Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste

GAL ISC MADONIE - Progetto operativo n. 3/2025
"REALIZZAZIONE IMPIANTI PUBBLICI DESTINATI ALLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI MADONITE (CINGHIALI E DAINI)."

GAL ISC MADONIE	**Sede legale**: Piazzale Miserendino snc (presso Casa Municipale) - 90020 Castellana Sicula (PA) **Sede operativa**: Viale Risorgimento 13b – 90020 Castellana Sicula (PA) **C.F.**: 91006220825 – P.IVA: 07018430822 **Tel.**: 0921/562309 **E-Mail**: galiscmadonie@gmail.com **PEC**: galiscmadonie@pec.it **Sito internet**: www.madoniegal.it

PROGETTO OPERATIVO N° 3/2025

PIANO D'AZIONE LOCALE: COMUNITÀ RURALI RESILIENTI

MISURA: 19 SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER (FEASR)

SOTTOMISURA: 19.2 - "Sostegno all'esecuzione degli interventi nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo"

AMBITO TEMATICO: 1 - SVILUPPO E INNOVAZIONE DELLE FILIERE E DEI SISTEMI PRODUTTIVI LOCALI (AGRO-ALIMENTARI, FORESTALI, ARTIGIANALI E MANIFATTURIERI)

OBIETTIVO SPECIFICO: 1.5: Entro il 2025 dotare il territorio di impianti pubblici destinati alla lavorazione e trasformazione delle carni provenienti dall'abbattimento selettivo di fauna selvatica alloctona (cinghiali e daini).

AZIONE GAL: 1.5 Realizzazione impianti pubblici destinati alla lavorazione e trasformazione delle carni madonite (cinghiali e daini).

Titolo dell'Intervento: REALIZZAZIONE IMPIANTI PUBBLICI PER LA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI DI FAUNA SELVATICA ALLOCTONA SOTTOPOSTA AD ABBATTIMENTO SELETTIVO

CODICE UNICO DI PROGETTO:_____

PROGETTO OPERATIVO APPROVATO DAL CdA DEL 31/03/2025.

R.U.P.: Dott. Giuseppe Ficcaglia

GAL ISC MADONIE - Progetto operativo n. 3/2025
"REALIZZAZIONE IMPIANTI PUBBLICI DESTINATI ALLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI MADONITE (CINGHIALI E DAINI)."

Sommario

1. Finalità, obiettivi e descrizione delle attività 3
1.1 Finalità 3
1.2 Obiettivi operativi 6
1.3 Descrizione delle attività.....7
1.4 Beneficiari.....9
2. Articolazione e durata del progetto 9
3. Modalità di attuazione.....12
4. Cronoprogramma e coinvolgimento eventuale di altri soggetti.....13
4.1. Sostenibilità Economica e Finanziaria.....14
4.2. Manutenzione e Gestione delle Attrezzature e delle Infrastrutture 14
4.3 Strategie di Valorizzazione e Promozione.....14
4.4 Governance e Partenariato 14
4.5 Monitoraggio e Valutazione 15
4.5.1 Indicatori di realizzazione.....15
4.5.2 Indicatori di output (di risultato).....15
5. Analisi dei costi e/o computo metrico e/o preventivi per singola voce di spesa 15
5.1 Spese ammissibili.....15
5.2 Quadro economico di sintesi.....16
5.3 Quadro finanziario complessivo 18
5.4 Cronoprogramma Finanziario.....19
6. Modalità di gestione.....19

GAL ISC MADONIE - Progetto operativo n. 3/2025
"REALIZZAZIONE IMPIANTI PUBBLICI DESTINATI ALLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI MADONITE (CINGHIALI E DAINI)."

1. Finalità, obiettivi e descrizione delle attività

1.1 Finalità

Il Parco delle Madonie è una delle aree naturalistiche più rilevanti dell'isola per biodiversità e valore ecologico. Tuttavia, la presenza eccessiva di cinghiali (Sus scrofa) e daini (Dama dama) sta causando gravi problemi ambientali, agricoli e sociali.

Cause del problema

1. Introduzione non controllata:

- I daini sono stati introdotti nelle Madonie per scopi venatori, senza una pianificazione adeguata.
- I cinghiali, originariamente introdotti all'interno di aree appositamente recintate, sono riusciti a diffondersi sul territorio e ad ibridarsi con suini domestici rinselvatichiti, aumentando la loro capacità di adattamento.

2. Mancanza di predatori naturali:

- L'assenza di predatori naturali come il lupo, estinto in questa zona, ha contribuito ad un aumento incontrollato delle popolazioni.

3. Clima favorevole e disponibilità di risorse:

- Le Madonie offrono un habitat ideale per queste specie, con abbondanza di cibo e condizioni climatiche favorevoli.

Conseguenze

1. Danni ambientali:

- I cinghiali, scavando il terreno alla ricerca di cibo, compromettono il sottobosco e la rigenerazione della vegetazione, causando perdita di biodiversità.
- I daini, brucando selettivamente, danneggiano specie vegetali autoctone e giovani alberi, alterando l'equilibrio degli ecosistemi agricoli e forestali.

