

DISTRETTO RURALE DI ALGHERO E OLMEDO
COMUNE DI OLMEDO

Pane Nostru

Identità cerealicola del territorio

*Un progetto per la valorizzazione dei grani antichi sardi,
degli agricoltori custodi e del pane identitario di Olmedo*

Olmedo, giugno 2026
Documento di progetto | Prima stesura

1. Premessa e contesto

Il territorio di Olmedo e del Distretto Rurale di Alghero e Olmedo vanta una secolare vocazione cerealicola, inscritta nel paesaggio agrario, nella memoria delle famiglie e nelle pratiche agricole tramandate di generazione in generazione. Il grano — il trigu — è stato per secoli il fondamento dell'alimentazione locale, la base del pane quotidiano, il marcatore più autentico dell'identità rurale di questo territorio.

Oggi, le varietà tradizionali di frumento sardo — iscritte nell'Elenco Regionale delle Risorse Genetiche di Interesse Agrario ai sensi della L.R. 15/1997 e gestite dalla Banca del Germoplasma di Sardegna (BG-SAR) presso il LAORE Sardegna — rischiano di scomparire definitivamente dai campi coltivati, sostituite da varietà commerciali ad alta resa ma prive di radicamento territoriale.

Il progetto “Pane Nostru – Identità cerealicola del territorio” nasce per invertire questa tendenza: costruire una filiera corta e certificata che, dal campo al forno, restituisca al pane di Olmedo la sua dimensione identitaria, agricola e culturale, attraverso il recupero delle varietà antiche di trigu sardo, la valorizzazione degli agricoltori custodi e la creazione di un prodotto da forno riconoscibile e comunicabile.

2. Soggetti promotori e rete di progetto

2.1 Soggetto capofila

Soggetto capofila	Distretto Rurale di Alghero e Olmedo
Presidente	Gianfranca Pirisi
Sede	Olmedo (SS)

2.2 Partner di progetto

Soggetto	Ruolo nel progetto	Tipo
Comune di Olmedo	Ente co-promotore, supporto istituzionale e logistico, accesso agli archivi comunali	Istituzionale
Su Mulinu	Molitura delle varietà antiche di trigu, produzione delle farine identitarie del territorio	Operatore privato
Università degli Studi di Sassari	Supporto scientifico: caratterizzazione agronomica e qualitativa delle varietà, analisi nutrizionale delle farine e sperimentazione applicata	Istituzione accademica
Accademia del Lievito Madre	Partner tecnico di panificazione: sviluppo e prototipazione del pane identitario, test di ricetta con lievito madre, formazione	Ente tecnico-formativo
Cerealicoltori del Distretto	Coltivazione e recupero in campo delle varietà di trigu sardo; candidatura ad agricoltori custodi AAC	Agricoltori

LAORE Sardegna	Supporto tecnico-scientifico, registro AAC, Banca del Germoplasma (BG-SAR)	Ente pubblico
----------------	--	---------------

3. Obiettivi del progetto

3.1 Obiettivo generale

Recuperare e valorizzare le varietà tradizionali di grano sardo (trigu sardo) coltivate nel territorio di Olmedo e del Distretto Rurale, costruendo una filiera identitaria integrata campo–mulino–forno che produca un pane riconoscibile come espressione autentica del territorio.

3.2 Obiettivi specifici

- Censire i cerealicoltori del Distretto potenzialmente disponibili alla coltivazione di varietà antiche di frumento sardo;
- Individuare e formalizzare almeno 2–3 agricoltori custodi (AAC) delle varietà di trigu iscritte nel Registro Regionale della Biodiversità Agraria della Sardegna;
- Recuperare seme certificato delle varietà tradizionali tramite la Banca del Germoplasma (BG-SAR/LAORE Sardegna);
- Avviare le prime produzioni sperimentali di trigu sardo antico nel territorio di Olmedo;
- Attivare la filiera corta mulino–panificio con Su Mulinu e l'Accademia del Lievito Madre per la trasformazione delle farine in pane identitario;
- Definire e prototipare il “Pane di Olmedo” come prodotto riconoscibile: forma, ingredienti, metodo, nome, narrazione;
- Costruire la documentazione tecnico-progettuale necessaria per la candidatura ai bandi regionali e nazionali pertinenti.

