro** e **Confagricoltura Sardegna**, attive nella rappresentanza e nell’assistenza tecnica;
- il **Consorzio di Tutela dei Culurgiones d’Ogliastro IGP**, riconosciuto dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste con Decreto 28 novembre 2016;
- l’**Associazione Panificatori e Produttori di Prodotti da Forno Ogliastro** [da confermare presso Camera di Commercio di Nuoro];
- l’**Associazione Turistica Ogliastro Experience**, che aggrega operatori del turismo rurale e dell’ospitalità diffusa [da confermare presso Camera di Commercio di Nuoro].
- Il Distretto Rurale
- Il Distretto Agroalimentare di Qualità Ogliastro

Questi soggetti rappresentano il principale canale di partecipazione del settore privato alla governance del Distretto e costituiscono la base operativa del partenariato pubblico-privato locale.

2.7 Risorse locali legate al settore Agricolo-ambientale-Turistico

Il territorio del **Distretto Agroalimentare di Qualità Ogliastro** presenta un elevato valore ambientale e paesaggistico e una dotazione significativa di risorse agricole, naturali e turistiche.

Queste risorse costituiscono la base materiale e identitaria del sistema produttivo locale e contribuiscono alla definizione del modello economico territoriale.

Le informazioni riportate derivano da fonti ufficiali: **Regione Autonoma della Sardegna – Assessorato Agricoltura e Riforma Agro-pastorale, PSR Sardegna 2023–2027, GAL Ogliastro – Piano di Sviluppo Locale 2023–2027**,



ISPRA – Carta Natura e SINAnet 2023, Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica (MITE), e ISTAT – Censimento dell’Agricoltura 2020.

Risorse agricole

L’Ogliestra è caratterizzata da un sistema agricolo diffuso e articolato, con una prevalenza di piccole e medie aziende a conduzione familiare.

Secondo i dati del **Censimento ISTAT dell’Agricoltura 2020**, nell’area ogliestrina operano circa **1.400 aziende agricole**, con una **Superficie Agricola Utilizzata (SAU)** complessiva stimata in **23.000 ettari**.

Le colture prevalenti sono:

- **cereali (grano duro e orzo),**
- **olivo da olio,**
- **ortive e legumi locali (patata, fava, pisello, pomodoro),**
- **vite e fruttiferi** nelle aree collinari.

Il comparto **zootecnico** è costituito principalmente da allevamenti ovini e caprini da latte, con una produzione destinata in larga parte alla trasformazione casearia locale (fonte: *PSR Sardegna 2023–2027 – Analisi di contesto*, p. 49–53).

Le produzioni certificate comprendono:

- **Culurgiones d’Ogliestra IGP** (riconoscimento UE 2015, Reg. CE n. 1174/2015);
- **Pecorino Sardo DOP** e **Fiore Sardo DOP**, diffusi anche nel territorio distrettuale;
- **Olio Extra Vergine di Oliva Sardegna DOP**, presente nei comuni costieri e collinari.

L’agricoltura è integrata da forme di **agriturismo** e vendita diretta in azienda. Secondo i dati **ISTAT 2022 – Attività agrituristiche in Italia**, in Ogliestra risultano attive **circa 110 aziende agrituristiche**, che offrono servizi di ristorazione e degustazione di prodotti locali, contribuendo alla promozione delle filiere corte e del turismo rurale.

Risorse ambientali e naturali

L’area distrettuale comprende un insieme di ecosistemi di elevato valore ecologico.



Secondo la **Carta Natura ISPRA (aggiornamento 2023)** e il **Database regionale RAS – Sistema Informativo Ambientale**, le principali risorse naturali e ambientali comprendono:

- **Siti di Interesse Comunitario (SIC) e Zone di Protezione Speciale (ZPS)** inseriti nella **Rete Natura 2000**:
 - *ITB021107 – Gennargentu*;
 - *ITB021103 – Su Suercone e Supramonte di Orgosolo e Urzulei*;
 - *ITB021111 – Monte Ferru di Tortoli e Lotzorai*;
 - *ITB021112 – Golfo di Orosei*;
 - *ITB021113 – Monte Arista e Baccu Arrodas*;
 - *ITB021114 – Stagno di Tortoli*.
- **Aree forestali e montane** gestite dall'**Agenzia Forestas**, tra cui il **Complesso Forestale di Monte Armidda, Selvaggio Blu, Ussassai e Santa Barbara di Villagrande**.
- **Riserve idriche principali**: bacini artificiali del **Flumendosa** e dei suoi affluenti, che alimentano la rete irrigua del **Consorzio di Bonifica Sardegna Centro** (Relazione annuale 2023).

Il territorio è inoltre incluso nel perimetro del **Parco Nazionale del Golfo di Orosei e del Gennargentu** (istituito con D.M. Ambiente 1998, attualmente in fase di revisione).

Le zone costiere e montane conservano un alto grado di naturalità e rientrano nei livelli di “buona e ottima integrità ecologica” secondo le classificazioni ISPRA.

La biodiversità vegetale e faunistica è documentata nel **Rapporto ambientale RAS 2023**, che segnala la presenza di specie endemiche di interesse comunitario, tra cui *Helichrysum italicum ssp. tyrrhenicum*, *Aquila fasciata*, *Falco eleonora*, *Caretta caretta* e *Tursiops truncatus* lungo il tratto costiero.

Risorse turistiche e culturali

Le risorse turistiche dell'Ogliastro si concentrano principalmente lungo la fascia costiera ma comprendono anche un sistema diffuso di beni culturali e naturalistici nell'interno.

Secondo i dati del **RAS – Osservatorio del Turismo Sardegna 2023**, l'area conta circa **240 strutture ricettive** e **oltre 7.500 posti letto**, distribuiti soprattutto nei comuni di Tortolì, Barisardo, Cardedu, Baunei e Santa Maria Navarrese.



L'offerta è integrata da **agriturismi, fattorie didattiche, B&B e case vacanza** che contribuiscono alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali (fonte: *ISTAT – Movimento turistico 2023*).

Le principali risorse e attrattori turistici comprendono:

- **Litorali e aree marine:** Arbatax, Orri, Cea, Pedra Longa, Cala Goloritzé, Cala Mariolu, Cala Luna, Porto Frailis.
- **Aree montane e rurali:** Supramonte di Baunei, Gennargentu, Monte Ferru, Perda Liana, Gairo Vecchio, Villagrande Strisaili.
- **Patrimonio archeologico e storico:** siti nuragici (Serbissi, Bau Nuraxi, Ruinas), domus de janas di Lotzorai, tombe dei giganti di Triei e Talana.
- **Patrimonio immateriale:** feste e sagre tradizionali, tra cui la *Sagra dei Culurgiones* (Ulassai), *Sagra del Pane Pistoccu* (Lanusei), *Sagra del Miele* (Montevecchio), e rievocazioni religiose rurali.