2. Impatti sull'agricoltura:

- Entrambe le specie provocano danni significativi alle coltivazioni agricole, con gravi ripercussioni economiche per gli agricoltori e per gli allevatori locali.

3. Rischi per la sicurezza:

- La presenza di cinghiali nei pressi dei centri abitati aumenta il rischio di incidenti stradali e incontri pericolosi con la popolazione.

GAL ISC MADONIE - Progetto operativo n. 3/2025
"REALIZZAZIONE IMPIANTI PUBBLICI DESTINATI ALLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI MADONITE (CINGHIALI E DAINI)."

Azioni intraprese

Il problema dei cinghiali e dei daini sulle Madonie rappresenta una sfida complessa che richiede un approccio multidisciplinare e partecipativo. Una gestione efficace della fauna selvatica è essenziale per garantire la tutela dell'ecosistema, la sicurezza delle comunità locali e la sostenibilità economica delle attività agricole. La collaborazione tra enti pubblici, comunità locali e ricercatori è fondamentale per il successo di qualsiasi intervento.

La problematica del controllo della fauna in Sicilia, in particolare per quanto riguarda i cinghiali e i daini, ha ormai assunto proporzioni tali che il legislatore regionale è dovuto intervenire per modificare e ammodernare le norme precedenti.

Oltre ai danni che vengono arrecati agli habitat ed alle biodiversità, ogni anno l'amministrazione regionale è stata costretta infatti a risarcire ingenti danni alle coltivazioni agricole con un considerevole aggravio per il bilancio della Regione.

Le nuove norme prevedono la possibilità di interventi di controllo per il contenimento dei danni alle attività produttive e per pubblica incolumità, nonché l'introduzione degli abbattimenti selettivi attraverso la figura dei "sele-controllori" abilitati dalla Regione.

Un primo intervento riguarda il contenimento dei danni alle attività economiche e per la pubblica incolumità, attraverso l'utilizzo di gabbie di cattura (chiusini) affidate alle amministrazioni comunali del territorio. L'installazione di tali apprestamenti consente, in applicazione delle norme vigenti, la cattura e la successiva macellazione presso i centri abilitati.

Le carcasse, controllate dai Veterinari dell'ASP che ne autorizzano la commercializzazione per il consumo, sono quindi avviate ai centri di stoccaggio e refrigerazione, come quello già realizzato dall'Ente Parco delle Madonie a Petralia Sottana. La disponibilità di tali carcasse può dar luogo ad una filiera delle carni trasformate e dei salumi di cinghiale e dei daini, molto richiesti dal mercato nazionale ed internazionale.

La **L.R. 11 AGOSTO 2015 n. 18** (G.U.R.S. 28 agosto 2015, n. 35) - *Norme in materia di gestione del patrimonio faunistico allo stato di naturalità* – all' *Art. 1. Gestione del patrimonio faunistico allo stato di naturalità*, recita:

1. Nel territorio della Regione, ivi comprese le aree protette, è consentito effettuare interventi di controllo e gestione della fauna selvatica o inselvatichita, quale attività di pubblico interesse organizzata dal soggetto gestore ai fini della tutela della biodiversità nonché per gravi ed urgenti ragioni di interesse pubblico.

2. Il controllo di cui al comma 1 è finalizzato a prevenire o ridurre i danni alla biodiversità e ai servizi ecosistemici causati dalle specie selvatiche alloctone, compatibilmente con il generale

obiettivo di assicurare la conservazione della specie a livello regionale. Nel caso di taxa alloctoni, il controllo è finalizzato prioritariamente all'eradicazione o al contenimento delle popolazioni al fine di mitigarne gli impatti.

3. Nel caso di abnorme sviluppo di singole specie selvatiche o di specie domestiche inselvatichite, tale da compromettere gli equilibri ecologici o tale da costituire un pericolo per l'uomo o un danno rilevante per le attività agrosilvopastorali, possono essere predisposti piani di cattura o di abbattimento. Nelle zone di parco o di riserva e nelle altre aree della rete Natura 2000, eventuali prelievi faunistici ed eventuali abbattimenti selettivi sono limitati a quelli necessari per ricomporre squilibri ecologici accertati dal soggetto gestore dell'area protetta, avvalendosi di specialisti del settore con comprovato curriculum scientifico ovvero professionale. Tali attività non costituiscono in nessun caso esercizio di attività venatoria.

