



Fondazione
di Sardegna

*Montiferru-Alto Campidano- Planargia
come area pilota per il turismo sostenibile.*

*Progettazione pregressa ed in itinere, individuazione di buone pratiche
e loro implementazione per un contributo al laboratorio di sviluppo del territorio*

PROFILO TERRITORIALE

ASSOCIAZIONE CULTURALE TERRAS –
LABORATORIO PER LO SVILUPPO LOCALE SEBASTIANO BRUSCO

PARTENARIATO DI PROGETTO



2.1 INTRODUZIONE

Quanto evidenziato nel background paper, evidenzia la necessità di svolgere – prima di una qualsiasi definizione di strategie e piani di sviluppo turistico sostenibile – un’ analisi del territorio che dia conto del sistema di risorse culturali, ambientali, sociali capitalizzabili, attivabili e riproducibili attraverso il loro uso e la messa a valore al fine di intercettare e soddisfare una nuova di mercato e garantirne la generazione di esternalità positive sull’ intero territorio. In questo caso il report (Profilo Territoriale) si focalizza su aspetti demografici, accesso territoriale ai servizi, strutturazione territoriale del settore turistico (con un focus sulla dimensione agrituristica), complesso di filiere, prodotti, tradizioni e saper fare che potenzialmente si possono interconnettere nell’ offerta turistica, e in ultimo un’analisi dei sistemi di rete, anche legati a progettualità pregresse o in itinere che possono essere utili all’insieme di progettualità sul tema turismo sostenibile. In una prospettiva di capitalizzazione dei risultati del progetto PROMETEA (PROmozione della Multifunzionalità dEl seTtorE Agro-turistico) – il progetto con cui “Turismo Sostenibile in MACP” si pone in continuità – le sezioni seguenti presentano, in maniera rivista e adattata, precedenti elaborazioni di analisi territoriale derivanti dal suddetto progetto.

Analisi quantitativa

2.2 ALCUNI NUMERI SULLA POPOLAZIONE

L'area Montiferru - Alto Campidano Planargia, da ora MACP, al 1 gennaio 2017 conta 28.638 abitanti, distribuiti in un territorio di 742,73 km² che costituisce il 24,5% del territorio Provinciale e il 3,1% di quello regionale. I tre comuni più popolosi dell'area sono Bosa, Cuglieri e Santu Lussurgiu. Questi tre possono anche contare su una superficie comunale particolarmente estesa rispetto agli altri comuni. Sennariolo e Sagama emergono invece per essere tra i comuni meno popolosi, meno densamente popolati e con superfici comunali particolarmente ridotte rispetto a quelle degli altri comuni dell'area MACP (tab.1).

Tab. 1 Popolazione area MACP; superficie in km²; densità abitativa

Area territoriale	Superficie totale (Km²)	Popolazione residente al 1 gennaio 2017	Densità abitativa al 9 Ottobre 2011 (abitanti per Km2)
Bauladu	24,22	689	28,45
Bonarcado	28,41	1594	56,11
Bosa	128,02	7926	61,91

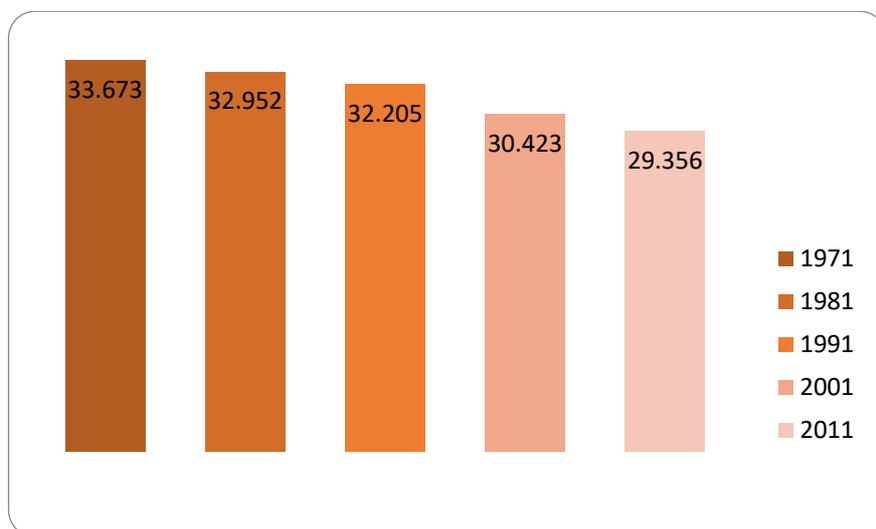
Cuglieri	120,6	2671	22,15
Flussio	6,87	438	63,76
Magomadas	9,02	664	73,61
Milis	18,67	1552	83,13
Modolo	2,47	168	68,02
Montresta	31,16	483	15,5
Nurachi	15,97	1789	112,02
Sagama	11,72	201	17,15
Santu Lussurgiu	99,8	2372	23,77
Scano di Montiferro	60,47	1516	25,07
Seneghe	57,85	1770	30,6
Sennariolo	15,61	188	12,04
Suni	47,46	1092	23,01
Tinnura	3,85	247	64,16
Tramatza	16,8	978	58,21
Tresnuraghes	31,58	1148	36,35
Zeddiani	11,81	1152	97,54
Totale area MACP	742,73	28638	38,56
Provincia OR	3034,25	160746	52,98
Sardegna	24100,02	1653135	68,59

Fonte: Elaborazione PROMETEA su dati Istat

2.2.1 ANALISI DEGLI ANDAMENTI DEMOGRAFICI

Negli ultimi decenni l'area MACP subisce una lenta perdita di popolazione residente. Dal 1971 al 2011 l'area registra una diminuzione della popolazione del 12,82%. Importante è soprattutto la perdita di popolazione che si registra nel decennio 1991-2001, anni in cui l'area MACP perde il 5,53% dei propri residenti (graf.1).

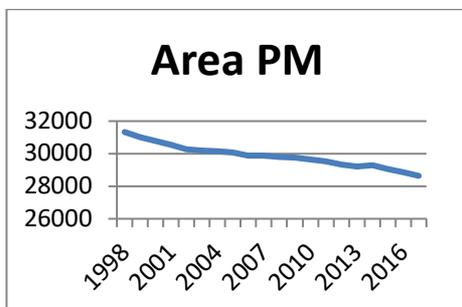
Grafico 1: Andamento Popolazione area MACP anni Censimento 1971-2011



Fonte: Elaborazione PROMETEA su dati ISTAT

La variazione dell'andamento annuale della popolazione residente degli ultimi 20 anni fornisce un'ulteriore conferma della presenza di un trend negativo particolarmente intenso (graf.2).

Grafico 2: Andamento annuale popolazione residente area MACP 1998-2017 (al 1 gennaio)



Fonte: Elaborazione PROMETEA su dati Demoistat.

La popolazione dell'area MACP si attesta, al 1 gennaio 2017, a 28.638 unità. Dal 2007 al 2017 l'area perde 1.243 abitanti con una variazione percentuale pari a -4,16%. Il trend negativo della popolazione è leggermente più negativo del dato provinciale (-3,45%). Di segno opposto è invece la variazione della popolazione a livello regionale, anche se la crescita è poco intensa (1,07%). Nonostante il trend generalmente negativo cinque comuni dell'area MACP su venti mostrano una, seppur leggera, crescita. Interessante notare che tra questi cinque sono presenti Sagama e Sennariolo, due tra i comuni meno popolosi dell'area. Sagama è anche il paese che cresce maggiormente nell'area MACP (+8,65%). Invece Montresta emerge per essere il comune che registra una perdita di residenti più intensa (-16,44%) (tab.2).

Tab.2: Popolazione 2007 e 2017; variazione popolazione decennio 2007-2017, valori assoluti e percentuali, per comune, area e aree confronto

Area territoriale	Popolazione 2007 (1 gennaio)	Popolazione 2017 (1 gennaio)	var. VA	Var %
Bauladu	730	689	-41	-5,62
Bonarcado	1638	1594	-44	-2,69
Bosa	7996	7926	-70	-0,88
Cuglieri	2993	2671	-322	-10,76
Flussio	451	438	-13	-2,88
Magomadas	628	664	36	5,73
Milis	1649	1552	-97	-5,88
Modolo	186	168	-18	-9,68
Montresta	578	483	-95	-16,44

Nurachi	1690	1789	99	5,86
Sagama	185	201	16	8,65
Santu Lussurgiu	2557	2372	-185	-7,24
Scano di Montiferro	1650	1516	-134	-8,12
Seneghe	1918	1770	-148	-7,72
Sennariolo	181	188	7	3,87
Suni	1198	1092	-106	-8,85
Tinnura	271	247	-24	-8,86
Tramatza	976	978	2	0,20
Tresnuraghes	1247	1148	-99	-7,94
Zeddiani	1159	1152	-7	-0,60
Totale area MACP	29881	28638	-1243	-4,16
Provincia OR	166492	160746	-5746	-3,45
Sardegna	1635648	1653135	17487	1,07

Fonte: Elaborazione PROMETEA su dati Demoistat

2.3 SERVIZI DI PUBBLICA UTILITÀ E INFRASTRUTTURE

La progressiva riduzione dell'intervento dello Stato nei principali servizi pubblici è un fenomeno che ha investito tutta l'Italia a partire dagli anni '90 ma che ha inciso ancora più intensamente nelle aree interne, come l'area MACP, in quanto aree già in difficoltà per il progressivo fenomeno dello spopolamento e invecchiamento della popolazione residente.

La quasi totalità dei comuni dell'area MACP rientra in uno Stato di Malessere Demografico, precario, grave, gravissimo (AA.VV 2013). Non tutti i Comuni sono vicini ai centri d'offerta di servizi essenziali e di cittadinanza (sanità, istruzione, mobilità e connettività virtuale) e sono sottoposti a un costante processo di marginalizzazione.

I comuni di maggiori dimensioni e con il maggior numero di residenti sono anche i comuni che possono usufruire di maggiori servizi. Al contrario i comuni più piccoli e meno popolati sono quelli che hanno maggiori difficoltà a garantire alla popolazione un buon livello di copertura anche dei servizi principali. Questo emerge chiaramente dall'analisi dei servizi presenti nell'area MACP (tab.3). Particolarmente complessa è la situazione relativa alla mancanza, in alcuni comuni, sia dei servizi scolastici che di quelli sanitari: Sennariolo, Sagama, Modolo, Magomadas e Flussio sono attualmente privi di entrambi i servizi.

Per quanto attiene ai servizi sanitari si evidenzia la presenza di un solo ospedale nell'area che fornisce anche il servizio di pronto soccorso. Questo è ubicato a Bosa, comune nel quale sono presenti anche due ambulatori, la guardia medica e un consultorio. Questo comune concentra in sé buona parte dei servizi sanitari presenti nell'area. Si consideri infatti che ambulatori e consultori sono presenti solo in altri due comuni, quelli di Santu Lussurgiu e Cuglieri. I servizi scolastici sono presenti fino al secondo grado solo nei comuni di Bosa e Cuglieri. Mentre i comuni di Bauladu, Tinnura, Tramatza e Zeddiani hanno solamente servizi scolastici per l'infanzia.

A fronte della scarsità di tali servizi l'area presenta un forte attivismo sociale evidenziato dalla presenza di associazioni e Pro Loco nella maggior parte dei comuni dell'area. Unico comune che non presenta queste forme di attivismo è Sennariolo, uno dei comuni meno popolosi dell'area MACP. Interessante è anche la forte presenza di servizi di trasporto privati, fenomeno dovuto probabilmente alla necessità di integrare il servizio pubblico.

Relativamente al comparto turistico è interessante notare che la maggior parte dei comuni dell'area sono forniti di musei e/o siti archeologici attrezzati. Inoltre in sei comuni sono anche presenti, in svariate forme, servizi turistici che possono integrare l'offerta turistica dell'area (tab.3).

Tab.3 Strutture e organismi di aggregazione sociale, infrastrutture e servizi

		STRUTTURE E ORGANISMI DI AGGREGAZIONE SOCIALE E DI FRUIZIONE DEI BENI					INFRASTRUTTURE E SERVIZI					
COMUNI area MACP	Funzioni amministrative (urgenze e utilità)	Musei e siti archeologici attrezzati	Associazioni	Biblioteche	Scuole	Pro Loco e Servizi Turistici	Ospedali, ambulatori e guardia medica, consultorio	Centri aggregazione sociale	Scuolabus e mezzi di trasporto pubblico	Noleggiatori e trasportatori privati	Strutture sportive	Sportelli bancari
Bauladu			A	x	I	P			X	X	x	x
Bonarcado	CC		A	x	M	P			X	X	x	x
Bosa	CC CF CI	x	A V	x	S	P ST	O Gm A C PS	x	X	X	x	x
Cuglieri	CC CI CF	x	A V	x	S	P	Gm C A		X	X	x	x
Flussio	Ig	x	A	x		P			X	X	x	x
Magomadas		x	A	x		P			X	X	x	
Milis	CC	x	A V	x	M	P	Gm	x	X	X	x	x
Modolo			A					x	X	X	x	
Montresta	CC		A	x	P	P		x	X	X	x	x
Nurachi		x	A	x	M	P		x	X	X	x	x
Sagama		x	A						X	X	x	
Santu Lussurgiu	CC	x	AV	x	M	P ST	A C		X	X	x	x
Scano di Montiferro	CC	x	AV	x	M	P ST			X	X	x	x
Seneghe	CC CF	x	AV	x	M	P ST	Gm		X	X	x	x
Sennariolo									X	X	x	
Suni	CC	x	AV	x	M	P ST	Gm	x	X	X	x	
Tinnura		x	A	x	I			x	X	X	x	
Tramatza			AV	x	I	P ST			X		x	x
Tresnuraghes	CC	x	V	x	M	P			X	X	x	x
Zeddiani			A	x	I	P		x	x	X	x	x
Legenda												
CF = corpo Forestale	I = scuola dell'infanzia	O = Ospedale		V = Associazione di Volontariato								
CC = Carabinieri	P = scuola primaria	A = ambulatorio		A = Associazioni culturali e di promozione sociale								
CI = Centro per l'impiego	M = scuola media	Gm = Guardia Medica		P= Pro Loco								
	S = scuola media superiore	C = Consultorio		ST=Servizi Turistici								
	Ig = Informagiovani	PS = Pronto Soccorso										

2.4 CONNETTIVITÀ A INTERNET

La Sardegna registra un divario digitale rispetto al resto d'Europa particolarmente intenso. Il 96,5% della popolazione sarda dispone di servizi di connettività da 2Mbs a 20Mbs, il 2,6% dispone solo di servizi da rete wireless e il restante 0,9% non accede ad alcun servizio di connettività. Solo il 20,2% della popolazione può accedere a una copertura con architettura FTTN² contro la media europea del 79,8% % (dati Infratel Italia 2015). Focalizzandosi sull'area MACP si evidenzia un divario digitale particolarmente intenso. Infatti su venti comuni sei dispongono esclusivamente di connettività wireless (Flussio, Modolo, Montresta, Sagama, Suni e Tinnura); in altri due comuni solo una parte della popolazione accede a servizi di connettività tra 2Mbs e 20Mbs (Magomadas e Tresnuraghes); in altri due ancora la maggior parte della popolazione accede a servizi di connettività tra 2Mbs e 20Mbs ma una piccola parte può accedere a soli servizi wireless (Santu Lussurgiu e Bauladu). L'intera popolazione degli altri dieci comuni dell'area dispongono invece di servizi di connettività da 2Mbs a 20Mbs (dati Infratel Italia 2015).

L'area MACP è dunque gravata da alti livelli di divario digitale e ciò è reso evidente dal fatto che nessun comune dell'area può contare su connessioni ultraveloci e che anche tra i comuni maggiori dell'area vi sono porzioni di territorio coperte esclusivamente da servizi wireless. Questo è il caso di Santu Lussurgiu comune tra i più estesi e popolosi dell'area MACP.

