

Gruppi Operativi tra passato e presente: scambio di esperienze e condivisione Palermo 23-24 maggio 2024

G.O. TASTOS – TArtuficoltura Sarda: Tecnologie Orientate alla Sostenibilità – Misura 16.2 fase 2 – PSR Sardegna

Il gruppo....

SARDEGNA

€ 499.332,14

28/06/2023 - 28/06/2025

Composizione del gruppo:

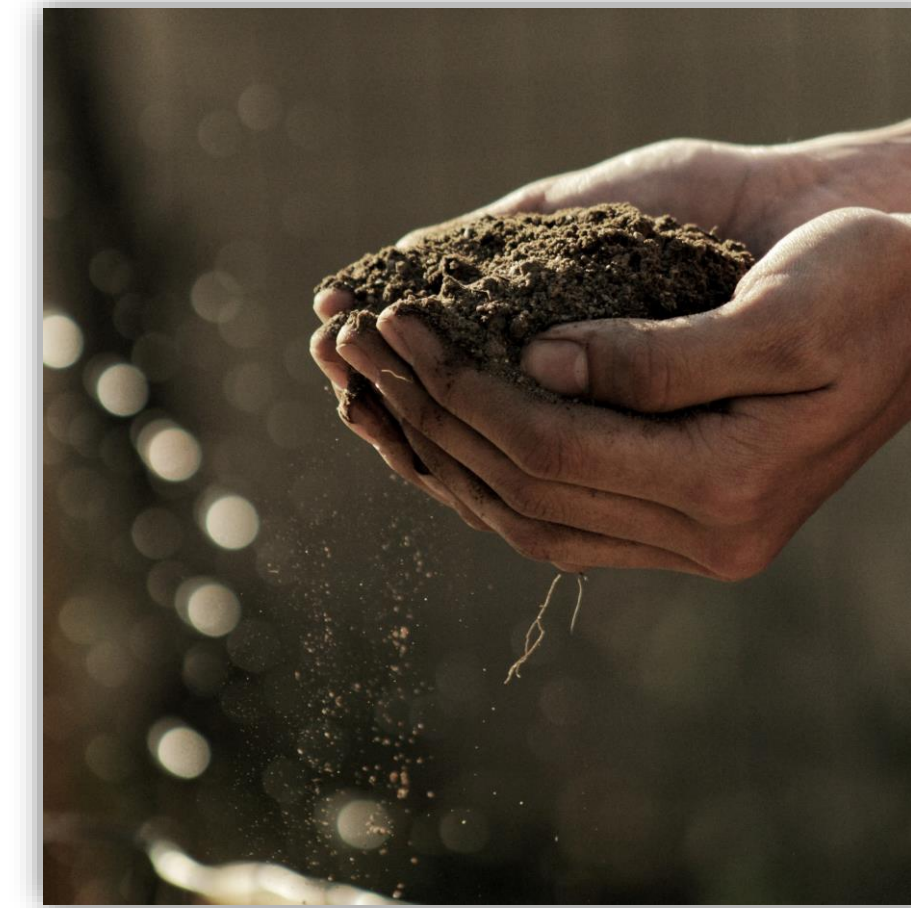
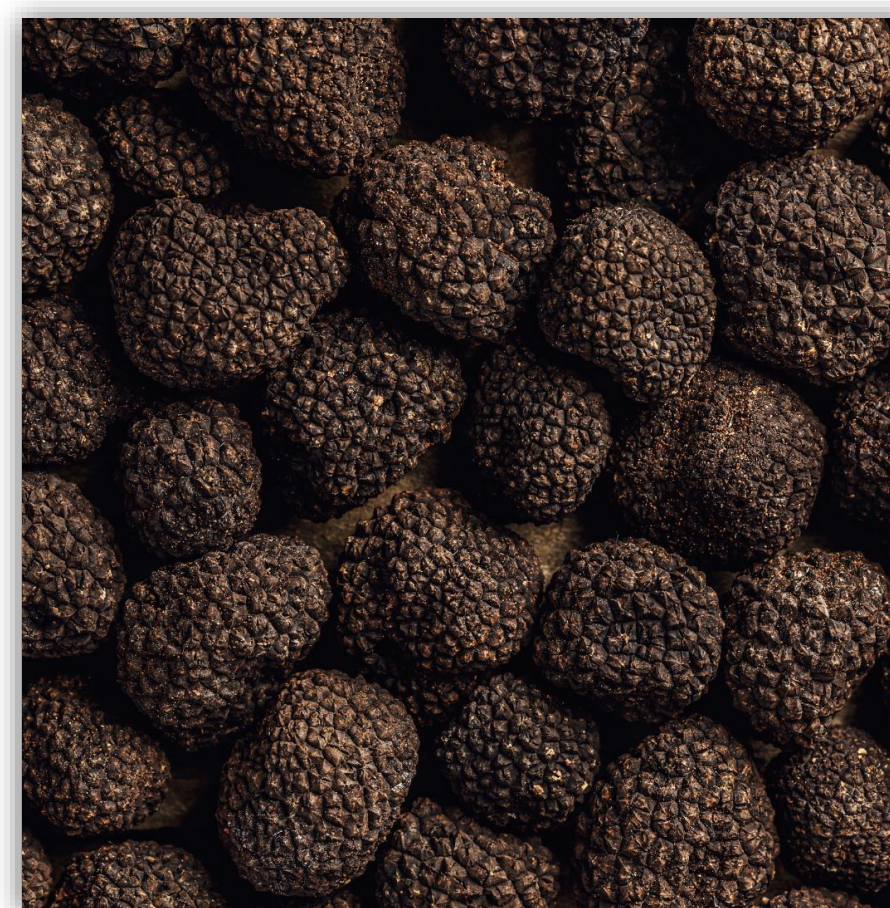
Coordinatore: ATM Consulting sas.