1. Le catture e gli abbattimenti sono attuati sotto la diretta responsabilità e sorveglianza del soggetto gestore dell'area protetta tramite personale dell'ente, o da persone all'uopo espressamente autorizzate dall'ente gestore dell'area protetta di cui all'articolo 19 della legge 11 febbraio 1992, n. 157 e all'articolo 22 della legge 6 dicembre 1991, n. 394. Tale personale è appositamente formato attraverso uno specifico corso, tenuto da specialisti del settore con comprovato curriculum scientifico ovvero professionale, indetto dagli stessi enti gestori delle aree naturali protette in relazione alla specifica attività cui sono chiamati a partecipare. Per lo svolgimento delle attività formative, l'ente gestore dell'area protetta promuove intese con l'Ufficio provinciale del Dipartimento regionale dello sviluppo rurale e territoriale competente in materia faunistico-venatoria, l'Istituto zooprofilattico della Regione, le Aziende sanitarie provinciali territorialmente competenti, le associazioni venatorie operanti sul territorio e le associazioni ambientaliste. In caso di abbattimento con arma da fuoco il personale che vi partecipa è munito di licenza per l'esercizio venatorio [1].

A seguito del **Decreto Assessoriale 318 del 2022 "Selvaggina selvatica uccisa a caccia – Utilizzo delle carni a scopo alimentare**", è quindi possibile ipotizzare una "chiusura di filiera" per trasformare un grave problema in una opportunità per il territorio. Si consideri che le carni di cinghiale siciliano risultano, a differenza di quelle provenienti dalla penisola, indenni da Peste suina africana.

A fronte di ciò, manca l'ultimo anello della filiera che consenta di valorizzare le carni oggetto di caccia selettiva da parte dei sele-controllori (volontari).

La urgente necessità di provvedere al controllo della fauna selvatica e l'impossibilità di utilizzare le carcasse degli animali abbattuti, se non alimentando il carnaio per avvoltoi di Isnello, rende indispensabile l'allestimento di centri pubblici per il trattamento e la lavorazione delle carni provenienti dall'abbattimento selettivo, da utilizzare anche per scopo alimentare, dopo apposito controllo veterinario da parte delle ASP di territorio.

Solo così si renderà efficiente tutta la catena selettiva che, partendo dai "chiusini" porti le carcasse a non intasare le pochissime celle di refrigerazione esistenti.



Suidi e Daini nel Parco delle Madonie, ok alla distribuzione delle carcasse per chiudere la filiera delle carni

Da **Redazione** - 26 Settembre 2023

A seguito dell'incontro che si è tenuto presso la sede dell'assessorato della Salute della Regione Siciliana, l'Ente Parco delle Madonie può finalmente dare il via alla "fase 2" dei Piani di Gestione adottati per combattere il problema del sovraffollamento di suidi e daini in area di Parco.

1.2 Obiettivi operativi

Obiettivi operativi

L'Obiettivo generale consiste nella TRASFORMAZIONE DI STRUTTURE PUBBLICHE DI MACELLAZIONE PER IL TRATTAMENTO E LA LAVORAZIONE DELLE CARCASSE PROVENIENTI DALL'ABBATTIMENTO SELETTIVO DELLA FAUNA SELVATICA ALLOCTONA (CINGHIALI E DAINI).

A questo obiettivo sono legati i seguenti sotto obiettivi:

1) Creazione di una filiera delle carni di selvaggina per:

- Ridurre drasticamente il numero eccessivo di animali selvatici presenti sul territorio
- Offrire prodotti salubri e di buona qualità d'interesse per una ristorazione innovativa
- Valorizzare economicamente una risorsa del territorio
- Sviluppare una politica di marchio delle carni di selvaggina madonita
- Coinvolgere le macellerie del territorio al fine di disporre di una capillare rete di distribuzione del prodotto controllato e garantito

- Coinvolgere la ristorazione locale per disporre di una rete di punti accoglienza/degustazione per i consumatori, efficiente, sensibilizzata e cooperativa
- Realizzare campagne promozionali di valorizzazione delle carni di selvaggina per sensibilizzare e informare la popolazione locale sulle proprietà nutrizionali delle carni di selvaggina.

2) Governance e promozione della filiera

- Creazione di un sistema di governance della filiera per garantire che tutte le fasi, dall'abbattimento al dissanguamento e fino al conferimento della carcassa presso il centro di sezionamento, soddisfino i requisiti igienici richiesti evitando che sulla tavola arrivi carne che abbia subito contaminazioni ambientali e offrendo al consumatore un prodotto di elevata qualità.

A tal fine è necessario:

- Raccordarsi con le autorità veterinarie del territorio
- Elaborare uno specifico Disciplinare che garantisca una corretta gestione dei processi di raccolta e trasformazione delle carni, assicurandone la qualità sia dal punto di vista sanitario che di preservazione delle proprietà organolettiche.
- Creare un marchio "Selvaggina delle Madonie", che identifica i centri di raccolta e lavorazione, i negozi e i ristoranti che aderiscono alla filiera e che si impegnano perciò a offrire solo carne di provenienza e qualità certificate. Il diritto di utilizzare il marchio è riconosciuto ai soggetti che ne facciano espressa richiesta secondo le procedure indicate nel Regolamento d'Uso, e nel rispetto del Disciplinare di produzione a cui l'utilizzo del marchio è collegato.
- Il GAL delle Madonie sarà l'organismo che si occuperà della gestione del marchio e del suo corretto utilizzo.