2.5 ALCUNI NUMERI SUL SETTORE TURISTICO

Nel 2016 nell'area sono operative complessivamente 266 strutture di valenza turistica, come le aziende che si occupano di ospitalità, ristorazione, servizi turistici, gli info point e le biblioteche³ (graf. 3). La distribuzione comunale mostra una forte concentrazione di queste strutture, con i due principali comuni turistici della costa che ne ospitano poco più della metà: Bosa 94 strutture (includendo anche Bosa Marina) e Cuglieri 41 (includendo anche Santa Caterina, S'Archittu e Torre del Pozzo). Se a questo si aggiunge che Santu Lussurgiu (comprendendo anche San Leonardo) ne possiede da solo altre 27, si va a confermare la forte polarizzazione dei servizi/strutture turistiche nell'area. Poco rilevante è la relazione esistente tra la ricettività dei comuni

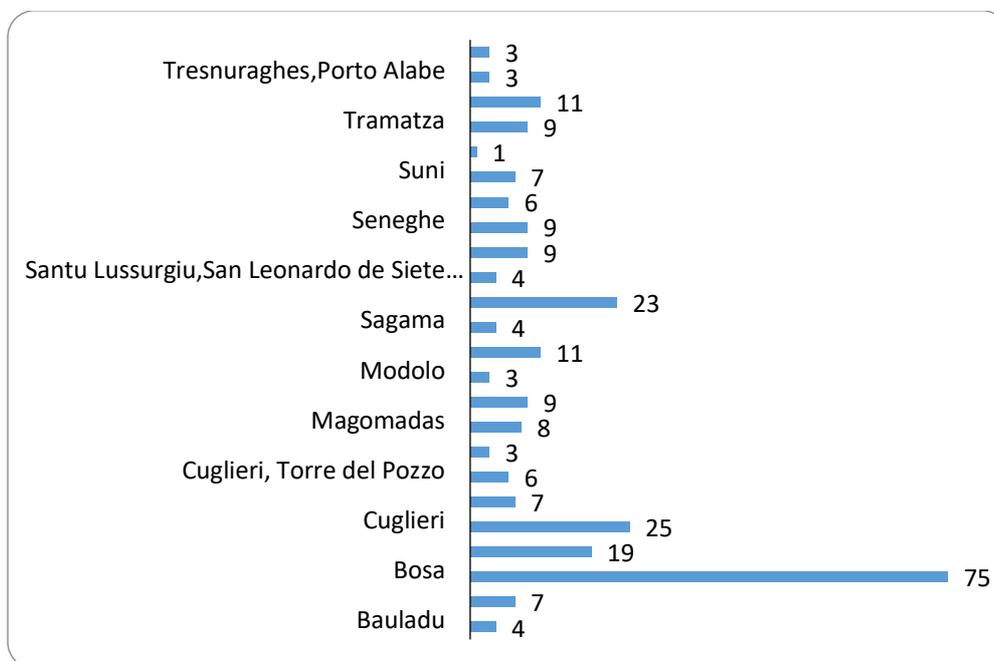
¹ I dati utilizzati in questa tabella sono estrapolati dai diversi siti tematici presenti nel sito ufficiale della RAS (www.regione.sardegna.it) e dai siti dei comuni aderenti all'area MACP. Inoltre sono stati utilizzati i presenti siti: www.gooristano.com; www.tuttitalia.it; www.sardegnaibiblioteche.it; www.parcoarcheologicosuni.it; www.carabinieri.it.

² Si tratta di un'architettura sensibilmente più veloce delle altre. La fibra termina presso un nodo intermedio della rete di accesso su portante fisico (rame) esistente oppure presso un nodo di sistemi di accesso su portante radio

³ Queste potrebbero assolvere il ruolo anche di centri di informazione turistica visto che sono capillarmente presenti nell'area e sono in rete fra loro.

turistici della costa e le produzioni di quelli dell'interno, anche se iniziano a percepirsi dei primi segnali in tal senso. Ancora meno significative sono le relazioni tra le strutture ricettive della costa e dell'interno, che non fanno sistema tra loro, se non in modo informale e discontinuo.

Graf. 3: Strutture di rilevanza turistica, valori assoluti



Fonte: Piano di Azione GAL Terras de olia, anno 2016.

Focalizzandosi sulle aziende che fanno ospitalità, nell'anno 2016 sono complessivamente presenti 142 strutture per 2936 posti letto; di queste 22 sono alberghiere (1177 posti letto) e 120 extralberghiere (1759 posti letto) (tab. 4). Ancora una volta, è evidente la concentrazione delle strutture e dei posti letto nei due principali comuni della costa, Bosa (36 strutture con 1070 posti letto) e Cuglieri (28 strutture con 1087 posti letto); il primo è il più importante comune dell'area per le strutture alberghiere (36 per 1070 posti letto), mentre il secondo per quelle extralberghiere (26 per 1006 posti letto). La vicinanza alla costa e ai principali centri turistici dell'area ha agevolato lo sviluppo di sistemi di ospitalità significativi in alcuni comuni come Tresnuraghes (10 strutture per 133 posti letto), Magomadas (6 per 58 posti letto), Sennariolo (3 per 40 posti letto) e Suni (4 strutture per 38 posti letto). Tuttavia, in Planargia alcuni comuni molto prossimi a Bosa hanno o poche strutture di ospitalità (Modolo, Tinnura e Sagama) o ne sono del tutto sforniti (Montresta e Flussio). Rispetto a queste dinamiche una significativa eccezione nell'interno, nel Montiferru, è il comune di Santu Lussurgiu (13 strutture per 137 posti letto), che ha saputo costruire un sistema di ospitalità rurale peculiare, in particolar modo grazie al modello dell'albergo diffuso. Altri comuni con un sistema di ospitalità rilevante sono Nurachi (12 per 96 posti letto) grazie alla sua vicinanza alle coste del Sinis, e Tramatza (5 per 62 posti letto), grazie alla sua posizione centrale e prossimità alla SS131.

In termini generali mentre l'offerta alberghiera risulta molto concentrata e presente solo in 7 comuni del territorio (Bosa, Bonarcado, Cuglieri, Magomadas, Santu Lussurgiu, Tresnuraghes e Tramatzza), quella extralberghiera è più diffusa e capillare.

Nel decennio 2006-2016 l'area acquista 58 nuovi esercizi ma perde 30 posti letto, a differenza del trend positivo dell'oristanese e della regione. In particolare, nel settore alberghiero si sono perse 2 strutture ma sono stati acquistati 88 posti letto, mentre in quello extralberghiero pur aumentando le strutture (60) si perdono 118 posti letto. Questo trend negativo ha interessato soprattutto le strutture extralberghiere di Bosa (-122 posti letto), ma ancora più di Cuglieri (-346); a incidere su questo dato sono principalmente i campeggi e villaggi turistici, tanto che Bosa perde 200 posti letto, mentre Cuglieri 460.

Tab. 4 : Numero esercizi e posti letto anno 2016 e variazioni in valori assoluti 2006-2016

Comune	2016						Var. 2006-2016					
	Totale esercizi		Esercizi Alberghieri		Esercizi extralberghieri		Totale esercizi		Esercizi Alberghieri		Esercizi extralberghieri	
	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto
Bauladu	3	21	0	0	3	21	1	9	0	0	1	9
Bonarcado	3	73	1	64	2	9	-1	-24	-1	-24	0	0
Bosa	36	1070	12	828	24	242	9	-17	1	105	8	-122
Cuglieri	28	1087	2	81	26	1006	12	-354	-1	-8	13	-346
Flussio	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Magomadas	6	58	1	28	5	30	1	6	0	0	1	6
Milis	5	32	0	0	5	32	5	32	0	0	5	32
Modolo	1	6	0	0	1	6	1	6	0	0	1	6
Montresta	0	0	0	0	0	0	-1	-5	0	0	-1	-5
Nurachi	12	96	0	0	12	96	9	79	0	0	9	79
Sagama	3	17	0	0	3	17	3	17	0	0	3	17
Santu Lussurgiu	13	137	3	76	10	61	6	71	0	29	6	42
Scano di Montiferro	3	19	0	0	3	19	0	0	0	0	0	0
Seneghe	4	21	0	0	4	21	-1	0	0	0	-1	0
Sennariolo	3	40	0	0	3	40	3	40	0	0	3	40
Suni	4	38	0	0	4	38	4	38	0	0	4	38
Tinnura	1	16	0	0	1	16	1	16	0	0	1	16
Tramatza	5	62	1	31	4	31	2	19	0	0	2	19

Tresnuraghes	10	133	2	69	8	64	3	33	-1	-14	4	47
Zeddiani	2	10	0	0	2	10	1	4	0	0	1	4
Totale Area	142	2936	22	1177	120	1759	58	-30	-2	88	60	-118
Oristano	503	12355	55	3933	448	8422	229	2888	3	649	226	2239
Sardegna	4787	209896	903	109408	3884	100488	2600	26031	77	14802	2523	11229

Fonte: elaborazioni PROMETEA su dati ISTAT.

Nell'area sono del tutto assenti strutture alberghiere di 5 stelle, mentre la tipologia predominante sono quelle di tre stelle (il 63,64% delle strutture e il 50,13% dei posti letto), dati che mostrano una qualità inferiore del sistema alberghiero locale rispetto agli altri tre livelli considerati (Tab. 5). Particolare nell'area è il peso delle strutture (9,09%) e ancora di più dei posti letto (15,04%) per le residenze turistico alberghiere⁴, dati più elevati rispetto agli altri territori.

Tab. 5: Composizione percentuale per strutture alberghiere

ANNO 2016	Alberghi di 5 stelle e 5 stelle lusso		Alberghi di 4 stelle		Alberghi di 3 stelle		Alberghi di 2 stelle		Alberghi di 1 stella		Residenze turistico alberghiere	
	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto	Esercizi	Posti letto
Totale Area	0,00	0,00	9,09	26,42	63,64	50,13	13,64	6,37	4,55	2,04	9,09	15,04
OR	1,82	8,44	25,45	46,00	47,27	33,69	14,55	5,77	5,45	1,09	5,45	5,01
SAR	3,32	6,82	29,57	52,43	44,96	24,80	9,41	2,01	3,88	0,54	8,86	13,39
ITA	1,39	3,27	17,26	34,21	46,30	42,03	17,82	8,35	8,63	2,97	8,60	9,17

Fonte: Elaborazioni PROMETEA su dati ISTAT.

Nell'area sono del tutto assenti gli ostelli della gioventù, le case per ferie e chiaramente i rifugi di montagna. Le strutture extralberghiere maggiormente diffuse sono i B&B (63,3%), in linea con il dato provinciale e regionale (entrambi 61,4%), ma molto superiore al dato italiano (22,3%). Circa la metà dei posti letto sono in campeggi e villaggi turistici (48,4%), dati comunque inferiori a tutti gli altri territori considerati. Interessante è l'offerta di alloggi in affitto (il 15% delle strutture e il 12,3% dei posti letto), dati comunque molto distanti dal livello italiano (rispettivamente 55,9% e 24,7%). Significativa è anche l'ospitalità in agriturismo (19,2%

⁴ Definizione ISTAT: "Esercizi ricettivi alberghieri, aperti al pubblico, a gestione unitaria, che forniscono alloggio e servizi accessori in unità abitative arredate costituite da uno o più locali, dotate di servizio autonomo di cucina."

delle strutture e il 17,6% dei posti letto), dati comunque inferiori a livello provinciale (rispettivamente 25,7% e 18,1%), ma superiore a quello regionale (14,4% e 6,7%) e italiano (12,9% e 9,5%) (Tab. 6).

Tab. 6: Composizione percentuale per strutture (ST) e posti letto (PL) extralberghieri

2016	Campeggi e villaggi turistici		Alloggi in affitto		Agriturismi		Ostelli per la gioventù		Case per ferie		Rifugi di montagna		Altri esercizi ricettivi n.a.c.		Bed and breakfast	
	ST	PL	ST	PL	ST	PL	ST	PL	ST	PL	ST	PL	ST	PL	ST	PL
TOT Area	2,5	48,4	15,0	12,3	19,2	17,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	63,3	21,7
OR	2,0	55,8	9,8	6,9	25,7	18,1	0,2	1,6	0,9	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	61,4	16,3
SAR	4,6	58,2	17,4	20,9	14,4	6,7	0,3	0,8	0,6	1,7	0,0	0,0	1,3	0,8	61,4	10,9
ITA	1,9	50,4	55,9	24,7	12,9	9,5	0,4	1,2	1,7	4,9	0,8	1,3	4,3	1,8	22,3	6,2

Fonte: Elaborazioni PROMETEA su dati ISTAT.

Le ricerche ISTAT possono offrire una panoramica solo parziale del fenomeno, data la significatività del sommerso nel comparto turistico, difficile da quantificare in questa area. Tuttavia, prendendo per buoni i dati ricostruiti da alcuni recenti studi⁵ in altri territori della Sardegna, emerge che oltre il 50% dei turisti presenti utilizzano strutture non ufficiali.

⁵ Ad es. gli studi condotti dall'Osservatorio sul turismo di Alghero www.atossalghero.blogspot.it. Per una panoramica sui più recenti studi sui flussi turistici regionali: Renoldi S. (2015b): "Determinanti, spesa e impatto economico dei flussi turistici. Letteratura e recenti evidenze empiriche in Sardegna", Quaderni di Lavoro 2015/02. Cuec, Cagliari

2.5.1 FOCUS SU AGRITURISMO

Merita un apposito approfondimento l'ospitalità in agriturismo, dato il forte ruolo di connessione tra produzione locale agricola e ricettività, costituendo di fatto la forma più diffusa e rilevante di turismo rurale (Arru et al. 2020).

Tab. 7.: Strutture agrituristiche totali, con ristorazione, con alloggio, posti letto, piazzole e posti sedere nel 2012, e variazioni in valori assoluti tra il 2001 e il 2012

	2012						VAR 2001-2012					
	Agriturisimi Totali.	Agriturisimi con alloggio	Posti Letto	Piazzole	Agriturisimi con Ristorazione	Posti a Sedere	Agrit. Totali.	Agriturisimi con alloggio	Posti Letto	Piazzole	Agriturisimi con Ristorazione	Posti a Sedere
Bauladu	1	1	9	0	1	39	-2	-2	-17	0	-2	-51
Bonarcado							0	0	0	0	0	0
Cuglieri	6	6	88	10	6	410	4	4	58	0	4	230
Milis	1	0	0	0	1	80	0	0	0	0	0	0
Nurachi							-5	-5	-56	0	-5	-251
Santu Lussurgiu	4	2	6	10	4	344	4	2	6	10	4	344
Scano di Montiferro	2	1	10	8	2	154	0	0	0	0	0	0
Seneghe							0	0	0	0	0	0
Sennariolo	2	2	29	4	2	209	0	0	5	0	0	5
Tramatza	1	1	14	0	1	94	1	1	14	0	1	94
Tresnuraghes	3	3	35	0	3	216	-1	-1	-6	0	-1	-10
Zeddiani							-1	-1	-4	0	-1	-10
Bosa	2	1	16	0	2	117	1	0	0	0	1	21
Flussio							0	0	0	0	0	0
Magomadas							-1	-1	0	-3	-1	-90
Modolo							0	0	0	0	0	0
Montresta							0	0	0	0	0	0
Sagama	1	1	6	0	1	86	1	1	6	0	1	86
Suni	1	1	20	0	1	80	1	1	20	0	1	80
Tinnura							0	0	0	0	0	0
Totale Area	24	19	233	32	24	1829	2	-1	26	7	2	448
Oristano	118	110	1214	92	111	8338	21	19	377	7	20	2602
Sardegna	834	655	6844	451	683	51401	291	244	2993	69	181	15509

Fonte: elaborazioni PROMETEA su dati ISTAT.

Centrale nello sviluppo del fenomeno agrituristico in Sardegna, ma soprattutto nell'oristanese, è il ruolo delle donne. Infatti, alla fine degli anni '70 proprio nell'oristanese nascono i primi agriturismi in particolare grazie

allo sforzo della Cooperativa Allevatrici Sarde (CAS), cooperativa tutta al femminile. In particolare una delle protagoniste di questa esperienza afferma:

*“Dal punto di vista qualitativo, il tipo di ospitalità agrituristica originariamente intrapreso è stato il modello "familiare" o, se si preferisce, "femminile", il quale ha avuto successo proprio perché ha offerto, nella sua semplicità, uno spaccato autentico di vita rurale, fondato sulla relazione con l'ospite. Alle pioniere dell'agriturismo, le socie Cas, va riconosciuto il merito di avere coniugato il senso della sacralità dell'ospitalità con un'attività che ha dei risvolti economici.”*⁶

In Sardegna la Legge Regionale⁷ che disciplinava dal 1998 l'agriturismo è stata abrogata nel 2015 e sostituita dalla LR n.11/2015⁸. La nuova legge prevede le caratteristiche dei prodotti utilizzabili nel corso della somministrazione, le caratteristiche dei locali, le limitazioni in termini di posti letto e coperti, alcune deroghe sulla trasformazione dei prodotti e sulla macellazione.

