

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTÒNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

AVVISO PUBBLICO

PER LA PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITÀ INFORMATIVE SUI PANI TIPICI DELLA SARDEGNA OTTENUTI CON IL LIEVITO MADRE E APPROCCIO ALL'ANALISI SENSORIALE

Edizione: SANLURI

Focus: PANE COCCOI, CIVRAXIU E MODDIZZOSU

Art. 1 – Premessa

La diffusione della conoscenza dei prodotti agroalimentari locali rappresenta un obiettivo strategico dell'Agenzia Laore Sardegna in coerenza con le politiche regionali in materia di valorizzazione delle filiere produttive, di tutela del patrimonio agroalimentare e di sostegno allo sviluppo rurale.

Da ciò consegue la necessità di garantire un'adeguata informazione ai diversi attori delle filiere locali sulle caratteristiche qualitative, nutrizionali e territoriali delle produzioni agroalimentari e favorire i consumi consapevoli, rafforzare il legame tra comunità e territorio e sostenere l'economia locale.

Al Servizio Sviluppo rurale è affidato il compito di attuare i programmi di aggiornamento e informazione a favore di cittadini e imprese, volti a divulgare la conoscenza sulle filiere agroalimentari regionali, al fine di promuovere, in particolare, la filiera corta, la vendita diretta in azienda e l'utilizzo del prodotto locale, ma anche di favorire la collaborazione ed il confronto tra produttori, trasformatori e consumatori e la creazione di reti, promuovendo il miglioramento delle competenze e l'efficienza tecnico economica delle aziende.

Art. 2 – Analisi di contesto - Motivazioni per una conoscenza più approfondita dei pani ottenuti con il lievito madre

La Sardegna è la regione del mondo a più alta concentrazione di pani tipici e tradizionali.

Le caratteristiche salienti di questi pani sono l'utilizzo di varietà di grano coltivate in Sardegna, l'uso del forno a legna e l'impiego del lievito madre per la lievitazione.

È soprattutto quest'ultimo aspetto che nel corso dei secoli ha maggiormente caratterizzato i pani tipici.

Il lievito madre è un impasto costituito da farina, acqua, sale (non sempre), fermentato senza l'aggiunta di microrganismi esterni. La sua preparazione e "maturazione" avviene attraverso diversi rinfreschi, che contribuiscono a selezionare una popolazione microbica di batteri lattici e di lieviti, che nessun altro agente lievitante possiede, grazie ai quali si riesce ad ottimizzare sia l'acidificazione che la lievitazione dell'impasto.

Attraverso l'acidificazione i batteri lattici conferiscono al pane il caratteristico sapore acidulo e una maggiore digeribilità, mentre i lieviti, in seguito alla produzione di anidride carbonica, contribuiscono prevalentemente alla lievitazione.

Grazie alla presenza di questi due gruppi microbici è possibile attribuire al pane e ai prodotti lievitati da forno alcune proprietà sensoriali, nutrizionali e salutistiche che non sono riscontrabili in altri prodotti ottenuti con agenti lievitanti diversi (es. lievito di birra). Infatti, con l'impiego del lievito madre, il pane diventa altro rispetto alla semola utilizzata.

L'utilizzo del lievito madre e delle tecniche tradizionali di panificazione, se sostenuto da un'efficace politica agricola e cerealicola regionale e nazionale e da un'azione coordinata tra agricoltori, mugnai, panificatori, pastificatori, associazioni di categoria, agenzie regionali, Università e altri soggetti interessati, può rappresentare non solo un elemento distintivo della qualità dei pani tipici sardi, ma anche uno strumento concreto per rafforzare la filiera cerealicola regionale, valorizzare le produzioni locali e favorire nuove opportunità di sviluppo per i territori.

Art. 3 - Finalità

Nell'ambito delle proprie competenze e compiti, il Servizio Sviluppo rurale intende organizzare un programma di divulgazione avente ad oggetto i pani tipici della Sardegna ottenuti con il lievito madre, finalizzato a favorire la collaborazione ed il confronto tra produttori, trasformatori e consumatori e alla creazione di reti, articolato in un ciclo di **n. 5 incontri da tenersi nella sede dell'Agenzia Laore Sardegna a Sanluri, in Via Giovanni XXIII n. 3e, nel periodo dal 6 al 17 ottobre 2026** (vedi calendario), **destinato a un massimo di n. 20 partecipanti**.