Tipo di azione

Ordinaria

1.3 Descrizione delle attività

Il presente progetto si articola come segue:

- FASE 0: In data 24 febbraio 2025 è stato pubblicato sul sito istituzionale del GAL www.madoniegal.it e trasmesso ai Comuni, l'AVVISO PUBBLICO PER MANIFESTAZIONI DI INTERESSE rivolto a soggetti pubblici che intendessero mettere a disposizione beni immobili, dei quali avessero la disponibilità giuridica per tutta la durata dell'impegno, per la *Realizzazione di impianti pubblici destinati alla lavorazione e trasformazione delle carni*

madonite (cinghiali e daini) per il trattamento delle carcasse della fauna selvatica alloctona abbattuta dai sele-controllori autorizzati dall'Amministrazione regionale.

A seguito di tale Avviso sono pervenute due distinte manifestazioni di interesse, corredate dai progetti esecutivi, da parte dei **Comuni di Valledolmo (PA) e di Isnello (PA)**

Tale disponibilità è stata quindi alla base della presentazione del presente progetto.

- FASE 1: Realizzazione di centri pubblici per il TRATTAMENTO E LA LAVORAZIONE DELLE CARCASSE PROVENIENTI DALL'ABBATTIMENTO SELETTIVO DELLA FAUNA SELVATICA ALLOCTONA (CINGHIALI E DAINI)

Durante tale fase si provvederà all'adeguamento dei locali, precedentemente adibiti ad impianti pubblici di macellazione, attraverso piccoli interventi che possano consentire la ricezione e la lavorazione delle carcasse, nonché la successiva trasformazione in prodotti edibili per il consumo umano. Verranno acquistate e installate anche le attrezzature necessarie da allocare nei centri pubblici resi disponibili dai Comuni

– Durata della fase 60 gg.

- FASE 2: ORGANIZZAZIONE FILIERA DALL'ABBATTIMENTO ALLA DISTRIBUZIONE

Durante tale fase si procederà con l'organizzazione della filiera, coinvolgendo tutti gli attori responsabili:

- i sele-controllori, appositamente formati e autorizzati dall'Amministrazione regionale ad effettuare l'abbattimento della fauna selvatica
- i macelli autorizzati (come quello del Comune di Castelbuono)
- le ASP competenti per territorio, i cui veterinari dovranno certificare la sanità delle carni provenienti dagli animali abbattuti
- l'Ente Parco delle Madonie, proprietario delle celle di prima refrigerazione delle carcasse
- i Comuni di Valledolmo e di Isnello, presso cui si effettuerà la lavorazione e trasformazione delle carni
- le macellerie del territorio, che si occuperanno della vendita dei prodotti trasformati
- i ristoratori locali per rendere disponibile la degustazione di piatti a base di selvaggina

- Durata della fase 30 gg

- FASE 3: AVVIO SPERIMENTALE DELLA FILIERA

A completamento dell'investimento, sarà utile la Produzione di materiale promozionale, quale (a titolo esemplificativo):

- Disciplinare e Regolamento d'uso del Marchio "Selvaggina delle Madonie"
- Ricettario

- Video narrazioni per i social network

- Durata della fase: 30 gg.

1.4 Beneficiari

Beneficiari:
GAL ISC MADONIE e i Comuni convenzionati di Valledolmo e Isnello

Destinatari finali
- Centri di raccolta delle Carcasse
- Centri di lavorazione carni di selvaggina
- Ambiti Territoriali Caccia, Aziende Faunistiche Venatorie,
- Aziende Agri-Turistiche Venatorie;
- Allevamenti di fauna selvatica, Parchi e Aree faunistiche;
- Aziende di trasformazione;
- Esercizi di commercializzazione;
- Ristorazione e somministrazione diretta
- Agriturismi

2. Articolazione e durata del progetto

1^ FASE: Realizzazione di centri pubblici per il TRATTAMENTO E LA LAVORAZIONE DELLE CARCASSE PROVENIENTI DALL'ABBATTIMENTO SELETTIVO DELLA FAUNA SELVATICA ALLOCTONA (CINGHIALI E DAINI)

Impianto di Valledolmo

L'immobile oggetto di intervento è l'ex Mattatoio Comunale, di proprietà del Comune di Valledolmo, sito in Contrada Sampieri snc ed identificato al Catasto Fabbricati del Comune Censuario di Valledolmo al Foglio 16 particella 734, categoria E/9.

L'immobile si trova in buon uso di stato e manutenzione, in quanto fino a Dicembre del 2024 era in attività, utilizzato, per la macellazione di bovini, ovini e suini degli allevatori del comprensorio.

Gli interventi prevedono:

1) Una compartimentazione strutturale dell'immobile, attraverso l'installazione di pannelli isolanti sandwich, porte frigo, centrale frigorifera completa di impianti di asciugatura e stagionatura.
2) L'acquisto di macchinari ed attrezzature per la lavorazione delle carni, guidovie, attrezzature sala sfascio e accessori, fornitura e messa in opera di pavimentazione in resina impermeabile.

