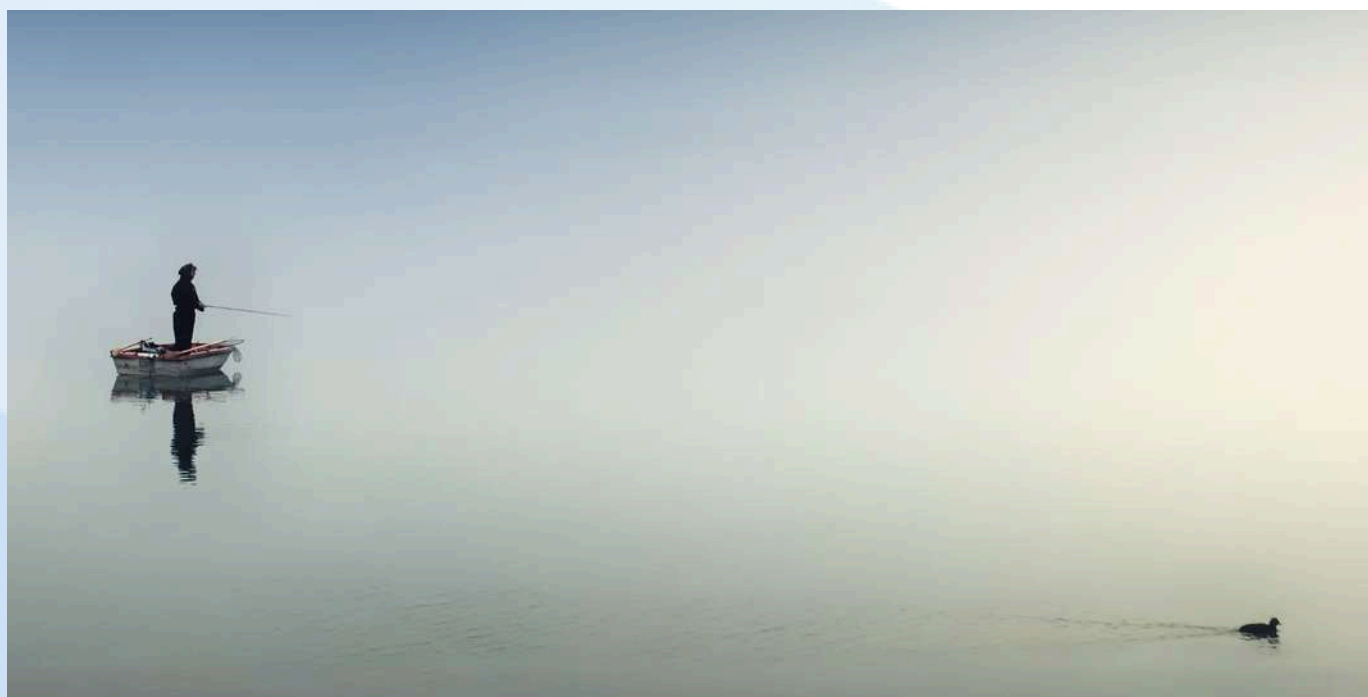




# Blue Life Info

LA NEWSLETTER DEL FLAG NORD SARDEGNA



## SOMMARIO

L'EDITORIALE  
IL FEAMPA  
P.R.I.S.MA.MED2  
OSTRICHE E VERMENTINO  
OLIOLIVA  
LIFE DELFI  
CORSO TRASFORMAZIONE  
DIBATTITO SUL MEDITERRANEO  
ASSEMBLEA DEI SOCI  
APPUNTAMENTI E OPPORTUNITÀ


## CLLD, LO STRUMENTO VINCENTE



**Danilo Spano**

Coordinatore responsabile CLLD FLAG NS

Il **nord Sardegna**, con le sue coste mozzafiato, le **tradizioni** culturali uniche e una ricca **biodiversità**, rappresenta un **patrimonio** inestimabile non solo per l'isola, ma per l'intero bacino del **Mediterraneo** e per la **comunità** europea. Tuttavia, affronta **sfide** significative tra cambiamento climatico, pressione turistica e necessità di diversificare l'economia locale (continua).