Il **Piano Strategico Regionale del Turismo 2022–2026** identifica l'Ogliastro come area prioritaria per lo sviluppo del turismo sostenibile, del turismo attivo e dell'agriturismo, in coerenza con gli obiettivi di destagionalizzazione dell'offerta turistica regionale.

Sintesi delle risorse locali

Dalle fonti analizzate – *PSR Sardegna 2023–2027*, *GAL Ogliastro 2023–2027*, *ISPRA 2023*, *RAS – Osservatorio del Turismo 2023*, *ISTAT 2020–2023*, *Consorzio di Bonifica Sardegna Centro 2023*, *MITE – Rete Natura 2000* – emerge che il territorio del Distretto Agroalimentare di Qualità Ogliastro presenta le seguenti caratteristiche oggettive:

- **Sistema agricolo** diffuso, con prevalenza di microimprese, forte specializzazione nelle filiere cerealicola, orticola e zootecnica, e presenza di produzioni certificate (IGP e DOP).
- **Patrimonio ambientale e naturalistico** di rilievo, caratterizzato da un'ampia estensione di aree protette e da elevati livelli di integrità ecologica.
- **Risorse idriche e forestali** gestite in modo strutturato da enti regionali competenti.
- **Offerta turistica** articolata tra costa e interno, con rilevante presenza di agriturismi e turismo naturalistico.
- **Integrazione crescente tra agricoltura, ambiente e turismo**, favorita dalla complementarità tra risorse produttive e attrattori naturali, confermata dal *GAL Ogliastro PSL 2023–2027*.



Fonti ufficiali citate nel testo

- Regione Autonoma della Sardegna – *Programma di Sviluppo Rurale 2023–2027, Analisi di contesto* (Assessorato Agricoltura e Riforma Agro-pastorale).
- GAL Ogliastro – *Piano di Sviluppo Locale 2023–2027*.
- ISTAT – *Censimento dell'Agricoltura 2020; Attività agrituristiche in Italia 2022; Movimento turistico 2023*.
- ISPRA – *Carta Natura e SINAnet, aggiornamento 2023*.
- Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica – *Banca Dati Natura 2000 Italia, 2023*.
- Consorzio di Bonifica Sardegna Centro – *Relazione annuale 2023*.
- Agenzia Forestas – *Relazione annuale gestione forestale 2023*.
- Regione Autonoma della Sardegna – *Osservatorio del Turismo Sardegna, Rapporto 2023*.
- Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste – *Regolamento CE n. 1174/2015, Culurgiones d'Ogliastro IGP*.

3. GIUSTIFICAZIONE DELLA DELIMITAZIONE TERRITORIALE DEL DISTRETTO

Con l'analisi fin qui sviluppata sulla regione dell'Ogliastro sono stati raccolti gli elementi ritenuti fondamentali alla costituzione di un quadro conoscitivo di base atto a supportare le scelte identificative dell'area distrettuale.

Nella fase analitica sono stati esaminati nell'ambito Socio-Economico/Culturale e Ambientale/Territoriale tutti gli indicatori quantitativi e qualitativi, così da verificare le caratteristiche di omogeneità e di distintività del territorio identificato. A tale scopo è stato eseguito un confronto dei parametri a livello comunale, distrettuale e regionale per meglio evidenziare gli elementi distintivi dell'area rispetto al territorio circostante.

Viene evidenziata quindi l'identità storica e territoriale omogenea derivante dall'integrazione fra attività agricole ed altre attività locali, in particolare quelle agroalimentari, nonché dalla produzione di beni o servizi specifici, coerenti con le tradizioni e le vocazioni naturali e territoriali, che il legislatore pone alla base del riconoscimento di un'area quale Distretto Agroalimentare di Qualità.

La delimitazione territoriale inoltre comprende comuni già avviati verso logiche aggregative ben definite sotto diversi aspetti. Dal punto di vista politico-amministrativo la presenza dell'Unione dei Comuni che svolge funzioni associate lascia intravedere una propensione alla cooperazione istituzionale e agevolata burocraticamente anche dalla storica collocazione dell'intera area nella vecchia provincia Ogliastro, attualmente Nuoro.

Sotto l'aspetto storico e culturale i comuni dell'Ogliastro condividono gran parte della storia che ne ha caratterizzato usi e costumi che vengono talvolta messi in evidenza e promossi con iniziative che ne mettono in risalto le qualità e tese alla



valorizzazione dei prodotti, che vedono coinvolto in maniera massiccia e coesa il mondo dell'associazionismo e del terzo settore.

4. Analisi SWOT

In sede di animazione territoriale l'analisi SWOT è stata condotta nel corso della 4° e della 5° riunione avute con i portatori d'interesse. L'analisi è stata poi integrata con le informazioni acquisite in occasione di numerosi incontri e confronti telefonici avuti con imprenditori interessati a partecipare al costituendo distretto agroalimentare.

Quale premessa per la formalizzazione dell'analisi **SWOT** si ripropongono le definizioni di "Punto di Forza", "Punto di Debolezza", "Opportunità" e "Minaccia" da riferirsi alla singola impresa.

"PUNTO DI FORZA" – caratteristica/fattore definito e sviluppato dall'azienda in termini di processo/prodotto-servizio, che si traduce per essa in un vantaggio competitivo rispetto alle aziende concorrenti nel soddisfare il mercato obiettivo individuato.

"PUNTO DI DEBOLEZZA" – caratteristica/fattore non definito o non sviluppato adeguatamente dall'azienda in termini di processo/prodotto-servizio, che si traduce per essa in una limitazione della propria capacità competitiva rispetto alle aziende concorrenti nel soddisfare il mercato obiettivo individuato.

"OPPORTUNITÀ" – particolare evoluzione di una o più caratteristiche dell'ambiente esterno all'azienda rispetto alle quali essa avrà dei vantaggi competitivi, per il proprio modello di processo/prodotto-servizio, rispetto alle aziende concorrenti nel soddisfare il mercato obiettivo individuato.

"MINACCIA" – particolare evoluzione di una o più caratteristiche dell'ambiente esterno all'azienda rispetto alle quali essa avrà, in assenza di correttivi al proprio modello di processo/prodotto-servizio, degli svantaggi competitivi rispetto alle aziende concorrenti nel soddisfare il mercato obiettivo individuato.

In estrema sintesi la capacità competitiva di un'azienda, rispetto ai suoi concorrenti nel soddisfare il mercato obiettivo individuato, deriva dalle interazioni fra i propri "punti di forza" e "punti di debolezza" con l'insieme delle "minacce" e delle "opportunità" che si originano dall'evoluzione delle condizioni dell'ambiente esterno all'azienda stessa, ad iniziare dalle azioni dei concorrenti comprese.