Impianto di Isnello

L'area oggetto di intervento ai fini della realizzazione dell'impianto si trova lungo una strada urbana periferica, via Pino Puglisi, che diventa la SP 54 bis di collegamento con il Comune di Gratteri, ed è collocata a circa 1,2 km dall'accesso al centro urbano compatto dalla via Virga.

L'area è facilmente accessibile dalla suddetta SP 54-bis, ed è di proprietà dell'amministrazione comunale. Originariamente ospitava già il macello comunale, ma attualmente gli edifici del complesso sono utilizzati per deposito e ricovero mezzi e cassoni.

All'interno dell'area si trova il fabbricato principale sul quale si interverrà con il presente progetto: esso è individuato catastalmente al Foglio: 1 Particella: 1365 Sub.: 7 – Classe C/2 con una superficie catastale lorda di mq 278,89

Il complesso è attualmente dotato di recinzione in buone condizioni, e di pavimentazione esterna impermeabile. Sono altresì predisposti gli allacci alla fognatura comunale e all'acquedotto.

Le attività previste nel progetto riguardano preliminarmente una serie di interventi di adeguamento locali su una superficie di circa 170 mq.

Essi prevedono:

- Rifacimento dell'intera copertura del fabbricato interessato da varie infiltrazioni d'acqua;
- Demolizione di alcuni setti murari interni al fine di adeguare i locali esistenti al nuovo layout di progetto;
- Interventi di risanamento delle strutture intelaiate esistenti (travi e pilastri) i quali risultano ammalorati a causa delle infiltrazioni d'acqua dalla copertura;
- Stesura di intonaco civile e successivo strato di tinteggiatura, sia per i paramenti interni che esterni, riguardanti i setti murari oggetto di intervento;
- Realizzazione di servizi igienici e spogliatoio a servizio dei dipendenti del nuovo impianto;
- Realizzazione/Adeguamento impiantistico necessario al funzionamento dei locali (elettrico, idrico, fognario, ecc…)

Successivamente ai lavori di adeguamento del fabbricato esistente, sono previste una serie di forniture e pose in opera impianti e attrezzature necessarie alla messa in esercizio dell'attività di lavorazione e trasformazione delle carni, quali:

1. PAVIMENTAZIONE IN RESINA AL QUARZO ANTISCIVOLO
2. CENTRALE FRIGORIFERA COMPLETA DI IMPIANTI DI ASCIUGATURA E STAGIONATURA
3. GUIDOVIE, ATTREZZATURE SALA SFASCIO E ACCESSORI
4. PANNELLI ISOLANTI SANDWICH E PORTE FRIGO per la compartimentazione dell'impianto e la realizzazione di celle frigo.

Per ulteriori dettagli tecnici si rimanda agli elaborati progettuali allegati

– Durata della fase 60 gg.

2^ FASE: ORGANIZZAZIONE FILIERA DALL'ABBATTIMENTO ALLA DISTRIBUZIONE

Durante tale fase si procederà con l'organizzazione della filiera, coinvolgendo tutti gli attori responsabili, già citati al punto 1.3, attraverso degli appositi incontri di condivisione delle procedure, che consentiranno agli impianti di lavorare in continuità, a beneficio di tutto il territorio.

In particolare:

- il Dipartimento Regionale di Sviluppo Rurale, competente per l'applicazione delle norme specifiche e per la formazione dei sele-controllori saranno chiamati a svolgere la funzione di abbattimento dei capi, così come previsto dalla normativa vigente. Essi saranno quindi considerati come veri e propri fornitori della materia prima
- i macelli autorizzati (come quello del Comune di Castelbuono) saranno i luoghi dove avverrà la macellazione degli animali destinati alle celle di sosta dell'Ente Parco delle Madonie e il controllo delle carcasse da parte dei veterinari
- le ASP competenti per territorio dovranno, attraverso i loro veterinari, dovranno certificare la sanità delle carni degli animali abbattuti
- l'Ente Parco delle Madonie, proprietario delle celle di prima refrigerazione delle carcasse poste a Petralia Sottana, fungerà da luogo di prima accoglienza delle carcasse, in attesa del loro trasporto agli impianti di lavorazione
- i Comuni di Valledolmo e di Isnello, prenderanno in carico le carcasse già controllate ed effettueranno, negli impianti realizzati con il presente progetto, la loro lavorazione e trasformazione
- le macellerie del territorio, si occuperanno della vendita dei prodotti trasformati, arricchendo la loro gamma a beneficio della popolazione locale, che potrà nutrirsi con carni provenienti da selvaggina, priva dei consueti prodotti chimici (antibiotici, ormoni, integratori etc) spesso usati per gli animali da allevamento
- i ristoratori locali saranno gli ambasciatori dei prodotti perché li renderanno disponibile alla degustazione e al consumo dei loro clienti locali e dei turisti che avranno la possibilità di consumare, anche in Sicilia, piatti a base di selvaggina.

- Durata della fase 30 gg.

3^ FASE: AVVIO SPERIMENTALE DELLA FILIERA

A completamento dell'investimento e della fase 2, si avvierà una campagna informativa di livello istituzionale per mettere a conoscenza di tutti gli operatori della filiera agroalimentare e dei consumatori della disponibilità dei prodotti derivanti dal progetto.