In questo contesto, il **CLLD** (Community-Led Local Development)  l'approccio integrato e partecipativo, la cui importanza è sancita dalla Unione Europea si presenta come un importante strumento per definire le strategie volte a promuovere uno sviluppo sostenibile e inclusivo.

Il CLLD si basa sull'idea che le comunità locali siano le più adatte a identificare le proprie esigenze e a sviluppare soluzioni su misura. Questo approccio parte dalla valorizzazione delle risorse locali, coinvolgendo attivamente cittadini, associazioni, imprese e istituzioni nella definizione di strategie di sviluppo. Per il nord Sardegna, ciò significa che le comunità possono lavorare insieme per affrontare le sfide specifiche del loro territorio, creando progetti che riflettano le loro aspirazioni e potenzialità.

Uno degli aspetti più interessanti del CLLD è la sua capacità di **integrare** diverse dimensioni dello sviluppo. Nel nostro territorio, con particolare riferimento al nuovo periodo di programmazione comunitaria e all'utilizzo del fondo FEAMPA, il coinvolgimento dei diversi portatori d'interesse può favorire la **sinergia** tra turismo sostenibile, pesca responsabile, agricoltura locale e valorizzazione del patrimonio culturale. Ad esempio, progetti che promuovono il turismo esperienziale possono non solo attrarre visitatori, ma anche sostenere le **economie locali** e preservare le **tradizioni artigianali** e **culinarie**. Inoltre, l'inclusione di pratiche di pesca e acquacoltura sostenibili può contribuire a proteggere le risorse marine, garantendo un futuro per le **comunità costiere**.

Il CLLD incoraggia anche la **cooperazione** tra i vari attori locali, creando **reti di collaborazione** che possono amplificare l'impatto degli interventi. Nel nord Sardegna, dove le comunità sono spesso piccole e disperse, la creazione di alleanze tra comuni, tra associazioni e imprese e lo scambio di esperienze con altri territori sono fondamentali per massimizzare le risorse e condividere **buone pratiche**.

Tale collaborazione non solo rafforza il tessuto sociale, ma promuove anche un apprendimento reciproco che può portare a **soluzioni innovative e sostenibili**.

Tuttavia, per realizzare appieno il potenziale del CLLD è essenziale garantire un adeguato **supporto tecnico e finanziario**. Le comunità devono avere accesso a formazione e risorse che consentano loro di gestire progetti complessi e di affrontare le sfide con competenza. Investire nella capacità di gestione locale è cruciale per costruire un futuro adattivo e prospero.

In questa direzione va la sperimentazione delle **"comunità di progetto"** prevista nel Piano di Azione S.E.A. del FLAG Nord Sardegna.

L'approccio CLLD risulta, quindi, fondamentale per lo **sviluppo territoriale costiero**, ed è solo attraverso la **partecipazione attiva** e la **cooperazione** tra i diversi attori locali che si possono costruire comunità più forti e pronte ad affrontare le sfide attuali e future, investendo in un **modello di sviluppo** che rispetti e celebri la bellezza e le peculiarità del nostro territorio.





## CONOSCIAMO IL FEAMPA

### Le novità della nuova programmazione

La Commissione europea ha adottato il programma del **FEAMPA**, il Fondo europeo per gli affari marittimi, la pesca e l'acquacoltura, relativo all'Italia, per attuare la politica comune della pesca dell'UE (Pcp) e le priorità politiche dell'Ue delineate nel Green Deal, presentato solo lo scorso dicembre a Roma.

La dotazione finanziaria totale per il programma italiano 2021-2027 è di **987,2 milioni di euro**, di cui il contributo europeo ammonta a **518,2 milioni di euro**.