Le aziende agrituristiche possono somministrare i loro prodotti (minimo 35%), prodotti primari regionali, prodotti regionali con marchio biologico e a Denominazione di Origine, le PAT. La somma di tutte queste voci deve essere pari al 85% dei prodotti complessivamente somministrati in un anno. Fuoriescono da questi calcoli tutti i prodotti acquistati per le intolleranze alimentari (es. prodotti per celiaci). Gli agriturismi che fanno ospitalità non possono avere più di 16 camere e 30 posti letto (sono esclusi dai conteggi i minori di 12 anni). In aggiunta a chi pernotta possono essere ospitate altre singole persone o comitive solo per il consumo dei pasti entro il numero di 100 coperti al giorno, 1.800 mensili; tuttavia per il limite giornaliero sono ammesse quindici deroghe annuali con un massimo di tre deroghe al mese. Inoltre, per gli operatori che utilizzano per la somministrazione dei pasti almeno il 50% dei loro prodotti, il numero di coperti massimi ammissibili è elevato a 130 al giorno e 2.200 mensili. Ancora per la trasformazione dei prodotti si prevede che: *“Nella valutazione dei requisiti igienico-sanitari delle attrezzature e dei locali adibiti alla lavorazione, nonché del piano aziendale di autocontrollo, si tiene conto della diversificazione e della limitata quantità delle produzioni, dell'adozione di metodi tradizionali di lavorazione e dell'impiego di prodotti propri.”* Deroghe specifiche sono previste anche per la macellazione: *“Al fine di salvaguardare la sostenibilità dei sistemi produttivi tradizionali della Regione, nelle aziende agrituristiche con allevamenti annessi è consentita la macellazione di alcune categorie di suini e di piccoli ruminanti sino a un massimo di 30 UBE/anno (una Unità bovina equivalente = 10 ovini o caprini adulti = 7 suini o cinghiali di peso tra 15 e 100 kg = 20 agnelli o capretti o suinetti di peso*

⁶ “Quella scommessa degli anni Sessanta Nell'Oristanese l'agriturismo continua a volare Settanta aziende in attività e nove in lista d'attesa”, La Nuova Sardegna, 19/05/2001

⁷ RAS, LR. N.18 “Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale- Abrogazione della legge regionale 20 giugno 1986, n. 32 e modifiche alla legge regionale 23 novembre 1979, n. 60”, del 23/06/1998

⁸ RAS, LR. N.11 “Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della legge regionale n. 18 del 1998”, del 11/05/2015

inferiore a 15 kg, o combinazioni), destinati esclusivamente alla ristorazione agrituristica o alla vendita diretta al consumatore finale”.

Nel 2012 nel territorio operano complessivamente 24 agriturismi, tutti autorizzati alla ristorazione mentre solo 19 anche all'alloggio. I comuni più rilevanti sono Cuglieri (6 strutture), Santu Lussurgiu (4) e Tresnuraghes (3). Complessivamente nell'area sono presenti 233 posti letto, 32 piazzole e 1829 coperti.

Nell'area tra il 2001 e il 2012 l'offerta agrituristica rimane di fatto stabile (-1 strutture), con un incremento importante solo dei coperti (+448). Tuttavia, se si sposta lo sguardo al livello comunale, si può dedurre che questa stabilità dell'offerta agrituristica sia conseguenza di un effetto composizione in cui le attività cessate vengono sostituite dall'apertura di nuove. Questo fa sì che in alcuni comuni, dove questa forma di ospitalità era particolarmente rilevante, sia andata a comprimersi (esemplificativo è Nurachi che ha perso tutte le sue 5 strutture), mentre in altri, in cui era del tutto assente, sia diventata particolarmente significativa (Santu Lussurgiu che vede nel periodo l'apertura di ben 4 strutture) (tab. 7).

Sempre nel 2012 tra le attività aggiuntive che vengono svolte dagli agriturismi, si segnalano l'equitazione (9 strutture autorizzate), l'escursionismo (10 strutture autorizzate) e altre attività sportive (11 strutture autorizzate).

Negli ultimi anni la situazione sembra rimasta inalterata, anche se con un'osservazione più approfondita è possibile individuare alcuni elementi critici per questa particolare offerta turistica.

Dall'albo delle aziende multifunzionali, sezione agriturismo, aggiornata al 31/12/2016⁹, nell'area risultano iscritte 23 aziende. Tuttavia, grazie alle verifiche necessarie per la costruzione del campione d'indagine, è stato possibile appurare che: 4 aziende sono ormai chiuse (di cui 2 a Cuglieri, 1 a Santu Lussurgiu e 1 a Sennariolo); 1 azienda è stata iscritta per errore materiale nell'elenco, ma ha fatto richiesta di inserimento all'albo nel corso del 2017; 2 aziende non fanno più ospitalità e si stanno occupando di accoglienza migranti, con 1 altra che si sta muovendo verso la stessa direzione. Allo stesso tempo le altre aziende agrituristiche ancora attive nel campo dell'ospitalità e della ristorazione hanno registrato una stagione positiva, grazie anche all'incremento dei flussi turistici nell'area e nell'intero territorio sardo (Osservatorio del Turismo Artigianato e Commercio 2017). Questo anche a discapito di quei fattori che vengono generalmente identificati come negativi per il turismo dell'area, ma non solo, come la riduzione dei voli nell'aeroporto di Alghero e l'incremento dell'offerta di ospitalità informale veicolata anche da noti canali OTA come AIRBnB. In altre parole costruire un'offerta agrituristica credibile non è compito semplice e dall'esito certo. Infatti, occorrono competenze multisettoriali (non solo in ambito produttivo, ma anche in quello dell'ospitalità), capacità di offrire servizi diversificati e di rispondere alle esigenze di nicchie di clientela spesso esigenti. Ma soprattutto occorre qualificare e distinguere l'offerta agrituristica da quella turistica “convenzionale”, e pertanto sfruttare quello che è il vantaggio competitivo

⁹ http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20170323121150.pdf

dell'azienda agrituristica, ossia: essere un'azienda agricola che si presta anche all'ospitalità, con il sapere fare che questo comporta, distinguendo la propria offerta ricettiva con le specificità agroalimentari del territorio, riuscendo a raccontare il proprio ruolo e il territorio, tutti "ingredienti" necessari per un'offerta turistica rurale di carattere esperienziale. Le aziende più deficitarie in tal senso sono chiaramente più soggette alle dinamiche stagionali del mercato turistico, e quindi soffrono di più la possibile riduzione dei flussi.

Analisi qualitativa

2.6 SPECIFICITÀ E DIFFERENZIAZIONE

Oggi la relazione tra comparto turistico e specificità locali è diventata sempre più stretta e strategica al fine di rispondere in maniera integrata alla crescente domanda di turismo sostenibile ed esperienziale. In questo quadro, cambia anche il ruolo dell'agricoltura, a cui non è richiesta più la semplice e mera produzione di materie prime, ma la realizzazione di cibi di qualità e tipici, la capacità di saper e sapersi raccontare, di svolgere servizi rivolti a un turista attento all'eco-sostenibilità. Nell'area esistono specificità particolarmente rilevanti per l'economia locale, alcune delle quali sono inserite in processi di valorizzazione e messa in rete delle imprese produttrici. Esempi significativi si riscontrano nella filiera olivicola, vitivinicola, così come nell'allevamento, ad esempio nel lattiero-caseario, nelle produzioni tradizionali di pasta e pane, ma anche in altre produzioni vegetali (ad esempio agrumi, biodiversità orticole, etc.). Contemporaneamente nel territorio esiste un tessuto imprenditoriale di micro-piccole imprese multifunzionali con un alto potenziale di innovazione correlato alla valorizzazione delle tipicità e alle caratteristiche culturali e ambientali del territorio.

Queste specificità nascono grazie ad un lungo saper fare connesso anche alla conformazione territoriale. Nel Montiferru le caratteristiche morfologiche, l'orografia e la sua copertura vegetale hanno determinato un'economia agricola prevalentemente legata alle attività zootecniche, e in particolare all'allevamento ovino e bovino di razze rustiche (ad es. la **sardo-modicana** e la **sardo-bruna**), condotte principalmente allo stato brado, rivolte sia alla produzione di carne che di latticini (tra le specificità casearie si annoverano **su casizolu**, **sa fresa de attenzu** e **sa trizza**). In prossimità dei centri urbani, al margine delle pendici boscate, i versanti sono terrazzati e coltivati con olivi (la **bosana** e la **semidana** sono tra le varietà più importanti), gli stretti fondovalle con colture ortive e i pianori rilevano estesi pascoli anche arborati. Queste produzioni caratterizzano anche la Planargia, anche se più significativa è la viticoltura (tra le varietà più importanti si annovera la **Malvasia di Bosa**). Differenti sono i comuni che si collocano nel campidano di Oristano e nel Sinis in cui il paesaggio pianeggiante è segnato dalla coltura cerealicola e ortiva (ad es. riso, grano, carciofo, pomodoro), dal pascolo ovino e dalla presenza di consistenti e pregiati vigneti di **Vernaccia**. Peculiare è anche il paesaggio del comune di Milis caratterizzato dalla "VEGA", l'ampia distesa di terreno pianeggiante, ricca di coltivazioni agrumicole ed acque irrigue. Il centro è, infatti, conosciuto in tutta l'isola in particolare per gli **aranceti**. Altra specificità della frutticoltura dell'area è la **ciliegia di Bonarcado**. Significativa è anche la relazione con il mare

e la costa (ad es. le frazioni di Cuglieri, Bosa, Tresnuraghes), caratterizzate pertanto anche dalle produzioni legate al sistema della pesca. Nel territorio sono presenti anche altre specificità agroalimentari, a volte caratteristiche anche di un solo comune, come i cosiddetti prodotti da forno, **pane, pasta e dolci**. Ancora i **distillati**, prodotti diffusi nel territorio, anche se prevalentemente realizzati in modo informale con qualche eccezione (ad es. a Santu Lussurgiu); il **miele** e la produzione di prodotti derivanti come l'idromele. A questi si aggiungono i manufatti dell'artigianato come i prodotti in filigrana dell'oreficeria bosana, i prodotti da lavorazione del legno, i filet, le nasse, la cestineria di salice e canna, i cestini in asfodelo, giunco e paglia, la lavorazione delle pelli.

Nelle sezioni successive si riportano alcune delle principali specificità agroalimentari del territorio che possono rappresentare un elemento di differenziazione non solo del settore agroalimentare locale ma anche del settore turistico mediante un annidamento – per qualità – nel mercato turistico.

2.6.1 LE FILIERE DELL'ALLEVAMENTO: PRODUZIONE DA CARNE E CASEARIA

Il comparto zootecnico è un settore centrale del territorio; se si guarda a livello regionale all'allevamento tradizionale bovino, questo si è concentrato in prevalenza nel Montiferru, Barigadu e nel Guilcer, dove si consolida, durante il fascismo, una borghesia agraria, specializzata nella cura di razze autoctone (sardo bruna e sardo modicana), allevate a pascolo brado, particolarmente adatte al lavoro nei campi (motivo per il quale risultavano richiestissime in tutta la regione). Gli allevatori di bovini, a differenza dei pastori, possedevano oltre al bestiame anche il terreno dedicato al pascolo, e godevano di uno status sociale elevato (Oppo 1991). Ai bovini erano lasciati i pascoli più vicini al paese. A differenza del latte ovino, quello vaccino era lavorato, ed è lavorato tuttora, in casa dalle donne, che lo trasformavano, oltre che nel classico *Casizolu* (formaggio a pasta filata tipo provola) in altre varianti, quali *Trizza* e *Fresa de Attenzu* (Murru Corriga 1991; Polo 1999). Tuttavia, nel secondo dopoguerra, l'allevamento bovino tradizionale entra in crisi. Le cause di ciò sono conseguenza di due processi distinti: il successo commerciale del Pecorino Romano (Le Lannou 1979) che porterà ad una maggiore richiesta di ovini; l'avvento dell'agricoltura meccanizzata, che rende "obsoleto" le razze autoctone da lavoro, soppiantate da macchine agricole più efficienti (sul piano lavorativo) e da altre razze, decisamente, più produttive sia per il latte che per la carne. Tuttavia, soprattutto in Montiferru queste razze continuarono ad essere preservate nell'area dagli allevatori, e a partire dagli anni novanta saranno oggetto di processi di valorizzazione, che andranno a definire dei prodotti commerciali come la "Melina", il "Bue Rosso" e il "Casizolu".

Le razze rustiche bovine: la sardo modicana (Bue Rosso) e la sardo bruna (Melina)

La sardo-modicana e la sardo bruna sono entrambe razze rustiche da lavoro, selezionate negli anni '70 dell'ottocento incrociando la razza locale sarda con altre razze bovine italiane (la modicana siciliana, e la bruna proveniente dalle Alpi). Mentre la sardo modicana oltre all'attitudine da lavoro, è anche una razza da carne, la bruno sarda ha una triplice attitudine distinguendosi anche per la produzione lattifera. Tuttavia, entrambe le razze grazie alla conduzione al pascolo brado, producono un latte di qualità adatto alla produzione casearia.

La sardo-modicana è una razza di taglia media, dal mantello rosso chiaro quasi uniforme nelle femmine, e rosso vinoso, accentuato nelle regioni del collo e della testa, nei maschi. Anche la Sardo-Bruna è una razza di taglia media, con un mantello di varie tonalità, anche se il più diffuso nell'area è la *melina*, cioè color del miele.

Entrambe le razze producono una carne molto sapida e saporita adatta per la bollitura e arrosti, ma allo stesso tempo coriacea e fibrosa. Proprio per rendere le carni più morbide sono state introdotte importanti innovazioni nella filiera come il finissaggio (il periodo di ingrassamento stabulare dei vitelli prima della macellazione) e la frollatura (processo di intenerimento e maturazione della carne dopo la macellazione). Oggi le carni di queste due razze rustiche arrivano sul mercato veicolate da un rigido disciplinare e un marchio collettivo: il Bue Rosso per la Sardo-Modicana, e la *Mélina* per la Sardo-Bruna. Il disciplinare prevede le modalità con cui deve essere alimentato il bestiame: con il latte materno fino allo svezzamento, al pascolo brado fino al finissaggio, con mangimi e cereali OGM free nel periodo d'ingrasso. Le due razze sono inserite nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Sardegna stilato dal MIPAAF¹⁰.

Casizolu

Dal latte di queste razze rustiche bovine vengono prodotti diverse specialità casearia, tra le quali il più noto e commercialmente più significativo è *su casizolu*. Come abbiamo già detto si tratta di una produzione tradizionalmente femminile, che viene realizzata in ambito domestico. A partire dagli anni '90, alcuni piccoli minicaseifici del territorio hanno iniziato a produrre questo formaggio, immettendolo sul mercato in maniera regolare. Il casizolu è un formaggio a pasta filata, lavorato a latte crudo, di consistenza semidura o dura a seconda del periodo di stagionatura. Le caratteristiche organolettiche di questo formaggio sono fortemente legate al pascolo brado, alle erbe spontanee presenti nei prati e quindi alla stagionalità. Si tratta pertanto di un prodotto artigianale, difficilmente standardizzabile, che fonda la sua qualità sull'abilità della casara e sulle caratteristiche del latte. Anche *su casizolu* è inserito nell'elenco dei PAT della Sardegna.

Fresa de attenzu

Un'altra specialità casearia è sa fresa, formaggio a pasta molle realizzato principalmente con latte crudo vaccino ma anche con quello ovino. Il periodo di produzione è l'autunno quando il latte è meno grasso, più povero. Al formaggio viene data una forma circolare, e poi viene pressato con pesi in modo da portare lo spessore della forma a 5-6 cm. Ha un colore che varia dal bianco al giallo paglierino. Gli aromi ricordano il

¹⁰ Mipaaf (2017): "Diciassettesima revisione dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, del 29/07/2017

burro e ha sapore acidulo. Viene consumato sia crudo che arrosto. È inserita nell'elenco dei PAT della Sardegna¹¹.

Trizza

Altro formaggio di latte vaccino (principalmente di sarda modicana) dalla caratteristica forma intrecciata. A volte viene applicato un decoro con la sua stessa pasta filata. Il nome deriva dal greco “thriccas”, termine che indicava il periodo in cui veniva consumato, ossia la Quaresima, le cui ultime settimane venivano chiamate “thirine”. Questo prodotto caseario viene realizzato a latte crudo, è a pasta filata e semidura. Sa trizza viene consumata fresca dopo tre giorni dalla produzione e quindi non viene stagionata. È inserita nell'elenco dei PAT della Sardegna¹².