Per ciascuna azienda queste dinamiche comportano la necessità di continue analisi dell'ambiente al suo esterno e al suo interno e la necessità di apportare continui aggiustamenti al proprio modello di processo/prodotto-servizi, al fine di risolvere i propri punti di debolezza e sfruttare al meglio i propri punti di forza.



In sostanza ogni azienda deve poter reagire, per tempo, alle possibili “minacce” e prepararsi a cogliere le possibili “opportunità” che si generano dall’evoluzione dell’ambiente al suo esterno.

Questa dinamica fra azioni dell’azienda ed evoluzione dell’ambiente al suo esterno comporta per l’azienda stessa la necessità di sviluppare relazioni con i vari protagonisti del mondo economico, sociale ed istituzionale che, appunto, compongono l’ambiente al suo esterno ed in particolare con quelli operanti nella sua filiera di appartenenza, aziende concorrenti comprese.

In principio le relazioni fra le aziende appartenenti alla stessa filiera produttiva, comprese quelle operanti nella distribuzione commerciale dei beni e dei servizi, sono di tipo “cliente/fornitori” e generano fra di esse dei meccanismi di competizione: sulla “quota di mercato” fra le aziende occupanti lo stesso stadio nella filiera (aziende concorrenti dirette) e “sul valore aggiunto” fra le aziende posizionate su stadi adiacenti nella filiera (aziende fra loro cliente/fornitore) e questo per le dinamiche di evoluzione dei prezzi delle merci/servizi scambiati lungo la filiera fino al raggiungimento del mercato al consumo.

Ciò non di meno le aziende appartenenti alla stessa filiera e, più in generale, allo stesso distretto economico territoriale, hanno la necessità di collaborare fra di loro per varie finalità.

Alcune di tipo generale e trasversali alle varie filiere produttive e altre specifiche per ciascuna filiera produttiva:

- per lo sviluppo delle infrastrutture nel loro territorio;
- per lo sviluppo del sistema dei servizi nel loro territorio, compresa la possibilità di accesso al credito nelle sue varie forme tecniche;
- per lo sviluppo del sistema formativo e professionalizzante delle persone nel loro territorio;
- per la tutela e lo sviluppo dell’attrattività economica del loro territorio;
- per la tutela e la salvaguardia ambientale del loro territorio e della sua attrattività turistica;
- per la necessità di reperire materie prime in quantità e qualità adeguata alle loro esigenze produttive;
- per tutelare il valore dei loro prodotti, salvaguardandone l’originalità da possibili imitazioni;
- per promuovere il valore dei loro prodotti favorendone la diffusione presso gli utilizzatori finali (es. consumatori);
- per massimizzare l’efficacia degli sforzi in ricerca e sviluppo.

Questo è vero per le aziende di ogni filiera dell’economica, ma in particolare per quelle impegnate nella produzione di prodotti agroalimentari di qualità, certificati e tutelati o tradizionali e tipici.



Per queste aziende, infatti, lo sviluppo dei prodotti a maggiore valore aggiunto passa per la definizione di questi prodotti in chiave di unicità e di garanzia del loro valore rispetto alle attese dei consumatori che riconoscono un maggior valore ai prodotti in quanto tali per il saper fare del produttore e per artigianalità e cura del processo di produzione ma, soprattutto per la qualità e la certezza dell'origine geografica delle materie prime agricole impiegate.

Le aziende agroalimentari, più che in altri settori, per esprimere appieno il valore delle proprie produzioni devono rivendicare e garantire la "conformità" dei propri prodotti rispetto ad una "regola di produzione", una provenienza delle materie prime agricole e ad una "denominazione di prodotto", tutte riconosciute e garantite da un quadro normativo di riferimento. In questa maniera si passa dal concetto di valore espresso dal produttore al concetto di valore espresso dall'intera filiera di produzione.

Questo è il caso delle filiere individuate dal presente piano di distretto: la "filiera delle paste fresche e ripiene" e la "filiera del pane e dei prodotti da forno" dell'Ogliastro.

Entrambe le filiere possono essere rappresentate ciascuna attraverso il suo prodotto simbolo: i Culurgionis d'Ogliastro e il Pistoccu d'Ogliastro.

Per entrambi i due prodotti presi ad esempio possiamo fare, sul piano marketing, delle considerazioni che gli accomunano e che possono essere estese a tutti gli altri prodotti delle due filiere.

"MARCHIO DI PRODOTTO" – le due espressioni: "Culurgionis d'Ogliastro" e "Pistoccu d'Ogliastro", in particolare le parole "culurgionis" e "pistoccu", hanno un'origine legata alla necessità ovvia di dare un nome a questi prodotti e la loro etimologia ha sicuramente origini antichissime.

Va sottolineato però che, in chiave marketing, queste due espressioni assumono il valore di "marchio di prodotto", perché rendono infatti i due prodotti individuabili, riconoscibili e tutelabili "oltre ogni ragionevole dubbio". Questo fatto viene rafforzato dall'aggiunta del riferimento alla loro provenienza geografica: "d'Ogliastro", che caratterizza i due prodotti oltreché per la loro origine storia e tradizionale, anche per quella geografica.

La caratterizzazione geografica dei prodotti agroalimentari di qualità, certificati e tutelati o tradizionali e tipici è sostanziale per la loro definizione e in questo ha un valore superiore ad ogni altra caratterizzazione di tipo storico o tradizionale. Il nome geografico deve "dominare" la definizione stessa di ogni prodotto agroalimentare di qualità, certificato e tutelato o tradizionale e tipico costituendone l'essenza del relativo "marchio di prodotto".

L'utilizzo del nome geografico nella definizione del marchio di prodotto per le produzioni agroalimentari di qualità, certificate e tutelate o tradizionali e tipiche è l'unico elemento in grado di garantirne il valore perché ne definisce l'unicità, ne garantisce la riconoscibilità e non ne consente l'imitazione.



“SEGMENTAZIONE DI MERCATO” – questo concetto attiene ai bisogni e ai desideri dei consumatori e al loro modello di comportamento d’acquisto. Bisogni, desideri e comportamento d’acquisto dei consumatori gli rendono suddivisibili in gruppi, detti appunto segmenti di mercato. Le analisi di mercato hanno lo scopo di individuare i vari segmenti di mercato e di stimarne la loro potenzialità economica. Le analisi di mercato possono essere molto complesse e costose se si ha la necessità di rilevare informazioni primarie di mercato quanti/qualitative, cioè raccolte con una metodologia su misura per le aziende che le devono utilizzare.

