

## SCHEDA PROGETTUALE

### CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI

#### Analisi di Contesto

**Quali criticità/problematiche locali potrebbero migliorare con l'apertura di uno sportello? (max. 350 caratteri)**

*L'apertura di uno sportello, con attenzione alle ricadute in campo di ristorazione collettiva a km 0, promuove la collaborazione e il confronto tra i Comuni e gli stakeholder; stimola la condivisione di dati e informazioni e la definizione di linee guida sui servizi; coinvolge attivamente sia i gestori che i produttori locali ed si lega all'attuazione del progetto dell'Hub solidale già avviato.*

**Qual è il territorio di riferimento servito dallo sportello (comune/unione di comuni etc)? (max. 350 caratteri)**

*Il territorio è quello della Città Metropolitana di Cagliari che comprende 17 Comuni (Assemini, Cagliari, Capoterra, Decimomannu, Elmas, Maracalagonis, Monserrato, Pula, Quartucciu, Quartu Sant'Elena, Sarroch, Selargius, Sestu, Settimo San Pietro, Sinnai, Uta, Villa San Pietro) per un totale di 421.688 abitanti per i quali è stato appena redatto il Piano del Cibo.*

#### Obiettivi

**Perché il vostro ente locale/territorio si candida ad ospitare lo Sportello per la ristorazione collettiva a km zero nelle comunità rurali della Sardegna? (max. 350 caratteri)**

*In attuazione dell'Azione di Sistema SmartFood del Piano Strategico e a seguito di un percorso partecipativo con i Comuni e gli stakeholder del territorio, la Città Metropolitana ha adottato il Piano del Cibo, in cui sono stati evidenziati i temi fondamentali di lavoro sul tema: quali antispreco, educazione alimentare e la valorizzazione della filiera corta, anche all'interno della ristorazione collettiva.*

**Quali sono gli obiettivi di medio e lungo termine che il Comune vuole raggiungere con lo Sportello per la ristorazione collettiva a km zero nelle comunità rurali della Sardegna (max. 350 caratteri)**

*La Città Metropolitana di Cagliari intende sostenere l'adozione di politiche di accesso all'alimentazione sana attraverso consumo di prodotti di qualità, locali e sostenibili, partendo da un lavoro sulla ristorazione, che potrebbe poi essere esteso ad altri settori, promuovendo la collaborazione tra tutti gli operatori coinvolti, quali produttori locali, gestori delle mense, uffici comunali, mercati civici (già oggetto di finanziamento PNRR).*

#### Attività

**Che tipo di azioni/attività dovrebbero essere portate avanti dallo sportello? (max. 500 caratteri).**

*In linea con le politiche e i progetti presenti all'interno del Piano del Cibo metropolitano, nell'ambito dell'attivazione dello sportello si potrebbero attivare:*

- *lab con gli studenti e i produttori sull'educazione alimentare e sostenibilità;*

*show cooking con l'utilizzo di prodotti a km 0;*

- *raccolta dati e creazione di un database in accordo con LABMET (Laboratorio Metropolitano di Innovazione/osservatorio);*
- *creazione di un tavolo tecnico di lavoro permanente con esponenti dei comuni (anche in coerenza con le attività già in essere)*
- *divulgazione e sensibilizzazione sul tema.*

## Cronoprogramma

**Cronoprogramma sintetico delle attività tenuto conto che l'operatività prevista per gli sportelli è di 12 mesi.**

ATTIVITA'	MESI											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Raccolta dati sul tema												
Istituzione sportelli territoriali												
Tavolo tecnico												
Eventi												
Lab/seminari												
Divulgazione e supporto per partecipazione a bandi												

## Comunicazione e divulgazione

**Quali iniziative si intende realizzare per capitalizzare e comunicare le finalità e gli output di progetto ? (max. 350 caratteri)**

*Si intende organizzare una campagna di comunicazione per promuovere l'apertura dello sportello e le varie attività in programma attraverso i canali istituzionali e social dei Comuni e della Città Metropolitana. Si programma di utilizzare gli strumenti messi a disposizione da LABMET | Laboratorio Metropolitano di Innovazione per la realizzazione di lab, eventi partecipativi e tavoli tecnici.*