2.6.2 SETTORE OLIVICOLO-OLEARIO

L'olivicoltura è la forma più importante di coltivazione legnosa agraria presente nel territorio. Non è un caso che il partenariato pubblico privato costituitosi grazie al programma LEADER abbia scelto come elemento unificante del territorio proprio l'olivo, denominando il GAL “Terras de olia”.

La storia dell'olivicoltura sarda attraversa l'oristanese e in particolare i territori del Montiferru e della Planargia. È certo che dal VI a.C. il giurista ateniese Solone incentivasse l'esportazione dell'olio dall'Attica e che uno dei nodi di questo commercio fosse la città di Tharros (AA.VV. 2012). Dal crollo dell'Impero Romano si verificò un lungo periodo di crisi del comparto con una breve ripresa durante il XII-XIII sec d.C. nelle aree territoriali sotto influenza pisana¹³. Anche la presenza dei frati benedettini sembrerebbe aver avuto un ruolo nel rilancio di questa coltivazione, favorendo la nascita di alcuni comprensori specializzati come in Planargia (Bosa) e nel Montiferru (Cuglieri) (*Ibid.* 2012). Nel corso del XIX secolo l'olivicolo-oleario cresce in maniera rilevante diventando anche settore di esportazione e nascono i primi impianti di lavorazione industriale, dapprima a Sassari e poi a Bauladu e Bosa.

Oggi uno dei più importanti comuni per la produzione olivicola è Seneghe, dove dal 1956 è attiva una cooperativa di produttori per la trasformazione dell'olio; costituita inizialmente da 48 soci, è arrivata nel 2012 a contarne 360, pari al 98% degli olivicoltori del comune, proprietari di circa 60 mila piante su una superficie

¹¹ Laore, “Sa Fresa”, http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20090430085015.pdf

¹² Laore, “Sa Trizza”, http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20090430085403.pdf

¹³ Testimonianze di questa fase sono gli oliveti storici che si ritrovano nelle aree in cui fu più forte la dominazione pisana come la Trexenta, la Marmilla e il Sulcis – Iglesiente (Bandino et. al 2003). Ad esempio a Baressa, nella Marmilla vi è un'area olivetata chiamata “*olias de ispisanus*” (AA.VV.2012)

di 4,50 Kmq (Arca P. 2012)¹⁴. Ancora dal 1994 si svolge una delle più importanti manifestazioni per la produzione olivicicola-olearia, ossia il premio nazionale Montiferru.

Nel territorio sono presenti diversi frantoi che si occupano della trasformazione dell'olio, per lo più privati, e diversi produttori che commercializzano l'olio o i prodotti derivati (olive da mensa, creme o oli "conditi") con proprio marchio.

Le cultivar regionali sono rivolte sia alla produzione di olio che di olive da mensa. Nell'isola sono presenti diverse tecniche di produzione dell'oliva da mensa, tra cui le principali sono le olive a *scabecciu*, le olive in salamoia al naturale o con aggiunta di alloro e finocchietto selvatico e le olive schiacciate.

Nel settore oleario sardo esiste un'unica denominazione di origine che abbraccia tutta l'isola, ossia "l'olio extravergine di oliva DOP Sardegna", nata nel 2007. Le caratteristiche organolettiche sono un colore dal verde al giallo con variazione cromatica nel tempo; odore e sapore di fruttato con sentori di amaro e di piccante, ai quali si accostano aromi caratteristici di carciofo, cardo selvatico e pomodoro verde. Per gli oliveti ritenuti idonei alla produzione di olio extravergine di oliva Dop "Sardegna" è ammessa la raccolta di 120 quintali di olive per ettaro, con una resa massima in olio del 22%. Il disciplinare definisce le modalità di coltivazione che prevedono l'utilizzo di tecniche razionali, a basso impatto ambientale e l'utilizzo di metodi di gestione integrata. In particolare per la lotta ai parassiti dell'olivo devono essere attuate tecniche di lotta guidata, mentre le erbe infestanti vengono controllate con la tecnica dell'aridocoltura. Chiaramente il disciplinare stabilisce le modalità di certificazione e di controllo lungo tutta la filiera, e quindi oltre alla coltivazione fa riferimento alla raccolta, allo stoccaggio delle olive, all'estrazione dell'olio e infine alla commercializzazione dell'olio.

Ancora il disciplinare prevede che l'80% dell'olio debba derivare dalle varietà principali dell'isola, ossia la Bosana, la Tonda di Cagliari, la Nera (Tonda) di Villacidro, la Semidana e i loro sinonimi; mentre al restante 20% concorrono le varietà minori presenti nel territorio¹⁵. Proprio due delle varietà individuate come principali provengono dal territorio di analisi, ossia la bosana e la semidana.

Bosana

La Bosana è la cultivar maggiormente diffusa nell'isola. Probabilmente di origine spagnola, oggi risulta presente soprattutto nel Nord Sardegna, Sassarese e Nurra, nel Centro, Montiferru e Planargia, e in alcune aree circoscritte del nuorese e del villacidrese. Si stima che la sua consistenza equivalga a 3milioni di esemplari. È una varietà con elevata produttività e buona resa in olio, ma viene impiegata anche come oliva da tavola verde

¹⁴ Paolo Arca (2012): "Buone pratiche su cibo e territorio-Esperienze Oleificio Sociale Seneghe", intervento alla Scuola Estiva di Sviluppo locale Sebastiano Brusco VII edizione "Sistemi Agroalimentari e Sviluppo Locale, 14/10/2012

¹⁵Disciplinare di produzione Olio Extravergine di Oliva Sardegna.

e nera. Ha una maturazione medio-tardiva, la drupa è piccola (circa 2,5 grammi) e di forma obovata (Fonte: Sardegna Agricoltura).

Semidana

La Semidana è una varietà riscoperta e rivalutata a partire dagli anni '90 e si sta diffondendo nei nuovi impianti intensivi dell'isola per le sue potenzialità produttive e qualitative. Infatti, per quanto abbia una bassa resa, ha un livello di produttività costante, quindi è poco colpita dagli anni di "scarico" e garantisce un prodotto finito di alta qualità. Originariamente diffusa soprattutto nel Guilcer e nel Montiferru, è utilizzata principalmente per la produzione di olio. La drupa ha un colore che varia dal verde al nero e ha una forma ovoidale leggermente asimmetrica. L'olio che si ottiene si caratterizza per il suo fruttato e ha un gusto mediamente amaro e piccante.

2.6.3 SETTORE VITIVINICOLO

La viticoltura oristanese, anche se ha conosciuto un periodo di crisi a causa della politica degli espianti che ha provocato anche la chiusura di diverse cooperative di conferimento e trasformazione, sta conoscendo un rinnovato dinamismo. Nell'oristanese sono presenti diverse Denominazioni di Origine Controllata (DOC), alcune di carattere regionale (Cannonau, Monica, Vermentino e Moscato di Sardegna), altre di carattere territoriale (Sardegna Semidano, Arborea¹⁶, il Bovale di Terralba), con alcune che interessano anche i comuni dell'area (Malvasia di Bosa e Vernaccia di Oristano). A queste si aggiungono diverse Indicazioni geografiche tipiche (IGT) che interessano in generale l'oristanese, ad esempio "Marmilla" e "Isola dei Nuraghi", ma anche i comuni dell'area come "Valle del Tirso", "Tharros" e "Planargia" (Fonte: Sardegna Agricoltura). Altre varietà prive di denominazione di origine, specifiche o presenti principalmente nell'oristanese, sono: il Nieddera, il Nieddu Mannu, il Greco Nero e il Pascale di Cagliari (Nieddu 2011¹⁷)

I paesaggi vitati della Planargia e del Campidano di Oristano sono caratterizzati da un'ampia diversità varietale, con alcune che sono specifiche del territorio. Nell'areale di Bosa è possibile incontrare alcune varietà minori, non ancora valorizzate, come l'*Albaranzeuli Bianco* e il *Caddu*. Tuttavia le principali varietà specifiche del territorio sono la Malvasia di Bosa e la Vernaccia di Oristano (quest'ultima che interessa anche altri comuni dell'oristanese). I due vitigni sono direttamente collegati alla lunga storia dell'agricoltura dell'oristanese e al processo di addomesticazione della vite. Infatti, un recente studio archeologico ha dimostrato che la presenza di questi vitigni nell'oristanese risalga al 1300-1100 A.C., in piena epoca nuragica, scoperta che di fatto ha

¹⁶ "Arborea" Sangiovese, "Arborea" Sangiovese rosato, "Arborea" Trebbiano, "Arborea" Trebbiano frizzante

¹⁷ "Vitigni della Sardegna. Notizie Storiche, distribuzione geografica, sinonimi", Lavoro realizzato nell'ambito del progetto: SQFVS (Per un Salto di Qualità della Filiera Vitivinicola della Sardegna)

riscritto la storia della viticoltura dell'intero Mediterraneo occidentale, avanzando l'ipotesi che la coltivazione della vite in Sardegna non sia un fenomeno d'importazione, ma bensì autoctono¹⁸.

Malvasia di Bosa

Il Vitigno è iscritto nel Registro nazionale delle varietà italiane di vite e nell'Elenco delle varietà raccomandate in tutta l'Isola (Reg. Cee 1250/70, D.M. 25/5/1970). La varietà, e i suoi vini, occupava un posto importante tra le coltivazioni nella Sardegna spagnola (XVI-XVII secolo) (Nieddu 2011).

Mapa 1: Areale di produzione Malvasia di Bosa DOC



Fonte: www.lavinium.it

In Planargia nel 1972 è stata costituita la DOC Malvasia di Bosa e il suo areale di produzione coinvolge gran parte dei suoi comuni (Mapa 1). In questo areale il vitigno Malvasia è il più coltivato, prevalentemente impiantato nelle colline calcaree, a quote comprese tra il livello del mare ed i 300 metri di altezza. La specificità della DOC Malvasia di Bosa è fondamentalmente dovuta alla particolare situazione orografica del territorio della Planargia, all'orientamento delle valli, alla vicinanza di queste al mare e all'esposizione ai venti.

Il Disciplinare di produzione prevede delle modalità di conduzione della vigna e di vinificazione atte a garantirne la qualità. A tal scopo sono esclusi per il suo impianto i terreni male esposti, non soleggiati, umidi o idromorfi; è vietata ogni pratica di forzatura ma è consentita l'irrigazione di soccorso; è consentita una resa massima non superiore alle 6 tonnellate per ettaro, con eccezione della tipologia "spumante" che può arrivare a 8. Tutte le operazioni di vinificazione, imbottigliamento, invecchiamento e affinamento devono avvenire

¹⁸ "Vino, scoperto in Sardegna il vitigno più antico del Mediterraneo occidentale", la Repubblica, 29/01/2015

all'interno dell'areale di produzione, con l'esclusione della tipologia "spumante" che può essere realizzata anche nel resto della Regione. Le tipologie previste sono la Malvasia di Bosa amabile o dolce, la riserva, lo spumante e il passito¹⁹. Nel disciplinare si sottolinea anche il ruolo simbolico della Malvasia per la comunità. Il vino viene definito come "un bene sociale", simbolo dell'ospitalità che si offre alle persone a cui si tiene. "Il vino della mattina", perché tradizionalmente offerta nelle cantine dopo la messa, luogo in cui i vignaioli si scambiavano pareri sulla qualità del prodotto. Un vino che gode anche di una letteratura sia antica che recente, sia legata alla tradizione popolare che ad esperti del settore e grandi scrittori come Luigi Veronelli e Mario Soldati. La Malvasia di Bosa viene realizzata esclusivamente da piccole, o piccolissime, cantine private.

Vernaccia di Oristano

Vitigno iscritto nel Registro nazionale delle varietà di vite (D.M. 25/5/1970) coi sinonimi di Garnaccia e Moranina e nell'elenco delle varietà raccomandate in provincia di Cagliari, Oristano e Sassari (Reg. Cee 1250/70) (Nieddu 2011).

La Vernaccia è il primo vino sardo a cui viene attribuita la DOC (1971), e nel suo areale comprende diversi comuni del territorio d'indagine (Zeddiani, Nurachi, Tramatzu e Milis). Nel disciplinare viene descritta la composizione dei terreni:

*"I terreni su cui viene coltivata sono di diversa natura: quelli alluvionali più vicini al letto del Tirso vengono denominati "**bennaxi**" e sono profondi, freschi, a matrice limo-sabbiosa; quelli di origine più antica vengono chiamati "**gregori**" ed hanno la matrice ciottolosa mista ad argilla con problemi di drenaggio. Sono presenti anche terreni sabbiosi, di derivazione alluvionale o dunale, mentre nella zona del Sinis si trovano terreni ricchi in carbonati. Il clima, l'umidità elevata ma costante e i venti di mare consentono alle uve di maturare lentamente, fattori che determinano le caratteristiche organolettiche del vino"*²⁰.

Il disciplinare vieta ogni forma di forzatura, e prevede che i sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura siano quelli diffusi nell'area; oggi la forma di allevamento più diffusa è a controspalliera. Ancora, stabilisce che la resa per ettaro non possa essere superiore alle 8 tonnellate.

Il processo di vinificazione deve avvenire all'interno dell'area. Per il processo di affinamento e invecchiamento il disciplinare stabilisce che "*nel corso del mese di marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia il vino, previa filtrazione ed eventuale chiarificazione, viene trasferito in botti di castagno o di rovere per subirvi, a partire dalla data di trasferimento, almeno due anni di invecchiamento.*" È proprio l'invecchiamento l'elemento più peculiare di questo prodotto. La vernaccia è uno dei pochi vini al mondo capaci di invecchiare in maniera assolutamente naturale, mediante il solo accorgimento della botte scolma. Infatti, grazie alla presenza dell'ossigeno, l'ossidazione determina la formazione nella parte superiore di un velo composto da lieviti chiamato "**flor**", che conferisce a questo vino il suo caratteristico aroma e sapore. La velocità di formazione,

¹⁹ Disciplinare di produzione Malvasia di Bosa DOC

²⁰ Disciplinare di produzione Vernaccia di Oristano DOC

lo spessore e la compattezza del flor determinano la maggiore o minore qualità del vino. Raggiunto un determinato spessore, il velo scende in profondità, depositandosi sul fondo della botte, funzionando così da filtro mobile e rendendo il vino limpido.

Il disciplinare prevede quattro tipologie distinte, quella normale, quella liquorosa, la superiore e la riserva. Il vino dal punto di vista analitico ed organolettico, si presenta di colore giallo dorato ambrato, profumo delicato, alcolico con sfumature di fior di mandorlo, sapore fine, sottile, caldo, con leggero e gradevole retrogusto di mandorle amare. Le sue caratteristiche sono ben descritte alla fine dell'Ottocento dal prof. Cettolini, preside della regia scuola di viticoltura e di enologia di Cagliari:

“la Vernaccia di Oristano va giudicata con i sensi e non con gli strumenti del chimico. È il suo aroma che vale, è la delicatezza del suo assieme che ti conquista; è quel suo curioso sapore di frutta, di amarognolo, pieno di grazia, che non vi stanca mai, anzi vi seduce (...). Uno dei più strani, uno dei più pregevoli, uno dei più desiderabili vini che la Provvidenza ha elargito a chi vive in quella zona del Tirso (...)”²¹.

La vernaccia viene realizzata da piccole cantine private e da una cooperativa del comune di Oristano.

2.6.4 PASTE, PANI E DOLCI

La produzione di paste, pani e dolci nell'area si lega indissolubilmente a quella regionale. Infatti, molte delle specialità regionali vengono proposte nei menù e nei ristoranti tipici del territorio, con nomi spesso locali, e a volte con forme, tecniche e ingredienti specifici dei comuni dell'area. Un esempio per le paste ripiene sono i ravioli e gli gnocchi realizzati con *sa patata 'e moro* di Scano di Montiferru. Molto interessante è l'arte panificatoria nell'area che è particolarmente significativa nei comuni di Tramatzu, Cuglieri, Scano di Montiferru, Montresta e Bauladu. L'elenco dei pani tipici, rivolti all'uso quotidiano o con scopi particolari (si vedano i pani cerimoniali o i cosiddetti pani giocattolo) è molto esteso.

