

Comune di Masullas

Provincia di Oristano



AVVISO PUBBLICO

finalizzato ad acquisire manifestazioni di interesse da parte di associazioni, fondazioni, libere forme associative, associazioni non riconosciute e comitati (senza scopo di lucro) che hanno la sede o che svolgono la loro attività sul territorio comunale, per la realizzazione del progetto denominato “Pasta d’autore – I sapori ritrovati di Masullas”.

La Responsabile dell’Area Amministrativa

Visti:

- l’art. 118 della Costituzione Italiana;
- l’art. 12 della Legge n. 241/1990, il quale recita: *“La concessione di sovvenzioni, contributi, sussidi ed ausili finanziari e l’attribuzione di vantaggi economici di qualunque genere a persone ed enti pubblici e privati sono subordinate alla predeterminazione da parte delle amministrazioni procedenti, nelle forme previste dai rispettivi ordinamenti, dei criteri e delle modalità cui le amministrazioni stesse devono attenersi”*;
- il Regolamento per l’uso da parte di associazioni del “Centro antichi mestieri”, approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 36 del 27/11/2024;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 28 del 07/05/2025 avente ad oggetto “Indirizzi per la realizzazione del progetto denominato Pasta d’autore – I sapori ritrovati di Masullas”;
- la propria determinazione n. 84/SA del 09/05/2025 con cui è stato approvato il presente avviso.

RENDE NOTO

Che è indetto un avviso pubblico finalizzato ad acquisire manifestazioni di interesse da parte di associazioni, fondazioni, libere forme associative, associazioni non riconosciute e comitati (senza

scopo di lucro) che hanno la sede o che svolgono la loro attività sul territorio comunale, per la realizzazione del progetto denominato “**Pasta d’autore – I sapori ritrovati di Masullas**”.

Art. 1 - Finalità e obiettivi

Al fine di riscoprire e valorizzare le antiche tradizioni, il Comune di Masullas intende realizzare un progetto di riqualificazione degli antichi mestieri basati sul “saper fare con le mani”, che purtroppo rischiano di scomparire: queste tradizioni, infatti, stanno sempre più affievolendosi in una società in cui la velocità, la frenesia e la tecnologia hanno spesso dimenticato i valori che hanno fatto grandi le nostre comunità.

L’obiettivo è far rivivere le esperienze di antichi mestieri e le eccellenze del territorio, rilanciare la riscoperta di competenze spesso messe in secondo piano, promuovere prodotti unici nel loro genere e portatori di storie e tradizioni: queste antiche tradizioni non solo rappresentano un ricco patrimonio culturale, ma possono offrire anche significative opportunità economiche in un’era dominata dalla produzione di massa e dalla tecnologia avanzata.

La riqualificazione degli antichi mestieri non è solamente un omaggio al passato ma anche una necessità contemporanea che combina estetica, etica ed economia: un ponte tra tradizione e innovazione per valorizzare le abilità manuali nel mondo moderno, un’imperdibile occasione per tramandare memoria e tradizione alle nuove generazioni. Riscoprire e “riportare alla luce” la nostra storia con usi e tradizioni locali può, infatti, essere di aiuto per avvicinare le nuove generazioni a lavori ed attività che ormai si svolgono molto raramente e sempre più sostituiti da innovazioni e tecnologie moderne, per trasmettere la passione e le esperienze di una vita passata.

Le tradizioni rappresentano un patrimonio importantissimo per l’intera collettività: *“Le tradizioni rispondono ad una profonda necessità: riappropriarsi della propria identità, per delineare la propria identità e le proprie radici, per sentirsi parte di una comunità e per dare un senso al tempo che passa”* (Brunamaria Dal Lago Veneri). Ricordare è importante. È un elemento fondante per il senso delle cose, permette a ciò che facciamo, diciamo e pensiamo di restare anche dopo l’immediato presente: *“Perdere il passato significa perdere il futuro”* (Wang Shu). La tradizione restituisce una memoria per certi versi più tangibile rispetto ad altre forme del ricordare. Nella tradizione c’è una memoria sedimentata che solo la tradizione stessa può tenere “viva”.