L'attività informativa, avendo tra le sue finalità quella di favorire la creazione di reti tra i diversi attori della filiera, è rivolta a differenti tipologie di destinatari, come elencate all'art.6 del presente Avviso.

L'iniziativa viene resa nota con il presente Avviso, pubblicato sul sito istituzionale www.agenzialaore.it, sezione bandi e gare, allo scopo di acquisire le manifestazioni di interesse finalizzate alla selezione di n. 20 soggetti che saranno ammessi a frequentare il ciclo di incontri previsti.

Art. 4 - Obiettivi informativi:

- differenze tra i pani fermentati con il lievito di birra e quelli ottenuti con il lievito madre;
- conoscere e saper gestire il lievito madre;
- applicazione del lievito madre;
- saper gestire la panificazione tradizionale;
- attraverso la degustazione guidata, iniziare a saper valutare la qualità dei pani;
- approfondire la correlazione tra la cerealicoltura sarda e i pani tradizionali.

Art. 5 – Descrizione attività informativa

Il programma divulgativo sarà articolato in n. 5 lezioni /incontri, della durata media di 2 ore ciascuna/o, nel corso delle quali verranno affrontati i seguenti argomenti:

1° Incontro: *Le materie prime*

- I cereali (storia, differenze tra grano duro e grano tenero, la cerealicoltura in Sardegna)
- La composizione degli sfarinati di grano duro
- L'importanza delle proteine (glutine), degli zuccheri e degli enzimi
- Materie prime e qualità del pane

2° Incontro: *Il processo biotecnologico*

- I diversi processi di panificazione con l'uso del lievito madre
- La lievitazione
- Il lievito madre e ruolo dei microrganismi
- Gestione e conservazione del lievito madre
- Gestione della fermentazione (lievitazione)
- Cottura

3° Incontro: *Aspetti nutrizionali e salutistici*

- Il ruolo del pane nella dieta
- Indice glicemico
- La celiachia
- Il ruolo dell'acidità del pane
- L'acido fitico e i fitati
- Digeribilità

4° Incontro: *Degustazione e valutazione qualitativa dei pani*

- Valutazione della qualità dei pani attraverso la degustazione guidata
- I sensi, i gusti fondamentali e la loro percezione
- Valutazione della qualità del pane attraverso gli esami visivo, olfattivo, gustativo e tattile
- Un esempio di scheda di valutazione

5° Incontro (eventuale: se ci saranno le condizioni): *Prova pratica di panificazione*

- Preparazione della madre
- Lievitazione
- Cottura
- Degustazione

SEDE SANLURI – Sala riunioni Agenzia Laore - Via Giovanni XXIII n. 3e			
Lezione 1	martedì	6 ottobre	Ore 16:00 – 18:00
Lezione 2	giovedì	8 ottobre	Ore 16:00 – 18:00
Lezione 3	martedì	13 ottobre	Ore 16:00 – 18:00
Lezione 4	giovedì	15 ottobre	Ore 16:00 – 18:00
Lezione 5	sabato	17 ottobre	Ore 10:00 – 13:00

Art. 6 – Requisiti dei soggetti ammessi alla presentazione di manifestazione di interesse

Possono presentare la manifestazione di interesse a partecipare al programma divulgativo esclusivamente i destinatari appartenenti ad una delle categorie di seguito indicate, purché aventi, nel caso di imprese, sede legale (o luogo di svolgimento dell'attività lavorativa per imprese individuali) o, nel caso di persone fisiche, residenza in Sardegna:

- **Imprese di panificazione e forni (Panifici/Forni):** panifici, forni e/o laboratori di panificazione, operanti nella produzione di prodotti da forno;
- **Imprese del settore molitorio (Mulini):** mulini e stabilimenti di macinazione che trasformano cereali in farine e/o semilavorati per la panificazione;
- **Imprese produttrici della filiera cerealicola (Produttori di cereali):** aziende agricole operanti nella produzione di cereali destinati all'industria molitoria e/o alla panificazione;
- **Imprese della distribuzione e/o vendita di pane e/o prodotti da forno e relative materie prime (Addetti alla vendita):** operatori commerciali che distribuiscono e/o vendono pane e prodotti da forno e/o materie prime per i prodotti da forno (anche in punti vendita, negozi specializzati, GDO, e-commerce).
- **Cittadinanza interessata e appassionati:** consumatori interessati, appassionati di panificazione e lieviti naturali, non necessariamente legati a un ruolo professionale nell'ambito della produzione o del commercio di pani e/o cereali.

