

NEWSLETTER

MAGGIO – AGOSTO 2025

Si è svolta il 26 maggio, presso la sede del Gal a Baradili, l'assemblea dei soci.

ORDINE DEL GIORNO:

1. Stato di Attuazione del PdA 2014-2022;
2. Approvazione Progetto di Bilancio 2024.



Con la firma dal notaio, il 30 maggio, la rete soggetto OBSIDIAN è ufficialmente una nuova realtà imprenditoriale.

Nata a seguito di un percorso di facilitazione e animazione del galmarmilla, ha l'obiettivo di favorire la cooperazione tra imprese operanti nel settore agroalimentare e turistico-culturale della Marmilla, promuovendo l'aggregazione, l'innovazione, la valorizzazione territoriale e la competitività.

Ecco i suoi componenti:

Ass.ne Menabò Azienda agricola F.lli Fattorie Cuscusa; Birra BAM - Birrifico Artigianale Mogorese; Giara miele; Il Grano D'oro ; Marmilla Carni snc; OLEARIA MEDDA SRL ; Pedra Niedda Tenute; Cooperativa Serzela servizi turistici ; Torrone di Ales (dolci Sardi) di Fiorenzo Atzori; Turismo Marmilla ; Vini Perseu.

Lo scorso 24 giugno abbiamo avuto il piacere di accogliere: 2 tour operator , 2 giornalisti , 1 importatrice provenienti dalla Romania .

Con loro abbiamo condiviso i progetti attivati dal Gal nel campo della promozione turistica, della conoscenza del territorio e delle sue produzioni locali.

In questo senso sono stati presentati , direttamente dagli operatori, i due progetti di rete obsidian e Croxiu.



Gal Marmilla, bilancio positivo per le aziende presenti all'Expo del Giappone

Presente Giulia Balzano, manager Culturale con una formazione da archeologa e una solida conoscenza del periodo pre-nuragico della Sardegna



Expo Osaka Casa Sardegna

La "Atzori Fiorenzo" di GianLuca Atzori & C., nata nel 1803 e dedicata principalmente alla produzione e valorizzazione dei dolci con le mandorle è stata tra le protagoniste degli eventi di promozione territoriale che si sono svolti a Osaka dal 23 al 27 giugno, in occasione della presenza della Regione Sardegna all'Expo del Giappone. Un paniere dei suoi prodotti dolciari, tipici della tradizione isolana, composto da torrone, su pani 'e saba, le papassine e gli amaretti hanno accompagnato la conclusione delle serate di degustazione e di esperienze di incontro vissute dagli ospiti negli spazi di Casa Sardegna.

In rappresentanza del Gal Marmilla ha presenziato invece Giulia Balzano, manager Culturale con una formazione da archeologa e una solida conoscenza del periodo pre-nuragico della Sardegna, che afferma: " E' stato interessante verificare insieme ai partecipanti l'approccio della comunità locale al consumo dei dolci, l'abitudine alle proposte di gusto portate dalla Sardegna, caratterizzate prevalentemente dal sapore del miele, delle mandorle, del mosto cotto. Scoprire quali momenti siano preferibilmente riservati in Giappone al consumo dei dolci, e quale significato tali momenti abbiano, diversamente dalle consuetudini sarde e più in generale italiane, che li colloca preferibilmente e di consueto a fine pasto. Un incontro tra culture è un momento di scoperta reciproca e di reciproca osservazione. La Marmilla ha incontrato il Giappone con il sapore dei suoi prodotti e la forza della sua storia più antica. La Ditta Atzori di Ales ha raggiunto Osaka con un paniere di prodotti dolciari tipici della tradizione isolana. Si è trattato di una scelta assolutamente sperimentale, meno frequente rispetto a prodotti la cui presenza in Giappone risulta da tempo più e meglio consolidata (vini, formaggi, olio), conclude la Balzano.

Un'esperienza preziosa anche per la "Atzori Fiorenzo" di GianLuca Atzori & C", i cui dolci sono stati gli unici proposti durante tutta la settimana, che afferma: " è stata un' interessante occasione per conoscere e confrontarmi con le altre aziende. La stretta collaborazione da parte di tutti i Gal, per la realizzazione di questo evento ha portato ad ottimi risultati. Ad Osaka abbiamo avuto la possibilità di far conoscere i nostri prodotti, la speranza è ora che in futuro si possano instaurare nuovi rapporti commerciali."

La Marmilla è stata protagonista anche grazie alle lorighittas "Il Grano d'Oro" della giovane imprenditrice di Morgongiori, Chiara Massa. Prodotto particolarmente apprezzato per la sua accurata e paziente lavorazione manuale e che a Osaka è stato proposto in una versione inedita, condita con il pesce. Ricetta sperimentale che ha incontrato l'apprezzamento dei presenti, che hanno potuto mettere in rilievo l'elevata qualità del prodotto.