Nel mondo delle produzioni agroalimentari di qualità, certificate e tutelate o tradizionali e tipiche, molte informazioni di mercato possono essere ottenute ricorrendo a dati secondari, rilevati e pubblicati da specifici istituti o aziende di ricerca, integrate da rilevamenti diretti, circa la situazione prodotti/prezzi condotti dalle aziende presso il trade (punti vendita del mondo della distribuzione commerciale). I dati raccolti e correttamente analizzati consentono di individuare i segmenti di mercato più interessanti per le scelte strategiche che ogni azienda deve compiere per definire, fra i vari segmenti, il proprio mercato obiettivo sul quale basare la propria strategia di marketing.

Queste analisi e, soprattutto le conclusioni che se ne traggono, devono sempre tener conto della necessità per i consumatori di poter “capire i prodotti” e poi di poterli sperimentare, fino ad adottarli e a farli entrare nelle proprie abitudini di consumo secondo le proprie “consuetudini culturali”.

Questi aspetti sono spesso trascurati dai produttori che sovrastimano la comprensione dei propri prodotti da parte dei consumatori, dando per scontati una serie di aspetti e di dettagli sul loro prodotto rispetto ai bisogni, ai desideri e al modello di comportamento d’acquisto dei consumatori.

Occorre affrancarsi da una visione scontata del mercato da parte dei produttori, abituati a consumatori anch’essi tradizionali di quel prodotto, magari raggiunti con logiche distributive anche queste spesso di tipo tradizionale.

I prodotti agroalimentari di qualità, certificati e tutelati o tradizionali e tipici, spesso presentano questo tipo di problematiche che ne limitano lo sviluppo economico, per l’impossibilità di allargarne la dimensione del loro mercato, che rimane solo potenziale, per la mancata adozione da parte di una fetta maggiore di consumatori per un deficit di comprensione del prodotto.

“DIFFERENZIAZIONE DI PRODOTTO” – fatta l’analisi del “Micro e del Macro Ambiente di Marketing”, che compongono l’ambiente esterno all’azienda, fino alla valutazione delle “Minacce e delle “Opportunità”, elaborata la definizione dei segmenti di mercato obiettivo e valutate le condizioni di Marketing interne all’azienda in termini di “Punti di Forza” e di “Punti di Debolezza”, ogni azienda deve procedere all’elaborazione del suo “Piano Industriale” e per ciascuna “Area d’Affari” del suo relativo “Piano di Marketing”, contenente a sua volta, per ciascun



prodotto, l'elaborazione del "Marketing Mix", del "Mix Promo-Comunicazionale" e del modello di distribuzione commerciale dei propri prodotti/servizi.

In sostanza ogni azienda deve definire il proprio modello di processo/prodotto-servizio fino al raggiungimento del consumatore finale, rispondendo coerentemente alle esigenze emerse in sede di "Segmentazione di Mercato" in termini di "Posizionamento di Prodotto".

Il prodotto cioè deve essere "declinato" concettualmente e realizzato in maniera da contenere tutte le peculiarità rilevate interessanti per i consumatori, in termini concettuali, sostanziali e in maniera estesa ai contenuti di servizio che ad ogni prodotto devono accompagnarsi, ad iniziare dal suo packaging.

Lo sviluppo economico dei prodotti agroalimentari di qualità, certificati e tutelati o tradizionali e tipici passa necessariamente attraverso la capacità delle aziende di espandere i propri confini di mercato. Occorre cioè raggiungere nuovi consumatori. I modi per farlo possono essere tanti. Il più intuitivo è quello di rivolgersi a nuovi mercati geografici, cioè a nuove aree di vendita o, a parità di area di vendita, a nuovi canali distributivi, o sfruttando meglio i flussi turistici della propria regione di produzione.

Queste alternative di sviluppo commerciale hanno tutte in comune la necessità di adeguare il profilo dei prodotti, pur rimanendo nel quadro del concetto di prodotti agroalimentari di qualità, certificati e tutelati o tradizionali e tipici, attraverso delle innovazioni di processo/prodotto-servizio.

Queste innovazioni possono riguardare: la struttura di costo del prodotto, la declinazione delle ricette, le caratteristiche e l'origine degli ingredienti, il profilo delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito, le grammature e le pezzature del prodotto confezionato, la sua conservabilità, la possibilità che possa essere utilizzato in maniera alternativa dai consumatori, come nel caso di quelli più distanti culturalmente dagli usi tradizionali di origine.

L'obiettivo è quello di soddisfare l'esigenza dei consumatori di fare un'esperienza culturale e gastronomica, ricercando e/o ritrovando il valore dell'unicità dei prodotti agroalimentari di qualità, certificati e tutelati o tradizionali e tipici, in maniera che possano "capire" e sperimentare questi prodotti, fino ad adottarli e a farli entrare nelle proprie abitudini di consumo secondo le proprie "consuetudini culturali".

Data la complessità del mondo dei consumatori occorre quindi che le aziende declinino le loro produzioni in "vari modelli di prodotto", da quelli più "semplificati" e magari meno costosi, a quelli più "ricchi" per selezione delle materie prime, per la finezza delle caratteristiche organolettiche o per la complessità della loro realizzazione estremamente artigianale.

Il risultato finale può essere ottenuto unicamente attraverso la corretta percezione del valore di questi prodotti da parte dei consumatori rispetto al loro costo/prezzo nel momento dell'acquisto e del consumo.

Unicamente con questo approccio è possibile ottenere uno sviluppo economico per i prodotti agroalimentari di qualità, certificati e tutelati o tradizionali e tipici, attraverso l'allargamento della dimensione reale del loro mercato, dimensione inizialmente solo potenziale.



“INTEGRAZIONE DI FILIERA” – per integrazione di filiera si intende in termini generali il grado di sviluppo delle relazioni fra le aziende appartenenti ad una stessa filiera. In estrema sintesi una filiera è composta da aziende produttrici di materie prime, da aziende in grado di realizzare la trasformazione di queste materie prime in prodotti finiti e da aziende impegnate (trade) nella distribuzione commerciale di questi prodotti finiti.

Le relazioni di base fra aziende appartenenti alla stessa filiera sono di tipo cliente/fornitore quando le aziende occupano stadi diversi lungo la filiera, oppure di tipo competitivo quando le aziende occupano lo stesso stadio della filiera. Come già accennato le aziende di una stessa filiera, seppure concorrenti, possono avere degli interessi in comune, funzionali al loro sviluppo e allo sviluppo del territorio nel quale operano.

