

PROGETTO “INNOVATION LAB (ILAB-FOOD) DI ORISTANO”
RETE DEI LIVING LAB AZIONE 1.3.2 LIVING LAB DELL’ASSE I DEL POR FESR 2014-2020
CUP: H15F21001540002

AVVISO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE DI MANIFESTAZIONI D’INTERESSE
FINALIZZATE ALLA PARTECIPAZIONE AD AZIONI CLUSTER NEL SETTORE AGROALIMENTARE
CLUSTER CUCINA SOSTENIBILE

Articolo 1 Oggetto e finalità del cluster Cucina Sostenibile

Il settore dell'agroalimentare rientra tra le linee prioritarie della Strategia regionale per la Ricerca e l'Innovazione. Nell'ambito di quest'ultima, la Regione Sardegna e Sardegna Ricerche, quale struttura tecnico-operativa della Regione Sardegna per il perseguimento delle finalità istituzionali di promozione della ricerca, dell'innovazione e dello sviluppo tecnologico, di assistenza alle imprese e di erogazione di servizi e gli obiettivi di efficacia, efficienza, imparzialità, semplificazione, partecipazione e promozione delle imprese e degli organismi di ricerca, nell'ambito del POR FESR Sardegna 2014–2020, Asse Prioritario I "Ricerca scientifica, sviluppo tecnologico e innovazione", è soggetto attuatore della Linea di attività 1.3.2 – Sostegno alla generazione di soluzioni innovative a specifici problemi di rilevanza sociale, anche attraverso l'utilizzo di ambienti di innovazione aperta come i Living Lab.

Il Comune di Oristano è beneficiario e responsabile dell'attuazione del progetto "INNOVATION LAB (ILAB-FOOD) DI ORISTANO", finanziato a valere del POR FESR Sardegna 2014-2020. In tale progetto è prevista la realizzazione di progetti cluster, che hanno l'obiettivo di sviluppare, attraverso la collaborazione tra gli organismi di ricerca e le imprese, iniziative di innovazione e trasferimento tecnologico attraverso la sperimentazione. In particolare si fa riferimento alle innovazioni legate alla realizzazione di nuovi prodotti e processi, nuovi metodi di marketing, e nuove formule organizzative, quali ad esempio innovazioni dell'organizzazione dell'intera filiera produttiva.

Il cluster Cucina Sostenibile si articola in una serie di workshop, incontri, laboratori che inquadrano e approfondiscono diversi temi specifici in cui operatori qualificati sperimentano e sviluppano tecniche innovative di cucina finalizzate alla qualità e specificità dei prodotti nell'ottica della sostenibilità e del kmØ. Il buono si completa, si arricchisce di tecniche innovative, si lega a studi scientifici, si amplifica con i sensi, con la comunicazione e diventa esperienza gastronomica completa.

L'obiettivo del progetto è quello di fornire strumenti per la produzione di una offerta di cucina sostenibile che parta dal sapere e dalle preziosissime radici della tradizione, che sappia imporsi per unicità, innovazione e che operi in sinergia con gli operatori locali in una economia dell'esperienza sostenibile. Una offerta che sappia poi diffondere i principi cardine del mangiare sano, sostenibile e che rimanga ben radicata nel territorio.

Con il presente bando si raccolgono manifestazioni di interesse per partecipare ad azioni cluster nel seguente settore:

CLUSTER 5 - Progetto Cucina Sostenibile

Obiettivo generale: sviluppo di tecniche innovative di cucina finalizzate alla qualità e specificità dei prodotti in un'ottica di sostenibilità

Obiettivi strategici:

A1. Valorizzare i prodotti locali e sviluppare network di operatori per sperimentare tecniche innovative di cucina sostenibile

A2. Valorizzare la comunicazione, la promozione, le tecniche innovative di cucina sostenibile in un'ottica di sviluppo turistico

Attività:

- 1. CREAZIONE ALL'INTERNO DEI CLUSTER DI ATTIVITÀ DI INNOVAZIONE GASTRONOMICA CON ATTENZIONE PARTICOLARE AI CAMBIAMENTI E TREND DI SVILUPPO**

Le attività saranno portate avanti attraverso tecniche specifiche di trattamento dei prodotti, recupero di prodotti agroalimentari e utilizzo di materiali, riprendendo metodi tradizionali ma valorizzati con tecnologie nuove trasferibili.

2. CREAZIONE ATTIVITÀ ATTE ALLA PROMOZIONE, SPERIMENTAZIONE E SVILUPPO DI TECNICHE DI CUCINA SOSTENIBILE D'AVANGUARDIA:

Nell'ambito del cluster Cucina Sostenibile verranno eseguiti i seguenti workshop:

1. Cucina Arcaica

Temi principali affrontati: cucina in epoca Nuragica; utilizzo dei legumi e cereali in epoca protostorica; cucina e ricette in disuso o andate perdute; piante edibili utilizzate nella tradizione popolare non più utilizzate; metodi di cottura scomparsi (es. cottura *a carraxiu*).

