

Peipsimaa Koostööfoorumi Sardiinia õppereisi kokkuvõte

22. – 28.09.2017

22.09 Tartu-Riia-Sardiinia.

24.09. pühapäev

Sardiinia õppereisi esimene külastus oli kalastusteemaline reis Asinara saarele. Reis sai alguse Stintinost ning kestis terve päeva.

Kalastusteemalise õppereisi peaesmärk oli näha, kuidas kohalikud kutselised kalurid ühendavad kalapüüki turismiga. Antud tegevus ongi Euroopas alguse saanud just Itaaliast, kus kohalik seadusandlus lubab kalapaatidel turiste kalastusele kaasa võtta, sealt on ka tulnud selle turismitegevuse

levinud nimetus – pescaturism.

Kui kutselised

kalurid püüavad Sardiinias kala üldiselt kümne 1 km pikkuse võrguga, siis kalandusturismil kasutatakse hooajal (tavaliselt aprillist kuni oktoobrini) 1 km pikkust põhjavõrku. Kasutatakse kahe erineva niidi jämeduse (2 ja 3 mm) ning erineva - 40 ja 45 mm silmaküljepikkusega võrkusid. Võrkudes tekitavad kaladele vigastusi tihti peale delfiinid ja tuunid. Peale kalade jääb

võrkudesse ka muid mereande. Igal õhtul viiakse võrk vette ja järgmisel päeval koos turistide ja muude huvilistega koos võetakse võrk välja ja saagist valmistatakse mereandidest külastajatele lõunasöök.

Meie külastuse momendil oli halb kuufaas ja saak oli küllaltki kesine, saagiks olid peamiselt meriahven, aga ka elektrirai ja krabid. Kalapüügil peab olema ettevaatlik, meriahvenal on uime otsad mürgised, elektrirai käest võib saada hea sähvaka. Hooajal üldiselt sellistel teenusepakkujatel puhkepäevi ei ole. Saagid küündivad parematel päevadel 200 - 300 kg. Hooajal võib kogusaak olla paarikümne tonni ringis.





Lisaks külastati õppereisi käigus **Asinara saart**, kus tutvustati selle saare väga huvitavat ja kirjut ajalugu. Saarel elasid peamiselt lambakarjused ja kalurid, kuid alalised asukad sunniti saarelt lahkuma 1885. aastal. Siis muudeti saar pidalitõbiste kolooniaks, I maailmasõja ajal muudeti saar vangilaagriks, kus hoiti peamiselt Austria ja Ungari vange, sealt edasi II Itaalia-Etioopia sõja ajal hoiti seal prominentseid

etiopiaalasi ning hiljem ehitati saarele range režiimiga vangla, kus hoiti ka tuntuid maffiategelasi. Saarel oli ka teisi kergema režiimiga vanglaid (kokku 11), ning mingi aeg oligi saar üks peamisi Itaalia vanglaid.



Praegusel ajal on saar alaliselt asustamata. 2002. aastal asutati Asinara rahvuspark. Külastasime ka saarel **merikilpkonnade rehabilitatsioonikeskust**.



25.09. esmaspäev

Sel päeval külastasime kohaliku toidu ettevõtteid, kes kasvatavad ja tegelevad kohaliku toidu väärindamisega.

Külastus SA Mandra farmi juurde
http://www.aziendasamandra.it/SAMANDRA_ENG/index.html

Kolmteist aastat tagasi hakkas saare lõunaosast saabunud pere rajama siia oma farmi. Alustati 10 lamba ja 2 hektari maaga. Nüüdsest on see isemajandav talu, kus pea kõik, mis toodetakse, tarbitaks ära ka kohapeal. Sestap on lisaks loomade kasvatamisele peamiseks väljundiks



suur 200-kohaline talurestoran. Talu kese ehk elamute piirkond on lahendatud avatud muuseumina, kus erinevad ajaloolised eksponaadid



jutustavad nii õueruumis kui ruumides sees sinse piirkonna põllumajandusajalugu. Kokku on siin ligikaudu 700 eksponaati, mida pererahvas on kokku kogunud ja mida siinsed töötajad meile uhkusega näitavad. Talu kasvatab loomi nii selleks, et külastajatele näidata ja tutvustada maaelu (nõ õpperada loomade juurde) kui talurestorani toodete jaoks. Nii näidati meile oma väikest meiereid, kus oma lammaste piimast erinevaid juuste valmistatakse kui suitsutšehhi, kus oma sigadest ja pörsastest nii erinevaid vorste kui sinke toodetakse. Suureks ohhoo-momendiks oli kogu grupe

