

Verbale 04/2024 del Consiglio Direttivo della Associazione Gal Sinis

L'anno duemilaventiquattro, il giorno 27 del mese di maggio, in Cabras, presso la sala riunioni della sede del GAL Sinis, sita in Cabras in Corso Italia n°108, e sia in modalità "videochiamata", così come previsto dal Regolamento dell'Associazione GAL Sinis, modificato con delibera dell'Assemblea degli Associati n. 03 del 27.05.2022, si è riunito il Consiglio Direttivo straordinario della Associazione GAL SINIS, convocato in data 25 maggio 2024, per discutere e deliberare sul seguente:

ORDINE DEL GIORNO

1. Comunicazioni del Presidente.
2. PROGETTO "DMO Sinis - VISIT SINIS" - Sottomisura 19.2 - sostegno per l'esecuzione delle operazioni nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo - "Azioni di Sistema" - del PSR 2014- 2020, Domanda n. 34250264867 - ARGEA.ASR.2023.0022045 del 25/05/2023 - CUP H49I23000210009 – Approvazione proposta per l'organizzazione di una tappa del Campionato Mondiale della Pizza nella città di Cabras in data 11-12 giugno 2024.
3. Approvazione proposta progettuale CLIFF – COSTRUIRE LEGAMI TRA LE ISOLE DEL FUTURO nell'ambito del Programma Interreg Italia-Francia "Marittimo".
4. Varie ed eventuali.

Presiede la seduta il dott. Alessandro Murana, in qualità di Presidente della Associazione GAL Sinis, sono presenti ed assenti i seguenti consiglieri:

Componenti del Consiglio Direttivo del GAL SINIS				
Cognome	Nome	Ruolo	Presente	Assente
Murana	Alessandro	Presidente	X (in videocall)	
Firinu	Vincenzo	Vice presidente		X
Abis	Andrea	Componente		X
Sanna	Sandro	Componente	X (in presenza)	
Pippia	Alberto	Componente	X (in presenza)	
Simbula	Efisio Luigi	Componente	X (in videocall)	
Tedeschi	Luigi	Componente	X (in videocall)	

PRESENTI	ASSENTI
5	2

Assiste ai lavori del Consiglio Direttivo il Direttore dottor Cristiano Deiana, che funge, inoltre, da Segretario verbalizzante, l'Animatrice Dott.sa Claudia Licheri e il RAF dottor Roberto Putzolu, al fine di fornire, se necessario, maggiori approfondimenti sui punti all'ordine del giorno.

Il Presidente, constatata la presenza di 5 (cinque) componenti del Consiglio Direttivo, da atto che lo stesso è validamente costituito e, alle ore 19.15, dichiara aperta la seduta, invitando i presenti alla trattazione dei punti iscritti all'ordine del giorno.

Punto 1 all'Odg: Comunicazioni del Presidente

1. Conclusione delle procedure di affidamento su Sardegna CAT per la fornitura di un servizio relativo al progetto "DMO Sinis - Sottomisura 19.2 - sostegno per l'esecuzione delle operazioni nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo - "Azioni di Sistema".
2. Autorizzazione da parte di ARGEA alla proroga per la presentazione della domanda di pagamento del saldo finale relativa alla Sottomisura 19.4 – Sostegno per i costi di gestione e animazione, con scadenza al 31/12/2024;
3. Concessione del contributo da parte di ARGEA relativamente alla domanda di sostegno presenta l'11 marzo u.s. nell'ambito della Misura 19 – Sottomisura 19.2 – Sostegno per l'esecuzione delle operazioni nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo - "Azioni di Sistema".
4. Approvazione da parte di ARGEA della variante della domanda di sostegno relativa al progetto di cooperazione "Sinis -Tepilora Experience".

Punto 2 all'Odg: PROGETTO "DMO Sinis - VISIT SINIS" - Sottomisura 19.2 - sostegno per l'esecuzione delle operazioni nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo - "Azioni di Sistema" - del PSR 2014- 2020, Domanda n. 34250264867 - ARGEA.ASR.2023.0022045 del 25/05/2023 - CUP H49I23000210009 – Approvazione proposta per l'organizzazione di una tappa del Campionato Mondiale della Pizza nella città di Cabras in data 11-12 giugno 2024

Il Presidente comunica che, il 13 maggio us è arrivata alla PEC del GAL una proposta progettuale da parte dell'APS "Antichi Mestieri Rurali del Sinis", nella persona del suo presidente Enrico Lepori, per l'organizzazione di una tappa del Campionato Mondiale della Pizza nella città di Cabras in data 11-12 giugno 2024.