4. Le varietà di trigu sardo: patrimonio da recuperare

La Sardegna possiede un patrimonio genetico cerealicolo di straordinario valore, in larga parte ancora conservato presso la Banca del Germoplasma Vegetale della Sardegna (BG-SAR), gestita dal LAORE Sardegna in collaborazione con il sistema universitario isolano. Tra le varietà di interesse diretto per il territorio del Distretto si segnalano:

Varietà / Nome locale	Caratteristiche principali	Note per il progetto
Trigu murru / Grano moro	Frumento duro locale, spiga aristata, granella ambrata; alta adattabilità ai suoli sassosi e siccitosi	<i>Priorità alta per coltivazione sperimentale</i>
Trigu areste longas	Varietà locale di frumento duro a lunga resta, storica presenza nel sassarese	<i>Da verificare disponibilità seme in BG-SAR</i>
Senatore Cappelli (ecotipi locali)	Frumento duro antico, alveolatura eccellente per pane; radici storiche in Sardegna	<i>Già oggetto di recupero in altri territori sardi</i>
Trigu nieddu	Frumento vestito o raro ecotipo locale a granella scura; elevato valore nutrizionale	<i>Adatto a pane scuro identitario</i>
Bianchetta sarda	Frumento tenero tradizionale, impastatura morbida; rarissima	<i>Eventuale integrazione per variante di prodotto</i>

Nota metodologica: la selezione definitiva delle varietà da coltivare sarà effettuata nella Fase 1 del progetto, in coordinamento con LAORE Sardegna, sulla base della disponibilità di seme in BG-SAR, dell'adattabilità ai suoli di Olmedo e delle preferenze tecnologiche del mulino e dei partner di panificazione.

5. Il percorso verso gli Agricoltori Custodi (AAC)

La figura dell'Agricoltore Custode Amatoriale (AAC) è istituita dalla Legge Regionale della Sardegna n. 15/1997 e dal relativo regolamento attuativo, con il coordinamento tecnico del LAORE Sardegna tramite la Banca del Germoplasma. L'AAC è il soggetto autorizzato alla coltivazione, conservazione e riproduzione di varietà vegetali locali a rischio di erosione genetica, iscritte nell'Elenco Regionale delle Risorse Genetiche di Interesse Agrario.

5.1 Criteri di individuazione degli AAC nel progetto

La ricerca degli agricoltori custodi all'interno della base associativa del Distretto seguirà i seguenti criteri di selezione preferenziale:

- Iscrizione al Distretto Rurale di Alghero e Olmedo con conduzione attiva di superfici a cereali nel territorio di Olmedo e comuni limitrofi;
- Disponibilità di una superficie minima idonea (indicativamente 0,5–1 ettaro) per le coltivazioni sperimentali di grani antichi;
- Interesse dichiarato alle pratiche agricole tradizionali e alla biodiversità agraria;
- Capacità di impegno pluriennale nella coltivazione e conservazione del seme (ciclo minimo 3 anni);
- Localizzazione preferibilmente nell'agro di Olmedo, per rafforzare il legame identitario territoriale del prodotto finale.

5.2 Procedura di formalizzazione AAC

1. Censimento: ricognizione dei cerealicoltori iscritti al Distretto tramite scheda di manifestazione d'interesse;
2. Incontro formativo: seminario con LAORE Sardegna sulle varietà disponibili, requisiti AAC e impegni connessi;
3. Selezione: individuazione di 2–4 candidati AAC disponibili alla coltivazione sperimentale;
4. Iscrizione formale: supporto alla procedura di registrazione presso il LAORE Sardegna (modulo LAORE, documentazione aziendale);
5. Accordo di filiera: sottoscrizione di un protocollo d'intesa tra AAC, Distretto, Su Mulinu e Accademia del Lievito Madre per regolare la filiera produttiva e il ritiro del grano a condizioni predefinite.