juustutootmise selgitamine, kus saime teada, et ühest piimast saab tehtud suisa kolm juustu: kreeka fetalaadne juust, tavaline juust ning viimaks ricotta juust. Oma tootmist nimetas meie giid mahetootmiseks. Talu on 13 aastaga kasvanud arvestatavaks tegijaks. Töötajaid on 40 ning põllumaad 30 hektarit. Peamine hooaeg küllastajate mõttes on märtsist oktoobrini. Väga palju käib Inglismaalt ja Saksamaalt pärit külalisi, samuti on restoran popp kohalike hulgas.

Sama päeva teine külastus oli **lambakasvatusefarmi CASEIFICIO F.LLI SABA**

<http://www.caseificiofratellisaba.it/>

Farm asub Põhja Sardiinias, Sassari linna lähisel maapiirkonnas, suurematest teedest veidi eemal. Tavainimesel on keeruline üles leida kuna väike koht ja GPS ei näita asukohta. Meile



tuldi suuremasse külasse kiriku juurde vastu, juhutati kohale. Huvitav korraldus.

Tegeleb lammaste kasvatamisega ning lambapiima tootmisega. Talu oli loonud praeguse peremehe vanaisa 1960ndatel. Omavahenditest oli

noorperemees ehitanud talu juurde

juustutootmise,

sest lambapiima väärindamisega teenib enam kui piima müümisega. Toodetakse erinevaid sorte juuste, mida suuresti tutvustatakse Itaalias toodetud toidu turustamiseks ja tutvustamiseks mõeldud ühisturunduse võrgustiku

Punto Campagna Amica kaudu

[\(http://www.campagnamica.it/\)](http://www.campagnamica.it/)

Põhitegevus: lambapiima tootmine. 150 ha, tüüpiline farm piirkonnas, on üks suurematest. Farmis praegu 1300 lammast, neist lüpsil 800 lammast. Kasvatatakse ise lammastele söödaks vilja. Lüpsmine võtab aega 3 tundi. Lüpstakse kaks korda päevas, aasta keskmine piima hulk lamba kohta on 2 l päevas. Farmis töötab 6 inimest, kaks venda, veel üks oskustöeline ja kolm rumeenlast. Rumeenlased seepärast, et nad on nõus rohkem tööd tegema kui kohalikud.

Lambapiima hind 0,5€/l, lehmapiim 0,37€/l. Et piima hind on madal, siis kolm aastat tagasi hakati tootma lambapiimast juustu (lambapiima juustu nimetatakse Sardiinias pecorino ja see on väga tuntud). Vennad investeerisid ise, toetusi selleks ei kasutanud. Juustu toodavad farmis 8 erinevat sorti, maksab kg/10 €-12 €. Kuus kuud tagasi avasid lähimas linnakeses Sassariis oma poe. Juustu saab tellida ka posti teel. Miinimumkogus 4 kera, ühes keras 3 kg. 1000 l piimast saab 45 kera a 3 kg.

Farm on liitunud väiketootjate ühendusega, mis reklaamib kohalike talude tooteid ja taludes

müüakse kõike seda, mida talu ise toodab. Seadusega on lubatud taludes kõike müüa, sh alkohoolseid jooke.



26.09. teisipäev

Molinas Korgitammede tootmine.

Sardiinia on maailmas üks juhtivatest korgi tootmise piirkondadest. Kork on sardiinia majanduses väga olulisel kohal. Korgitammet kooritakse korki iga 10-12 aasta järel. Tammede koorimine toimub spetsiaalsete vahenditega. Kokku on ettevõttel korgitammede metsi ja istandusi kokku 8000 hektarit. Korgitammed kasvavad kuni 300 aastat, kuid koorimise tulemusel nende eluiga väheneb mõnekümne aasta võrra. Pärast korgi koorimist seisab ja laagerdab materjal umbes aasta. Seejärel materjal desinfitseeritakse autoklaavimise meetodil. Lõpuks on aga ikkagi inimene see, kes oma meelte (lõhnameele) abil eemaldab selle materjali, mis toodanguks ei kõlba.



Külastasime ettevõtet **Molinas Peppino&sons**, mis on piirkonnas üks suuremaid korgitootjaid.