Promosso dall'APS "Antichi Mestieri Rurali del Sinis", in collaborazione con: il Comune di Cabras, la Fondazione Mont'e Prama, Sinis Agricola, la Filiera del grano duro coltivato e trasformato in Sardegna, Molino 5 Stagioni, Pizza Style Folliero e Mondo Pizza Cauli, il Campionato Mondiale della Pizza è un evento internazionale di grande risonanza, che attira partecipanti e spettatori da tutto il mondo. La realizzazione della tappa sarda nel Sinis, con selezione diretta per i primi classificati alla Coppa del Mondo di Roma, non solo promuoverebbe il patrimonio gastronomico del nostro territorio, ma anche le sue bellezze naturali e culturali, i prodotti d'eccellenza e il turismo sostenibile, rendendolo un luogo d'incontro, di scambio e di condivisione e aprendo un'opportunità unica di visibilità a livello globale.

È stato scelto come sede del primo evento, che si confida diventi una tappa fissa negli anni futuri, il comune di Cabras. Nel Centro Polivalente alle porte della cittadina, a pochi passi dal suggestivo scenario del Museo Civico Giovanni Marongiu, che oltre gli imponenti Giganti, ospita un'ampia raccolta di reperti archeologici che ripercorrono la millenaria storia della Penisola del Sinis, l'evento vedrà la partecipazione delle istituzioni, di dipartimenti universitari, istituti di ricerca scientifica e tecnologica, chef, pizzaioli esperti, giornalisti, aziende, consorzi di tutela, produttori e operatori qualificati del settore turistico ed enogastronomico e, naturalmente, i consumatori.

L'organizzazione, punta in questo modo a diventare un caposaldo dove discutere di enogastronomia come espressione di culture, di modi di vivere, di identità. Cibo e vino come fattore di sviluppo economico nel fiorente territorio del Sinis.

L'evento si svolgerà in due giornate, martedì 11 e mercoledì 12 giugno.

Data: martedì 11 giugno, Convegno e Masterclass

Titolo del Convegno: "Dal Grano alla Pizza, Enogastronomia e Sostenibilità nel territorio del Sinis".

Luogo: Centro Polivalente di Cabras (OR)

Obiettivo: Il convegno mira a esplorare e promuovere la connessione tra la tradizione culinaria della pizza, l'enogastronomia locale e la produzione sostenibile di grano e prodotti agroalimentari nel territorio del Sinis.

Attraverso presentazioni, panel di discussione e degustazioni, verranno esaminati i legami tra la produzione agricola, la cucina locale, la biodiversità e la conservazione dell'ambiente, consapevoli della necessità di sostenere il pieno rispetto delle identità culturali dei territori e dei popoli.

Inoltre, si pone l'accento sull'importanza e la necessità della formazione e della preparazione professionale nel mondo della pizza. Un obiettivo cruciale, nelle edizioni future, è quello di rendere l'evento itinerante nelle località facenti parte del territorio del Sinis. Partendo dalla piazza di Cabras, con *Pizza Festival Sotto le Stelle*, si vuole arrivare a coinvolgere attivamente i residenti e i commercianti locali, il cui impegno culminerebbe con l'assegnazione dell'ambito Coppa Mediterranea.

Programma Preliminare:

09:30 - 10:00: Registrazione e accoglienza dei Partecipanti.

10:00 - 10:15: Apertura del Convegno e saluti istituzionali.

10:15 - 11:00: Introduzione al Territorio del Sinis e alla sua tradizione enogastronomica.

11:00 - 13:30: Panel di discussione:

- La Sostenibilità nella Produzione di Grano: Pratiche e Innovazioni.
- Il Ruolo dell'Agroalimentare Locale nel Contribuire alla Sostenibilità Ambientale.
- Esperienze di Produzione Agricola Sostenibile nel Territorio del Sinis.
- La Pinsa (la schiacciata sarda) nella Cultura Alimentare del Sinis.
- Sviluppo del Turismo Enogastronomico: Opportunità e Sfide.