Nel caso delle due filiere individuate dal presente piano di distretto, la “filiera delle paste fresche e ripiene” e la “filiera del pane e dei prodotti da forno” dell’Ogliastro, il livello degli interessi comuni fra le aziende è amplificato dalle tipologie di prodotti realizzati: “prodotti agroalimentari di qualità, certificati e tutelati o tradizionali e tipici”. Si tratta cioè di aziende non impegnate nella realizzazione di prodotti alimentari generici ma tutte impegnate nella produzione di prodotti qualitativi che portano, ognuno il suo, un “Marchio di Prodotto” in un qualche modo “collegato” al luogo di produzione, il cui nome, quale denominazione geografica, fa parte del marchio di prodotto stesso (es. Culurgionis d’Ogliastro).

Ciò che rende potenzialmente elevata la necessità di “Integrazione di Filiera” fra le aziende delle nostre due filiere è proprio la condivisione dei vari marchi di prodotto che individuano ciascuna delle loro produzioni ascrivibili a quelle agroalimentari di qualità, certificate e tutelate o tradizionali e tipiche.

Le aziende agroalimentari, cioè operanti al livello della trasformazione delle produzioni agricole, di ciascuna filiera avranno la necessità di condividere gli sforzi per la tutela e la promozione dei loro prodotti al fine di poterne allargare la dimensione del mercato in termini di volumi e di valore aggiunto, in particolare in sede di negoziazione delle forniture con le aziende operanti nella distribuzione commerciale.

Per questo stesso meccanismo, attraverso una maggiore integrazione di filiera, traggono vantaggio anche le aziende impegnate nella produzione agricola. Esse vedranno infatti aumentata la richiesta di materie prime agricole qualitative, essenziali grazie alle loro caratteristiche organolettiche e, sempre più spesso, alla loro origine geografica per la realizzazione dei prodotti agroalimentare a maggior valore aggiunto.

Gli effetti della condivisione dei “Marchi di Prodotto” si estende quindi anche alle aziende agricole di ciascuna filiera, produttrici dei prodotti agricole, necessarie per ottenere gli standard qualitativi delle produzioni che rivendicano un determinato marchio di prodotto.



Sul piano marketing, in sostanza, l'elevato grado di integrazione di filiera fra le aziende comporta per ciascuna di essere una maggiore tutela degli sforzi fatti per il miglioramento della qualità, della notorietà e della richiesta delle produzioni, in fine attraverso un miglioramento del dialogo con il mondo del consumo, cosa che consente anche di migliorare la capacità di negoziazione dell'insieme dei produttori con le aziende della distribuzione commerciale.

Il massimo dei benefici per le aziende si ottiene quindi dalla elevata integrazione di filiera e da una corretta gestione dei marchi comuni di prodotto.

Punti di Forza	Punti di Debolezza
Capacità qualitative delle aziende nella realizzazione delle produzioni per i prodotti principali di entrambe le filiere	Dimensione complessivamente limitata delle aziende operanti nelle due filiere
Elevata propensione a realizzare prodotti certificati e tutelati o tradizionali e tipici	Capacità di investimento largamente dipendente dalla disponibilità di interventi pubblici
Disponibilità ad introdurre innovazioni di processo in chiave di aumento della produttività	Limitata strutturazione della funzione commerciale nella maggioranza delle aziende in entrambe le filiere
Disponibilità all'impiego di materie prime agricole locali	Logiche di innovazione di prodotto e di innovazione di processo eccessivamente orientate al contenimento del costo di produzione in chiave riduzione dei prezzi di vendita
Disponibilità a fare rete fra le aziende in ciascuna filiera e fra le filiere	
Sviluppo dell'attività promozionale anche attraverso attività ricettive quali centri di ricavo	
Elevata sensibilità sui temi della programmazione economica in funzione del livello di servizio da dare agli operatori della distribuzione commerciale	
Consapevolezza sulla necessità di arrivare, anche per i prodotti da forno, alla definizione di produzioni certificate	



Opportunità	Minacce
Vissuto positivo dei prodotti agroalimentari ogliastrini presso i consumatori a livello nazionale Vissuto positivo dell'Ogliastro quale meta turistica	Difficoltà nei servizi logistici per le merci fresche o deperibili Mancanza di programmazione economica sulla disponibilità delle materie prime agricole di origine locale Difficoltà al reperimento di materie prime agricole biologiche Scarsa reperibilità di operatori di produzione specializzati Limitato ricambio generazionale nella gestione delle aziende Limitata remunerazione delle produzioni agricole locali Inadeguatezza delle infrastrutture in particolare della possibilità di accesso a internet

4.1 Analisi dei Problemi

L'analisi dei problemi è stata effettuata secondo l'approccio del quadro logico previsto dal PCM (Project Cycle Management) attraverso l'individuazione e il chiarimento dei problemi da parte dei portatori di interesse e la loro gerarchizzazione in un diagramma di causa-effetto guidata dai tecnici Laore. I partecipanti agli incontri sono stati invitati ad analizzare le condizioni negative attuali mettendo così in evidenza i reali problemi e le situazioni ostative allo sviluppo della propria attività che sia essa imprenditoriale, associativa o istituzionale.

Ne consegue che i problemi riscontrati ed analizzati in questa fase sono molteplici e di varia natura in base al settore dell'azienda coinvolta ma riassumibili nelle seguenti macro classi:

1. Struttura aziendale:



- limitata dimensione aziendale con scarsa differenziazione delle funzioni aziendali
- limitata capacità di investimento

2. Marketing:

- limitata visione strategica sulle possibilità di differenziazione di prodotto in chiave di maggiore valore aggiunto
- limitato sviluppo del sistema dei marchi di prodotto condivisi, derivanti da un sistema di certificazione di prodotto
- scarso coinvolgimento delle aziende agricole ed agroalimentari nello sviluppo turistico della regione

3. Produzione agricola:

- limitata disponibilità di materie prime di origine agricola locale
- scarsa sincronizzazione delle produzioni agricole rispetto alle necessità delle aziende agroalimentari
- mancanza di un sistema di organizzazione e concentrazione dell'offerta agricola

4. Infrastrutture:

- limitato sviluppo del sistema di accesso ad internet
- indisponibilità di un nodo logistico per la spedizione delle merci, in particolare per quelle fresche e freschissime

5. Figure professionali:

- limitata disponibilità di figure professionali per la produzione, la gestione ed il marketing

L'intera analisi porta all'individuazione del problema generale, ovvero l'inadeguata valorizzazione dei prodotti agroalimentari delle due filiere prese in esame. Qui di seguito l'intera rappresentazione grafica (albero dei problemi) dei problemi riscontrati dai portatori di interesse coinvolti:

PROBLEMA 1				
Limitata dimensione aziendale	Scarsa differenziazione e delle funzioni			



	aziendali			
	Limitata capacità di investimento	Sul piano progettuale		
		Sul piano finanziario		