Territorio e identità rappresentano un patrimonio di grande valore in grado di incrementare benessere e attrarre turismo. La valorizzazione e la promozione delle tipicità locali e delle antiche tradizioni legate ai luoghi rappresenta oggi un importante elemento su cui lavorare per dare nuovo impulso al territorio. Attraverso la valorizzazione delle tipicità, degli usi e costumi locali è possibile attivare un meccanismo virtuoso che può generare importanti ricadute economiche, sociali e turistiche e coinvolge l’intero

tessuto sociale e tutti i settori di attività. Attraverso la valorizzazione di ciò che rende originale e attrattiva una destinazione, si riesce ad intercettare e soddisfare nuovi target di visitatori interessati a vivere un turismo nuovo, che consente di immergersi nella cultura dei luoghi e viverla appieno con un grande arricchimento culturale, umano e sociale. I nuovi viaggiatori amano scoprire l'identità e le tradizioni del luogo che stanno esplorando, vogliono sentirsi avvolti dal luogo che stanno visitando.

In particolar modo, l'Amministrazione comunale intende valorizzare l'antica tradizione della lavorazione della pasta tipica di Masullas, anche al fine di creare attrattività territoriale in termini economici e sociali fornendo spunti per nuovi prodotti e per strategie di miglioramento e riconoscimento dell'offerta del territorio di Masullas.

Masullas, infatti, vanta nella sua tradizione ben quattro paste originali: is Crogoristas (le creste), is Caombas (le colombe), il Talluzzas e is Tallanius, inserite nella lista dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Sardegna PAT (art. 8 del D.Lgs. n. 173/98 e art. 2 del D.M. n. 350/99). Si tratta di vere e proprie specialità paesane non rintracciabili in commercio e legate ad una tradizione tramandata oralmente per oltre 25 anni. La preparazione di questa tipologia di pasta è effettuata esclusivamente a mano, in quanto si tratta di una pratica non adatta alla produzione industriale: un'antica tradizione che rischia purtroppo di andare perduta.

Attraverso la realizzazione del progetto **“Pasta d'autore – I sapori ritrovati di Masullas”**, l'Amministrazione Comunale si prefigge di raggiungere i seguenti obiettivi:

- valorizzare e promuovere l'antica tradizione della lavorazione della pasta tipica di Masullas;
- orientare la formazione dei cittadini verso una cultura della qualità dei prodotti alimentari e promuovere in tal modo un'alimentazione sana e sicura;
- insegnare le tecniche di produzione dei formati di pasta tipici di Masullas per far rivivere le esperienze di antichi mestieri e le eccellenze del territorio;
- tramandare memoria e tradizione alle nuove generazioni;
- coinvolgere i cittadini, le associazioni e le istituzioni nella conservazione del patrimonio storico-culturale del territorio.

Per la realizzazione del progetto **“Pasta d'autore – I sapori ritrovati di Masullas”** l'Amministrazione Comunale intende avvalersi della collaborazione di associazioni attive sul territorio, in virtù del principio di sussidiarietà orizzontale sancito all'art. 118 della Costituzione, mettendo a disposizione (in comodato d'uso gratuito) il “Centro antichi mestieri” di proprietà comunale e concedendo un contributo per coprire le spese necessarie per la realizzazione del progetto di € 26.500,00 per il primo anno di attività ed € 3.500,00 annuali per i successivi anni.

In questo modo verranno valorizzate prioritariamente le progettualità provenienti dalla stessa comunità di Masullas, in un'ottica di partecipazione, condivisione e inclusione che favorisca il ripensamento dei luoghi in chiave partecipativa.

L'attività finanziata con il suddetto contributo è un'attività di interesse generale, volta a soddisfare esigenze della comunità e del contesto economico-sociale di riferimento e non costituisce quindi un vantaggio diretto esclusivo per l'Amministrazione.