13:30 - 15:00: Degustazione di prodotti locali, inclusa una variegata selezione di Pizze tradizionali e la famosa Pisarda del Sinis con i prodotti del territorio.

15:00 - 15:30: Presentazione di Progetti e Iniziative per la valorizzazione del territorio e della sua cucina.

15.30 – 17.00: Masterclass a cura di Molino 5 Stagioni, Pizza Style Folliero e Mondo Pizza Academy Cauli, con docenti della scuola professionale ed eccellenze dell'arte bianca. I presenti potranno assistere alla presentazione e lavorazione della pizza tradizionale italiana e di un inedito pane ottenuto con i preziosi grani del Sinis.

17:00 - 17:30: Conclusioni e Prospettive future.

Nota: Il programma potrebbe subire delle modifiche.

Data: mercoledì 12 giugno, Coppa Mediterranea, Tappa per selezione della Coppa del Mondo della Pizza.

Questa competizione vedrà coinvolti in una avvincente sfida, pizzaioli provenienti da tutta l'Isola. I finalisti parteciperanno di diritto alla Coppa del Mondo che si terrà a ottobre a Roma.

Nelle batterie della gara, verrà inserita anche la competizione che vedrà protagonista la Pisarda, ottenuta con i grani della filiera e farcita con i prodotti agroalimentari delle aziende operanti nel territorio del Sinis.

Programma Preliminare:

09:00 - 10:00: apertura iscrizioni finali alla Coppa Mediterranea, assegnazione numeri ai partecipanti, assegnazione postazioni ai giudici e rotazione per i giudici a banco, incarico giudici ai forni, preparazione forni e postazioni di lavoro per i concorrenti.

10:00 – 16:00: partenza delle gare sino all'orario prestabilito dall'organizzazione che si riserva di poter variare gli orari in caso di necessità e imprevisti.

16:00 – 17:00: premiazione e assegnazione degli attestati, e classifica dei partecipanti alle gare, saluti finali e chiusura manifestazione.

Nota: Il programma potrebbe subire delle modifiche.

Si prevede la partecipazione di un numero variabile dai 30 ai 40 pizzaioli.

Per questa prima importante edizione del 2024, verrà dato particolare spazio ai temi trattati, includendo la partecipazione di media e stampa che contribuiranno all'ampia discussione dell'evento attraverso l'allestimento di una "Piazza Virtuale" in linea con le nuove tendenze.

L'organizzazione di un evento di tale portata richiede un sostegno significativo da parte delle istituzioni locali. In questo contesto, **desideriamo coinvolgere il GAL Sinis come partner fondamentale** per assicurare il successo di questa iniziativa.

Grazie al supporto organizzativo del GAL Sinis, strumento rivolto al miglioramento socioeconomico delle comunità rurali, alla loro valorizzazione e alla promozione del territorio, saremo in grado di soddisfare parte degli impegni organizzativi, logistici e promozionali legati allo svolgimento dell'evento.

Attraverso la collaborazione con il GAL si creerà una rete di interazioni tra i pizzaioli provenienti da tutta la Sardegna e le aziende operanti nel territorio del Sinis appartenenti all'Associazione, che saranno invitate a presentare e mettere a disposizione i prodotti tipici che le caratterizzano.

Dalle farine alle semole, ai vini, ai prodotti ittici trasformati, come la preziosa bottarga di muggine, fino alle conserve vegetali e all'olio extravergine d'oliva.

Produzioni d'eccellenza che diventeranno protagoniste delle due giornate in cui si svolgerà l'evento, grazie a una variegata esposizione in uno stand dedicato, e che verranno valorizzate al meglio diventando parte integrante delle pizze e delle pinse degustate dai presenti.

È prevista la collaborazione con una multinazionale di fama mondiale come Molino 5 Stagioni, leader nella produzione di farine per pizza, che contribuirà a dare risonanza globale all'intero comparto. Attraverso aperture di scuole di formazione professionale, come la Scuola Italiana Pizzaioli, si auspica la formazione di centinaia di nuovi pizzaioli in tutto il mondo, garantendo la qualità e l'autenticità della pizza italiana.

Il supporto del GAL Sinis creerebbe i presupposti per dare maggiore visibilità alla DESTINAZIONE del Sinis grazie all'utilizzo del logo su tutti i materiali promozionali e pubblicitari dell'evento. Nonché la possibilità di essere riconosciuti come partner ufficiale durante tutte le attività correlate alla Coppa Mediterranea, la tappa isolana per la selezione della Coppa del Mondo della Pizza.