A Tramatzu vengono prodotti pani di uso quotidiano che tradizionalmente erano consumati a casa o durante il lavoro (come su *crivazu*²², *sa moddighina de trebbiat*, *anoada*, *tabacchera*, *ispoa*, *parzida*) ma anche diversi pani cerimoniali, ad esempio per le nozze (*Ispolu*, *rosa*) o durante le festività (ad esempio *pani con ghedras* a Natale). I panificatori di Tramatzu raggiungono alti livelli di abilità artigianale ad esempio nella realizzazione del *coccoi pintau*, e nei pani giocattolo, molti dei quali conservati anche nei musei etnografici della Sardegna (*Bicicletta*, *Lazzareddu*, *paricheddu*, *mongia*, *pippia cun saba*, *pisci*, *puddighina*, *trizza*, *corroghedda*, *cuaddittu*). Anche Scano di Montiferru si distingue per le sue specificità nella panificazione, come ad esempio *su longupante*, *ispiga*, *crabolu*, *ispolu*, *corona*, *palzida* e *tacchinu* tutti pani a pasta dura con forme particolari e “intrecciate”; *l'arburitzzola* un pane realizzato nel periodo pasquale che rappresenta l'albero del bene e del male e il serpente; il pane rustico e di lunga durata denominato *bistoccu*; il pane giocattolo *tesa de ria*. Anche

²¹ *Ibidem*.

²² Tagliato a pozzo, veniva riempito con latte e zucchero per pasti leggeri, o con sugo per pasti più importanti

il vicino Cuglieri non è da meno, con *sa crabola*, *su tacchinu a tres concas e palzida*. Tipiche di questo comune sono anche le *panadas* realizzate con ripieno di verdure e carne (Murru Corriga 2005²³). Infine, il 23 agosto per la festa di San Filippo Benizi viene prodotto un pane azzimo cerimoniale denominato “*su pane ‘e Santu Tilippu*” (Farina 2005)²⁴.

Nell’offerta ricettiva degli agriturismi si trovano molte paste regionali, tra cui la maggior parte sono PAT. A solo titolo esemplificativo le paste più frequentemente realizzate dalle aziende intervistate sono quelle fresche ripiene (Ravioli, Gnocchi, Tortelli, Culurgiones), altre paste fresche non ripiene come malloreddus, maccarrones, tagliatelle, lasagne. Per i ripieni vengono generalmente utilizzati i prodotti stagionali dell’orto, le spontanee stagionali (asparagi, ortiche, borragine, etc.), i prodotti caseari dell’azienda (ricotta, formaggio fresco), carni sempre prodotte dall’azienda o di cacciagione (es. cinghiale). Tra le paste particolari realizzate dalle aziende, oltre ai già citati ravioli con *sa patata ‘e moro*, un’azienda realizza una vecchia pasta tradizionale, i “napoletani”: Dal 1999 a Montresta si svolge una sagra dedicata a una pasta tipica del paese “*Sos Pipiriolos*”. Questa è una pasta di semola e farina di grano duro, cucinata spesso con sughi a base di carne di cinghiale o agnello, originariamente prodotta nei giorni di festa. Ha forma cilindrica e viene trafilata con una macchina antica e rudimentale. Il nome significa “piffero” e viene chiamata pertanto anche la pasta che suona.

Anche nel caso dei dolci le aziende agrituristiche dell’area si rifanno alla tradizione regionale, che vede tra gli ingredienti primari la mandorla, il miele, la ricotta e la sapa (sciropo a base di mosto e zucchero). Tra i dolci offerti nei menù degli agriturismi intervistati si annoverano: le *seadas*, *culurgiones de mendula*, *panishedda*, bianchini, amaretti, *casadinas*, torte di mandorle, guelfi, gateau, pompia, semifreddi e mousse.

2.7 LE RETI PRESENTI NEL TERRITORIO

Nel territorio sono presenti diverse reti e associazioni che si occupano della valorizzazione delle produzioni agroalimentari, del coordinamento dei produttori tramite disciplinari e modalità condivise di accesso ai mercati e della riscoperta delle specificità.

Tra queste si individuano le forme associative esistenti tra le pubbliche amministrazioni, come ad esempio le Associazioni Nazionali Città dell’olio e città del vino; le associazioni e consorzi di produttori che cercano di valorizzare specificità del territorio, come il *Consorzio dei produttori del Bue Rosso*, il *Consorzio di produttori della Mélina* e l’associazione produttori del *Casizolu del Montiferru*; e i contratti di rete.

²³ Murru Corriga G. (2005): “*I Pani della tradizione*”, in AA.VV. “*Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna*”, pp. 67-229

²⁴ Farina G.F. (2005): “*Su Pane ‘e Santu Tipillu*”, in AA.VV. “*Pani. Tradizione e prospettive della panificazione in Sardegna*”, pp.270-274

2.7.1 ASSOCIAZIONI COMUNALI PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

Associazione Nazionale Città dell'olio: nel territorio aderiscono a questa rete il comune di Bosa e di Seneghe, centri importanti per la produzione olivicola. L'associazione ha tra i suoi compiti statutari quello di

“divulgare la cultura dell'olivo e dell'olio di oliva di qualità; tutelare e promuovere l'ambiente ed il paesaggio olivicolo; diffondere la storia dell'olivicoltura; garantire il consumatore attraverso la valorizzazione delle denominazioni di origine, l'organizzare eventi, l'attuazione di strategie di comunicazione e di marketing mirate alla conoscenza del grande patrimonio olivicolo italiano”²⁵.

Questo avviene attraverso la promozione di progetti e iniziative, la partecipazione a fiere e l'attivazione di community virtuali come “gli amici dell'olio”.

All'Associazione Nazionale Città del Vino non aderisce nessun comune dell'area; dal 2007 fino al 2014 è stato socio il comune di Magomadas che a causa delle ristrettezze di budget ha dovuto revocare l'adesione²⁶.

2.7.2 FORME ASSOCIATIVE E CONSORTILI PER LA VALORIZZAZIONE DELLA SARDO-MODICANA E DEL CASIZOLU

L'attività di valorizzazione delle carni della razza sardo modicana e della produzione casearia derivante, ossia il casizolu, viene definita nel quadro delle azioni previste dal Piano di Azione Locale (PAL) del GAL Montiferru (Leader II). Come abbiamo visto la commercializzazione della carne della razza sardo-modicana è assolutamente un'innovazione del comparto agroalimentare locale, dato che si trattava di una razza rustica con vocazione da lavoro che continuava ad essere preservata dagli allevatori del Montiferru ormai senza una precisa destinazione di mercato. L'evento che segna l'inizio del processo di valorizzazione e di costruzione di un nuovo “prodotto” è il convegno promosso dal GAL nell'aprile del 1999 dal titolo *“Produco carne di qualità? Ma a chi vendo?”*. Da questo momento gli allevatori del Montiferru in concorso con strutture locali (GAL, ARA, ASL, CIA) e sovra locali (i tecnici della provincia di Arezzo e Slow Food), andranno a definire un percorso condiviso che porterà: alla creazione di un'associazione di produttori; di un disciplinare, caratterizzato anche dall'inserimento di innovazioni rispetto alle tecniche di produzione locali (la frollatura e il finissaggio); la definizione di una campagna di comunicazione nei principali eventi sul buon cibo (es. Salone del gusto di Torino); la costruzione di un marchio condiviso e riconoscibile (il Bue Rosso). Interessante in queste attività è il ruolo degli attori sovra locali: i tecnici della provincia di Arezzo hanno avuto un ruolo determinante nel supporto tecnico per la costituzione dell'associazione, grazie anche alle esperienze andate a buon fine in altri contesti locali (si veda il processo di valorizzazione della carne Chianina); Slow Food ha

²⁵ www.cittadelloio.it

²⁶ DCC n° 10 del 28/02/2014 “Revoca adesione del comune di Magomadas all'associazione città del vino”

avuto un ruolo determinante nella campagna di comunicazione, nella costruzione del marchio e nel processo di tutela (costruzione del Presidio Slow Food) (Guarino 2009)²⁷.

Nel 1999 a Seneghe viene fondata l'Associazione per la valorizzazione della razza sardo modicana con 28 soci (20 allevatori e 8 soci sostenitori) e viene fondato l'omonimo Presidio Slow Food. Nel 2001 l'associazione decide di trasformarsi in cooperativa consortile assumendo la denominazione "Consorzio di produttori del bue rosso".

A lato del processo di valorizzazione delle carni del Bue Rosso s'innesta anche quello del Casizolu. Dopo la costruzione di un disciplinare di produzione condiviso, nel 2000, 4 minicaseifici pilota aderiscono all'associazione produttori del Casizolu del Montiferru e nasce anche in questo caso un presidio Slow Food. Oggi aderiscono all'associazione 3 minicaseifici.

Questo processo di valorizzazione di due prodotti locali, di fatto fino a quel momento senza uno sbocco formale sul mercato, è stato meritorio sotto diversi profili e si è fondato sull'attivazione di reti localizzate (ma come abbiamo visto anche con il supporto di attori sovra locali), sulla costruzione di disciplinari di produzione condivisi e di associazioni di produttori. Tuttavia sussistono tuttora contraddizioni ed elementi di debolezza. Il successo commerciale del Bue Rosso, e al contempo le scarse potenzialità produttive, hanno fatto sì che sia molto diffusa la contraffazione a livello regionale, difficile da contrastare. Un altro elemento che sfavorirà i produttori del bue rosso, ma anche del Consorzio Melina, è la misura del benessere animale per i bovini che di fatto è inaccessibile per i produttori di razze rustiche come la sardo-modicana o la melina che conducono il bestiame allo stato brado (e da lì anche la caratteristica peculiare della carne) mentre va a favorire l'ultimo anello della filiera, ossia gli ingrassatori che si occupano del finissaggio.

Il processo di rivalutazione del Casizolu è stato in grado di mettere in rete un numero molto limitato di produttori, non ponendo pienamente a valore quel sapere diffuso nel territorio e la cultura che lo sottende; infatti, si tratta di una produzione femminile, realizzata prevalentemente in ambito domestico, che fonda la sua qualità sulle caratteristiche del pascolo e la stagionalità. Di fatto ancora oggi la produzione del Casizolu, è una produzione che accede sul mercato in modo prevalentemente informale (o tramite la ristorazione degli agriturismi), con gran parte delle produttrici che non sono inserite all'interno di una rete (o di un percorso condiviso). Rispetto alle produttrici informali esisteva un progetto di valorizzazione del GAL, riprendendo Salis (2012)²⁸:

"Con l'intento di favorire la cooperazione tra le produttrici domestiche, il GAL ha provato a portare avanti un discorso legato alla realizzazione di un mini caseificio sociale, per mettere a frutto il capitale sociale

²⁷ Guarino A. (2009): "Il Dinamismo ai margini. Processi di sviluppo rurale in zone svantaggiate dell'Europa mediterranea: le regioni storico geografiche del Montiferru e del Barigadu, Sardegna centro-occidentale (Italia) e del Alpujarra Granadina, Andalusia sud-orientale (Spagna)", tesi di dottorato in cooperazione internazionale e politiche per lo sviluppo sostenibile, ciclo XX, Università di Bologna

²⁸ Salis M. (2012): "Filiera corta e alternative food networks: strategie di sviluppo rurale in Sardegna", tesi di laurea, Università degli studi di Cagliari, A.A. 2010/2011

effettivamente presente nella rete di piccole produttrici. Si rileva tuttavia che al momento il progetto in questione si è arenato (...)”.

2.7.3 CONSORZIO MELINA E COMUNITÀ DEL CIBO

La “Società Cooperativa Agricola Consortile Melina a.r.l., con sede a Paulilatino, si pone come obiettivo generale quello di valorizzare la razza bovina sardo-bruna e derivati di razza sardo-modicana, diffuse soprattutto nell’oristanese nei comuni del Guilcer, Barigadu e Montiferru. Analogamente alla razza sardo-modicana, la sardo-bruna è una razza da lavoro e da carne, ma anche con attitudine alla produzione da latte. Si tratta sempre di una razza rustica, alimentata fino allo svezzamento con il latte materno, poi condotta al pascolo, e anche in questo caso è prevista una fase di finissaggio in stalle da ingrasso.

Il Consorzio si propone di:

“fornire al consumatore un prodotto allevato in modo naturale che dia valore al territorio, alle tradizionali tecniche di allevamento e alimentazione; una tracciabilità sicura ed evidente della filiera, con indicazione della vita dell’ animale e dell’ iter di commercializzazione con identificazione della carne con un marchio a fuoco; saltare inoltre i passaggi intermedi e gestire la fase di commercializzazione direttamente con punti vendita e degustazione convenzionati.”²⁹

Questa rete di produttori nasce nel 2002 su impulso di un’associazione di categoria, la CIA, a seguito di circa 84 riunioni. Tra i soggetti coinvolti ci sono produttori, le macellerie, amministratori locali, veterinari e il GAL BMGS. Altri attori che hanno avuto un ruolo nel percorso di valorizzazione sono: Sodexo SPA (che ha permesso l’accesso nelle mense scolastiche), Agris (che ha condotto un esame chimico-organolettico della qualità della carne), Università di Sassari (che ha avviato un’azione per migliorare lo stato di finissaggio dei vitelli e la qualità dell’alimentazione), Slow Food (che ha permesso la partecipazione al “Salone del gusto” e la costruzione di una rete di supporto, ossia la comunità del cibo).

Nel 2014 il Consorzio associava 97 produttori, diversi dei quali in comuni dell’area d’indagine, come Milis, Seneghe, Santu Lussurgiu, Scano di Montiferru e Bosa. Sempre nel 2014 tra i punti vendita si contavano 5 macellerie convenzionate (di cui una operativa nell’area d’indagine) e 4 ristoranti locali (uno nell’area). Il Consorzio Melina è dotato di un rigido disciplinare che cerca di garantire la qualità del prodotto, e che regola tutta la filiera, dalla nascita, all’allevamento e alimentazione, al finissaggio fino alla commercializzazione e tracciabilità delle carni. Il disciplinare è stato trasmesso al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed è stata fatta richiesta per l’autorizzazione all’utilizzo di documentazione volontaria di tracciabilità e qualificazione del prodotto. Inoltre, è dotato di un marchio condiviso registrato all’ufficio brevetti della Camera di Commercio di Oristano.

²⁹ Consorzio Melina (2014): “Presentazione Consorzio Melina”, Scuola Estiva di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco, IX Edizione “Aree interne e progetti d’area”, Seneghe

Il Consorzio è affiancato nella sua attività di valorizzazione dalla “Comunità del Cibo Allevatori di melina degli altipiani del centro Sardegna” aderente alla rete della Fondazione Terra Madre promossa da Slow Food.

Le comunità del cibo sono:

“Gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. Le comunità condividono i problemi generati da un’agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali e da un’industria alimentare di massa che mira all’omologazione dei gusti e mette in pericolo l’esistenza stessa delle piccole produzioni”³⁰.

2.7.4 I CONTRATTI DI RETE

Le reti di imprese sono forme di aggregazione di imprenditori attorno ad un progetto condiviso. Con il contratto di rete due o più imprese si obbligano ad esercitare in comune una o più attività economiche rientranti nei rispettivi oggetti sociali allo scopo di accrescere la reciproca capacità innovativa e la competitività sul mercato (art. 3, co. 4-ter, DL n. 5/2009, conv. con L. n. 33/2009 e s.m.i.). Il contratto di rete, normato dal legislatore italiano nel 2009, è uno strumento che gode di una particolare flessibilità e che permette alle imprese di mettere in comune alcuni elementi della propria attività con altre imprese mantenendo comunque intatta la propria autonomia. Un' altro aspetto particolarmente interessante di questo strumento è che permette un approccio graduale e scalabile al processo di aggregazione tra imprese. Infatti il contratto può essere inizialmente costitutivo di una rete "leggera" che potenzialmente, se le imprese parte ritengono di riuscire a collaborare efficacemente, potrebbe diventare sempre più "pesante" aumentando il fondo patrimoniale comune, acquisendo personalità giuridica e eliminando di conseguenza la responsabilità patrimoniale dei retisti. Tale strumento è particolarmente adatto a sostenere lo sviluppo in chiave territoriale di aggregazioni quali l'area MACP. Un contratto di tal tipo permetterebbe la messa in rete di attività appartenenti alla stessa filiera e tra filiere differenti nonché tra imprese locali e imprese extraterritoriali.