PROBLEMA 2	
Marketing	limitata visione strategica sulle possibilità di differenziazione di prodotto in chiave di maggiore valore aggiunto
	limitato sviluppo del sistema di marchi di prodotto condivisi, derivanti da un sistema di certificazione di prodotto
	scarso coinvolgimento delle aziende agricole e agroalimentari nello sviluppo turistico della regione

PROBLEMA 3	
Produzione agricola	limitata disponibilità di materie prime di origine agricola
	scarsa sincronizzazione delle produzioni agricole rispetto alle necessità delle aziende agroalimentari



	manca di un sistema di organizzazione e concentrazione dell'offerta agricola
--	--

PROBLEMA 4	
Infrastrutture	limitato sviluppo del sistema di accesso ad internet
	indisponibilità di un nodo logistico per la spedizione delle merci, in particolare per quelle fresche e freschissime

PROBLEMA 5	
Figure professionali	limitata disponibilità di figure professionali per la produzione, la gestione ed il marketing

4.2 Analisi degli Obiettivi

Partendo dall'analisi della situazione attuale esistente, i portatori di interesse definiscono la situazione positiva ideale desiderata per il futuro delineando così gli obiettivi che vengono poi rappresentati graficamente in maniera speculare all'albero dei problemi.

Al fine del raggiungimento dell'obiettivo generale di "valorizzare adeguatamente i prodotti delle due filiere: paste fresche ripiene e prodotti da forno".

Obiettivo Generale	Obiettivo Specifico	Obiettivo Operativo
---------------------------	----------------------------	----------------------------



Valorizzare i prodotti delle due filiere	Aumentare la capacità di investimento	Seminari specifici di definizione e pianificazione degli investimenti	Seminari specifici di partecipazione ai bandi di finanziamento	Seminari specifici di partecipazione alle varie forme di accesso al credito
	Innovazione di processo ed aumento della produttività	Ricerca tecnologica	Seminari specifici di definizione e pianificazione e degli investimenti	Seminari specifici di partecipazione ai bandi di finanziamento
	Ottenere una differenziazione e di prodotto efficace	Ricerche di mercato ed utilizzo delle materie prime locali	Sviluppo di prototipi di nuovi prodotti Evoluzione della certificazione e di prodotto e dei disciplinari	Definizione di campagne di comunicazione e adeguate
	Coinvolgimento del sistema agr-alimentare nel suo complesso nello sviluppo turistico	laboratori di cucina in strutture turistiche	Azioni di turismo attivo	Tour gastronomici
	Potenziamento della produzione agricola locale	Definizione dal fabbisogno di materie prime agricole	Pianificazione e temporale dei piani colturali	Borsino locale dei prodotti agricoli

Obiettivo Generale	Obiettivo Specifico	Obiettivo Operativo
--------------------	---------------------	---------------------



Recupero dell'efficienza logistica per le merci in uscita ed in entrata in Ogliastro	Definizione di un modello logistico di connessione del territorio dell'Ogliastro	Seminari di analisi delle criticità del sistema e dei flussi	Progettazione e del modello di sistema logistico	Consorzio logistico pubblico privato
--	--	--	--	--------------------------------------

Obiettivo Generale	Obiettivo Specifico	Obiettivo Operativo		
Recupero un adeguato numero di figure professionali specializzate	Definizione di un modello di formazione in continuo	Seminari specifici di rilevazione quanti qualitativa delle esigenze professionali	Attivazione di corsi specifici declinati per professionalità	Coinvolgimento del sistema scolastico locale

5. Piano Programmatico di Sviluppo

Il Distretto Agroalimentare di Qualità Ogliastro si pone come obiettivo lo sviluppo del territorio ogliastro attraverso la valorizzazione della cooperazione tra il sistema delle produzioni agricole e quello di trasformazione alimentare dei prodotti di qualità tipici in maniera che il valore generato e percepito dai consumatori sia il frutto dell'azione delle intere filiere. È importante creare un sistema innovativo e virtuoso di aggregazione, cooperazione e di filiera corta mirato allo sviluppo dell'intero *sistema* di risorse territoriali.

Obiettivi finali dei distretti:

- Aumentare la capacità del territorio di creare "ricchezza economica" e "sviluppo sociale".
- Farlo nei settori agricolo e alimentare, in "sintonia" con le attività turistiche.
- Attraverso la valorizzazione delle produzioni locali agroalimentari "tradizionali".
- Per l'azione attiva delle comunità locali.

- Funzione del D.A.Q. Ogliastro: strumento di governance per la definizione, strutturazione e "autoproduzione" di servizi reali alle imprese agricole e della trasformazione alimentare, tali da orientare, indirizzare e supportare fattivamente gli imprenditori locali, attuali e futuri, nelle loro scelte imprenditoriali, in particolare in materia di integrazione di filiera per la valorizzazione delle produzioni agricole ed agroalimentari.



- Obiettivi per le aziende.

- Migliorare l'entità, l'efficienza e l'efficacia della loro capacità produttiva (innovazione tecnica/organizzativa di processo).
- Rendere più aderenti alle evoluzioni dei mercati i loro prodotti (innovazione di prodotto, differenziazione di prodotto, anche sul piano concettuale, miglioramento dei contenuti di servizio dei prodotti).
- Espandere la notorietà delle loro produzioni e dei loro "marchi di prodotto collettivi".
- Migliorare la loro efficienza distributiva, in termini sia commerciali e sia logistici.
- Migliorare la loro capacità di progettazione e pianificazione degli investimenti.
- Migliorare la loro capacità di ottenere risorse finanziarie per espandere la loro capacità di realizzare gli investimenti.
- Integrarsi in filiere strutturate per condividere gli "sforzi" in ordine ad esigenze imprenditoriali comuni su tematiche: strutturali, funzionali, logistiche, gestionali e di valorizzazione delle produzioni.

Le nostre aziende non possono competere, sul piano strettamente industriale, fatto di economie di scala/costi/prezzi/budget/etc., con le grandi industrie alimentari, sempre più spesso multinazionali, e per questo, sul piano strategico, non possono che specializzarsi nello sviluppare le loro produzioni tradizionali/artigianali, rendendole al contempo "autentiche" e "contemporanee", con criteri di identità, credibilità e narrazione coerente e dedicandole a quei segmenti di mercato, e cioè a quell'insieme di consumatori, che hanno ancora potere d'acquisto, sensibilità culturale ed interesse per il cibo di qualità, inteso nelle sue varie accezioni, che li porta a fare esperienza di prodotti diversi dalle loro consuetudini alimentari, fino ad integrarli nelle loro scelte d'acquisto.

- Ruolo del D.A.Q. Ogliastro: autodefinire, coordinare ed implementare un modello di integrazione di filiera tra le aziende dell'Ogliastro operanti nelle due filiere: prodotti da forno e paste fresche e ripiene.