Iniziamo dalle **4 priorità**:

1. **Promuovere la pesca sostenibile, il ripristino e la conservazione delle risorse biologiche acquatiche.**
2. **Promuovere attività di acquacoltura sostenibile e la trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura contribuendo alla sicurezza alimentare dell'UE.**
3. **Consentire la crescita di un'economia blu sostenibile nelle aree costiere, insulari e interne e promuovere lo sviluppo delle comunità di pesca e acquacoltura.**
4. **Rafforzare la governance internazionale degli oceani e garantire oceani e mari sicuri, protetti, puliti e gestiti in modo sostenibile.**

Per ogni Priorità vari **Obiettivi Specifici**:

#### Priorità 1

**OS 1.1** – Rafforzare le attività di pesca sostenibili dal punto di vista economico, sociale e ambientale.

**OS 1.2** – Aumentare l'efficienza energetica e ridurre le emissioni di CO2 attraverso la sostituzione o l'ammodernamento dei motori dei pescherecci.

**OS 1.3** - Promuovere l'adeguamento della capacità di pesca alle possibilità di pesca in caso di arresto definitivo e contribuire a un equo tenore di vita in caso di arresto temporaneo delle attività di pesca.

**OS 1.4** - Promuovere un controllo e un'attuazione efficaci della pesca, inclusa la lotta alla pesca INN, nonché dati affidabili per un processo decisionale basato sulla conoscenza.

**OS 1.5** – Contribuire alla protezione e al ripristino della biodiversità acquatica e degli ecosistemi.



## Priorità 2

**OS 2.1** – Promuovere attività di acquacoltura sostenibile in particolare rafforzando la competitività della produzione e assicurando che le attività siano sostenibili sotto il profilo ambientale nel lungo termine.

**OS 2.2** - Promuovere la commercializzazione, della qualità e del valore aggiunto dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, nonché della trasformazione di questi prodotti.

## Priorità 3

**OS 3.1** – Contribuire a consentire un'economia blu sostenibile nelle aree costiere, insulari e interne e a promuovere lo sviluppo sostenibile delle comunità di pesca e acquacoltura.

## Priorità 4

**OS 4.1** – Rafforzare la gestione sostenibile del mare e degli oceani attraverso la promozione della conoscenza marina, della sorveglianza marittima o della cooperazione tra i servizi di guardia costiera.



## P.R.I.S.MA.MED2

### A Genova il comitato di pilotaggio



Il progetto PRiSMaMED2 rappresenta un'evoluzione naturale del precedente PRiSMaMED2, proseguendo il cammino verso una gestione sostenibile e innovativa dei rifiuti in ambito portuale.

**P.Ri.S.Ma. MED 2** è un progetto nato per favorire il recupero e il riutilizzo dei materiali e delle attrezzature dismesse dalle imprese di pesca e acquacoltura, così come dei sottoprodotti derivanti dall'allevamento ittico. In particolare i gusci di telline, vongole e mitili trovano nuova vita, l'economia circolare è il cuore del progetto.

Attraverso tre azioni principali, si vuole costruire un futuro sostenibile per il settore:

- Piano di azione transfrontaliero per sviluppare modelli di economia circolare;
- Progetto pilota per il riutilizzo dei sottoprodotti inorganici;
- Progetto pilota per il riciclo delle attrezzature dismesse.

Il nostro **FLAG** anche in questa programmazione sarà tra i partner. Il capofila si conferma la **Regione Liguria**, il resto del partenariato è composto da **TICASS**, **Regione Toscana/Università di Siena**, **AGRIS Sardegna**, **Gestimar**, **Proplast** e **Camera di commercio e industria della Corsica**.

Martedì 29 ottobre 2024 si è svolto a Genova, ospitati dall'Università di Genova, il primo incontro in presenza in occasione del comitato di pilotaggio del progetto. Tutti i partner si sono potuti incontrare, hanno illustrato lo stato dell'arte di ogni azione già avviata per poter proseguire in piena sintonia con le attività previste da cronoprogramma. Il presidente **Benedetto Sechi**, presente a Genova, è tornato molto soddisfatto dalla riunione che è stata molto intensa, interessante e decisamente utile in vista dei prossimi passi.