6. La filiera “Pane Nostru”: campo – mulino – forno

Il cuore del progetto è la costruzione di una filiera corta, trasparente e certificabile, in cui ogni passaggio è tracciato e ogni soggetto ha un ruolo definito. La filiera si articola in tre nodi:

Nodo	Soggetto	Attività / Output	Prodotto
 Campo	Agricoltori Custodi (AAC) – Olmedo e territorio	Coltivazione varietà antiche di trigu sardo; raccolta, pulitura e consegna del grano al mulino	<i>Trigu sardo biologico/tradizionale</i>
 Mulino	Su Mulinu (partner)	Molitura a pietra o metodo tradizionale; produzione farine integrali e semi-integrali delle varietà coltivate	<i>Farina identitaria “Pane Nostru”</i>
 Forno	Accademia del Lievito Madre	Sviluppo ricetta e prototipazione con lievito madre; definizione del metodo identitario del Pane di Olmedo	<i>Pane Nostru – Il pane di Olmedo</i>

6.1 Il pane identitario: Pane Nostru

Il pane identitario del progetto deve incarnare tre valori fondamentali: radicamento (materie prime del territorio), memoria (metodo tradizionale sardo) e riconoscibilità (forma, nome, narrazione comunicabile). La definizione della ricetta e della forma sarà oggetto di un processo collaborativo tra gli agricoltori custodi, Su Mulinu, l'Accademia del Lievito Madre e l'Università di Sassari, con il supporto scientifico del Dipartimento di Agraria.

- Nome: “Pane Nostru – Il pane di Olmedo”;
- Ingredienti: farina da trigu sardo antico macinato a pietra da Su Mulinu, acqua, lievito madre, sale marino;
- Metodo: lievitazione lenta, cottura in forno a legna o equivalente artigianale;
- Forma: da definire nel rispetto della tradizione panaria locale (pane carasau, coccoi, moddizzosu o forma dedicata);
- Packaging e narrazione: etichetta con nome dell'agricoltore custode, varietà di grano, comune di coltivazione.

7. Piano operativo e cronoprogramma

FASE	ATTIVITÀ PRINCIPALI	SOGGETTI RESPONSABILI	TEMPI
FASE 1 Ricognizione e censimento	Censimento cerealicoltori iscritti al Distretto Scheda manifestazione d'interesse Contatto LAORE Sardegna per varietà disponibili in BG-SAR Primo incontro con Su Mulinu, Università di Sassari e Accademia del Lievito Madre	Distretto Rurale (capofila) Ceralicoltori associati LAORE Sardegna	Luglio–Settembre 2026
FASE 2 Formazione e selezione AAC	Seminario con LAORE su varietà e procedura AAC Selezione 2–4 candidati agricoltori custodi Verifica superfici disponibili Avvio pratiche di iscrizione LAORE	Distretto Rurale LAORE Sardegna Candidati AAC	Settembre–Novembre 2026
FASE 3 Protocollo di filiera	Accordo di filiera tra AAC, Distretto, Su Mulinu, Università di Sassari e Accademia del Lievito Madre Definizione prezzi ritiro grano e condizioni di fornitura farina Protocollo di produzione e tracciabilità	Distretto Rurale Tutti i partner	Novembre 2026–Gennaio 2027
FASE 4 Prova di coltivazione	Semina sperimentale varietà antiche scelte Monitoraggio agronomico con supporto LAORE Documentazione fotografica e dati colturali	Agricoltori Custodi AAC LAORE Sardegna Distretto	Autunno 2026–Estate 2027
FASE 5 Sviluppo del pane	Prima molitura sperimentale con Su Mulinu Test di panificazione con Accademia del Lievito Madre Definizione ricetta, forma e nome ufficiale Proto-lancio in occasione evento territoriale	Su Mulinu Accademia del Lievito Madre Università di Sassari Distretto	Estate–Autunno 2027
FASE 6 Comunicazione e bandi	Documentazione del progetto per candidatura bandi Lancio comunicativo del prodotto Eventuale DeCO (Denominazione Comunale di Origine) per il Pane di Olmedo	Distretto Rurale Comune di Olmedo Partner	Parallela a tutte le fasi

8. Candidatura a bandi e strumenti di finanziamento

Il progetto è strutturato per essere candidabile a più strumenti di finanziamento, sia in forma autonoma che come azione integrata all'interno di progetti più ampi già in sviluppo.