Se l'obiettivo dell'"autenticità" è lo strumento per dare valore, inteso nelle sue varie accezioni, alle produzioni ogliastrene, il nostro ruolo è quello di proporre un modello circostanziato di azioni da compiersi per il raggiungimento di questo obiettivo, da tradursi in scelte imprenditoriali e di collaborazione fra imprenditori, in una visione comune.

Se l'"autenticità" è lo strumento per dare valore non si può prescindere dal mettere al centro l'impiego di materie prime agricole locali per la realizzazione dei "Prodotti Autentici d'Ogliastro".

Non si può nemmeno prescindere dal definire dei criteri di artigianalità, in una dimensione densa di tradizione, di genuinità e di territorialità, che deve conciliarsi con un "misurato" grado di innovazione, che renda i nostri prodotti autentici ma anche "contemporanei".



Operativamente dobbiamo dunque:

- definire i quesiti,
- definire le tematiche, ordinandole per propedeuticità/priorità/opportunità,
- fare le ricerche,
- elaborarne i risultati,
- tradurli in relazioni tecniche che contengano, in maniera circostanziata, le proposte di azioni da compiere,
- rapportarci con le aziende, esse stesse oggetto delle ricerche e pienamente coinvolte nel programma,
- definire e organizzare i momenti di incontro: sessioni di lavoro, seminari, convegni ed eventi,
- pubblicare gli atti del lavoro svolto, dando evidenza dei risultati conseguiti, anche nella forma di linee guida e/o protocolli di integrazione di filiera.

5.1. Aumento della Capacità di investimento delle Aziende

- Accesso al credito, sia con strumenti finanziari tradizionali e sia con quelli alternativi.
- Capacità di pianificazione degli investimenti
- Capacità di partecipazione ai bandi di finanziamento
- Capacità di progettazione e realizzazione degli investimenti stessi.

5.2. Innovazione di processo ed Aumento della Capacità Produttiva

Adeguamento dei cicli di produzione alle nuove tecnologie, favorire lo scambio di conoscenze e tecnologie con realtà agricole all'avanguardia nell'ambito di robotica, automazione, agricoltura di precisione, sensoristica, utilizzo dei droni, agrivoltaico, tecniche di micro-irrigazione e impiego dell'intelligenza artificiale in agricoltura

5.3. Aumento del valore delle Produzioni e Differenziazione di Prodotto

Incentivare la ricerca applicata e la sperimentazione di nuovi prodotti, processi produttivi e tecnologie,
facilitando il trasferimento di conoscenze per garantire la competitività del sistema produttivo locale

Sviluppo di efficaci strategie di marketing e di comunicazione

Fornire un'adeguata infrastruttura di marketing e comunicazione che si basi sull'innovazione di prodotto a basso, medio e alto valore aggiunto per i mercati regionali, nazionali e internazionali, tramite un'accurata segmentazione di mercato e lo sviluppo di strategie diverse per ogni target e classe di prodotto.



Progettare una strategia di comunicazione diversificata in base alle diverse tipologie di prodotto e target che si andranno a delineare, sfruttando le tecnologie digitali attuali (come ad esempio: social media, apps, e-commers) per garantire cost-value competitivo e l'accesso a nuovi mercati.

- Linee di differenziazione di prodotto
- marchi collettivi in chiave territoriale
- verifica del quadro normativo, procedure per l'ottenimento di certificazioni di prodotto
- procedure per l'eventuale evoluzione dei relativi disciplinari di certificazione prodotto esistenti
- claim/plus e altre certificazioni di prodotto
 - derivanti da tradizioni religiose/ricorrenze
 - derivanti dalle tecnologie di lievitazione
 - derivanti da evidenze sociodemografiche come i centenari e le blue zone
 - derivanti da caratterizzazione sul piano sensoriale ed organolettico, anche derivanti da innovazioni nelle ingredientistica in chiave gourmet, dietetica e di salute, o di tendenze gastronomiche, etc.

Ricerche di Mercato

Dalle ricerche di mercato occorre aspettarsi la verifica qualitativa e, se possibile, quantitativa delle tendenze di mercato in atto.

- Capire in che modo e con quali caratteristiche sta evolvendo il mercato delle produzioni nazionali di paste fresche, in special modo di quelle ripiene, e dei prodotti da forno, in particolare dei panificati a lunga durata.

Entrambe queste categorie di prodotti vanno considerare sia nella loro accezione più ampia e sia nelle loro varie declinazioni, al fine di poter contestualizzare, in un sistema di valori, le produzioni ogliastrine di nostra competenza.

- Inquadrare l'evoluzione dei consumi, dei comportamenti d'acquisto e dei possibili segmenti di mercato che possono essere definiti.

Occorre fare un focus sul comportamento d'acquisto dei consumatori in maniera trasversale ai "confini di prodotto", indagando le motivazioni d'acquisto nel loro profondo, nelle loro sfaccettature culturali ed emotive, derivanti dalla evoluzione degli stili di vita per individuare i "nuovi bisogni e desideri" che sottendono le scelte d'acquisto dei prodotti, oltre la loro funzione d'uso primaria.

- Verificare l'evoluzione della risposta offerta dal mondo della produzione in termini di evoluzione dei profili prodotto (innovazione/differenziazione di prodotto),



di evoluzione della loro definizione concettuale, di evoluzione delle componenti di servizio e delle certificazioni/plus di prodotto adottate.

Occorre dunque verificare l'evoluzione della produzione, andando a rilevare le dinamiche di mercato delle categorie di prodotto assimilabili alle nostre, evidenziando le tendenze interne su specifici raggruppamenti di prodotti, indagandone i punti di forza rispetto all'evoluzione dei consumi.

- Verificare anche l'evoluzione delle scelte assortimentali operate dal mondo del trade, in particolare della distribuzione moderna e degli operatori esteri.

Quest'indagine ci consente di riscontrare quali siano le tendenze di mercato più interessanti da cogliere perché già recepite in termini distributivi dagli operatori commerciali più rilevanti nei mercati.

- Obiettivo della ricerca di mercato: capire le tendenze secondo le quali ipotizzare un'evoluzione delle produzioni ogliastrine, in coerenza con le variabili fondamentali della differenziazione di prodotto, del posizionamento strategico e delle possibili azioni di "marketing mix".

Per cogliere quest'obiettivo occorre definire uno scenario di contesto che ci consenta di approcciare all'integrazione fra le aziende ogliastrine, magari su due linee di azione:

- un'integrazione volta ad una comune azione di promo/comunicazione, tendente ad aumentare la notorietà e la "diffusibilità" delle produzioni attuali, così come oggi vengono realizzate. E ciò anche sul piano locale in sinergia con il settore turistico;

- un'integrazione più propriamente di filiera, che veda le aziende di trasformazione alimentare, impegnate nell'evoluzione concettuale dei loro prodotti, orientarsi verso l'impiego di materie prime agricole prodotte da aziende locali/regionali.