Ettevõttel on 127 hektarit kõrgekvaliteedilist metsa, mida on korrastatud LEADER-projekti toel. See tagab korgi „saagi“ mitmeteks inimpõlvedeks. Ettevõtte põhitegevus on korgi kui materjali tootmine ja metsa omamine aitab vaid ettevõtte tegevusriske maandada.

Ettevõtte toodab korgist ehitusmaterjali (soojustus, fassaadid) ja veinipudeli korke. Lisaks oma metsadest saadavale

materjalile ostetakse seda sisse ka kõikidest suurematest tootjariikidest – Portugalist, Hispaaniast, Prantsusmaalt. Töid tehakse kahes vahetuses, ettevõttes saab tööd 200 inimest. Kuigi suurem osa ettevõtte käibest tuleb veinipudelikorkide tootmisest, tagab ehitusmaterjali valmistamine selle, et 100 % väärtuslikust materjalist leiab kasutust.

Ehitusmaterjalina on korgil kolm vajalikku omadust:



hoiab sooja, on heli- ja tulekindel. Sellepärast kasutatakse ehituses nii korgipuru kui plaate. Plaadid on tehtud omakorda korgipurust, kuid kokku liimitud ainega, mida kasutab ka toiduainetööstus – seega on kork kui ehitusmaterjal lisaks eelpool nimetatule ka keskkonnasõbralik.



Veinipudeli korke toodetakse umbes 2 miljonit tükki päevas. Korkide erinev värvus sõltub aga eelkõige tellija soovist ja on

keemilise töötlemise tulemus. Samuti hoolitseb juba tehas selle eest, et veinipudeli korgile oleks kantud veini kohta kogu vajalik info.

Sama päeva teine külastus oli viinamarjaistanduse **Cantina Tondini** külastamine, veinide tutvustamine <https://www.cantinatondini.it/>.



Ettevõtte peamine eesmärk on kvaliteetsete viinamarjade ja veinide tootmine. Ettevõtte tegutses Alta Galluras Calangianus San Leonardo piirkonnas.

Tegemist on pereettevõttega, mille pereisa lõi 25 aastat tagasi. Ettevõttes töötab kogu pere (6 täiskasvanut) ja hooajaliselt võetakse inimesi juurde (marjade korjamise ajal). Piirkonnas on tegemist keskmise suurusega tootjaga. Veinidel on kohalike kohtade nimed. Teevad ka vahuveini. Tootmismahd 130 000 pudelit aastas, neist 110 000 pudelit valget veini. Toodetakse 6 sorti veine: 2

punast, 2 valget, 1 sparkling ja 1 segu erinevatest marjadest. Valge veini pudel maksab restoranile 11 €. Uute sortide/segude tootmisega ei plaani tegelema hakata, keskendutakse olemasolevate veinide tootmisele. Ettevõtte osaleb veinimesidel Inglismaal, Saksamaal ja Itaalias. Müüvad 70% ulatuses Itaaliasse, ülejäänud eksporditakse välja, näiteks Venemaale (6 000 pudelit), USAsse, Saksamaale, Inglismaale, Austraaliasse, Šveitsi. Müügiga ei ole probleeme, kõik müüvad ära. Euroopa Liidu toetusi saanud ei ole.

Ettevõttele kuulub 30 ha maad, kus kasvatatakse 5 sorti veiniviinamarju. Vermentino marjad. Külastasime ka veinikeldrit, mille seinad olid graniidist, et hoida keldris ühtlast temperatuuri. 8 m kõrgune.

27.09. kolmapäev

Geovillage Sport & Wellness Resort kompleksi tutvustus.

<http://geovillage.it/en/>

Geovillage kompleks on avatud 2009. aastal. Kompleksis on kokku 254 elegantset ja avarat tuba. Kuurordil Geovillage on kümme tenniseväljakut ja üks padeltennise väljak.

Ujumiskeskuses on laste sisebassein, täiskasvanute sisebassein ja suviti avatud olümpiasuuruses 50-meetrine välibassein.



Kohapeal on kaks restorani, mis pakuvad Sardiinia, Itaalia ja Vahemere köögi toite. Suvel serveeritakse lõunasööki ka basseiniäärses baaris ja restoranis. Personal pakub suviti ka meelelahutust lastele ja täiskasvanutele.

Külastasime ka Olbia avatud

turgu ja saime hea ülevaate seal pakutavatest võimalustest kohalikele inimestele.



28.09 Sardiinia-Riia-Tartu