## OSTRICHE E VERMENTINO

**Grande successo per l'evento di Promocamera a Olbia**



Il **Talk & degustazione** nella cornice del Museo Archeologico di Olbia è stata parte integrante dell'evento Benvenuto Vermentino che ha vivacizzato il centro storico di Olbia lo scorso ottobre, riscuotendo, come ogni edizione, un notevole successo.

Organizzata da Promocamera, l'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Sassari, la decima edizione ha visto la collaborazione del nostro FLAG per abbinare al Vermentino, protagonista della rassegna, un'altra eccellente produzione del territorio nord-orientale della Sardegna: l'ostrica. Quattro produttori, tutti soci del FLAG, hanno compreso l'importanza di lavorare in sinergia. Tra di essi troviamo la **Compagnia Ostricola Mediterranea** (San Teodoro), la **Cooperativa Biotecmar** e le **Cooperative Moromar** e **Il Faro** (Olbia).

Oltre un centinaio i presenti, tantissimi i **Vermentini** degustati, gli ultimi quattro (**Bisso**, **Akenta**, **Nozzinn'a** e **Monti di Mola**) hanno accompagnato l'assaggio delle quattro varietà di ostriche distribuite, dalla più "giovane" alla più "matura".

Partendo dall'**Olbiesina** della Cooperativa Biotecmar, passando per **Insula** della Cooperativa Il Faro, **Mater** della Cooperativa Moromar e in chiusura la **San Teodoro** della Compagnia Ostricola Mediterranea, presentate con dovizia di particolari e tanta passione da uno dei quattro produttori e soci del FLAG, **Alessandro Gorla** (che, assieme a **Francesca Gargiulli**, ha dato vita alla Compagnia Ostricola Mediterranea con il primo impianto di ostriche in Sardegna e tra i primi in Italia, ben 21 anni fa nella laguna di San Teodoro), in dialogo con il giornalista enogastronomico **Antonio Paolini** e accompagnati da **Attilia Medda** e **Roberto Dessantis** dell'Associazione Italiana Sommelier Sardegna, che descrivevano i quattro diversi Vermentini di Gallura.





Ostriche e vino, più simili di quanto si pensi. Non è un caso che gli ostricoltori sono definiti i viticoltori del mare.

*Quello che per i vitigni è il terroir, per le ostriche prende il suggestivo nome di Merroir, così chiamato da mer, ovvero mare in francese: ogni ostrica è infatti colpita dal corpo idrico da cui proviene, dalle alghe di cui si nutre, dalla forza delle correnti e dalle maree, oltre che dal contenuto minerale del fondo marino, dalla pioggia, dalla temperatura, dalle stagioni e da tanti altri fattori ancora.*

Corrado Tenace

Durante la serata è intervenuto anche il nostro presidente **Benedetto Sechi** che ha fortemente voluto questa collaborazione:

*"Tutto nasce a La Spezia al Festival delle Ostriche, quando ho incontro il direttore Chessa di Promocamera tra gli stand, per la maggior parte di produttori sardi, e ci siamo detti: perché non mettere insieme i prodotti? Non si può pensare di assaggiare un buon vino senza l'accompagnamento di cibo di qualità. Penso che siano prodotti che caratterizzano la Gallura: le ostriche allevate in Gallura con questi vini eccezionali. Credo che insieme possano fare tanta strada.*

*In Sardegna abbiamo bravi produttori, tra i migliori a livello nazionale, con tecniche di produzione innovative che danno prodotti di qualità. Questi produttori vanno supportati partendo dal livello regionale, noi cerchiamo di fare la nostra parte".*





La collaborazione all'evento "Talk & Degustazione" rientra nell'ambito dell'Azione 5, Promozione, marketing e comunicazione del Piano d'Azione S.E.A. che prevede tra le tante attività anche la partecipazioni a eventi regionali, nazionali e internazionali che rappresentano vetrine importanti per far conoscere e valorizzare produzioni del territorio come quelle dell'acquacoltura in generale e dell'ostricoltura in particolare.