- ambito della ricerca sul fronte "tipologie prodotti"
- quesiti di ricerca
- specifica delle fonti
- metodologia per l'analisi dei dati
- case history di aziende che hanno fatto scelte paragonabili in termini di definizione concettuale dei prodotti, loro mix di certificazioni, packaging e distribuzione commerciale.
- questionari per le aziende
- rilevamenti prodotto nei p.v.
- questionari per buyer/category

5.4. Coinvolgimento del Settore Agricolo ed Integrazione di Filiera

Potremmo approcciare le tematiche dell'integrazione di filiera scomponendole in due dimensioni.



- La prima dimensione è quella “strutturale”, più propriamente appartenente all’operatività produttiva delle filiere in termini di “hardware”: tipologia e numero delle unità produttive, loro capacità produttiva, tecnologie adottate, capacità di controllo dei processi, aspetti gestionali delle aziende, etc.

- La seconda dimensione è quella “relazionale”, perché riguardante i reali collegamenti e i rapporti di filiera in termini di “software” fra le unità produttive, cioè fra le aziende collocate in stadi diversi della filiera, nella realizzazione dei prodotti finiti destinati ai consumatori.

Nella dimensione “strutturale” occorre indagare prioritariamente alcune questioni riguardanti i vincoli tecnici legati alla prima trasformazione delle produzioni agricole, quali: cereali, patate, olio, formaggi e altri ingredienti, per renderle impiegabili dalle aziende alimentari che realizzano i prodotti finiti.

- Amassi per l’accumulo e la conservazione delle materie prime agricole al fine di garantire approvvigionamenti differiti e standard qualitativi. Magazzini presso le aziende agricole o presso le aziende di prima trasformazione.
- Aziende di prima trasformazione, quali mulini e altre aziende produttrici di semilavorati da materie prime agricole; da valutare per numero, capacità produttiva e tecnologie adottate.
- Elementi di sistema quali: rapporto fabbisogni/disponibilità, stagionalità delle produzioni/utilizzi, rese produttive, specifiche tecniche, caratteristiche tecnologiche ed organolettiche, specifiche di fornitura, logistica di filiera.

In ottica di differenziazione dei prodotti, ampliare la zona di acquisizione delle materie prime alle altre zone Sardegna, estendendo i contratti di filiera.

Nella dimensione “relazionale” occorre indagare prioritariamente alcuni aspetti riguardanti i meccanismi di creazione del valore lungo la filiera, nella realizzazione, fin dalle produzioni agricole, dei prodotti alimentari finiti.

- Marchi collettivi di prodotto, dop e igp in primis, che possono riguardare i prodotti alimentati finiti e/o i soli prodotti agricoli impiegabili. I marchi collettivi, se correttamente definirsi su base territoriale, sono necessari al fine di porsi nella posizione di poter tutelare, valorizzare e promuovere in sicurezza i vari prodotti alimentari e di avere uno strumento di condivisione del valore aggiunto complessivamente prodotto fra mondo agricolo e trasformazione alimentare, quale base per ogni accordo di filiera efficace.
- Claims/plus ed altre certificazioni di prodotto, oltre ai marchi collettivi, riportabili in etichetta, utili al completamento della caratterizzazione concettuale delle produzioni alimentari, in una



logica di mix di opzioni. Fra queste il “progetto Grani Antichi è solo una delle leve impiegabili nella definizione concettuale dei prodotti alimentari.

- Marchi privati condivisi, fra i quali, in primis, il marchio di distretto quale denominatore comune fra le aziende aderenti al D.A.Q. Ogliastro, a simboleggiare l'appartenenza al percorso di integrazione di filiera per l'“autenticità” delle produzioni.
- Aumento della reperibilità a livello locale delle materie prime agricole, idonee in termini quantitativi e qualitativi, obbligatoriamente determinata dallo sviluppo di una domanda di materia prima agricola locale, necessariamente espressa dalle aziende di trasformazione alimentare e coordinata attraverso la definizione di adeguati accordi di filiera.

5.5. Sviluppo dell'efficienza Logistica in Ogliastro

Le difficoltà logistiche in Ogliastro sono molto sentite, sia in termini di costi e sia in termini di effettiva capacità di spedizione delle merci verso i circuiti distributivi commerciali.

Si rende necessario definire un sistema di servizi di logistica condivisi tra gli attori delle due filiere di riferimento del Distretto, magari esteso al resto del sistema produttivo ogliastroino, declinato per categorie merceologiche con esigenze di condizioni di spedizione comuni (esempio trasporto del prodotto fresco).

- Analisi di fattibilità con l'obiettivo di concentrare la domanda di servizi logistici al fine di individuare i possibili fornitori del settore logistica.
- Sviluppo dei servizi di logistica condivisi (hub in Ogliastro e/o in Toscana/Lazio). Anche per ottenere questo obiettivo occorrono delle competenze specifiche e un'azione estesa alle istituzioni, almeno a quelle locali, che passa per la corretta definizione delle esigenze quantitative/qualitative, dei profili dei partner di gestione, di partecipazione e dimensionamento degli investimenti strutturali e tecnologici e di un adeguato sistema di tariffazione dei servizi resi
 - definizione delle esigenze quantitative/qualitative
 - profili dei partner di gestione/partecipazione
 - dimensionamento degli investimenti strutturali e tecnologici
 - adeguato sistema di tariffazione dei servizi resi
 - partner istituzionali
 - ipotesi dei partner esecutivi



5.6. Sviluppo del Modello Formativo Professionale per l'Ogliastro

Migliorare la cultura e la capacità imprenditoriale e la disponibilità di professionalità tramite la formazione favorendo da un lato la professionalizzazione degli attuali operatori e dall'altro il ricambio generazionale per garantire l'ingresso di giovani qualificati nella filiera agroalimentare.

Le aree di formazione che andranno sviluppate sono:

- Marketing
 - Comunicazione
 - Gestione aziendale
 - Digitalizzazione
 - Internazionalizzazione
-
- Rete di operatori altamente specializzati attraverso il coinvolgimento di competenze specifiche e un'azione estesa alle istituzioni, almeno a quelle locali, che passa per la corretta definizione delle esigenze quantitative, dei profili professionali, dei percorsi formativi e delle procedure di collocamento.
 - Definizione delle esigenze quantitative, profili professionali, percorsi formativi
 - procedure di collocamento
 - partner istituzionali
 - partner esecutivi della formazione