Esso sarà presentato come esempio virtuoso illustrando il percorso di condivisione che ha portato a trasformare una forte criticità per il territorio (l'invasione di cinghiali e daini) in una opportunità di sviluppo della filiera agroalimentare.

Anche in questo progetto, così come nel P.O. 1/2025, l'Amministrazione regionale sarà costantemente informata al fine di poter presentare talke esempio virtuoso nell'ambito delle manifestazioni connesse a "SICILIA REGIONE GASTRONOMICA EUROPEA 2025".

Il GAL si impegnerà a redigere:

- il Disciplinare e il Regolamento d'uso del Marchio "Selvaggina delle Madonie"

e coinvolgerà gli chef del territorio nella elaborazione di un:

- Ricettario specifico sui piatti contenenti carni di selvaggina delle Madonie

Se possibile, si realizzeranno anche delle micro-narrazioni da veicolare sui social network

- Durata della fase: 30 gg.

3. Modalità di attuazione

3.1. Modalità di attuazione rispetto alla normativa sui beni e servizi

Visto il valore stimato dei lavori - derivanti da apposito computo metrico presentato dai Comuni di Isnello e Valledolmo e rientrante nell'ambito delle soglie di cui all'art. 50 co. 1 lett. a) del D.lgs 36/2023 - i lavori di adeguamento degli impianti potranno essere oggetto di affidamento diretto, fermo restando il rispetto dei principi di cui al D.lgs 36/2023 e l'esigenza che siano scelti soggetti in possesso di pregresse e documentate esperienze analoghe a quelle oggetto di affidamento, comunque nel rispetto del principio di rotazione.

Visto il valore stimato delle forniture di arredi e attrezzature - derivanti da apposito computo metrico presentato dai Comuni di Isnello e Valledolmo e rientrante nell'ambito delle soglie di cui all'art. 50 co. 1 lett. e) del D.lgs 36/2023 – le relative forniture saranno oggetto di procedura negoziata senza bando, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, ove esistenti, individuati in base ad indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici.

Visto il valore stimato dei servizi – derivante da indagine di mercato e successiva perizia asseverata - e rientrante nell'ambito delle soglie di cui all'art. 50 co. 1 lett. a) del D.lgs 36/2023 – i servizi potranno essere oggetto di affidamento diretto, fermo restando il rispetto dei principi di cui al D.lgs

36/2023 e l'esigenza che siano scelti soggetti in possesso di pregresse e documentate esperienze analoghe a quelle oggetto di affidamento, comunque nel rispetto del principio di rotazione.

Si precisa che
- ci si riserva la facoltà di valutare, relativamente agli affidamenti diretti, l'opportunità di procedere con la modalità della procedura negoziata o aperta;
- relativamente agli affidamenti/aggiudicazioni relativi ai lavori ed alle forniture da effettuare per gli interventi previsti nei Comuni di Isnello e Valledolmo gli stessi saranno gestiti dagli stessi Comuni nella qualità di stazione appaltante ausiliaria. Tale modalità sarà appositamente regolamentata nell'ambito delle specifiche Convenzioni che saranno sottoscritte con i Comuni sopra indicati successivamente alla notifica del Decreto di approvazione e finanziamento del P.O.
- nell'attuazione degli affidamenti/aggiudicazioni si eviterà l'insorgere di conflitti di interesse e garantirà la separazione delle funzioni.

3.2. Modalità di attuazione rispetto alla selezione di risorse umane

Non pertinente

4. Cronoprogramma e coinvolgimento eventuale di altri soggetti

Fasi procedurali	*Durata [gg]*	*Avvio fasi*
1^ FASE: Realizzazione di centri pubblici per il TRATTAMENTO E LA LAVORAZIONE DELLE CARCASSE PROVENIENTI DALL'ABBATTIMENTO SELETTIVO DELLA FAUNA SELVATICA ALLOCTONA (CINGHIALI E DAINI)	60	02/05/2025
2^ FASE: ORGANIZZAZIONE FILIERA DALL'ABBATTIMENTO ALLA DISTRIBUZIONE	30	02/07/2025
3^ FASE: AVVIO SPERIMENTALE DELLA FILIERA (in parziale sovrapposizione con la fase precedente)	30	01/08/2025
TOTALE DURATA PROGETTO	120	Fine progetto: **31/08/2025** salvo proroghe

4.1. Sostenibilità Economica e Finanziaria

Per garantire il mantenimento funzionale degli impianti durante la durata dell'impegno si prevede, ove necessario, il ricorso a:

- Contributi pubblici: partecipazione a bandi europei, nazionali e regionali per il finanziamento di progetti di valorizzazione territoriale.
- Partnership con privati: coinvolgimento di aziende agroalimentari, consorzi e associazioni di categoria per il cofinanziamento di eventi e attività promozionali.
- Ricavi provenienti dalla vendita sul mercato dei prodotti realizzati.