2. Tegami della tradizione

Temi principali affrontati: i recipienti di rame; approfondimento su "su pratu de cassa"; le pentole e i tegami di terra cotta usi e ricette; cottura con il forno di terra cruda;

3. Espressione territoriale: cibo da apprendere

Temi principali affrontati: modello di ospitalità ed espressione territoriale; i presidi Slow Food del Montiferru; *casizolu* e bue rosso nel paniere dell'arca del gusto; stagionalità e disponibilità del prodotto; vini autoctoni.

4. La *blue zone* a tavola

Il variegato tema della longevità e del viver sano e come recuperare alcune pratiche proprie della tradizione culinaria sarda considerate e analizzate nella letteratura scientifica riguardante la longevità.

5. Pane integrale come unica via di uscita

Temi principali affrontati: il pane integrale "reale", macinazione a pietra e "danneggiamento" dell'amido, implicazioni salutistiche della macinazione a pietra, lievito madre e impatto sulla salute, malattie metaboliche derivanti dall'utilizzo di farine raffinate e l'importanza dell'apporto di fibra alimentare, integrale per la riduzione degli sprechi di cibo.

Ogni workshop sarà caratterizzato dai seguenti elementi:

- Presenza di un coordinatore e di uno chef di comprovata esperienza che ha un forte legame e conoscenza dei materiali e prodotti locali;
- Coinvolgimento attivo di artigiani ed esperti per lo sviluppo di laboratori e dimostrazioni;
- Ogni partecipante svilupperà un menù seguendo le linee guida e i temi principali di ciascun incontro;
- Creazione di ricette solide, salutari e ben radicate nel territorio;
- Utilizzo in cucina di erbe e piante non utilizzate dalla tradizione per la formulazione sostenibile di nuove ricette legate al territorio;
- Ricerca storica e recupero di ricette arcaiche legate alla tradizione culinaria locale e quello di grani antichi per la panificazione.

I partecipanti ai workshop saranno attivamente coinvolti e chiamati a contribuire alla realizzazione dei piatti.

Articolo 2 Procedura di adesione al cluster ed ai workshop

La presente manifestazione è indirizzata ai seguenti **profili di partecipanti**:

Ristoratori, agriturismo, esperti culinari del settore, gastronomi, figure professionali capaci di incidere sui sistemi alimentari nel senso della sostenibilità e della sovranità e di operare nella promozione e valorizzazione del cibo. Operatori che saranno poi capaci di stimolare l'interesse dei consumatori attraverso la narrazione, la descrizione, la dimostrazione, la testimonianza di tematiche che mettano in luce le caratteristiche qualitative e nutrizionali degli alimenti.

È possibile l'adesione al cluster anche da parte di Associazioni, Consorzi di produttori, Consorzi di tutela e singoli produttori del settore agroalimentare che intendano favorire la sperimentazione con i propri prodotti.

Le categorie sopra elencate sono orientative e non esaustive.

L'adesione ai workshop è libera. È possibile aderire ad uno o più workshop. Ogni singolo workshop sarà aperto ad un massimo di n. 15 partecipanti. La partecipazione ai workshop verrà riservata in via prioritaria alle aziende del settore della ristorazione (massimo un partecipante per azienda) con codice ATECO 56.10.11, 56.10.12, 56.10.13 e del settore alberghiero con codice ATECO 55.10.00 secondo l'ordine cronologico di adesione al workshop. In assenza di adesioni da parte dei soggetti ammessi in via prioritaria verrà consentita la partecipazione agli altri soggetti aderenti al cluster sempre secondo l'ordine cronologico di adesione al workshop.

L'ordine cronologico sarà quello registrato al protocollo del Comune di Oristano all'atto della presentazione della domanda di adesione.

Articolo 3 Caratteristiche delle azioni

Il progetto cluster sarà articolato nelle seguenti fasi:

- **Attivazione cluster:** La fase propedeutica di attivazione del Progetto Cluster Cucina Sostenibile si è conclusa e ha portato all'individuazione delle tematiche dei workshop su cui i candidati sono invitati - con la presente manifestazione di interesse - a collaborare con il soggetto attuatore del cluster per lo sviluppo delle attività previste.
- **Sviluppo del progetto:** in tale fase il soggetto attuatore del cluster Cucina Sostenibile in collaborazione con i soggetti aderenti al cluster, svilupperanno tutte le attività volte al raggiungimento dei risultati del progetto. Attraverso un programma di attività di sperimentazione, dimostrazione, animazione e condivisione delle competenze, promozione del settore. Tale fase si articolerà nei tempi e nei modi previsti nel piano di sviluppo del progetto cluster.
- **Diffusione dei risultati:** sia durante tutto lo sviluppo del progetto che al termine delle attività devono essere previsti strumenti efficaci di diffusione dei risultati. Tali attività di diffusione dovranno essere rivolte a un target ampio e inoltre si dovranno prevedere attività di pubblicazione e divulgazione rivolte a tutto il sistema imprenditoriale regionale dell'agrifood.