I predetti destinatari che esercitino attività d'impresa in forma collettiva (società di persone e di capitali) potranno partecipare a mezzo di una sola persona fisica, che dovrà essere scelta e designata in rappresentanza dell'impresa esclusivamente tra soci, i legali rappresentanti o i dipendenti dell'impresa stessa. L'imprenditore individuale potrà partecipare in proprio o designare in sua vece un dipendente. La designazione del dipendente da parte del legale rappresentante/imprenditore individuale dovrà essere comprovata per iscritto mediante apposita dichiarazione da trasmettere all'Agenzia Laore Sardegna unitamente alla manifestazione d'interesse con le modalità indicate all'art. 7.

Qualora pervengano due o più manifestazioni di interesse da parte dello stesso soggetto è considerata valida l'ultima manifestazione di interesse pervenuta entro il termine stabilito nel presente Avviso.

Art. 7 – Modalità e termini di presentazione della manifestazione d'interesse

La manifestazione di interesse a partecipare al programma informativo dovrà essere presentata all'Agenzia Laore Sardegna - Servizio Sviluppo rurale – Via Pertini, snc - 08100 Nuoro, entro e non oltre le ore 14:00 del giorno 30.08.2026, esclusivamente mediante invio del modulo allegato al presente avviso debitamente compilato e sottoscritto (digitalmente o con firma autografa), a mezzo pec all'indirizzo protocollo.agenzia.laore@pec.it, recante in oggetto **"MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE ALLE ATTIVITÀ INFORMATIVE SUI PANI TIPICI DELLA SARDEGNA OTTENUTI CON IL LIEVITO MADRE - APPROCCIO ALL'ANALISI SENSORIALE - Edizione: SANLURI"**.

Nel caso di firma autografa, dovrà essere allegata una scansione fronte/retro, in formato PDF, di un documento di identità in corso di validità del firmatario.

Le manifestazioni di interesse presentate con termini e modalità diversi da quelli sopra indicati, non sottoscritte o non leggibili o pervenute da richiedenti diversi dai destinatari di cui all'art. 6, saranno considerate irricevibili e, pertanto, verranno automaticamente escluse.

Art. 8 - Criteri di priorità e formazione graduatorie

La graduatoria verrà predisposta sulla base dei seguenti criteri di priorità relativi alle categorie di soggetti ammessi a presentare manifestazioni di interesse, cui saranno attribuiti i punteggi di seguito indicati:

- Imprese di panificazione e forni (Panifici/Forni) - punti 12;
- Imprese del settore molitorio (Mulini) - punti 12;
- Imprese della filiera cerealicola (Produttori di cereali) - punti 12;
- Imprese della distribuzione e vendita (Addetti alla vendita) - punti 12;
- Cittadinanza interessata e appassionati (Consumatori consapevoli / appassionati) - punti 6.

A parità di punteggio verrà data precedenza alla persona fisica di minore età anagrafica, avendo riguardo, per i destinatari esercenti attività d'impresa, all'età anagrafica della persona fisica designata in rappresentanza dell'impresa.

Al fine di assicurare un'equa rappresentanza al corso dei diversi attori della filiera, indipendentemente dai punteggi attribuiti ai soggetti che presentino manifestazioni di interesse, è stabilita una riserva di n.3 posti per ciascuna delle seguenti categorie:

- Imprese di panificazione e forni (Panifici/Forni);
- Imprese del settore molitorio (Mulini);
- Imprese della filiera cerealicola (Produttori di cereali);
- Imprese della distribuzione e vendita (Addetti alla vendita).

Qualora le manifestazioni di interesse a partecipare alle attività informative pervenute per ciascuna delle categorie riservate siano inferiori a tre (e quindi alla riserva stabilita), i posti non attribuiti verranno assegnati secondo la graduatoria generale, senza tenere conto della riserva stabilita per ciascuna categoria.