**Selezionare fra i cinque ambiti di interesse sulla colonna di sinistra, una tematica da sviluppare e motivare brevemente sulla corrispondente colonna di destra:**

<b>AMBITO DI INTERESSE</b>	<b>SELEZIONARE e MOTIVARE</b>
Promozione dei Prodotti a Km Zero: favorire l'utilizzo di prodotti agricoli locali nella ristorazione collettiva con l'introduzione di menù a Km zero nelle mense scolastiche pubbliche, alle residenze per anziani (RSA), alle strutture ospedaliere e alle strutture per fasce vulnerabili della popolazione	<i>L'ambito di interesse è strettamente correlato al tema del Cibo come Salute, emerso come prioritario dalla analisi del Piano del Cibo. Il tema promuove un cambiamento attivo nelle abitudini alimentari della popolazione del territorio, che coinvolge in primis le nuove generazioni. Tale ambito è strettamente connesso, inoltre, al tema della sostenibilità ambientale ed economica grazie alla valorizzazione di produzioni locali a km 0 e delle tradizioni enogastronomiche territoriali.</i>
Supporto all'economia locale: sostenere i produttori locali, incrementando la domanda dei loro prodotti nella ristorazione collettiva (mense scolastiche pubbliche, residenze per anziani (RSA), strutture ospedaliere e strutture per fasce vulnerabili della popolazione)	L'ambito di interesse è legato ad uno degli obiettivi generali del Piano del Cibo: "sostenere lo sviluppo di un'economia locale basata sulla valorizzazione di prodotti e delle tradizioni enogastronomiche territoriali, rispettosa dell'ecosistema e votata all'innovazione." Lo sportello prevede una attività di divulgazione, rivolta anche alle imprese e ai produttori, e il supporto per la partecipazione a bandi, attivando reti di collaborazione sul territorio.
Sostenibilità ambientale: promuovere la filiera corta quale strumento per la riduzione dell'impatto ambientale del settore agro-alimentare, anche attraverso l'attivazione di reti di collaborazione tra attori del territorio pubblici e privati (ad es. agricoltori, comitati per la biodiversità, gruppi di acquisto solidali, istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità agraria e alimentare, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare, nonché enti pubblici.)	L'ambito di interesse è strettamente correlato al tema "IL CIBO COME STRUMENTO DI SOSTENIBILITÀ" del piano del Cibo che ha come obiettivo quello di promuovere l'innovazione tecnologica applicata ai processi produttivi e modelli di sviluppo sostenibili per il miglioramento delle condizioni ambientali e per il benessere dell'uomo, sostenendo l'attivazione di reti di collaborazione con gli stakeholder del territorio, incrementando azioni di economia circolare, sostenendo le produzioni esistenti e promuovendo azioni specifiche

	per valorizzarle e ridurre l'impatto sull'ambiente.
Piattaforma di tracciabilità: sviluppare una piattaforma digitale per tracciare l'origine dei prodotti utilizzati nelle mense	
Reti di fornitura locale: creare o potenziare una rete di produttori locali in grado di fornire i prodotti necessari alle mense scolastiche pubbliche, alle residenze per anziani (RSA), alle strutture ospedaliere e alle strutture per fasce vulnerabili della popolazione	