Imprese agricole: Agrizanda Rosas s.a.s., Bitti Eugenio az. Agr., Serra Renzo az agr., Gaia Gonario, Murgia Vivai Società Agricola, Strenuus Terras, Società Cooperativa Agricola.

Ricerca: Università degli studi di Sassari, Consiglio Nazionale delle Ricerche (Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali del Mediterraneo e Istituto di Bioscienze e Biorisorse).

Consulenza/formazione: Consorzio UNO, Dina Porazzini.

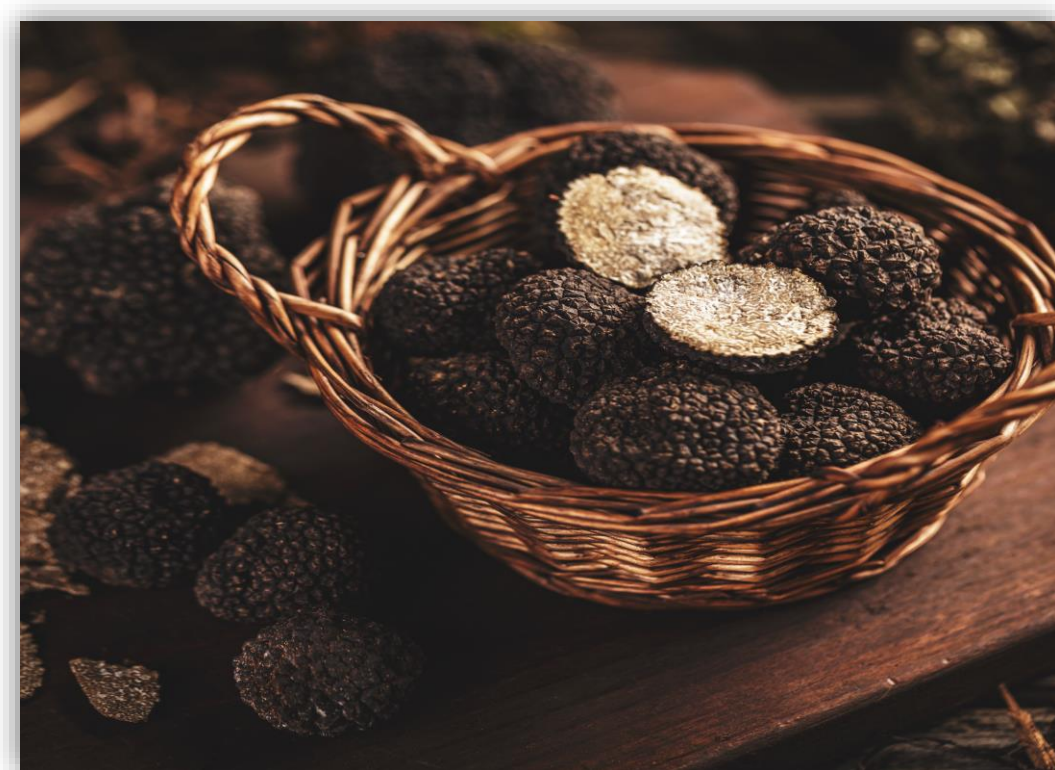
PMI: Organizzazione Produttori Apicoltori Sardi Terrantiga, NaraMe Media Agency, Aymo Consulting srl, Senes Vittorio, Is Mellus Branch, Floris Tomasina, Letizia di Fanutza M. F e C., Eko Bio System.