8.1 Bandi pertinenti

Strumento	Collegamento con il progetto	Note
-----------	------------------------------	------

LAORE Sardegna – Bando Comunità del Cibo (L.R. 12/2025)	Progetto “Radici del Gusto” già in sviluppo: Pane Nostro può essere azione centrale	<i>Scadenza 31/10/2026 – priorità assoluta</i>
PSR Sardegna – Mis. 10 Agroambiente e Clima	Impegni pluriennali per varietà locali a rischio erosione genetica (AAC)	<i>Da verificare apertura bando 2026-27</i>
Fondazione di Sardegna	Progetto culturale pluriennale sul cibo identitario sardo (come EVOA 2027)	<i>Possibile integrazione nella prossima candidatura</i>
Bando PSR Leader / GAL di riferimento	Filiere corte agroalimentari e valorizzazione prodotti tipici locali a filiera corta	<i>Verificare perimetro territoriale GAL competente</i>
Misure nazionali MiMAAF – biodiversità agraria	Supporto alle reti di conservatori e AAC per risorse genetiche vegetali	<i>Misura permanente, accesso tramite LAORE</i>
Distretto Rurale di Alghero e Olmedo	Soggetto capofila e finanziatore diretto: promozione del progetto, supporto organizzativo, logistico e comunicazione istituzionale	<i>Contributo proprio – attivabile dalla Fase 1</i>

8.2 Integrazione con “Radici del Gusto”

Il progetto Pane Nostro è naturalmente complementare all’azione già in sviluppo “Radici del Gusto – Identità del Territorio” per la candidatura LAORE Sardegna / Comunità del Cibo (L.R. 12/2025, scadenza 31 ottobre 2026). In quella sede, la filiera cerealicola grani antichi–mulino–pane può costituire uno degli assi portanti del progetto di Comunità del Cibo, accanto alla tradizione olivicola e vitivinicola del territorio.

9. Verso la DeCO del Pane di Olmedo

Una volta consolidata la filiera e prodotto il primo lotto sperimentale di Pane Nostru, il progetto prevede di accompagnare il Comune di Olmedo nella valutazione di una Denominazione Comunale di Origine (DeCO), strumento amministrativo non vincolante ma di forte valore identitario e comunicativo, introdotto da Luigi Veronelli e oggi adottato da numerosi Comuni italiani.

La DeCO del Pane di Olmedo permetterebbe di:

- Ancorare ufficialmente il prodotto al territorio comunale di Olmedo;
- Tutelare il nome e la ricetta da imitazioni non territoriali;
- Rafforzare la narrativa turistica del territorio in collegamento con la rete Alghero Experience e il Distretto Rurale;
- Creare un prodotto da includere nei percorsi enogastronomici del territorio (Wine Tour, Oil Tasting, Rural Experience).

10. Comunicazione e valorizzazione

Il progetto prevede un piano di comunicazione integrato che attraversi tutte le fasi operative:

- Racconto degli agricoltori custodi: schede identitarie delle aziende coinvolte, storie di territorio, documentazione fotografica dei campi;
- Narrazione del processo: dal seme alla pagnotta, con contenuti social e video brevi per i canali del Distretto e dell'Agriturismo I Vigneti di Pirisi;
- Evento di lancio: presentazione pubblica del Pane Nostru in un evento territoriale (da associare a EVOA 2027 o a un'edizione speciale dell'Alguer Wine Week);
- Integrazione in Alghero Experience: il pane identitario diventa parte dell'offerta esperienziale digitale già proposta a Fondazione Alghero (Alghero Rural Experience e Alghero Oil Tasting Experience);
- Materiali istituzionali: scheda progetto per bandi, comunicati stampa, brochure in italiano e catalano algherese.

11. Prossimi passi immediati

Alla luce della struttura delineata, le azioni da avviare immediatamente sono:

6. Contattare LAORE Sardegna per ricognizione delle varietà di trigu sardo disponibili in BG-SAR e procedure di registrazione AAC nel territorio di Olmedo;
7. Elaborare e inviare ai cerealicoltori iscritti al Distretto una scheda di manifestazione d'interesse per la partecipazione al progetto;
8. Formalizzare l'accordo di massima con Su Mulinu per la molitura delle varietà antiche;
9. Contattare l'Accademia del Lievito Madre e il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari per condividere il progetto e definire i rispettivi ruoli di partner tecnico-scientifico;
10. Valutare l'integrazione del progetto nella candidatura "Radici del Gusto" per il bando LAORE Comunità del Cibo (scadenza 31/10/2026);
11. Avviare un confronto con il Comune di Olmedo per il coinvolgimento istituzionale e la prospettiva DeCO.

Distretto Rurale di Alghero e Olmedo

La Presidente

Gianfranca Pirisi

Olmedo, giugno 2026