Riepilogo costi:

€ 7.000 coinvolgimento di Pizza Style, proprietario del brand e organizzatore della Coppa del Mondo per la gestione e il supporto della prima tappa sarda nel Sinis di "Pizza Mediterranea", compresa la quota di partecipazione alla Coppa del Mondo, che si terrà a ottobre a Roma, con uno stand dedicato, dove verranno esposti i prodotti delle aziende del GAL Sinis.

€ 3.000 allestimento nei giorni precedenti al campionato presso il Centro Polivalente di Cabras. Sistemazione definitiva dei forni, allacci, controllo delle postazioni, controllo dei gazebo, preparazione dei banchi lavoro e delle postazioni dedicate ai concorrenti, organizzazione del materiale per realizzazione delle cotture pizza.

€ 4.000 gettoni di presenza per i 20 giudici del campionato Coppa Mediterranea.

€ 2.500 attrezzature per la realizzazione della competizione, tra cui bicchieri, tovaglioli, posate, piatti, tovaglie usa e getta, sacchi spazzatura, set pale e rotelle per pizze.

€ 6.000 comunicazione, grafica, consulenza e marketing a cura del media partner MEatingNews.

€ 1.000 gadgets, materiale pubblicitario e trofei Pisarda.

€ 3.000 spese di amministrazione, controllo e coordinamento della manifestazione finalizzata alla valorizzazione del territorio del Sinis. Supporto ai partecipanti, ai giudici e alle associazioni invitate, personale addetto all'accoglienza.

€ 3.500 spese per affitto gazebo, tavoli, sedie e allestimento postazioni.

L'Associazione GAL Sinis darà il proprio supporto nell'organizzazione dell'evento in modo attivo, coprendo le seguenti voci di spesa:

- contributo per il coinvolgimento di Pizza Style.
- contributo per l'allestimento nel Centro Polivalente di Cabras.
- contributo spese di amministrazione, controllo e coordinamento.
- contributo spese per noleggio attrezzature.

Pizza Style, rappresentata dal maestro Folliero e la *famiglia Folliero* selezioneranno i partecipanti alla competizione, gestendo il servizio di consulenza e informazione dedicato agli interessati. Si occuperanno inoltre della stesura del regolamento e delle batterie di presentazione. Saranno di loro competenza anche la stesura delle schede per le valutazioni dei giudici e la messa a disposizione del materiale didattico. Oltre alla fornitura del vestiario utilizzato dai partecipanti alla competizione, gli attestati di partecipazione e quelli per i vincitori, le coppe per i primi classificati e la pubblicazione presso la scuola *Pizza Style* della famiglia Folliero.

All'unanimità, i Consiglieri presenti danno mandato alla Struttura Tecnica del GAL per definire nel dettaglio le procedure per attivare il percorso di attuazione della DMO del SINIS.

A seguito di specifica discussione nei meriti di quanto proposto, il Presidente pone in votazione il punto 2 all'OdG.

DELIBERA 01 DEL 27/05/2024

VISTO lo Statuto della Associazione GAL SINIS;

VISTO il Regolamento Interno dell'Associazione GAL SINIS.

SENTITA l'illustrazione del Presidente;

SENTITA l'illustrazione del Direttore;

VISTA il PROGETTO "DMO Sinis - VISIT SINIS" - Sottomisura 19.2 - sostegno per l'esecuzione delle operazioni nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo - "Azioni di Sistema" - del PSR 2014- 2020, Domanda n. 34250264867 - ARGEA.ASR.2023.0022045 del 25/05/2023 - CUP H49I23000210009 – Approvazione proposta per l'organizzazione di una tappa del Campionato Mondiale della Pizza nella città di Cabras in data 11-12 giugno 2024

il Consiglio Direttivo del GAL Sinis, all'unanimità dei presenti, con il voto favorevole di n. 5 (cinque) componenti,