... e il problema/opportunità affrontato

Il tartufo in Sardegna ha delle enormi potenzialità ancora inesprese e il progetto vuole tracciare una via che, attraverso la creazione di filiere di produzione, commercializzazione e valorizzazione del tartufo sardo autoctono e dei prodotti derivati, crei sviluppo locale e nuove opportunità di lavoro, specialmente per i giovani, anche in aree marginali della Sardegna, a rischio spopolamento e al contempo ad alta vocazione turistica.

La filiera del tartufo ha un alto potenziale in termini di redditività, opportunità occupazionali, sviluppo rurale e TASTOS intende migliorare la struttura, sostenibilità e redditività delle aziende agricole e favorire l'insediamento dei giovani agricoltori con l'applicazione di una serie di innovazioni riguardanti tecniche colturali, mantenimento, conservazione e valorizzazione di risorse genetiche autoctone (anche in un'ottica di adattamento e mitigazione nei confronti del cambiamento climatico e di una produzione altamente sostenibile).



Ruoli e attività

Attività

- Sviluppo di un'azione di promozione e formazione verso le PMI del territorio proponendo modelli di sviluppo di business per la produzione e l'utilizzo del tartufo sardo.
- Creazione di nuove imprese lungo tutta la filiera tartufigola sarda e definizione di un percorso gastronomico a supporto della filiera tartufo.
- Ampliamento dell'offerta produttiva individuando nuovi prodotti da collocare sul mercato.
- Definire protocolli per riconoscimento specie tartufigole, monitoraggio tartufigaie e realizzazione nuovi prodotti.
- Capitalizzare i risultati attraverso la realizzazione di eventi divulgativi, workshop, vetrina tecnologica virtuale e diffusione di protocolli specifici.

Chi fa cosa?

Imprese agricole: ospitano le tartufigaie sperimentali, partecipano alle iniziative per la loro gestione, ai workshop e incontri per avanzamento tecnico, partecipano a incontri e riunioni per costruzione filiera tartufo.

UNISS e CNR: svolgono attività sperimentali per trasferimento tecnologico su nuovi prodotti a base di tartufo, su pascolamento ovino su tartufigaie, su realizzazione piante tartufigene e impianti di tartufigaie, protocolli per riconoscimento tartufige con metodi molecolari.

ATM Consulting: coordinamento attività, sviluppo filiera tartufigo sardo, animazione, rendicontazione, supporto amministrativo, monitoraggio delle attività

Dina Porazzini: Innovation broker.

PMI: sviluppo di nuovi prodotti a base di tartufigo presso le proprie aziende e sviluppo prodotti gastronomici a base di tartufigo.

Consorzio UNO e AYO Consulting: sviluppo workshop, pubblicazioni, supporto per formazione.

NARAME MEDIA AGENCY: comunicazione interna, animazione, diffusione all'esterno del progetto.

Risultati

1. Realizzazione di una moderna filiera di valorizzazione del tartufigo sardo fresco e trasformato.
2. Realizzazione di nuovi prodotti trasformati con tartufigo sardo (Olii tartufigati, formaggi al tartufigo, mieli al tartufigo).
3. Realizzazione di tartufigaie coltivate sperimentali di varie specie di tartufige con germoplasma sardo autoctono in ambienti diversi.
4. Realizzazione di impianti di nocciolo a duplice attitudine frutto e tartufigo
5. Sviluppo di sistemi di pascolamento di ovini su tartufigaie.



Comunicazione e divulgazione

- Creazione e Gestione della piattaforma Web TASTOS, per diffusione eventi, attività e risultati del progetto e con area riservata per documenti interni di lavoro
- Pubblicazione dei risultati sulla rete PEI, Rete Rurale Nazionale.
- Piano e attività di Comunicazione Digitale su social media e piattaforme e Piano e attività di Influencer Marketing con Accesso guidato, Narrazione da parte dei Content Creators del progetto TASTOS, Analisi dei dati di impatto.
- Seminari, incontri, Workshop formativi per i partner e aperti a tutti, incontri di animazione periodici con i partner di progetto e gli stakeholders esterni.
- Iniziative di animazione tra i partner e l'Associazione Tartufigai della Sardegna.
- Piano di Comunicazione Offline con la produzione di Brochure informative, Book Fotografico, Video Storytelling.