# OLIOLIVA

FESTA DELL'OLIO NUOVO

## OLIOLIVA

### Cooperazione tra terra e mare



Anche quest'anno è andata in scena a Imperia (8-10 novembre) la festa dell'olio nuovo, organizzata dalla **Camera di Commercio Riviera di Liguria**. L'evento, fortemente voluto dal presidente della Camera di Commercio Enrico Lupi, anche a capo del nuovo FLAG FISH Liguria, è stato l'occasione per parlare di **economia del mare**. Cogliamo l'occasione per ringraziare nuovamente il presidente per il gradito invito e per l'ottima organizzazione.

In particolare ci sono stati talk show e tavole rotonde ad animare gli stand sul lungomare della città ai quali abbiamo preso parte grazie alla presenza del nostro presidente **Benedetto Sechi** e della nostra RAF **Luana Sanna**.

I tre incontri vertevano su tre tematiche di grande interesse.

1. "Pesca: Sinergie Mediterranee ed Europee per uno sviluppo sostenibile";
2. Organizzato dal GAL FISH Liguria, "Dalla capitalizzazione dei Progetti Europei alla Strategia di Sviluppo Locale";
3. "Il ruolo ecologico dei molluschi bivalvi e i servizi eco-sistemici connessi".

Nel corso dei dibattiti il nostro presidente ha illustrato il **Piano d'Azione S.E.A.**, le azioni previste in sinergia con altri attori del territorio, la cooperazione con gli altri FLAG. OliOliva è stata l'occasione per parlare del progetto P.Ri.S.Ma.MED 2 con i nostri compagni di viaggio presenti a Imperia. L'economia circolare al centro dei ragionamenti e faro per il futuro sostenibile del settore ittico.





## LO SPORTELLO LIFE DELFI

### Firmata la convenzione tra l'AMP Tavolara e il FLAG NS

Entra in vigore la convenzione tra il FLAG NS e l'AMP Tavolara Punta Coda Cavallo nell'ambito del progetto LIFE DELFI.

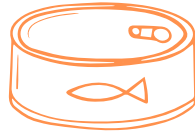
Il progetto **LIFE DELFI** si propone come obiettivo generale quello di ridurre la mortalità dei delfini causata dalla cattura accidentale nelle reti dei pescatori professionali. Prevede la sperimentazione di soluzioni tecniche alternative alle reti da pesca tradizionalmente usate e la promozione per lo sviluppo di attività economiche aggiuntive a quella della pesca attraverso attività di sensibilizzazione e informazione.

In particolare, il FLAG NS darà supporto all'AMP Tavolara Punta Coda Cavallo per una serie di incontri con i soggetti interessati (principalmente pescatori) che consisteranno in attività di sportello in presenza e online per:

Diffondere, animare e facilitare le attività connesse alla sostituzione degli attrezzi da pesca tradizionali e a basso impatto;

Informare, supportare e assistere i pescatori nella conoscenza e individuazione degli avvisi legati alla richiesta di contributi al futuro Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura nelle fasi propedeutiche alla predisposizione della documentazione di partecipazione; fornire assistenza tecnica finalizzata alla promozione tra i pescatori dell'utilizzo di sistemi di dissuasione e per stimolare la transizione dall'attività di pesca all'osservazione dei delfini.





## NASCE IL CORSO ITS ACADEMY SULLE TRASFORMAZIONI ITTICHE

**Opportunità gratuita per 20 corsisti**

**Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni ittiche.** È questo il titolo rilasciato dall'**ITS Academy TAGSS** dopo il corso gratuito da 1800 ore per 20 partecipanti in 3 sedi: **Sassari, Porto Torres e Castelsardo.**

Come vi avevamo anticipato di recente è nato un rapporto tra il nostro FLAG e l'Istituto con sede a Sassari funzionale all'attivazione di processi formativi nel settore ittico e nell'acquacoltura, compresa la trasformazione e il commercio dei prodotti. In questo senso nasce la nostra collaborazione come partner a fianco dell'ITS per questo corso unico in Italia che formerà **20 esperti** in produzioni e trasformazioni ittiche, un settore di diversificazione su cui puntare.