Art. 2 - Destinatari

Possono presentare la manifestazione di interesse alla realizzazione del progetto “**Pasta d'autore – I sapori ritrovati di Masullas**” i seguenti soggetti:

- 1) associazioni e fondazioni senza scopo di lucro che hanno la sede o che svolgono la loro attività sul territorio comunale;
- 2) libere forme associative, associazioni non riconosciute e comitati, senza scopo di lucro, che hanno la sede o che svolgono la loro attività sul territorio comunale.

Art. 3 - Descrizione del progetto

Il progetto avrà una durata di n. 5 anni con possibilità di proroga per ulteriori n. 5 anni e prevede la realizzazione delle seguenti attività:

- ✓ sistemazione del Centro antichi mestieri: lavori di tinteggiatura interna di tutte le pareti, sostituzione di alcuni sanitari nel bagno situato al primo piano;
- ✓ acquisto di macchinari adatti alla produzione artigianale (a titolo esemplificativo: impastatrice, tavolo da lavoro, forno, sfogliatrice, essiccatoio); si precisa che dovranno essere acquistati tutti i macchinari minimi per l'avvio delle attività e che l'acquisto dei vari macchinari dovrà essere preventivamente approvato dall'amministrazione;
- ✓ organizzazione di attività didattiche e culturali a beneficio dell'intera comunità tra cui:
 - corsi per promuovere le tecniche di produzione dei formati di pasta tipici di Masullas;
 - corsi per far rivivere le esperienze di antichi mestieri e le eccellenze del territorio;
- ✓ organizzazione di laboratori didattici per le scuole.

Art. 4 - Termine e modalità di presentazione dell'istanza

I soggetti interessati alla realizzazione del progetto “**Pasta d'autore – I sapori ritrovati di Masullas**” devono presentare il proprio progetto compilando il modulo di partecipazione, allegato al presente avviso e scaricabile dal sito internet istituzionale del Comune di Masullas. Tale modulo, debitamente

sottoscritto e completo di tutti gli allegati richiesti, dovrà pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Masullas **entro il giorno lunedì 9 giugno 2025**, via PEC all'indirizzo protocollo@pec.comune.masullas.or.it.

La domanda di partecipazione costituisce una dichiarazione sostitutiva ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, perciò quanto dichiarato nella domanda comporta le conseguenze, anche penali, prescritte nel suddetto decreto in caso di dichiarazioni mendaci.

Documentazione da allegare alla domanda di partecipazione:

- 1) modulo di partecipazione (allegato 1);
- 2) progetto con il relativo piano economico;
- 3) copia dello statuto o dell'atto costitutivo dell'Associazione o altro atto simile da cui si evincano le finalità perseguite dal soggetto richiedente;
- 4) copia documento di identità in corso di validità del dichiarante o del legale rappresentante del soggetto richiedente.

I progetti relativi alla realizzazione del progetto "Pasta d'autore – I sapori ritrovati di Masullas" dovranno essere completi di tutte le informazioni utili a far comprendere i contenuti della proposta progettuale, tra cui, a solo titolo esemplificativo, sono da ritenersi contenuti minimi essenziali: tipologia degli eventi e delle attività proposte, cronoprogramma realizzativo, modalità realizzativa, sostenibilità economico-finanziaria, etc.

Il progetto dovrà sviluppare una proposta della durata di almeno 5 anni. La tempistica della realizzazione sarà concordata tra le parti e comunque da avviare entro l'anno 2025.

L'Amministrazione comunale si riserva, nel caso di soddisfazione per l'attività svolta, di dar corso, in accordo con il proponente, alla continuazione del progetto per altri 5 anni.

Art. 5 - Oneri e obblighi a carico del soggetto attuatore

Tutte le attività proposte dovranno essere preventivamente concordate con l'Ente, in uno spirito partecipativo e inclusivo aperto alle proposte provenienti dalla comunità di riferimento: l'Ente si riserva di conseguenza la facoltà di chiedere modifiche e/o variazioni al programma proposto.