4.2. Manutenzione e Gestione delle Attrezzature e delle Infrastrutture

Le spese di manutenzione e gestione delle attrezzature saranno a carico dei Comuni ospitanti che le garantiranno attraverso specifiche convenzioni con operatori del settore.

4.3 Strategie di Valorizzazione e Promozione

- Campagne di comunicazione istituzionale: gestione attiva dei canali social per mantenere costante l'interesse verso il progetto.
- Realizzazione video di micronarrazione: creazione di contenuti multimediali per raccontare la storia del progetto sui social network.
- Produzione di eventuali materiali cartacei per fiere, eventi, workshop etc.
- Realizzazione Evento di presentazione e di chiusura progetto a livello regionale.
- Realizzazione Comunicati per la stampa.

4.4 Governance e Partenariato

Per garantire il successo e la continuità del progetto, verrà istituito un Comitato di gestione composto da:

- Rappresentanti del GAL ISC MADONIE
- Amministrazioni locali dei comuni coinvolti
- Rappresentanti di SOSVIMA SPA
- Rappresentanti del Dipartimento Regionale di Sviluppo Rurale
- Rappresentanti dell'Ente Parco delle Madonie
- Associazioni di categoria e consorzi agroalimentari
- Rappresentanti del Distretto del Cibo delle filiere e dei territori di Sicilia in rete

Questo Comitato avrà il compito di monitorare le attività, individuare nuove opportunità di finanziamento e coordinare le azioni promozionali.

4.5 Monitoraggio e Valutazione

L'andamento del progetto sarà monitorato attraverso indicatori di successo, tra cui, a titolo esemplificativo:

- Numero di animali abbattuti e conferiti agli impianti
- Numero di nuove partnership con aziende e istituzioni

Questo piano garantirà la sostenibilità a lungo termine delle attività avviate, rafforzando il legame tra il patrimonio enogastronomico del GAL ISC MADONIE e le opportunità di sviluppo territoriale.

4.5.1 Indicatori di realizzazione

- Numero di animali abbattuti e conferiti agli impianti
- Numero di nuove partnership con aziende e istituzioni

4.5.2 Indicatori di output (di risultato)

- N. di eventi di comunicazione: 1
- N. di impianti realizzati: 2

5. Analisi dei costi e/o computo metrico e/o preventivi per singola voce di spesa

5.1 Spese ammissibili

In merito all'ammissibilità delle spese si fa riferimento all'art. 65 del Reg. (UE) n. 1303/2013 e agli articoli 20 e 42 del Reg. (UE) n. 1305/2013, non modificati dal REGOLAMENTO (UE) 2020/2220 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 23 dicembre 2020.

Il sostegno è concesso per le seguenti categorie di investimenti materiali ed immateriali:

- adeguamento e miglioramenti delle strutture al servizio della lavorazione, trasformazione e commercializzazione delle produzioni derivanti da selvaggina;
- l'acquisto di nuovi macchinari, impianti tecnologici o attrezzature da impiegare nel ciclo di lavorazione, trasformazione e/o commercializzazione delle produzioni;
- gli investimenti per la logistica aziendale, in particolare per la razionalizzazione della catena del freddo con interventi innovativi a livello di stoccaggio, lavorazione;
- gli investimenti produttivi finalizzati alla tutela e al miglioramento dell'ambiente;
- gli investimenti per il risparmio energetico e per la produzione di energia da fonti rinnovabili (impianti fotovoltaici, solari e mini-eolici; impianti di energia prodotta da biomassa da scarto (art. 13 del Reg. (UE) n. 807/2014) che rispettino i criteri minimi di efficienza previsti dalla normativa vigente in materia e che siano commisurati ai fabbisogni energetici di autoconsumo. Ai fini della produzione di energia da fonti rinnovabili non si potranno realizzare impianti e utilizzare materie prime e prodotti intermedi che generano consumo di

suolo destinato all'agricoltura. Nel caso di impianti il cui scopo è la generazione di energia elettrica da biomassa, i costi saranno ritenuti ammissibili solo se la materia prima è costituita esclusivamente da sottoprodotti, scarti, rifiuti, reflui zootecnici, conformemente a quanto previsto nell'AP. Tale tipologia di impianto dovrà prevedere l'utilizzo di almeno il 40% dell'energia termica prodotta, nonché soddisfare i criteri di sostenibilità applicabili stabiliti a livello nazionale e di Unione, incluso l'art. 17, parr. da 2 a 6, della direttiva 2009/28/CE;

- gli investimenti finalizzati alla realizzazione di nuovi prodotti/processi e alla introduzione di nuove tecnologie e di sistemi di qualità, tracciabilità e gestione ambientale;
- l'acquisizione di hardware e software finalizzati all'adozione di tecnologie dell'informazione e comunicazione e al commercio elettronico, nonché accesso e allacciamento alla rete;
- spese generali ai sensi della lett. c), art. 45 del Reg. (UE) n. 1305/2013.