Nonostante la mancanza dei fondi FEAMPA, il FLAG prosegue le proprie attività sul territorio al fianco di istituzioni importanti come l'ITS Academy TAGSS.

Gli studenti diventeranno professionisti capaci di:

1. Gestire processi di pesca sostenibile e acquacoltura innovativa
2. Sviluppare tecniche avanzate di conservazione e trasformazione dei prodotti ittici
3. Implementare sistemi di controllo qualità specifici per i prodotti del mare
4. Applicare biotecnologie marine per lo sviluppo di nuovi prodotti
5. Gestire la catena del freddo e la logistica dei prodotti ittici freschi e trasformati
6. Sviluppare strategie di marketing per valorizzare i prodotti ittici locali
7. Progettare soluzioni per il riutilizzo degli scarti della lavorazione ittica
8. Applicare normative nazionali e internazionali nel settore della pesca.

Il programma combina lezioni teoriche, esperienze pratiche in mare e in laboratorio, e stage presso aziende leader del settore ittico.



Il Tecnico Superiore nelle Trasformazioni Ittiche potrà:

- Guidare progetti di acquacoltura sostenibile, bilanciando produttività e rispetto dell'ecosistema marino
- Innovare l'industria conserviera, sviluppando nuovi prodotti ittici gourmet
- Diventare il "sommelier del pesce", esperto in valutazione della qualità e freschezza dei prodotti ittici
- Rivoluzionare la gastronomia marina come food designer specializzato in prodotti ittici
- Gestire la supply chain di ristoranti stellati, garantendo l'eccellenza dal mare alla tavola
- Lanciare start-up nel campo delle biotecnologie marine e nutraceutica
- Coordinare progetti internazionali di pesca sostenibile e tutela delle risorse marine
- Diventare consulente per la certificazione di qualità dei prodotti ittici
- Guidare team di ricerca per lo sviluppo di packaging eco-sostenibili per prodotti del mare
- Essere pioniere nell'utilizzo di alghe e altri organismi marini per nuovi alimenti funzionali.

FUTURA UNIVERSITÀ DI GENOVA

DOPO IL DIPLOMA  
SCEGLI ITS ACADEMY TAGSS

CORSO GRATUITO

→ TRASFORMAZIONI ITTICHE  
SS/PORTO TORRES/CASTELSARDO

Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni Ittiche

ACCADEMIA DI ALTA FORMAZIONE 4.0

INDAGARE IL MERCATO E OCCUPARE  
IL MONDO DEL TAGGIATO TAGGIA

0-901 379 240704  
0-901 379 243456  
INFO@TAGSS.IT  
SASSARI, VIA SOLARI 8  
WWW.ITSAACADEMYTAGSS.IT

SCOPRI I NUOVI MODI DI  
ACCEDERE ALLA BORSA DI STUDIO

Il corso è **gratuito**, non ci sono limiti di età, si può partecipare solo se in possesso del diploma, è possibile chiedere una borsa di studio e ci sarà un tirocinio formativo nelle imprese. Il certificato finale è riconosciuto a livello nazionale e dato dal MIUR. Per tutte le informazioni è possibile contattare l'ITS all'indirizzo mail [info@tagss.it](mailto:info@tagss.it), ai numeri 3792419704 e 079243456 o visitare il sito [itsacademytagss.it](http://itsacademytagss.it)





## (RI)PENSARE ALLA GESTIONE DELLE RISORSE NEL MEDITERRANEO

### Docenti e professionisti hanno animato due giorni di dibattito



Il 3 e 4 dicembre 2024, il dipartimento di Scienze Politiche e Sociali dell'Università degli Studi di Cagliari ha organizzato due giorni di discussioni per **(Ri)pensare alla gestione delle risorse nel Mediterraneo.**

Nell'Aula Magna del Dipartimento in viale Sant'Ignazio il primo giorno, dopo i saluti istituzionali del Direttore del Dipartimento Marco Pitzalis, i lavori sono stati introdotti dalla professoressa della Jean Monnet, **Francesca Ippolito** e presieduti da **Massimiliano Piras**.

