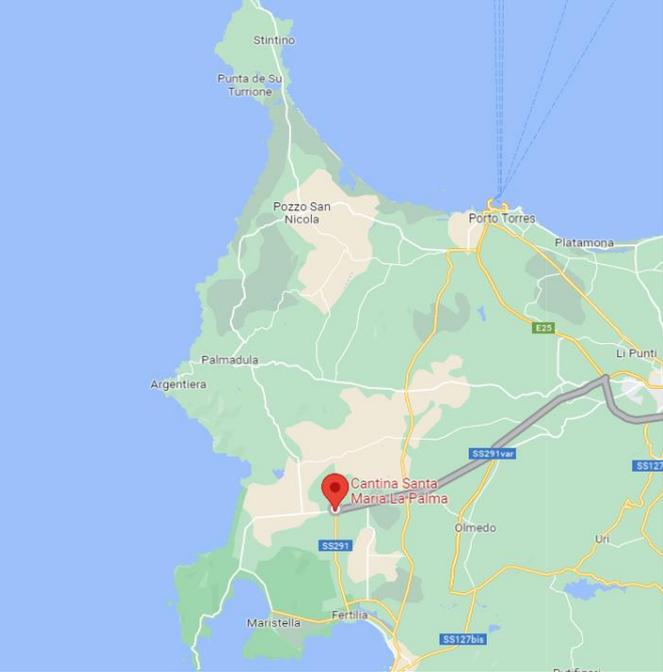


# Sardegna

## INFORMAZIONI GENERALI

<p>ALGHERO (Sassari)  <b>Cantina Santa Maria la Palma</b>          Loc. Santa Maria la Palma - 07040 Alghero (SS)          Telefono: (+39) 079-999008 - Fax: (+39) 079-999058          E-mail: vini@santamarialapalma.it          P.IVA 00061210902          Sito web: www.santamarialapalma.it</p>	
<p>ZONA PSR</p>	<p>C - Aree rurali intermedie</p>
<p>BENEFICIARIO</p>	<p><b>Cantina Santa Maria la Palma Alghero - Società cooperativa agricola per Azioni</b></p>
<p>FINALITÀ DELL'INTERVENTO</p>	<p>Accrescere la produttività attraverso processi innovativi e nuove forme di commercializzazione, e stimolare i consumi attraverso azioni di sensibilizzazione, informazione e comunicazione</p>
<p>INTERVENTI REALIZZATI CON IL SOSTEGNO DEL PSR</p>	<p>SOTTOMISURA 4.2 - Sostegno a investimenti a favore della trasformazione / commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti agricoli          SOTTOMISURA 3.2 - Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno</p>
<p>PAROLE CHIAVE</p>	<p>SVILUPPO SOSTENIBILE, INNOVAZIONE, FORMAZIONE</p>
<p>RISORSE FINANZIARIE</p>	<p>SOTTOMISURA 4.2 - € 1.114.443,42          SOTTOMISURA 3.2 - € 195.793,50</p>

## DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

### 1. CONTESTO E MOTIVAZIONI DELL'INTERVENTO

<p>La storia dell'azienda inizia nel 1946, tra pianure sconfinite affacciate sul mare nei terreni della Nurra, bonificati e consegnati ai contadini in seguito alla Riforma Agraria che interessa la Sardegna nell'immediato dopo guerra, in un territorio che sembra essere fatto per il vino. È in questo contesto che un centinaio di agricoltori decidono di diventare Soci e, insieme, fondare la Cantina Santa Maria la Palma nel 1959.</p> <p>Immersa in un microclima unico, la Cantina ha dato spazio ai vitigni della tradizione sarda, scoprendo nel Cannonau e nel Vermentino le colture autoctone più importanti per la propria produzione. In questi terreni, la ricca eterogeneità del suolo ha permesso alla Cantina di mettere a dimora altre uve, altrettanto pregiate, come la Monica e il Cagnulari.</p> <p>Oggi, oltre all'attività di produzione, parte integrante dell'attività dell'azienda sono le visite e degustazioni nella Cantina, occasioni nell'ambito delle quali si offre agli ospiti la possibilità di ripercorrere le fasi del ciclo produttivo dei vini, aprendo le porte di ogni reparto, dal processo di trasformazione delle uve fino alla sala degustazioni, sia che ci si trovi presso le tenute, sia che si decida di effettuare la visita in città presso l'enoteca situata nelle vicinanze del porto di Alghero.</p>
<p><b>2. IL BENEFICIARIO</b></p> <p>Oggi la cantina conta oltre 300 soci che su 700 ettari di vigneti coltivati producono oltre 65.000 quintali di uve per oltre 4 milioni di bottiglie vendute nel mondo. Per valorizzare le produzioni la cantina ha puntato sulla formazione, sullo sviluppo sostenibile e sull'innovazione. Negli ultimi decenni la cantina si è evoluta con la creazione di nuovi reparti dotati di tecnologie avanzate per la lavorazione ottimale delle uve DOC che rappresentano la gran parte delle produzioni.</p>
<p><b>3. GLI OBIETTIVI DELL'INTERVENTO</b></p> <p>Gli obiettivi dell'intervento si riassumono in selezionare metodi e tecniche per ottenere i migliori grappoli, valorizzare al meglio la terra, proteggerla, per essere ogni giorno all'altezza di chi ha iniziato il cammino della Cantina e di chi lo porterà avanti. Per questo il progetto mira da un lato ad accrescere la produttività attraverso il ricorso a processi innovativi e all'adozione di nuove forme di commercializzazione, e dall'altro lato mira a stimolare i consumi attraverso azioni di informazione e comunicazione volti alla sensibilizzazione del consumatore finale</p>
<p><b>4. GLI INVESTIMENTI E LE ATTIVITÀ FINANZIATE CON IL PSR</b></p> <p>Attraverso il contributo del PSR è stato possibile per l'azienda finanziare lo sviluppo di investimenti innovativi per la logistica, il miglioramento delle strutture di raccolta e prima lavorazione dei prodotti, anche attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti e processi innovativi, e lo sviluppo di nuove forme di commercializzazione volte ad accrescere la competitività sui mercati, parallelamente è stato possibile finanziare azioni di informazione e comunicazione volte sensibilizzare il mercato e stimolare l'avvicinamento tra produttore e consumatore.</p>
<p><b>5. I RISULTATI RAGGIUNTI</b></p> <p>L'azienda agricola attraverso il contributo concesso dal PSR Sardegna ha potuto effettuare investimenti per valorizzare le produzioni puntando sull'innovazione, sullo sviluppo sostenibile e sulla formazione. Insieme all'Agenzia Regionale Laore è stato realizzato un vigneto sperimentale dove si formano i soci, sono stati valorizzati i vigneti locali di vermentino, diffusi dei vigneti autoctoni di Cagnulari.</p>

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
<b>SOSTENIBILITÀ</b>	Dal punto di vista ambientale la sostenibilità è garantita da lavorazioni eseguite in pieno rispetto delle specialità dei luoghi: nei vigneti, i Soci della Cantina hanno saputo scegliere fin da subito le colture più idonee alle peculiarità del proprio podere e la vendemmia è personalizzata per esaltare le caratteristiche del territorio e la qualità del prodotto. Gran parte delle produzioni sono uve DOC e ognuna viene lavorata con l'obiettivo di preservarne le caratteristiche organolettiche con l'obiettivo di accrescerne il valore per ottenere un prodotto di massimo livello.
<b>INNOVAZIONE</b>	Il progetto risulta innovativo rispetto al contesto di riferimento, sia per l'utilizzo di nuove tecnologie nel processo produttivo, sia per l'utilizzo di nuovi canali di commercializzazione sia per un rinnovato approccio comunicativo che coinvolge strumenti rivolti a nuove potenziali opportunità di mercato.
<b>EFFICACIA</b>	L'efficacia dell'intervento è rappresentata da una maggiore redditività aziendale ma anche dalla promozione e diffusione di una sana cultura produttiva e alimentare che possa ispirare oltretutto gli stessi soci della cooperativa, anche i competitor in un circolo virtuoso di attenzione per l'ambiente e valorizzazione della qualità, a vantaggio di un prodotto che sia più apprezzato dai clienti e di un migliore posizionamento nel mercato.
<b>RILEVANZA E RIPRODUCIBILITÀ</b>	Investimenti in tecnologie con ricadute benefiche in termini economici per l'azienda e ricadute positive sull'ambiente e sulle comunità locali rappresentano un modello da

	riprodurre sia per interventi futuri all'interno della stessa azienda, sia per il beneficio del mondo agricolo in generale.
INTEGRAZIONE E COOPERAZIONE	La natura stessa dell'azienda è per definizione cooperativa. Sin dalla sua nascita e fino ad oggi essa opera grazie ai conferimenti dei propri soci che nel tempo sono cresciuti raggiungendo le attuali 300 unità. Da questa integrazione deriva una maggiore varietà nel prodotto offerto, ma allo stesso tempo una omogenea metodologia di lavorazione, ed un uniforme livello qualitativo della produzione.