DELIBERA

1. **DI APPROVARE** la proposta del PROGETTO "DMO Sinis - VISIT SINIS" - Sottomisura 19.2 - sostegno per l'esecuzione delle operazioni nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo - "Azioni di Sistema" - del PSR 2014- 2020, Domanda n. 34250264867 - ARGEA.ASR.2023.0022045 del 25/05/2023 - CUP H49I23000210009 – Approvazione proposta per l'organizzazione di una tappa del Campionato Mondiale della Pizza nella città di Cabras in data 11-12 giugno 2024.
2. **DI DARE MANDATO** alla struttura tecnica del GAL Sinis per l'avvio delle attività previste nell'ambito di attuazione della "DMO Sinis - VISIT SINIS" - Sottomisura 19.2 - "Azioni di Sistema" - PSR 2014-2020 e per attivare le procedure TECNICHE DEL PROGETTO "DMO Sinis - VISIT SINIS" - Sottomisura 19.2 - sostegno per l'esecuzione delle operazioni nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo - "Azioni di Sistema" - del PSR 2014- 2020, Domanda n. 34250264867 - ARGEA.ASR.2023.0022045 del 25/05/2023 - CUP H49I23000210009 – Approvazione proposta per l'organizzazione di una tappa del Campionato Mondiale della Pizza nella città di Cabras in data 11-12 giugno 2024.
3. **DI APPROVARE** la nomina del Direttore dell'Associazione, dott. Cristiano Deiana, in qualità di RUP per l'acquisizione dei servizi e delle forniture di cui al punto 2.

Punto 3 all'OdG: Approvazione proposta progettuale CLIFF – COSTRUIRE LEGAMI TRA LE ISOLE DEL FUTURO nell'ambito del Programma Interreg Italia-Francia "Marittimo".

Il Presidente, presenta, la proposta progettuale CLIFF – COSTRUIRE LEGAMI TRA LE ISOLE DEL FUTURO nell'ambito del Programma Interreg Italia-Francia "Marittimo", in cui capofila è la Fondazione Mont'e Prama e il GAL è un partner. OBIETTIVO PRINCIPALE DEL PROGETTO: Promuovere lo sviluppo integrato e sostenibile degli ecosistemi insulari transfrontalieri, trasformando le isole del Mediterraneo in laboratori viventi per sperimentare soluzioni innovative. Questo approccio intende migliorare l'integrazione della conservazione del patrimonio culturale e ambientale con l'innovazione economica e sociale, creando un modello di sviluppo replicabile. Le attività del progetto CLIFF rispecchiano gli obiettivi condivisi delineati negli Accordi del Quirinale, che promuovono una collaborazione franco-italiana intensiva nei settori chiave come tecnologia, ambiente e sviluppo economico.



BUDGET TOTALE	192.400,00 €	GAL Sinis
COSTI DEL PERSONALE		119.332,00 €
COSTI CONSULENZE E SERVIZI ESTERNI		54.468,00 €
VIAGGI		14.400,00 €
ATTREZZATURE		4.200,00 €

Cofinanziamento		
Fonte	Importo	Percentuale
FESR	153.920 €	80%
Fondo di rotazione	38.480 €	20%
Budget totale ammissibile del partner	192.400 €	100%

A seguito di specifica discussione nei meriti di quanto proposto, il Presidente pone in votazione il punto 3 all'OdG.

DELIBERA 02 DEL 27/05/2024

VISTO lo Statuto della Associazione GAL SINIS;

VISTO il Regolamento Interno dell'Associazione GAL SINIS.

SENTITA l'illustrazione del Presidente;

VISTA la proposta progettuale CLIFF – COSTRUIRE LEGAMI TRA LE ISOLE DEL FUTURO nell'ambito del Programma Interreg Italia-Francia "Marittimo"

il Consiglio Direttivo del GAL Sinis, all'unanimità dei presenti, con il voto favorevole di n. 5 (cinque) componenti,

DELIBERA

1. **DI APPROVARE** l'iniziativa proposta progettuale CLIFF – COSTRUIRE LEGAMI TRA LE ISOLE DEL FUTURO nell'ambito del Programma Interreg Italia-Francia "Marittimo".
2. **DI DARE MANDATO** alla struttura tecnica del GAL Sinis per l'avvio delle attività previste nell'ambito di attuazione proposta progettuale CLIFF – COSTRUIRE LEGAMI TRA LE ISOLE DEL FUTURO nell'ambito del Programma Interreg Italia-Francia "Marittimo".

Non essendoci altri punti all'ordine del giorno, il Presidente chiude la seduta alle ore 19.35

Luogo e data

Cabras, lì 27 maggio 2024

IL SEGRETARIO

IL PRESIDENTE