CITTA' METROPOLITANA DI CAGLIARI	RISPOSTA
1. Come è classificato il vostro ente locale all'interno della Codifica Classificazione Aree Interne 2020 (qualora trattasi di entità sovracomunale riportare la classificazione della maggior parte del territorio di riferimento).	Cintura
2. Il richiedente è un comune in forma singola o un ente locale in forma associata?	<i>Città Metropolitana di Cagliari (Assemini, Cagliari, Capoterra, Decimomannu, Elmas, Maracalagonis, Monserrato, Pula, Quartu S. Elena, Quartucciu, Sarroch, Selargius, Sestu, Settimo S. Pietro, Sinnai, Uta, Villa S. Pietro).</i>
3. Elencare le attività di trasformazione (autorizzata) artigianali e/o industriali presenti sul territorio di riferimento (specificare per ciascuna se trattasi di micro impresa, PMI, grande impresa)	Le attività di trasformazione (autorizzata) artigianali e/o industriali presenti sul territorio di riferimento (Comuni della Città Metropolitana di Cagliari) al 31.12.2024 sono 372 e sono riconducibili ai codici ATECO C Attività Manifatturiere 10 Prodotti Alimentari e 11 Produzione di bevande. L'elenco completo con tutte le specifiche è in via di acquisizione.
4. Esistono e se sì quante sono le aziende agricole certificate in biologico nel territorio di riferimento?	Agricolis S.S. (Cagliari) Aresu Elvira (Sestu) Asoni Salvatore Sisto (Capoterra) Azienda Agricola Carboni di M. Carboni S.a.s. (Cagliari) Deidda Maria Carmela (Assemini) Floris Salvatore (Cagliari) Il Bombo d'oro di Perra D. (Quartu Sant'Elena) La Fattoria Depperu S.S. (Quartu Sant'Elena) Lai Antonangelo (Cagliari) Mossa Angelo (Cagliari) Nioi Mario (Assemini) Nonne Francesca (Cagliari) Perra Efsio (Quartucciu) Pili Giorgio (Sestu) Pili Salvatore (Sestu) Pisano Roberto (Cagliari) Plan'e Mesu (Capoterra) Puddu Salvatore (Cagliari) Saladas Srl Sias Carlo (Cagliari)

	<i>I dati tratti da Elenco Regionale degli operatori dell'Agricoltura Biologica potranno essere aggiornati ed integrati in corso d progetto.</i>
5. Il richiedente intende co-finanziare l'attività di sportello? Se sì in quale misura percentuale o fissa?	<i>Non si prevede cofinanziamento monetario. Per le attività dello sportello sarà a disposizione la piattaforma di partecipazione di LABMET della Città Metropolitana di Cagliari.</i>
6. Il Comune/ente locale è provvisto di uno spazio/locale adeguato ad ospitare lo Sportello per la ristorazione collettiva a km zero nelle comunità rurali della Sardegna, consapevole che per lo sportello ANCI prevedrà la presenza di un addetto? (max. 350 caratteri)	<i>Sì, lo sportello può essere attivato presso la sede della Città Metropolitana di Cagliari e fornire determinate prestazioni/attività delocalizzate e itineranti nei singoli comuni aderenti.</i>
7. Lo sportello sarà localizzato presso un edificio da valorizzare?	<i>No.</i>
8. Quali sono le specificità agroalimentari e paesaggistiche da valorizzare sul territorio attraverso uno sportello della Sportello per la ristorazione collettiva a km zero nelle comunità rurali della Sardegna ? (max. 350 caratteri)	<i>Le specificità da valorizzare sono quelle tipiche del territorio di riferimento e dell'immediato intorno. Tali saranno valutate grazie allo stretto rapporto con i GAL e LAORE. Il paesaggio agricolo e il capitale umano che orbita in esso sono componenti fondamentali da valorizzare, anche grazie a testimonianze e laboratori attivi.</i>
9. Sono presenti all'interno del territorio di riferimento produzioni appartenenti all' Elenco nazionale dei prodotti tradizionali della Regione Sardegna ai sensi del D.M. 350/99 – DGR 56/41 del 2017. Se sì, specificare quali? (di cui all'allegato D)	<p>Oltre alle produzioni relative a tutto il territorio regionale, all'interno del territorio di riferimento rientrano alcune produzioni/preparazioni del Campidano (compreso il territorio di Cagliari) e alcune produzioni e specificità dei Comuni coinvolti appartenenti al territorio della Città Metropolitana di Cagliari.</p> <p>Di seguito l'elenco:</p> <p>Cappero di Selargius (Selargius)  Candelaus (Campidano)  Civraxiu (Campidano)  Malloreddus (Campidano)  Pnanada Assemimesa (Assemini)  Pistoccheddus de Cappa (Campidano)  Mandorla Olla (Sinnai)  Pesca di San Sperate( Decimomannu, Assemini, Sestu)</p>



CITTÀ  
METROPOLITANA  
DI CAGLIARI



CAGLIARIMET  
COMUNITÀ URBANA DIFFUSA

	<p>Pizzetta cagliaritana (Cagliari) Sa Costeddedda (Sinnai) Mazzamurru (Cagliari) Burrida (Cagliari) L'elenco non è esaustivo, ma è ampliabile.</p>
--	---

Cagliari, 28/03/2025

Firma del Legale Rappresentante

Massimo Zedda