Saranno a carico dell'assegnatario:

- l'acquisizione di qualsiasi autorizzazione, licenza, nulla osta, permesso o altra forma di assenso previsto dalla vigente normativa necessari per lo svolgimento delle attività poste in essere negli spazi oggetto dell'avviso;

- polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi (da produrre entro l’inizio delle attività programmate);
- presentazione di relazioni sullo stato di attuazione del progetto con cadenza annuale.

Il Comune rimane comunque estraneo nei confronti di qualsiasi rapporto o obbligazione che si costituisca fra il soggetto assegnatario e i soggetti terzi, per forniture di beni e prestazioni di servizi, collaborazioni professionali e qualsiasi altra prestazione. Nessun rapporto od obbligazione dei terzi potrà essere fatta valere nei confronti del Comune il quale, verificandosi situazioni irregolari o che comunque necessitano di chiarimenti, può sospendere l’erogazione delle quote di contributi non corrisposte e, a seguito dell’esito degli accertamenti, deliberarne la revoca totale o parziale.

Art. 6 - Risorse economiche destinate a sostenere il progetto

Il Comune di Masullas riconoscerà un contributo economico pari a € 40.500,00 così suddiviso:

- € 26.500,00 per la prima annualità;
- € 3.500,00 per ciascuna delle successive annualità;

sulla base delle spese effettivamente sostenute e rendicontate per lo svolgimento delle sopra citate attività (sono esclusi ulteriori investimenti che l’ente riterrà opportuni per migliorare e riqualificare l’area). Inoltre, il “Centro antichi mestieri” verrà messo a disposizione del soggetto attuatore mediante concessione in comodato d’uso, nel rispetto del Regolamento comunale per l’uso da parte di associazioni del “Centro antichi mestieri” citato in premessa.

Art. 7 - Criteri di valutazione

I progetti saranno valutati da un’apposita commissione presieduta dal Responsabile dell’Area Amministrativa, o altro soggetto da esso delegato, e composta da altri due membri degli uffici comunali.

La commissione valuterà i progetti presentati in relazione ai criteri sotto riportati:

- 1) qualità della proposta progettuale (max 40 punti):
 - completezza, innovatività e originalità della soluzione proposta (max 10 punti);
 - individuazione, ampiezza e profondità dei benefici generabili (max 10 punti);
 - capacità di generare valore pubblico per il territorio di riferimento (max 10 punti);
 - potenziale di sostenibilità, di scalabilità e di replicabilità della soluzione proposta (max 10 punti);

- 2) rilevanza ed esperienza del soggetto proponente, in particolare rispetto alla capacità di garantire una corretta gestione dei contenuti del progetto proposto (max 10 punti).

Al termine della valutazione dei progetti presentati sarà predisposta una graduatoria. La realizzazione del progetto “Pasta d’autore – I sapori ritrovati di Masullas” verrà affidata al soggetto che avrà presentato la proposta progettuale ritenuta più meritevole, sulla base dei punteggi attribuiti.

Nel caso in cui pervenga una sola proposta progettuale, la valutazione come sopra descritta verrà effettuata dal Responsabile dell’Area Amministrativa.

Art. 8 - Erogazione del contributo

Il soggetto attuatore ha l’obbligo di utilizzare il contributo esclusivamente per le attività e le iniziative attinenti alla realizzazione del progetto “Pasta d’autore – I sapori ritrovati di Masullas”. L’erogazione del contributo per ogni annualità avverrà con le seguenti modalità:

- 1) un acconto (eventuale), previa richiesta, pari al 60 %;
- 2) saldo del contributo dietro presentazione di apposita rendicontazione.

Al fine dell’erogazione del saldo del contributo il soggetto attuatore dovrà presentare dettagliata rendicontazione, corredata degli idonei giustificativi delle spese sostenute la cui attinenza rispetto al progetto realizzato sarà valutata dal Responsabile dell’Area Amministrativa. Dovranno, inoltre, essere allegare copia delle fatture, note spese o altri documenti validi ai fini fiscali e il relativo pagamento tracciabile.