Gli interventi si configurano come iniziative di animazione economica e pertanto non prevedono erogazione di aiuti ai soggetti partecipanti, i costi sono a totale carico del Comune di Oristano, i soggetti aderenti dovranno tuttavia contribuire alla riuscita dei Progetti Cluster partecipando attivamente alle attività previste.

Il costo dei Progetti Cluster sarà a totale carico del Comune di Oristano. I risultati finali, eventuali diritti di proprietà intellettuale/industriale scaturenti dall'attività progettuale condotta dal cluster e le eventuali soluzioni identificate, resteranno proprietà del Comune di Oristano e di Sardegna Ricerche per il perseguimento dei propri fini istituzionali e saranno messi a disposizione delle imprese che hanno partecipato al progetto, e delle altre imprese del settore, secondo criteri non discriminatori.

Articolo 4 Caratteristiche dei beneficiari

Possono presentare manifestazione di interesse per aderire alle azioni cluster le imprese che operano nei settori specifici di ogni progetto cluster.

Tali soggetti devono possedere, alla data della manifestazione di interesse, i seguenti requisiti:

- avere una sede operativa in Sardegna da almeno 1 (un) anno;
- essere regolarmente costituite ed iscritte nel Registro delle imprese;
- non essere fornitrici di beni e servizi nei confronti del Comune di Oristano e del soggetto attuatore del Cluster.

Inoltre i soggetti aderenti dovranno essere disponibili a collaborare attivamente nelle attività specifiche portate avanti dal soggetto attuatore del cluster e a garantire la partecipazione ad almeno uno dei workshop del cluster Cucina Sostenibile.

È inoltre prevista la partecipazione al cluster di operatori economici della filiera agrifood, nonché la partecipazione attiva delle PMI operanti in Sardegna (produttori, agenzie per la promozione del territorio, organizzazioni turistiche, consorzi di produttori, consorzi di tutela, ecc.), in quanto possibili portatori di *know how* e conoscenze che possono essere utili o di stimolo allo sviluppo del cluster in oggetto e che hanno interesse a fornire il proprio supporto e collaborazione per la buona realizzazione del cluster. Tale partecipazione avverrà rispondendo sempre al presente avviso.

Per quanto riguarda la partecipazione a tali azioni, inoltre, vige il principio della “porta aperta”: le imprese e/o gli altri soggetti che non hanno aderito alla manifestazione di interesse possono aderire al progetto anche in un momento successivo e comunque **entro la data conclusiva del progetto, prevista per il mese di giugno 2023**.

Articolo 5 Impegni dei soggetti aderenti

L’adesione al Progetto Cluster è libera, tuttavia si richiede ai soggetti partecipanti di prestare la propria collaborazione per la buona riuscita dell’intervento. Tali responsabilità riguardano la garanzia di continuità di partecipazione e impegno durante lo sviluppo del progetto e vengono condivisi e approvati nel formulario per la presentazione della manifestazione di interesse.

Articolo 6 Modalità di partecipazione e attuazione degli interventi

La manifestazione di interesse dovrà essere redatta sulla modulistica allegata al presente Avviso, recante la dicitura “Partecipazione Progetto Cluster ILAB Oristano”, deve essere inviata sulla casella PEC del Comune di Oristano (istituzionale@pec.comune.oristano.it), preferibilmente entro il termine del **24 marzo 2023**, affinché venga garantita una adeguata partecipazione alle attività dei cluster.

È possibile rispondere anche successivamente, entro la data di chiusura del progetto prevista per il mese di giugno 2023.

Alla Domanda di partecipazione deve essere allegata l’Informativa sulla Privacy ai sensi del Regolamento UE (GDPR) 2016/679.

Articolo 7 Dotazione finanziaria, scadenza delle azioni e responsabile procedimento

La dotazione finanziaria complessiva per la realizzazione del cluster Cucina Sostenibile nell’ambito del progetto **INNOVATION LAB (ILAB-FOOD) DI ORISTANO** è di €96.200.000 euro, lo stesso si concluderà il 30.06.2023.

Ai sensi e per gli effetti dell'art 5 della Legge 7 agosto 1990 n. 241, il Responsabile Unico del procedimento del Bando è il Dirigente del Settore Sviluppo del Territorio Ing. Giuseppe Pinna.

Per informazioni e assistenza:

Comune di Oristano

Settore sviluppo del territorio

via Ciudadella de Menorca 19 (09170, OR) tel. 0783/791356

email di contatto: ilabfood@comune.oristano.it