Si sono, così, succeduti interventi di studiosi e docenti provenienti da Francia, Paesi Bassi e varie università italiane.

In particolare, **Dante Fedele** del CNRS Lille ha portato un focus su aspetti giuridici del diritto di pesca nel sistema tardo medievale;

**Louis Sicking**, delle Università di Amsterdam e Leiden ha parlato della pesca legata alle leggi e alla nuova diplomazia nei mari del nord Europa nel periodo premoderno;

**Gianluca Borzoni** dell'Università di Cagliari ha fatto un focus sulla protezione del Mediterraneo nel XX secolo che ha portato al trattato di Barcellona del 1976.

**Lorenzo Schiano di Pepe** dell'Università di Genova e Chair Jean Monnet ha parlato del Carbon Capture subacqueo e il suo utilizzo nel Mediterraneo, mentre **Ilaria Tani** dell'Università Milano Bicocca ha affrontato il tema delle Aree marine protette nel Mediterraneo.

**Nicolò Carnimeo**, dell'Università di Bari, si è concentrato sulle Aree marine protette e sulla pianificazione dello spazio marino.



Nella seconda giornata i lavori sono stati coordinati dal giornalista Andrea Frailis.

**Husseini Nibani**, dell'Associazione gestione integrata delle risorse (AGIR) ONG del Marocco ha presentato i tanti progetti europei nei quali sono coinvolti.

Il direttore del Parco Nazionale de La Maddalena, **Giulio Plastina**, membro del consiglio direttivo del nostro FLAG, ha fatto una panoramica sul Parco e l'AMP con le criticità, le peculiarità, i progetti di chi si trova a gestire un enorme patrimonio ambientale tra Sardegna e Corsica.

La parola è poi passata al nostro presidente **Benedetto Sechi** che ha presentato la nostra realtà in termini di natura dell'associazione, del territorio su cui si trova a operare, delle problematiche e delle opportunità date dai progetti europei per una gestione integrata e cooperativa delle risorse in un'ottica di sostenibilità, il faro che guida la Blue Economy.



[Clicca qui per vedere l'intervento integrale su YouTube](#)

L'ultima presentazione della mattinata è stata di **Mariano Pintus** della Regione Sardegna che ha affrontato il tema della tutele delle acque interne.

Dopo un vivace dibattito a fine mattinata, è apparso evidente il bisogno di superare le conflittualità insite in una macroregione complessa come il Mediterraneo, caratterizzata dalla coesistenza di tanti Paesi, ciascuno con proprie regole, storie e culture.

Accanto ai problemi legati alla gestione delle risorse ambientali e ittiche, non bisogna dimenticare aspetti umanitari di grande rilievo, tra cui le rotte migratorie, spesso tragicamente segnate da perdita di vite umane, e le conseguenze dei conflitti nel vicino Oriente. Affrontare tali sfide con soluzioni condivise è essenziale affinché il Mediterraneo possa diventare un luogo di pace e cooperazione.

Tanta la soddisfazione degli intervenuti che hanno evidenziato come il superamento di tutte queste problematiche possa avvenire solo con lo spirito che ha animato i due giorni di dibattito, con diversi punti di vista, un dialogo continuo e una visione congiunta.

Ringraziamo ancora il Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali nella persona del professor **Giovanni Sistu** per il gradito invito.





## L'ASSEMBLEA DEI SOCI FLAG NS

**La prima volta nella nuova sede di Fertilia**



Si è tenuta il 6 dicembre 2024 a **Fertilia** la prima Assemblea dei soci del FLAG Nord Sardegna nella nuova sede concessa dal Comune di Alghero, coordinata dal presidente Benedetto Sechi.