Destinazione Marmilla, il tour



Martedì 15 e mercoledì 16 luglio si è svolta la sperimentazione dell'offerta turistica nata dal percorso "Costruiamo insieme Destinazione Marmilla", che ha visto il coinvolgimento attivo degli operatori turistici del territorio nella creazione di nuove proposte e prodotti turistici attraverso la collaborazione e lo scambio. Il tutto finalizzato a costruire una rete solida tra gli attori del settore e ad allargare le collaborazioni già esistenti. Il tour si è aperto e chiuso nella sede del Gal a Baradili.

Nella due giorni gli ospiti hanno pernottato nell'Albergo Diffuso "Il Mandorlo", a Baressa e hanno visitato: il Museo di Pau, il "Bosco da Fiaba", il Villaggio Nuragico "Bruncu e S'omu" nel bosco di "Mitza Margiani" a Villa Verde, la Necropoli "Genna Salixi" a Villa Sant'Antonio, il Complesso Nuragico "Genna Maria" di Villanovaforru, il museo "Sa Corona Arrubia" di Lunamatrona, il Laboratorio Artistico "Su Trobasciu" a Mogoro, e l'esperienza sensoriale con un laboratorio su formaggio presso le Fattorie Cuscusa a Gonnostramatza.

Il tour non è stato un evento di promozione, ma una vera e propria sperimentazione della Destinazione Marmilla, un'occasione per mettere in pratica ciò che è stato costruito così da sviluppare proposte future in sinergia, lavorando come una comunità unita e orientata verso obiettivi comuni.



Dopo la costituzione della prima rete soggetto Obsidian - Operatori di Marmilla, il 16 luglio anche i componenti della rete Croxiu hanno firmato davanti al notaio la loro costituzione formale.

Fanno parte della rete Croxiu:
Azienda Ageicola Sole di Sardegna di Locci; Piras Zenoni; Mieli Manias di Luigi Manias; Azienda Agricola Minnei; Società Ageicola semplice Mureddu; Pastificio Santa Margherita di Simone Abis e Maria Jose Scanu snc; Zafferano e spezie di Sardegna.

BIO-NETWORK, LE RETI INNOVATIVE DELLA MARMILLA



Si è svolta il 29 luglio, dalle ore 10:00, presso la sede dell'Unione dei Comuni dell'Alta Marmilla ad Ales in Via Anselmo Todde 4, per condividere i risultati raggiunti dal Gal con la programmazione 2014-2022.

Durante la giornata sono intervenuti: il Centro Regionale di Programmazione, le Unioni dei Comuni della Marmilla, i Sindaci del territorio, l'Università di Cagliari, i Consorzi turistici del territorio, i produttori e gli operatori turistici della Marmilla.

Uno spazio è stato dedicato anche agli attori pubblici e privati che, attraverso le misure di finanziamento 6.2, 16.9 e 7.4, hanno realizzato progetti di sviluppo nel territorio.



#Biokit Rurale



Dopo una prima fase di studio e sperimentazioni è ripresa la fase partecipativa con gli operatori locali, attraverso presentazione dei risultati intermedi, tavoli tematici e focus group. Queste occasioni hanno permesso di approfondire alcune criticità e problematiche legate alle specifiche esigenze di ogni azienda e di conseguenza riorientare scelte e strategie progettuali. Nei mesi di maggio e giugno è terminata la fase di progettazione del primo prototipo del Rural Kit. Esso garantirà l'accessibilità e l'accoglienza del parco dell'ossidiana di Pau in località Sennixeddu, e sarà costituito da una grande sala multifunzionale e plug-in integrativi con servizi igienici, depositi di stoccaggio materiali e di accumulo di risorse. Il tutto sarà totalmente autosufficiente energeticamente e ad alto livello di sostenibilità nell'intero ciclo di vita dell'edificio.

La sperimentazione si avvia ora verso la fase realizzativa che permetterà di effettuare analisi reali del possibile impatto del dispositivo e, allo stesso tempo, restituire sul territorio una risposta rapida in tempi brevi alla domanda di spazi di accoglienza innovativi sul monte Arci.

Il progetto del prototipo è stato presentato al TGR nell'azienda Fratelli Cuscusa di Gonnostramatzia e raccontato attraverso un plastico smontabile e ricomponibile per elementi, realizzato con stampante 3D e rotoli di PLA di riciclo.



Bio Network - Le reti innovative della Marmilla -

I risultati della programmazione 2014-2022 sono stati raccontati l'8 agosto in due servizi del TGR Sardegna.

Le interviste al presidente Matteo Castangia, al direttore Maurizio Manias, alla sindaca di Baradili Marianna Camedda, al presidente della rete Croxiu Sandro Picchedda, sono visibili nella sezione "rassegna stampa" del sito del GAL Marmilla.