All'interno del territorio MACP vi sono operatori economici che hanno deciso di costituire e/o aderire a reti di imprese formalizzate attraverso lo strumento giuridico del contratto di rete. Nello specifico sono tre i contratti di rete rintracciate nel presente studio all'interno dei quali si trovano aziende del territorio, ma nessuno ha come caratterizzazione territoriale l'area oggetto di studio. Mentre due sono contratti che afferiscono oltre al comparto agricolo anche a quello turistico, il terzo è finalizzato ad accrescere la produttività del latte di capra e dei suoi derivati, afferisce esclusivamente al comparto agroalimentare.

Nominata "In filiera 365 giorni all'anno" è nata nel 2013 da Amalattea, Obiettivo Impresa, Istituto di sviluppo agricolo del Mipaaf, Banca di Credito Sardo con la collaborazione di Agriventure e dodici produttori isolani, tra cui due aziende zootecniche di Santu Lussurgiu. L'obiettivo con cui è nata la rete era quello di riuscire a produrre 8 milioni di litri di latte in modo da evitare di ricorrere ad altri paesi europei per soddisfare la domanda interna. Altri obiettivi erano quelli di avviare percorsi comuni di comunicazione,

³⁰ www.terramadre.info/rete-terra-madre/

promozione, marketing e valutazioni sugli investimenti in innovazione tecnologiche, partecipazione a fiere/saloni specializzati e la predisposizione di un canale di comunicazione permanente tra gli operatori coinvolti.

Un altro contratto di rete che potrebbe nascere è connesso al recente mercato contadino nato nella città di Bosa “*Le Meraviglie della valle del Temo*”. Si tratta di un mercato a “km 0” e “miglio 0” che ha portato a collaborare tra loro aziende artigiane del food, circa 18 al momento, non solo di Bosa e dintorni ma anche del Marghine e Montiferru. Per il lavoro fatto, molto merito viene attribuito ad una persona che professionalmente riveste un doppio ruolo, di imprenditore e di tecnico Laore. L’impegno profuso dalle aziende sta dunque ponendo le basi per la nascita di uno strumento formale, che con molta probabilità sarà proprio quello del contratto di rete, considerato più “snello” e “meno obsoleto” rispetto ad altre forme come ad esempio il consorzio. Alla rete parteciperanno non solo imprenditori ma anche alcuni Comuni dell’area quali Bosa, Modolo e Suni, che hanno tra l’altro già aderito alla manifestazione di interesse. Uno strumento che si ritiene conveniente in funzione dell’accesso ad eventuali finanziamenti, all’organizzazione di gruppi di acquisto, ed una serie di generali agevolazioni non ben identificate, tra cui, prima tra tutte “l’identificazione di queste produzioni con una sorta di tutela di qualità”, quindi la nascita di un marchio.

Per un’ offerta turistica esperienziale integrata

2.8 GLI ELEMENTI DI ATTRATTIVITÀ DEL TERRITORIO

Il Montiferru prende il nome dall'omonimo massiccio di origine vulcanica che si estende a nord di Oristano, fra la pianura del Campidano e il mare. L'area è caratterizzata dalla presenza di boschi, grandi formazioni rocciose e da numerosi torrenti, cascate e sorgenti, fra cui le famose Siete Fuentes ('sette fonti') presso la chiesa romanica di San Leonardo. Di particolare pregio è la costa caratterizzata da scure scogliere basaltiche e da falesie calcaree, come quelle di Santa Caterina di Pittinurri e di S'Archittu. L'area è ricca di testimonianze delle civiltà che vissero in queste terre, resti dell'epoca nuragica e pre-nuragica come i nuraghe, le tombe dei giganti e le domus de Janas; dell'epoca punica e romana con i resti di città e terme; della civiltà agro-industriale con i mulini e le gualchiere.

La struttura insediativa dell'area MACP che ricade nel Montiferru è costituita dai centri interni di Sennariolo, Cuglieri, Scano Montiferro, Santu Lussurgiu, Seneghe e Bonarcado e dal sistema dei nuclei costieri di Santa Caterina di Pittinurri e S'Archittu. Di particolare pregio sono i centri storici di Cuglieri, Seneghe, Scano Montiferro, Bonarcado e Santu Lussurgiu. Edifici di culto di un certo rilievo sono la Basilica di Santa Maria della Neve di Cuglieri, la chiesa di S. Andrea a Sennariolo e la chiesa Santa Maria di Bonarcato a Bonarcado. Altri siti di interesse sono a Cuglieri il Castello ‘Ezzu e i resti della città di Cornus. Dal punto di vista

ambientale l'area è caratterizzata da un articolato sistema costiero che parte da Cuglieri e giunge a Tresnuraghes, dai monti del Montiferru e dalle formazioni boschive dei suoi versanti. Sono inoltre elementi interessanti il bosco di agrifogli preistorici di S'Arroda Manna a Scano, il sistema storico degli oliveti di coltivazione monastica di Bonarcado e la località di San Leonardo ricca di sorgenti d'acqua salutare a Santu Lussurgiu. Nel territorio sono inoltre presenti le aree forestali di "Pabarile", Seneghe e Scano Montiferru. Tra le aree di pregio ambientale si evidenziano la Costa di Cuglieri (ZPS), il Rio Sos Mulinis - Sos Lavros (SIC:), Is Arenas e S'Archittu di Santa Caterina (PPR Sardegna 2006, Sardegna cultura, Sardegna turismo, comunas, gooristano Sardegna e siti istituzionali dei comuni dell'area MACP).

La Planargia, regione storica compresa tra la bassa valle del fiume Temo e il versante settentrionale del Montiferru, si caratterizza per la presenza di una serie di colline vulcaniche che degradano verso la costa. La Planargia contiene al suo interno tutti gli ecosistemi che caratterizzano l'isola, da quello marino a quello costiero, da quello montano e collinare a quello fluviale. Il paesaggio della Planargia intervalla la macchia mediterranea e le coste con un paesaggio antropizzato caratterizzato da vigneti e orti. Di particolare pregio è il centro abitato di Bosa, una delle sette città regie della Sardegna.

La struttura insediativa dell'area MACP che ricade nel territorio della Planargia comprende Bosa, attraversata dal fiume Temo; gli insediamenti di Magomadas, Tresnuraghes, Tinnura, Flussio, Suni e Modolo, ai bordi dell'altopiano della Planargia; l'insediamento di Montresta alla base del Monte Navrino; il sistema dei nuclei costieri di Sa Lumenera, Santa Maria del Mare e Bosa Marina che si trova alla foce del fiume Temo. Edifici di culto di particolare rilievo nell'area sono la chiesa di S. Giovanni a Magomadas, la Chiesa campestre di Sant'Antonio da Padova a Tresnuraghes, la chiesa di San Pietro extra muros e quella di Sant'Antonio extra muros a Bosa. Le emergenze storiche di notevole interesse sono il nuraghe Sant'Arbara, il villaggio nuragico, la tomba dei giganti e il pozzo sacro siti a Magomadas; i nuraghe Funtanedda e Pascialzos e la tomba dei giganti Su Crastu Covaccadu a Sagama. Infine tra gli elementi di maggior pregio vi è il sistema storico di difesa costiera costruito dagli aragonesi costituito dalle torri di Foghe, S'Ischia Ruggia e Columbargia in territorio di Tresnuraghes e la torre cinquecentesca di Bosa Marina. Infine comune principale dell'area è Bosa il cui centro storico è uno dei più pregevoli in Sardegna. All'interno di Bosa di particolare interesse sono il Castello di Malaspina e le conerie lungo il fiume Temo (Sas Conzas). Dal punto di vista ambientale il territorio è caratterizzato dalla valle del Temo e dalla fascia costiera, che si estende da Torre Argentina a Punta di Foghe. Il territorio è delimitato da un lato dagli altopiani basaltici e dall'altro da massici di ignimbrite. La Valle del Temo, l'entroterra e la zona Costiera tra Bosa, Capo Marargiu e P. Tangone sono riconosciute come aree SIC e come elementi di particolare interesse perché aree nelle quali vive e si riproduce la più importante colonia nazionale del Grifone. Inoltre la costa e l'entroterra di Bosa, Suni e Montresta sono riconosciute come ZPS (PPR Sardegna 2006, Sardegna cultura, Sardegna turismo, comunas, gooristano Sardegna e siti istituzionali dei comuni dell'area MACP).

Il Campidano di Oristano, territorio che apparteneva nel periodo medioevale al Giudicato di Arborea, è una tra le aree più fertili dell'intera regione. Il territorio è articolato in tre Campidani: il Campidano di Milis, il Campidano Maggiore e il Campidano di Simaxis. La struttura ambientale di questo territorio si fonda sul sistema delle zone umide costiere che si estendono dal centro del Golfo di Oristano alla penisola del Sinis, fino a comprendere il compendio sabbioso di Is Arenas.

La struttura insediativa dell'area MACP compresa nella regione storica del Campidano di Oristano è costituita dai comuni di Bauladu, Tramatzu e Zeddiani posizionati nei pressi della S.S. 131 e i comuni di Milis e Nurachi più interni. Nurachi si distingue per le caratteristiche abitazioni in mattoni crudi mentre Milis per i muri in pietrame di basalto nero, i tetti color ocra e marrone e il manto stradale riportato all'antico acciottolato col sistema dell' "impedrau". Gli edifici religiosi di maggior pregio dell'area sono la chiesa di San Giorgio a Tramatzu, la chiesa di San Gregorio a Bauladu, in stile romanico, risalente al XIII secolo, le chiese di San Pietro Apostolo e della Madonna delle Grazie a Zeddiani, la chiesa di San Paolo a Milis, il battistero paleocristiano e la Chiesa di San Giovanni Battista a Nurachi. Gli elementi storici più interessanti dell'area sono il ponte romano a Tramatzu; il nuraghe Crabia a Bauladu, i nuraghi Couau e Urigu a Zeddiani; il nuraghe Cobulas a Milis; il villaggio capannicolo e la Torre Pischeredda di Nurachi (PPR Sardegna 2006, Sardegna cultura, Sardegna turismo, comunas, gooristano Sardegna e siti istituzionali dei comuni dell'area MACP).

Monumenti archeologici e naturali

Tab. 8: Beni culturali e siti di interesse ambientale

COMUNI MACP	BENI CULTURALI							SITI DI INTERESSE AMBIENTALE			
	Pre-nuragici e nuragici	Fenicio Punici	Romani	Testimonianze di età medioevale	Torri, Castelli e Ville	Chiese Urbane e Campestri*	Case di pregio	Monumenti naturali	Beni Idrici	Paesaggi e boschi	Zone SIC e ZPS
Bauladu	X		X	X		XX	X	X	X	X	
Bonarcado	X	X	X	X	X	XX	X	X	X	X	X
Bosa	X	X	X	X	X	XX	X	X	X	X	X
Cuglieri	X	X	X	X	X	XX	X	X	X	X	X
Flussio	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Magomadas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Milis	X				X	X	X	X	X	X	
Modolo	X	X	X		X	XX	X	X	X	X	
Montresta	X				X	XX	X	X	X	X	X
Nurachi	X		X			X	X	X	X	X	X
Sagama	X	X	X	X	X	XX	X	X	X	X	
Santu Lussurgiu	X		X	X		XX	X	X	X	X	X
Scano di Montiferro	X					XX	X	X	X	X	X
Seneghe	X			X		X	X	X	X	X	
Sennariolo	X					XX				X	X
Suni	X	X	X	X	X	XX	X		X	X	X
Tinnura	X			X		XX	X		X	X	X
Tramatza	X	X	X	X	X	XX	X		X	X	X
Tresnuraghes	X				X	XX			X		X
Zeddiani	X	X	X	X		X	X		X	X	X

* x per chiese urbane e xx per chiese urbane e campestri

Fonte: elaborazione PROMETEA su dati estrapolati da Sardegna cultura, Sardegna turismo, comunas, gooristano Sardegna, Rete Natura 2000, Sardegna Ambiente e siti istituzionali dei comuni dell'area MACP.

L'area è ricca di siti archeologici e naturali di pregio (Tab.8). Tra questi si evidenziano nell'area del Montiferru la grande concentrazione di nuraghe a corridoio siti nel comune di Bonarcado e nello stesso comune la chiesa dedicata a Santa Maria di Bonaccattu (XII sec.), sede del più antico culto mariano della Sardegna. Nei territori di Bonarcado e Santu Lussurgiu è presente un'area SIC nominata Rio Sos Mulinos - Sos Lauros e M. Urtigu.

Si tratta di un'area boschiva dove sono presenti particolari essenze arboree, in particolare il fico, la vite selvatica e numerose felci. È uno dei pochi siti in Sardegna dove si trova il *Laurus Nobilis*. Lungo il rio Sos Mulinos sono presenti diversi mulini idraulici e gualchiere. Nel comune di Cuglieri, centro principale della regione storica, si trovano un gran numero di resti dell'età pre-nuragica e nuragica. Tra questi importante è la presenza di 64 nuraghi e dodici tombe di Giganti risalenti all'età del bronzo. Altro importante sito è quello di Cornus dell'età fenicio-punica, che fu centro della rivolta antiromana durante le guerre puniche. Di età medioevale invece sono i ruderi del castello del Montiferru. Sempre a Cuglieri particolarmente rilevante dal punto di vista ambientale è l'area di S'Archittu, caratterizzata da una scogliera da cui si erge un piccolo arco sul mare alto circa 15 metri e l'area di Santa Caterina di Pittinuri. La costa di Cuglieri che si sviluppa nei territori dell'omonimo comune, di Flussio e di Sennariolo, è denominata area ZPS. Importante area SIC nella zona di Cuglieri è Is Arenas che è il più esteso campo dunale della Sardegna. Nel comune di Santu Lussurgiu elemento naturale di pregio è la foresta di San Leonardo all'interno della quale sono presenti sette fonti di acqua oligominerale da cui prende il nome l'antico borgo di Siete Fuentes, frazione del paese. Sempre in quest'area è presente la chiesa romanica di San Leonardo che era legata all'antica pertinenza all'ordine degli Ospedalieri di San Giovanni. Nel territorio di Scano di Montiferru di interesse naturalistico sono la sorgente di Sant'Antioco che alimenta i particolari mulini ad acqua del Rio Mannu e il bosco di S'Istrampu de Alere all'interno del quale sorge una piccola cascata. Altro elemento naturalistico di pregio è la fonte termale di Funtana Fraigada sita nel territorio di Seneghe. Questo comune conserva anche una bellissima tomba dei giganti chiamata "S'Omo de sas Zanas".

In Planargia area di notevole interesse è quella compresa all'interno del territorio di Bosa. Il borgo è ben conservato e si caratterizza per l'impatto visivo derivante dal quartiere storico di "Sa Costa" costituito da case di svariati colori che si inerpicano fino ai piedi del Castello di Seravalle (XII secolo). Bosa è particolarmente ricca di monumenti religiosi, civili e di archeologia industriale. Il complesso delle vecchie concerie costruito tra il seicento e il settecento sulle rive del Temo fu il centro conciario più importante di tutta la Sardegna, dismesso nel 1962 è classificato come monumento nazionale. Dal punto di vista ambientale vi sono due aree SIC che ricadono in parte nel territorio di Bosa. L'area "Entrotterra e zona costiera Bosa, Montresta e Capo Marrargiu" importante perché è uno dei pochi posti in Italia dove sono presenti e nidificano i griffoni e per la presenza di una grande varietà di essenze arboree tra cui la palma nana. L'area "Valle del Temo" che ricade anche nel territorio di Suni, all'interno della quale è presente uno spettacolare canyon scavato dal fiume Temo e dove è notevole la presenza di grifoni, astori, sparvieri e falchi pellegrini. Altro importante sito della Planargia è il parco archeologico di Suni che è costituito dal nuraghe "Seneghe", dal nuraghe complesso "Nuraddeo" e dalla necropoli ipogeica a domus de janas "Chirisconis". Il nuraghe Seneghe è situato nella valle di Modolo in posizione dominante, la torre è alta oltre sei metri. Il Nuraghe Nuraddeo si trova nell'altopiano Pedrasenta ed è un nuraghe complesso costituito da un mastio circondato da tre torri. La necropoli domina la valle del rio Mannu e comprende circa 12 sepolture ipogeiche monocellulari e pluricellulari. Il sito è gestito dalla società Tacs che si cura anche della gestione della Casa della Tecnologia Contadina "Tiu Virgilio" sita all'interno del paese. Questa rappresenta una testimonianza significativa della cultura contadina e artigiana del periodo compreso tra il XIX e il XX secolo. I siti sono particolarmente curati e la visita guidata è garantita tutto l'anno. Territorio di notevole pregio naturalistico è quello ricadente nel comune di Montresta, comune ricoperto per un terzo della sua superficie da aree boschive tra cui risalta il bosco di sughere secolari di Silva Manna. Nel

territorio di Montresta, Bosa e Suni ricade anche un'altra area ZPS denominata "Costa e Entroterra di Bosa, Suni e Montresta. Altra area di interesse archeologico è il territorio di Sagama che fonti storiche ritengono fosse circondato da nove nuraghe, di cui oggi sono visibili sei. Nel comune di Tresnuraghes risorsa ambientale di grande pregio è Porto Alabe caratterizzata da sabbia di colori diversi, dal bianco al giallo ocra e dorato, ai frammenti ferrosi. Invece dal punto di vista storico interessanti nel territorio di Tresnuraghes sono le torri costiere aragonesi. Tra queste quella di Foghe risulta essere la più importante perché costruita per proteggere l'omonima rada che risultava essere luogo privilegiato di sbarco dei pirati e dei mori.