Durante l'incontro sono stati affrontati temi cruciali per l'operatività dell'associazione e lo sviluppo del territorio, con un focus particolare sulla

approvazione del rendiconto finanziario e lo stato dell'arte del Piano di Azione S.E.A. e dei fondi che il FLAG sta attendendo dalla Regione Sardegna per poter proseguire le azioni previste dalla strategia selezionata nel 2023. L'associazione è in salute e vanta crediti nei confronti della Regione e di alcuni capofila (per progetti della passata programmazione) ma ha necessità dei fondi FEAMPA (3 milioni di euro) e dei 3 milioni ulteriori inseriti nel bilancio della Regione Sardegna, ancora non assegnati.

### **Piano d'Azione S.E.A.: aggiornamenti e criticità**

Il **presidente Sechi**, il **direttore Michele Angius** e il **responsabile CLLD, Danilo Spano**, hanno illustrato la situazione attuale del Piano d'Azione S.E.A., partito con poche attività e con anticipazioni delle proprie economie, evidenziando i ritardi nella concessione dei fondi FEAMPA e di quelli messi a disposizione nel bilancio regionale, che ammontano a un totale di 6 milioni di euro.

Nonostante il riconoscimento del FLAG come ente di diritto pubblico da parte di altre regioni italiane (Toscana e Liguria compagne di viaggio nella fase 2 del progetto Interreg Italia Francia Marittimo P.Ri.S.Ma.MED2) e degli assessorati al Bilancio e al Lavoro della Regione Sardegna, è paradossale che lo stesso non si possa dire per l'Assessorato di riferimento dei FLAG e GAL: l'Agricoltura.



Questo sta creando ritardi e difficoltà all'Associazione costretta a produrre delle garanzie onerose con gli istituti di credito o le assicurazioni, al pari di un ente privato, per avere a disposizione fondi che spettano al territorio del nord Sardegna.

Il **presidente Sechi**, davanti ai numerosi soci presenti e preoccupati per la situazione attuale, ha evidenziato come non ci siano risposte alle lettere mandate all'Assessore Satta (tra cui l'invito all'Assemblea dei soci) e alla presidente della Regione Todde, in cui si chiedono incontri e si propongono soluzioni alternative alle fidejussioni, come l'istituzione di un fondo di rotazione.

La situazione resta critica mentre termina il 2024, si accumula il ritardo per l'attuazione del Piano d'Azione S.E.A. e il FEAMPA ufficialmente sarà chiuso nel 2027, al netto delle proroghe, per questo l'Assemblea ha dato mandato al Consiglio Direttivo di continuare gli sforzi per ottenere i finanziamenti necessari e chiedere un incontro congiunto in Regione per sbloccare la situazione.





## APPUNTAMENTI E OPPORTUNITÀ



### ISCRIZIONE AL CORSO

Per tutte le informazioni sul corso in avvio è possibile contattare l'ITS all'indirizzo mail [info@tagss.it](mailto:info@tagss.it), ai numeri 3792419704 e 079243456 o visitare il sito [itsacademytagss.it](http://itsacademytagss.it)



### NUOVI INCONTRI

Proseguono gli incontri territoriali con i pescatori nell'ambito del progetto Life Delfi, restate aggiornati sui nostri canali per scoprire i prossimi appuntamenti.

---

## FLAG Nord Sardegna

Piazza Umberto I, - 07046 Porto Torres (SS)  
Via Spalato, 8 ed.6 - 07041 Fertilia (SS)

## SITO

[www.flagnordsardegna.it](http://www.flagnordsardegna.it)

## Contatti

[ufficiostampa@flagnordsardegna.it](mailto:ufficiostampa@flagnordsardegna.it)  
[social@flagnordsardegna.it](mailto:social@flagnordsardegna.it)

## Social



è realizzata dall'Area Comunicazione del FLAG Nord Sardegna.  
Responsabile: Roberta Marongiu

