



COMUNE DI SARROCH

Città Metropolitana di Cagliari

VERBALE DI DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE

N. 50 Data 17/12/2019

OGGETTO ; ACCADEMIA DEL GUSTO - Presa d'atto del progetto tecnico preliminare di riqualificazione degli spazi di Villa Siotto.

L'anno **duemiladiciannove** il giorno **diciassette** del mese di **dicembre** alle ore **18:50**, nella residenza comunale, in apposita sala, regolarmente convocati, all'appello nominale risultano i Signori:

N.	Cognome e Nome		Presente	Assente
1.	MATTANA SALVATORE	Sindaco	Si	
2.	GUIISO EFISIO ANDREA	Vicesindaco	Si	
3.	MELONI GIAN LUIGI	Consigliere	Si	
4.	SPIGA MIRKO	Consigliere	Si	
5.	SPANO MANUELA	Consigliere	Si	
6.	SALIS MASSIMILIANO	Consigliere	Si	
7.	CABONI MICAELA	Consigliere	Si	
8.	SANNA ALESSANDRA	Consigliere	Si	
9.	MURA STEFANIA	Consigliere		Si
10.	COIS VITTORIO	Consigliere	Si	
11.	CASCHILI ANDREA	Consigliere		Si
12.	MURGIA FRANCESCO	Consigliere	Si	
13.	MELIS IGOR	Consigliere	Si	
14.	BUONOMO ATTILIO	Consigliere	Si	
15.	PORCU MICHELA	Consigliere	Si	
16.	SPANO JESSICA	Consigliere	Si	
17.	PINNA CLAUDIA	Consigliere		Si

Presiede il sig. **Dott. Cois Vittorio** nella sua qualità di Presidente del Consiglio.

Partecipa alla seduta il **Dott.ssa Lucia Pioppo**, Segretario, anche con funzioni di verbalizzante.

Il Presidente, accertato il numero legale, dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto sopra indicato,

premettendo che sulla proposta della presente Deliberazione sono stati espressi i seguenti pareri preventivi:

PARERE TECNICO

In ordine alla regolarità tecnica della presente proposta, ai sensi dell'art. 49, comma 1, TUEL - D.Lgs. n. 267 del 18.08.2000, si esprime parere Favorevole.

Data: 10/12/2019

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Responsabile A-AMM - AREA AMMINISTRATIVA, ATTIVITA' PRODUTTIVE,
SUAP E TURISMO
TOLU ANGELO**

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'articolo 21 D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.)

IL CONSIGLIO COMUNALE

PREMESSO:

CHE l'amministrazione comunale, ha fra i suoi obiettivi, quello di valorizzare "Villa Siotto", una Villa padronale edificata sullo scorcio del Novecento, che si sviluppa su tre piani in pieno centro storico, circondata da un parco di 36 ettari, attraverso con la creazione di un'Accademia del Gusto;

CHE la cultura gastronomica è riconosciuta internazionalmente come una delle grandi eccellenze che contraddistinguono l'Italia;

CHE la Sardegna vanta una tradizione eno-gastronomica di tutto rispetto ma ha il suo punto di forza nella posizione geografica, centrale rispetto al mediterraneo che la collocano in una posizione ideale per aprirsi alla cucina dei paesi che vi si affacciano;

CHE rappresentare quindi cucina mediterranea, le sue tradizioni e i suoi prodotti attraverso l'alta formazione è uno degli obiettivi che il Comune di Sarroch vuole raggiungere con la creazione dell'Accademia del Gusto attraverso la propria didattica;

CHE l'obiettivo dell'Accademia non sarà solo quello di insegnare una professione, di trasferire nozioni ma soprattutto quello di "accendere desideri", di accompagnare la passione dei propri allievi verso una cultura e un'etica del cibo, dell'ospitalità. In quest'ottica, qualsiasi sia il percorso intrapreso, sarà sempre guidato da valori come il rispetto della materia prima, della tradizione enogastronomica italiana e del senso profondo dell'atto del servizio;

CHE Il territorio comunale, ha una economia fortemente caratterizzata da una presenza industriale leader in campo europeo, ma con una altrettanto importante vocazione turistico ambientale;

CHE l'Accademia sarà una Scuola di specializzazione post-diploma che preparerà non solo al mondo del lavoro ma che nel mondo del lavoro continuerà ad essere al fianco dei propri diplomati, assistendoli nella ricerca di una occupazione o nei percorsi di aggiornamento richiesti dal settore;

CHE l'obiettivo primario dell'Accademia sarà quello di promuovere un'educazione e una cultura basate sui valori di sostenibilità, sovranità alimentare e stili di consumo. Questi temi sono il cuore dell'identità della Scuola.