Nel Campidano di Oristano dal punto di vista archeologico interessanti sono il nuraghe Crabia, in ottimo stato di conservazione e le tombe dei Giganti di Muraguada, edificate con grossi blocchi basaltici, entrambi siti nel comune di Bauladu. Del periodo medioevale interessante è la chiesa parrocchiale dedicata ai Santi Maria Maddalena, Salvatore e Geminiano sita nel comune di Tramatzza. La chiesa contiene un sarcofago risalente all'epoca giudicale caratterizzato da una serie di decorazioni a bassorilievo. Tra le chiese di particolare pregio dell'area si evidenzia anche la chiesa della Madonna delle Grazie, situata nel centro di Zeddiani e risalente al Tredicesimo secolo. Tra gli elementi architettonici interessanti dell'area si possono annoverare l'antico Palazzo nobiliare Boyd, risalente al Settecento, che ora ospita al suo interno il Museo del costume e del gioiello sardo visitabile su appuntamento e Villa Pernis, risalente a fine ottocento. Entrambi sono ubicati nel territorio di Milis all'interno del quale è presente anche un interessante risorsa ambientale, il bosco di agrumi di Villa Flor. Vestigia del periodo neolitico sono presenti nel territorio di Nurachi. Si tratta dei villaggi "Mare e Pauli", "Paule e Fenu", "Cuccuru e Mari" e "Gribaia" all'interno dei quali sono stati rinvenuti reperti riconducibili alla cultura di San Michele di Ozieri e di San Gimignano di Sestu (Sardegna cultura, Sardegna turismo, comunas, gooristano Sardegna, Rete Natura 2000, Sardegna Ambiente e siti istituzionali dei comuni dell'area).

Il capitale culturale: le sagre, le feste, eventi culturali

Tab. 9: Manifestazioni ed eventi culturali nell'area MACP

COMUNI MACP	Zone SIC e ZPS	Sagre	Feste religiose	Eventi culturali	Eventi a tema
Bauladu		E	P/E	P	E
Bonarcado	x	P/E	E	E	
Bosa	x		E	I	E
Cuglieri	x	E	P/E	P	P
Flussio		I	E/I	P	E
Magomadas		E	P/E		
Milis		I/P	I	P/E	A
Modolo		I	P		
Montresta	x	E	I		
Nurachi	x	E	E	E	P
Sagama					
Santu Lussurgiu	x		E	I	E
Scano di Montiferro	x	E	P		
Seneghe			I	E	I
Sennariolo			P		
Suni	x	E	E		
Tinnura	x		E		
Tramatza	x	E	E		A
Tresnuraghes	x	E	P		
Zeddiani	x	E	P		
Legenda					
P = Primavera	E = Estate	A = Autunno	I = Inverno		

Fonte: elaborazioni prometea su dati estrapolati da Sardegna cultura, Sardegna turismo, comunas. gooristano Sardegna e siti istituzionali dei comuni dell'area.

Il territorio dell'area è ricco anche di attività culturali. Il numero di manifestazioni ed eventi è cresciuto negli ultimi anni, e si osserva una buona distribuzione degli stessi lungo l'arco dell'anno (Tab. 9). Come la maggior parte dei paesi della Sardegna i comuni dell'area organizzano, di concerto alle associazioni attive nel territorio, feste religiose, eventi legati alla cultura agropastorale, sagre agroalimentari e manifestazioni culturali di

svariato tipo. Tra tutti gli eventi dell'area di particolare interesse sono il carnevale di Santu Lussurgiu caratterizzato da sa Carrela 'e nanti, corsa a cavallo su una strada sterrata al centro del paese e l'"Ardia di San Lussorio" giostra equestre che si svolge nel mese di agosto. Il forte legame tra gli abitanti di Santu Lussurgiu e il cavallo è dimostrato dal fatto che la località San Leonardo di Siete Fuentes è teatro della "Fiera regionale del cavallo" che è giunta, nel 2017, alla sua 111° edizione. È una rassegna completa dell'allevamento equino in Sardegna e mantiene in Italia il record della maggior biodiversità di cavalli. La manifestazione ha l'obiettivo di promuovere il cavallo in tutti i suoi possibili utilizzi, ma soprattutto dal punto di vista turistico, per un modo diverso e sostenibile di concepire il proprio viaggio. Durante la fiera si svolgono anche fiere, gare e mostre a tema, nonché attività legate al settore agroalimentare.

Nel comune di **Flussio** in primavera si svolge la rievocazione del rito della raccolta dell'asfodelo, utilizzato per fare le corbule e i canestri tradizione del paese, durante la festa della comunità "Tirende isciareu". Il comune di **Seneghe** si distingue per una forte attività culturale. Evento che richiama pubblico da tutta la Sardegna e non solo è il "Capudanne de sos poetas", manifestazione di poesia, arte e teatro che si svolge agli inizi di Settembre e che nel 2008 è stata premiata come migliore manifestazione poetica italiana. Sempre a Seneghe due sono le manifestazioni che ruotano intorno a una delle produzioni che caratterizzano il paese, l'olio. Una è il "Premio Montiferru", premio nazionale per l'olio d'oliva di qualità, che si svolge tra la fine di febbraio e l'inizio di marzo; l'altra è "Prentzas Apertas - la festa dell'olio nuovo" che si svolge nell'ultima settimana di novembre nell'ambito delle iniziative "Pane e olio nei frantoi" dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Legata alle produzioni del territorio è anche la "Sagra del vino novello" di **Milis**, altra manifestazione di successo dell'area, che nel mese di Novembre 2017 arriverà alla ventinovesima edizione. A **Scano di Montiferru** in estate si svolge la "Sagra Panes e Funtanas" all'interno della quale si presentano i piatti tipici scansesi a base di pane. Sempre in estate a **Montresta** la Pro Loco promuove la "Sagra de sos pipiriolos", durante la quale si può degustare questo piatto della zona, una pasta di semola dalla forma particolare, insieme ad altre tipicità gastronomiche del paese. **Bonarcado** dedica ormai da quindici anni una sagra alla sua rinomata ciliegia nel giorno della festa della Repubblica. La manifestazione, conosciuta con il nome di "Sagra de sa Cariasia Bonarcadesa", accosta alla degustazione e vendita delle ciliegie tutta una serie di eventi come mostre di prodotti tipici, conferenze, pranzi in piazza, escursioni, musiche, balli. A **Cuglieri** invece si svolge ormai da parecchi anni una sagra chiamata "Panada" dedicata appunto a questa preparazione. Come la maggior parte delle sagre alla degustazione e alla vendita del prodotto principale si affiancano dimostrazioni e mercatini dei prodotti tipici locali. A Tresnuraghes nei mesi estivi si svolge invece la sagra del vitello che è arrivata alla sua terza edizione. Una manifestazione dedicata alla birra artigianale si è svolta a Bosa, con un'edizione primaverile e una estiva, quest'anno dal nome "Bosa beer fest". In quest'occasione Bosa ha ospitato 14 tra i migliori birrifici artigianali sardi. Altro evento che richiama un vasto pubblico è il "Carnevale estivo di Bosa" ormai giunto alla sua diciannovesima edizione. Bauladu è la vetrina di un festival culturale letterario, denominato "Ananti de Sa Ziminera - Fèstival Literàriu Difùndiu". In un fine settimana primaverile si svolgono una serie di incontri, musiche d'autore e degustazioni all'interno delle case campidanesi del paese.

2.8.1 FORME DI TURISMO ESPERIENZIALE PRESENTI NEL TERRITORIO

Nel territorio esistono varie esperienze che cercano di mettere a valore gli elementi di attrattività e il sapere fare locale, di costruire un'offerta turistica stagionalizzata e che si rivolge a nicchie specifiche del mercato, che punta alla costruzione di "esperienze". Come abbiamo già visto la forma di turismo rurale più significativa e radicata è quella dell'agriturismo.

Ma l'offerta di un turismo esperienziale di carattere rurale non si ferma a questo. Infatti, nel territorio è presente una modalità del tutto originale di ospitalità come l'albergo diffuso. Ancora sempre più soggetti stanno cercando di mettere a sistema tutti quei servizi che rientrano nell'ambito della mobilità lenta: le escursioni a piedi, l'ippoturismo e il cicloturismo. Infine, l'agenzia LAORE ha promosso la nascita nel territorio delle Fattorie Didattiche, servizio di formazione e informazione che cerca di ridurre il distacco tra città e campagna, che si rivolge a target di clienti particolari (ad. es. scolaresche, gruppi organizzati), che costituisce un ulteriore elemento di differenziazione dell'offerta agrituristica e che mette in rete le aziende del territorio (sia creando relazione, ad esempio durante i corsi di abilitazione di operatore di fattoria didattica, ma anche grazie alla condivisione di un marchio collettivo e di sistema di regole).

Albergo diffuso

Una delle modalità originali di ospitalità presenti nel territorio, e in particolare a Santu Lussurgiu, Bosa e Tresnuraghes, è l'albergo diffuso. Il termine "albergo diffuso" ha origine in Carnia, nel 1982 all'interno di un gruppo di lavoro che aveva l'obiettivo di recuperare turisticamente case e borghi ristrutturati a seguito del terremoto degli anni '70, mentre il modello di ospitalità "albergo diffuso" è stato messo a punto da Giancarlo Dall'Ara, docente di marketing turistico, per essere poi riconosciuto in modo formale per la prima volta in Sardegna con una normativa specifica che risale al 1998.³¹

La prima esperienza di albergo diffuso nel territorio nasce nel 2002 a Santu Lussurgiu, e come racconta l'imprenditrice: *"Sono partita con sette stanze, attualmente ne abbiamo venti, c'è un incremento annuale del 20% e così anche il tasso di occupazione; il mio staff è uno staff giovane che si attesta sui 30 anni di età"*³².

Dal Rapporto Turismo Italiano del 2014 emerge un utile definizione:

«Assumono la denominazione di "albergo diffuso" gli alberghi che forniscono alloggio e altri servizi in camere dislocate in più stabili separati, esistenti, ubicati in un centro storico integrati tra loro dalla centralizzazione in un unico stabile dell'ufficio ricevimento, nello stesso o in altro stabile delle sale di uso comune ed, eventualmente, degli altri servizi offerti. Le unità abitative, distanti non più di 200 metri effettivi dallo stabile nel quale è ubicato

³¹ www.albergodiffuso.com

³² Intervento di Gabriella Belloni, "Evento di lancio Progetto VIVIMED", 19 maggio 2017, Cagliari

il servizio di ricevimento, sono caratterizzate da uno stile riconoscibile, uniforme e rispettoso dell'identità del luogo e sono dotate di arredi, attrezzature e servizi tra loro omogenei»³³

Pertanto il principio di questa attività è di fare immergere gli ospiti all'interno di un centro storico di un paese, potendo da un lato godere di servizi alberghieri e dall'altro alloggiare in case e camere che distano non più di 200 metri dal "cuore" della struttura alberghiera, dove sono collocati la reception, gli ambienti comuni e l'area ristoro. È un modello pertanto che si fonda sul recupero dell'esistente, delle case del centro storico, che non consuma suolo e che vuole raccontare il modo di abitare della comunità.

Questo sistema di ospitalità inoltre si basa sulla relazione, sulla capacità di fare comunità, di mettere a valore le produzioni del territorio, le identità dei luoghi, di costruire insomma esperienze condivise tra l'ospite e la comunità. Così come racconta in una frase molto suggestiva l'imprenditrice di Santu Lussurgiu:

"il gestore dell'albergo diffuso è fondamentalmente un mediatore culturale e quindi deve raccontare e deve conoscere profondamente le aziende, i produttori, gli artigiani, coloro che conoscono il territorio, coloro che lo percorrono, e deve essere disponibile anche se imprenditore, a mettersi in ascolto della comunità nella quale è andato a vivere. È andato a vivere per un atto di amore. Amore e rispetto."³⁴

Forme di turismo sostenibile e mobilità lenta: ippoturismo, cicloturismo e escursionismo a piedi

Tra le forme di turismo esperienziale rientrano tutte quelle attività all'aria aperta che ricadono sotto la definizione del turismo slow, della mobilità lenta. Si parla di attività come l'escursionismo a piedi, il cicloturismo e l'ippoturismo. Tutte attività presenti nel territorio grazie all'azione di singole associazioni, allo sforzo delle attività di ospitalità (alberghiere e agrituristiche) e come vedremo, anche agli investimenti delle pubbliche amministrazioni. Attività che per loro natura consentono una destagionalizzazione dell'offerta, visto che i periodi più favorevoli sono quelli con climi più miti e temperati rispetto a quelli caratterizzati dall'afa estiva. Però spesso si tratta di attività realizzate in modo estemporaneo, che non sempre hanno ricadute particolarmente significative sul territorio, che si avvalgono di un'infrastrutturazione non sempre sufficiente e che stentano a fare sistema. Tuttavia, si proporranno di seguito alcune piste, alcune esperienze di messa in rete e si descriverà lo sforzo economico che le pubbliche amministrazioni stanno mettendo in gioco per rendere questi servizi sempre più efficienti e competitivi.

Ippoturismo

Il territorio si caratterizza per un lungo saper fare connesso all'allevamento dei cavalli. Uno dei comuni più vitali in tal senso è sicuramente Santu Lussurgiu, in cui viene realizzata, nel corso del carnevale, una delle più importanti manifestazioni a cavallo sarde: "Sa Carrela 'e Nanti"; ancora nel mese di giugno si svolge la "Fiera regionale del cavallo". Nell'oristanese altri centri rilevanti per la cultura equestre e per l'allevamento sono

³³ Giancarlo Dall'Ara, Silvia Di Bernardo (2014): "Lo scenario dell'Albergo Diffuso in Italia", in Rapporto Turismo Italiano, XIX edizione, 2014.

³⁴ *Ibidem*.

sicuramente diversi comuni del Guilcer come Abbasanta e Sedilo. Questo lungo sapere fare è ben rappresentato da una struttura collocata nell'agro di Abbasanta, la Tanca Regia. L'oristanese si caratterizza per la presenza di importanti manifestazioni culturali in cui sono centrali i cavalli e le abilità equestri, si vedano la Sartiglia di Oristano o S'Ardua di Sedilo. Questo territorio ha anche un ruolo centrale per l'equitazione agonistica e amatoriale, tanto che proprio a Oristano si colloca la sede regionale della Federazione Italiana Sport Equestri (FISE) e vengono realizzate anche importanti competizioni di carattere nazionale e internazionale (ad esempio il Sardegna Jumping Tour³⁵ e il Sardegna Endurance Festival³⁶).

Il territorio è attraversato da importanti ippovie, molte recuperate, riscoperte e valorizzate grazie a diverse iniziative pubblico-private. Uno dei soggetti che si è posto come obiettivo statutario la valorizzazione di questi percorsi è l'Associazione Sarda Turismo Equestre (ASTE) che vede la partecipazione sia di soggetti pubblici che privati.

Cicloturismo

“La Sardegna, per il clima che la caratterizza, per la sua conformazione geografica, con un territorio prevalentemente collinare e altimetria media modesta, per la gradevolezza e diversità del paesaggio, la presenza di attrattori turistici storico-culturali di particolare rilievo e significatività, rappresenta una meta ideale per il cicloturismo e per il mountain biking. Nonostante non esista ancora una rete ciclabile regionale per il cicloturismo la Sardegna è meta comunque di un numero sempre crescente di cicloturisti e ci sono diversi tour operator che vendono pacchetti per cicloturisti in Sardegna. In larga parte gli itinerari individuati e venduti si sviluppano lungo le strade esistenti, in particolare quelle che presentano bassi livelli di traffico, che in Sardegna sono numerose, in considerazione della bassa densità abitativa.”