Sono ammesse a rendiconto solamente le spese effettivamente sostenute, intestate al soggetto attuatore, regolarmente documentate e strettamente riferite al progetto per cui si beneficia del contributo, e coerenti rispetto a quelle indicate nel piano economico. Tutta la documentazione di spesa a corredo del rendiconto deve essere in regola dal punto di vista fiscale. Ogni fornitura di beni e servizi deve essere, pertanto, fatturata ai sensi della normativa fiscale vigente. La documentazione di spesa originale dovrà essere custodita presso il domicilio fiscale dell’organismo beneficiario per un periodo di cinque anni dalla conclusione dell’iniziativa.

L’erogazione del contributo è sottoposta alla disciplina fiscale in essere al momento della sua liquidazione. Il Legale Rappresentante dell’Associazione dovrà dichiarare, ai sensi del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, di essere in regola con l’adempimento degli obblighi fiscali e contributivi previsti per legge e che le spese rendicontate sono state sostenute unicamente per la realizzazione del progetto per la quale è stato concesso il contributo comunale e non sono imputabili neanche parzialmente ad altra iniziativa.

La mancata presentazione della rendicontazione e della documentazione di cui sopra da parte del soggetto beneficiario comporta la decadenza dal contributo e l'obbligo di restituzione delle somme anticipate.

L'erogazione del contributo è sospesa nel caso in cui il beneficiario risulti debitore del Comune, a qualsiasi titolo, fino a che il debito non sia saldato. È fatta, comunque, salva la possibilità di compensare il debito con il beneficio concesso.

Art. 9 - Tracciabilità dei pagamenti

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, i concessionari di finanziamenti pubblici sono tenuti all'osservanza degli obblighi di tracciabilità di flussi finanziari. Gli strumenti di pagamento debbono essere idonei alla piena tracciabilità delle operazioni (es. bonifico bancario o postale ecc.) escludendo, pertanto, il ricorso al pagamento in contanti, salvo deroghe compatibili alla vigente normativa. Il conto corrente sul quale verrà erogato il contributo dovrà essere intestato al soggetto beneficiario.

Art. 10 - Controlli e accertamenti

L'Amministrazione comunale potrà effettuare controlli ai sensi del D.P.R. n. 445/2000. Ai fini dei suddetti controlli, l'Amministrazione potrà provvedere ad acquisire direttamente i dati in possesso di altre P.A. o richiedere l'accesso alla documentazione che attesti la veridicità delle dichiarazioni. Le dichiarazioni mendaci sono perseguite e comportano la segnalazione all'Autorità Giudiziaria da parte dell'Amministrazione Comunale e la conseguente decadenza del beneficio.

Art. 11 - Trattamento dei dati personali

Il Comune di Masullas nella sua qualità di titolare del trattamento dei dati acquisiti in occasione del presente procedimento tratterà i dati personali nel rispetto del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e per le finalità previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Art. 12 - Disposizione finali

Il presente avviso, predisposto nel rispetto dei principi di non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità, non costituisce un'offerta al pubblico (art. 1336 del codice civile) o promessa al pubblico (art. 1989 del codice civile) e non comporta l'instaurazione di posizione giuridiche od obblighi negoziali. Il presente avviso, pertanto, non vincola in alcun modo questa Amministrazione che si riserva la facoltà di sospenderlo, modificarlo o annullarlo in tutto o in parte, ovvero di non procedere qualora nessuna proposta risulti conveniente o idonea in relazione alla finalità di interesse pubblico, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Per eventuali informazioni si potrà contattare il Responsabile del procedimento, dott.ssa Claudia Lilliu, dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00 e il mercoledì dalle ore 16.00 alle ore 17.00 (tel. 0783 996017 – email: amministrativo@comune.masullas.or.it).

Masullas, 09/05/2025

Il Responsabile dell'Area Amministrativa

Dott.ssa Claudia Lilliu