CHE l'Accademia chiamerà attorno a sé numerosi esperti di settore tra cuochi, storici, produttori, giornalisti, critici e accademici per lavorare alla ricerca e sviluppo della didattica più evoluta attraverso tavole rotonde, convegni e indagini internazionali. Il risultato sarà quello di formare una generazione di professionisti del futuro consapevoli e responsabili, capaci di inserirsi da subito nel mondo del lavoro con un bagaglio fatto sia di competenze tecniche, che di un sistema di valori ormai imprescindibili anche in questo tipo di professione.

CHE uno degli obiettivi primari che si proporrà l'Accademia sarà quello di promuovere il patrimonio agroalimentare italiano e in particolare quello della Cucina Mediterranea, attraverso l'alta formazione, ma anche con un occhio attento e sensibile all'innovazione e alla presenza massiva dei social-network puntando alla formazione dei food-blogger e food-photographer con il corso e-nogastronomia;

CHE con determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa, Attività Produttive, SUAPE e Turismo n° 1171 del 28/08/2019 è stato affidato un servizio di consulenza specialistico per la realizzazione di azioni integrate di analisi, studio e consulenza attraverso la definizione di un: un Piano Strategico di gestione della Villa Siotto e di progetto tecnico preliminare di riqualificazione e ridefinizione degli spazi, alla società LEVERAGE srl – società di consulenza con sede in Via Cugia n°15 a Cagliari;

CHE in particolare, l'obiettivo dell'attività di assistenza tecnica è quello di fornire all'Amministrazione Comunale il supporto tecnico e specialistico necessario a rendere la proposta progettuale operativa e compatibile con il contesto di riferimento e quindi il mercato nel quale si intende operare.

CHE l'obiettivo generale del progetto Villa Siotto si sostanzia nella ricerca di una strategia gestionale e operativa della struttura, e nella realizzazione di azioni capaci di attivare le precondizioni affinché si crei un "sistema" di sviluppo con ricadute positive per il territorio.

CHE gli interventi di Villa Siotto sono relativi alla ridefinizione degli spazi interni, sia in termini architettonici che di layout funzionale, alla riqualificazione della struttura, e allo sviluppo di una strategia finalizzata alla creazione di una "Accademia" inserita in ambiti multidisciplinari della cultura d'impresa nel complesso mondo del cibo: progettazione strategica, comunicazione, marketing, innovazione di business, sistema-prodotto food e beverage, che si relazionano alle filiere produttive ed ai territori collegati a tali tematiche;

CONSIDERATO che si è dato avvio ai lavori, come da cronoprogramma allegato alla proposta contrattuale;

CONSIDERATO altresì che in data 13 dicembre 2019 si è tenuta una riunione di presentazione del progetto tecnico preliminare di riqualificazione e ridefinizione degli spazi del layout complessivo della Villa, alla presenza dei componenti la Giunta Comunale;

DATO ATTO che alle ore 19.20 entra in aula il Consigliere Stefania Mura;

DATO ATTO dell'ampia discussione, interamente registrata su supporto magnetico, a disposizione dei Consiglieri;

UDITO il Presidente del Consiglio che pone in votazione l'argomento;

DATO ATTO che i Consiglieri Murgia F. e Melis I., dichiarando di non dover votare la proposta in argomento, si allontanano dall'aula;

Con voti favorevoli n. 13;

Tutto ciò premesso,

DELIBERA

Di prendere atto, per tutte le considerazioni esposte in premessa alle quali integralmente si rinvia, del piano operativo della definizione del progetto Tecnico preliminare di riqualificazione e ridefinizione degli spazi, finalizzati alla realizzazione di un'Accademia del Gusto nella Villa Siotto.

Con voti unanimi, resi per alzata di mano

DELIBERA altresì

Di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi dell'articolo 134- comma 4 del d.lgs. 18.08.2000, n. 267.

Letto, approvato e sottoscritto:

Il
Presidente del Consiglio
Dott. Cois Vittorio

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'articolo 21 D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.)

Il Segretario
Dott.ssa Lucia Pioppo

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'articolo 21 D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.)