Art. 9 – Istruttoria delle domande e pubblicazione della graduatoria

Scaduti i termini di presentazione, le istanze saranno sottoposte al vaglio di un'apposita commissione esaminatrice composta da n. 3 membri individuati con apposita Determinazione del direttore del Servizio Sviluppo rurale.

In caso di manifestazioni di interesse ricevibili ma che presentano irregolarità sanabili, il Responsabile del procedimento sottoindicato può richiedere integrazioni e/o rettifiche della documentazione presentata, che dovranno pervenire entro e non oltre i termini che saranno indicati. La richiesta di integrazioni e/o rettifiche sospende il termine del procedimento istruttorio, di cui all'art. 11.

L'Agenzia Laore Sardegna si riserva di verificare la veridicità delle dichiarazioni e autocertificazioni rese dagli istanti nelle manifestazioni di interesse presentate. In caso di non

veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguiti per effetto del provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

In esito all'attività istruttoria compiuta dalla commissione esaminatrice sarà redatta la graduatoria delle manifestazioni di interesse ritenute ammissibili, che a seguito di approvazione con determinazione del Direttore del Servizio Sviluppo rurale sarà pubblicata unitamente all'elenco degli esclusi, nel sito <https://www.agenziaaore.it/>, sezione bandi e gare.

I n. 20 soggetti ammessi a partecipare alle attività formative sulla base della graduatoria pubblicata saranno inoltre informati con apposita comunicazione a mezzo pec o mail, con preavviso di almeno 7 giorni dalla data di inizio delle attività. Gli stessi si impegnano a confermare per iscritto all'indirizzo protocollo.agenzia.laore@pec.it la propria partecipazione alle attività formative entro 3 giorni dalla ricezione della predetta comunicazione scritta, a pena di decadenza dalla graduatoria.

In caso di successiva rinuncia di un soggetto ammesso a partecipare alle attività formative, da comunicarsi formalmente all'Agenzia Laore a mezzo pec all'indirizzo protocollo.agenzia.laore@pec.it, la partecipazione sarà proposta ad altro soggetto che abbia manifestato interesse, secondo l'ordine della graduatoria pubblicata.

Art. 10 – Informativa per il trattamento dei dati ai sensi degli articoli 13 e 14 del Reg. (UE) 2016/679

L'Agenzia Laore Sardegna, ai sensi degli articoli 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), informa che i dati personali saranno trattati esclusivamente per le finalità e con le modalità connesse all'attuazione del presente Avviso, nel rispetto della normativa vigente e degli obblighi di riservatezza.

L'Informativa completa sul trattamento dei dati personali è riportata nell'Allegato B al presente Avviso, che ne costituisce parte integrante.

Art. 11 - Responsabile del procedimento e termini del procedimento istruttorio

Ai sensi della legge 7 Agosto 1990 n. 241 e ss.mm. e della Determinazione del Direttore del Servizio Sviluppo rurale n.4131 del 18/11/2025, il responsabile del procedimento di cui al presente avviso è Antonio Maria Costa, contattabile ai seguenti recapiti:

indirizzo mail: antoniomariacosta@agenziaaore.it

cell. +39 3385357006.

Il termine di conclusione dell'istruttoria relativa alle manifestazioni di interesse presentate è stabilito in giorni 15 a decorrere dalla scadenza del termine di presentazione delle stesse.

Le informazioni di cui al presente avviso assolvono all'obbligo di comunicazione di avvio del procedimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 8, comma 3, L. 241/1990.

Art. 12 - Disposizioni finali

L'Agenzia Laore Sardegna si riserva la facoltà di modificare, prorogare, sospendere o revocare in tutto o in parte il presente avviso. La presentazione della manifestazione di interesse comporta l'implicita ed incondizionata accettazione di tutto quanto stabilito nel presente avviso.

Ogni ulteriore informazione potrà essere richiesta, oltre che al responsabile del procedimento, ai riferimenti sopra indicati, anche al referente dell'Agenzia Laore Sardegna di seguito indicato:

- Dott.ssa Maria Itria Fancello - Servizio Sviluppo Rurale – mail mariaitriafancello@agenziaaore.it - cell. +39 3482363167.

Il Direttore del Servizio Sviluppo Rurale

Antonio Maccioni

Allegati:

Allegato A – Modulo di domanda

Allegato B – Informativa privacy