Importi e aliquote di sostegno

Il sostegno è concesso sotto forma di contributo in conto capitale con un'intensità di aiuto del 100% del costo ammissibile.

Importo complessivo € 841.468,79

Tipo di sostegno: Sovvenzione

5.2 Quadro economico di sintesi

Prima di procedere all'inserimento del quadro economico di sintesi, si rassegnano le spese da attivare, suddivise per tipologia.

Il valore delle forniture e dei lavori e servizi, ove non è stato trovato riscontro sul Prezzario Reg.le LL.PP., è stato determinato tramite indagine di mercato ai sensi del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e successiva relazione/perizia asseverata che si allega al presente P.O..

GAL ISC MADONIE - Progetto operativo n. 3/2025
"REALIZZAZIONE IMPIANTI PUBBLICI DESTINATI ALLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI MADONITE (CINGHIALI E DAINI)."

Adeguamento locali	Rif.	Imponibile	IVA (22%)	Importo Totale
Impianto di Valledolmo	C.M.E.	34.400,00	7.568,00	41.968,00 €
Impianto di Isnello	C.M.E.	116.300,34	11.630,03	127.930,37 €
	Totale	**150.700,34**	**19.198,03**	**169.898,37**

Fornitura Arredi e Attrezzature	Rif.	Imponibile	IVA	Importo Totale
Impianto di Valledolmo	C.M.E.	282.650,00 €	62.183,00 €	344.833,00 €
Impianto di Isnello	C.M.E.	230.931,50 €	50.804,93 €	281.736,43 €
	Totale	**513.581,50 €**	**112.987,93 €**	**626.569,43 €**

Spese generali (max 12%) (STIMA)	Quadro economico progetto	costo unitario	IVA (22%)	Importo Totale
Competenze tecniche D.L.		15.566,76	3.424,69	18.991,45 €
Incentivo funzioni tecniche, Art. 45 D.lgs 36/2023 Valledolmo e Isnello		11.896,71		11.896,71 €
Conferimento a discarica - Isnello		3.500,00		3.500,00 €
Contributo ANAC - Valledolmo		250,00	-	250,00 €
Contributo ANAC - Isnello		250,00		250,00 €
Spese informazione e pubblicità generali		500,00	-	500,00 €
Spese bancarie e assicurative (fidejussione)		9.612,83		9.612,83 €
			Totale	**45.000,99 €**
		Totale complessivo		**841.468,79 €**

5.3 Quadro finanziario complessivo

Misura a Regia	Totale complessivo	Quota pubblica		Quota privata	
	(Euro)	Totale pubblico (Euro)	Quota pubblica rispetto al totale complessivo (%)	€	Percentuale rispetto al totale complessivo (%)
VOCE	1=2+4	2	3=2/1	4	5=4/1
Adeguamento locali	169.898,37 €	169.898,37 €	20%	- €	0%
Fornitura Arredi e Attrezzature	626.569,43 €	626.569,43 €	74%	- €	0%
Spese generali (max 12%)	45.000,99 €	45.000,99 €	5%	- €	0%
TOTALE GENERALE	**841.468,79 €**	**841.468,79 €**	**100%**	**- €**	**- €**

5.4 Cronoprogramma Finanziario

ANNO	2024		2025		Totale	
	€	%	€	%	€	%
Spesa pubblica totale (€)	0,00	0%	841.468,79	100%	841.468,79	100%
Contributo privato (€)	0,00	0%	0,00	0%	0,00	0%
Costo totale (€)	**0,00**	**0%**	**841.468,79**	**100%**	841.468,79	**100%**

6. Modalità di gestione

Successivamente alla realizzazione degli interventi, i Comuni di VALLEDOLMO e di ISNELLO in virtù delle Convenzioni stipulate con il GAL ISC MADONIE successivamente all'emissione del Decreto di finanziamento, come previsto dalla normativa di settore, , garantiranno la manutenzione e la gestione dei siti, per tutta la durata dell'impegno.

Nell'ambito della stessa Convenzione verrà regolamento anche il ruolo di stazione appaltante ausiliaria.

Il Rappresentante legale
Mario Cicero

MARIO CICERO
04.04.2025 15:04:29
GMT+02:00

Il presente Progetto operativo n. 3/2025 "REALIZZAZIONE IMPIANTI PUBBLICI PER LA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI DI FAUNA SELVATICA ALLOCTONA SOTTOPOSTA AD ABBATTIMENTO SELETTIVO"
CODICE UNICO DI PROGETTO" di cui all'azione a regia del P.A.L. approvato con D.D.G. n. _____ del _____ - (CUP _____), firmato elettronicamente, è stato approvato dal Consiglio di Amministrazione del GAL nella seduta del 31/03/2025.
Il referente tecnico del PAL nei rapporti con la Regione Siciliana è il Direttore del GAL ISC MADONIE, Dott. Dario Costanzo - Tel. 335/8433961, e-mail: rdp@madoniegal.it, pec: galiscmadonie@pec.it.

Castellana Sicula, 04/04/2025

Il Responsabile di Piano del
GAL ISC MADONIE
Dario Costanzo