Questo è quanto riportato nel recente studio *“Realizzazione rete regionale itinerari ciclabili della Sardegna”* costruito dal CIREM (dicembre 2016).

In un'indagine condotta nell'ambito del seminario nazionale di Peditalia promosso dalla Regione Toscana sono state analizzate le attività degli operatori stranieri presenti sul mercato italiano. Dall'indagine risulta come la Sardegna all'estero sia una meta cicloturistica proposta specialmente da operatori di Germania, Austria, Svizzera, con una prevalenza di tour tipo "slow bike", seguito da quelli "bici da corsa" e infine dai "mountain bike" tour. Sempre in questo contesto è stato chiesto agli enti contattati quale fosse il numero totale di richieste (di informazioni, materiale, consulenza) ricevute nel corso di un anno. Nel campione di regioni inserite nell'indagine la Sardegna rappresenta un'eccezione dato che le richieste da parte di stranieri superano di gran lunga quelle degli italiani (rapporto di 70-30). In Sardegna sono numerosi gli operatori che propongono attività di cicloturismo, sia guidati che “self guided”, sia con la propria bicicletta che con biciclette a noleggio. I pacchetti offerti sono diversi, dalle escursioni giornaliere ai tour *all inclusive* settimanali.

³⁵ www.sardegnejumpingtour.it/

³⁶ www.enduranceonline.it/events/pdf/2017/20170702_Arborea_OR.pdf

Molti degli operatori turistici sardi sono dotati di siti internet (per una panoramica, chiaramente non esaustiva, tab. 10), con possibilità di prenotazione online, spesso bilingui, che offrono tour e pacchetti turistici che non si limitano ad attraversare i luoghi ma che cercano anche di raccontare il sapere fare locale, ad esempio facendo assaporare il buon cibo dei territori. Tra i pacchetti presentati dai tour operator molti interessano anche l'area d'indagine. Nel corso dei tour spesso per l'ospitalità si avvalgono dei bike hotel, strutture presenti anche nel territorio (ad esempio Villa Asfodeli (Tresnuraghes), Sporting Hotel Stella Maris (Bosa), l'Antica Dimora del Gruccione (Santu Lussurgiu), Hotel la Baja (Cuglieri).

Tab. 10: Operatori Cicloturistici sardi

Operatore	Sito Internet
Sardinia Cycling	www.sardiniacycling.com
Sardinia E-motion	www.sardiniaemotion.it
Dolce Vita Bike Tours	www.dolcevitabiketours.com
Bella Biking	www.bellabiking.com
Sardinia Grand Tour	www.sardiniagrandtour.com
Stile Sardegna	www.stilesardegna.it
Sardegna Cicloturismo	www.cicloturismo.com/sardegna.aspx
Ichnusa Bike	www.ichnusabike.it
Sardeo	www.sardeo.com/it/attivita%3%A0-escursioni/bici-in-sardegna/
Shardana Outdoor ASD	www.shardanaoutdoor.it/
Sardinia Bike Tour	www.sardiniabiketour.it/ [Tresnuraghes]
Benthos-Escursioni in Sardegna	www.benthos.it [Seneghe]

Fonte: CIREM (2016) e integrazioni PROMETEA

Grazie ai dati forniti dai tour operator si è potuto stimare che il numero di cicloturisti che annualmente raggiungono la Sardegna tramite i loro canali è di circa 20.000 unità e di questi circa il 25% è venduto da tour operator sardi. In larga parte sono cicloturisti itineranti che percorrono in una settimana dai 200 ai 300 km, di cui solo un 5% porta con sé la bicicletta e tutti gli altri la noleggiano in loco. Tra i percorsi più battuti ci sono proprio quelli del territorio di analisi, quelli della costa occidentale, che presentano minori difficoltà ed una gran varietà di paesaggi.

Un elemento che darà ulteriore vitalità a un settore chiaramente in crescita è il progetto della RAS “Ciclovia Turistica della Sardegna” entrato di recente nel piano nazionale delle ciclovie e che si propone di mettere a sistema l'intera rete degli itinerari ciclistici sardi.

Escursionismo a piedi

Le caratteristiche climatiche dell'isola permettono la realizzazione di escursioni a piedi in gran parte dell'anno, anche nel corso dei mesi invernali. Questo non è affatto un aspetto secondario dato che altre regioni italiane più attrezzate ad ospitare questo tipo di turismo hanno una stagione escursionistica più breve a causa di inverni più rigidi. Molte associazioni, tour operator, singole guide offrono servizi di accompagnamento per escursioni di una giornata (hiking) o più giornate (trekking) nell'area d'indagine, alcune anche locali (tab. 11). Le escursioni sono di vario tipo: ambientali e naturalistiche, paesaggistiche e archeologiche.

Tab. 11: Associazioni, Società e Guide locali che offrono servizi escursionistici

Ente	Comune	Sito Web
Esedra Escursioni	Bosa	www.esedrasardegna.it
Bosa Tour	Bosa	www.bosatour.it
Be In Sardinia	Cuglieri	www.facebook.com/beinsardinia
Itinerari Singolari	Santu Lussurgiu	www.itinerarisingolari.it
La Bocca del Vulcano	Santu Lussurgiu	www.laboccadelvulcano.it
Benthos	Seneghe	www.benthos.it
TACS Turismo - Ambiente - Cultura e Sport	Suni	www.parcocarheologicosuni.it/chi-siamo/la-nostra-azienda

Fonte: elaborazioni PROMETEA su consultazione web.

Un aspetto interessante è la presenza nel comune di Santu Lussurgiu del “Centro Trekking Sardegna”, nato nel 1989 come Centro Documentazione Trekking Sardegna, che promuove da diversi anni il “Premio Montiferru di Trekking della Sardegna”, arrivato nel 2017 alla IX edizione. Questo consiste nel: *“Programmare e realizzare un trekking nel massiccio vulcanico del Montiferru e nei territori delle regioni storiche che gli fanno da corona (Marghine, Planargia, Sinis, Guilcer, Barigadu)”*³⁷.

2.8.2 PERCORSI, SENTIERISTICA E ITINERARI

Il territorio è attraversato da percorsi e sentieri, diversi recuperati, valorizzati o in via di valorizzazione, utili per le forme di mobilità lenta, come ad esempio le ippovie, le strade ciclabili e i sentieri escursionistici.

Oltre a questi esistono itinerari tematici, connessi spesso alle produzioni agroalimentari locali, che cercano di mettere in rete e dare visibilità turistica alle imprese del territorio, come ad esempio la strada della Malvasia di Bosa, le camminate tra gli olivi, i percorsi promossi dalla CCIAA di Oristano con il progetto “le strade dei tesori e del gusto”.

2.8.2.1 I percorsi per la mobilità lenta: le ippovie, le strade ciclabili e i sentieri escursionistici

Ippovie

Come già detto i territori del Montiferru e Planargia sono attraversati da importanti ippovie. Le iniziative pubbliche e private che hanno cercato di riscoprirle e valorizzarle sono state molteplici, tuttavia non sempre con esiti duraturi.

³⁷ www.laboccadelvulcano.it

Mappa 2.: Ippovie individuate nel quadro del progetto Sardegnacavalli della CCIAA di Oristano



Fonte: CCIAA Oristano, portale Sardegna Cavalli.

Una di queste è la fiera del cavallo promossa dalla CCIAA di Oristano “Sardegna Cavalli”, nata nel 1990. Infatti, dopo l’edizione del 2012, la CCIAA di Oristano si era proposta di promuovere:

“un reticolo di sentieri - le Ippovie - alcuni dei quali riscoperti proprio in occasione dell’ultima edizione della manifestazione, alla fine della scorsa estate, quando più di cento cavalieri hanno raggiunto Oristano dai paesi dell’interno. Questo reticolo di sentieri sono stati riuniti in quattro percorsi indicati a titolo sperimentale, ricalcando le quattro direttrici della viabilità equestre in provincia di Oristano. Una sorta di mappa, ottenuta collegando appunto innumerevoli ippovie, molte già tracciate da enti e associazioni, altre da recuperare, e che comunque attraverso l’equiturismo potranno consentire di scoprire un territorio, la sua gente, la sua storia, le sue tradizioni, il suo ricco patrimonio ambientale, quello enogastronomico e dell’artigianato tipico³⁸. “

³⁸ Fonte, portale www.sardegnacavalli.net

La Mappa 2 mostra questi sentieri, consultabili nel dettaglio anche nel sito di Sardegnacavalli³⁹.

Un altro esempio di valorizzazione delle ippovie sarde, compresa anche l'area d'indagine, è il sistema delle "ippovie italiane certificate" promosso dall'ENGEA Sardegna (Ente Nazionale Guide Equestri e Ambientali). Le "Ippovie italiane certificate" sono dei percorsi a cavallo della durata minima di tre giorni che si fregiano di un marchio di qualità, in cui vengono definiti e garantiti: il grado di difficoltà dei percorsi; il mantenimento delle condizioni di percorribilità rilevate al collaudo; adeguati standard dei "posti tappa", ossia delle strutture di ospitalità; l'adeguatezza delle attrezzature; l'idonea e certificata formazione delle guide⁴⁰.

Alcuni di questi percorsi (Mappa 3) hanno interessato aziende del territorio, anche se oggi sembrano momentaneamente inattivi:

"Siamo nell'ippovia certificata, ma si è tutto bloccato, non si sa dove. [Il percorso si chiama] la via dei grifoni, che partiva da Alghero, attraversava Bosa, tutto il litorale e arrivava qua [Santu Lussurgiu]. Poi prosegue verso il Sinis. Quindi praticamente dai grifoni ai fenicotteri"⁴¹.

Mappa 3: Ippovia "La rotta dei Grifoni"

³⁹ <http://www.sardegnacavalli.net/evento/ippovie/index.html>

⁴⁰ Fonte sito ENGEA: www.cavalloecavalli.it/

⁴¹ Intervista PROMETEA.



Fonte: Engea.

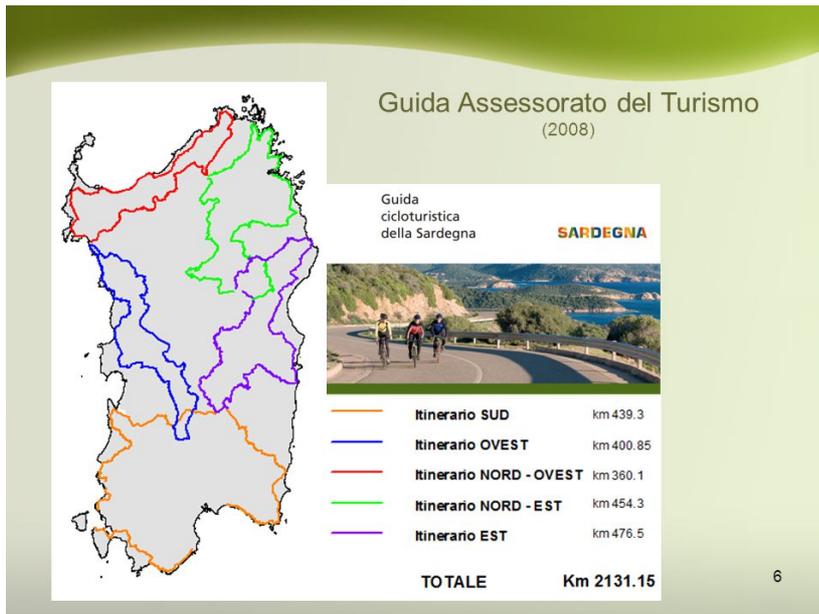
Percorsi in bici e ciclovie

Negli ultimi anni gli interventi per garantire una più facile e sicura circolazione delle bici a livello regionale sono stati significativi. Alcuni esempi di sistemi di piste ciclabili in ambito urbano si segnalano ad esempio a Cagliari e Carbonia. Anche il territorio d'indagine è attraversato da ciclovie ed è facile trovare sui blog di settore o turistici ciclamatori che raccontano le loro esperienze di viaggio⁴² e specifiche pubblicazioni in merito⁴³. Nel 2008 l'Assessorato Regionale al Turismo ha predisposto un Atlante Ciclistico della Sardegna per i turisti che intendono attraversare l'isola lungo strade asfaltate. In particolare furono individuati 5 itinerari (Mappa 4), di cui 1, itinerario ovest, interessava anche l'area d'indagine. Le tappe individuate erano: Alghero - Bosa - Cabras; Cabras - Villanovaforru - Barumini; Barumini - Fordongianus - Santulussurgiu; Santulussurgiu - Pozzomaggiore - Alghero.

Mappa 4: Itinerari inseriti nella Guida Cicloturistica della Sardegna

⁴² Ad esempio, itinerario Alghero-Bosa: "In Sardegna in bicicletta: itinerario da Alghero a Bosa"; TouringClub.it, <http://www.touringclub.it/itinerari-e-weekend/in-sardegna-in-bicicletta-itinerario-da-alghero-a-bosa>; Itinerario Alghero-Cabras, *Tour Sardegna in bicicletta: da Alghero agli stagni di Cabras*, lifeintravel.it, "https://www.lifeintravel.it/tour-sardegna-in-bicicletta-alghero-cabras.html".

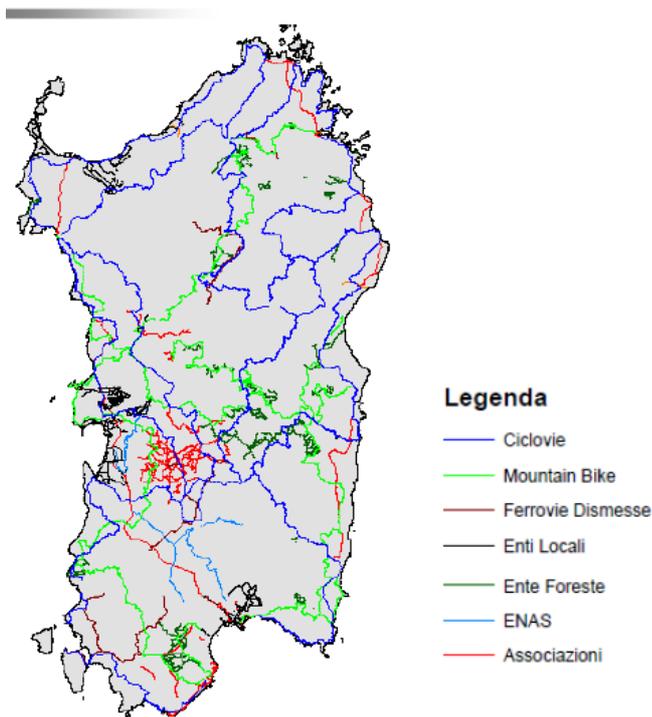
⁴³ Ad esempio, Cocco A. (2015): "Mountain Bike nel Montiferru", Segnavia, Sassari.



Fonte: <http://www.sardegna.digitalibrary.it>

Ma è nel 2017 che l'azione regionale ha perseguito con più decisione, con conseguenti risorse pubbliche, la definizione di un sistema regionale delle ciclovie denominato "Ciclovie Turistiche della Sardegna". L'iter che ha condotto alla Ciclovie Turistiche della Sardegna è iniziato nel 2015, quando l'assessorato dei lavori pubblici della RAS ha sottoscritto con l'ARST una convenzione che aveva come oggetto la pianificazione della rete regionale degli itinerari ciclabili. Nel quadro di questa convenzione è stato stipulato un accordo con il CIREM (Centro di Ricerche Economiche e Mobilità) per la realizzazione del già citato rapporto (CIREM 2016). Lo studio è stato compiuto tra il 2016-2017 e ha inizialmente realizzato una ricognizione dei percorsi esistenti (con il coinvolgimento di Enti Locali, ARST, ENAS, Ente Foreste, associazioni sportive, culturali, ambientali, consorzi turistici, cultori della materia, e considerando i percorsi già individuati dalla RAS nel 2008 e altre infrastrutture utilizzabili a tal fine come le reti ferroviarie dismesse) (Mappa 5).

Mappa 5: Ricognizione dell'offerta esistente



Fonte: CIREM (2016).

A seguito di questa ricognizione sono stati individuati 42 itinerari cicloturistici per un totale di 2000km, con un focus più attento su 24 di questi. La nuova rete completa è stata suddivisa in tre dorsali, di cui quella della Costa Ovest interessa direttamente anche l'area d'indagine. Lo studio del CIREM è stato successivamente approvato con Deliberazione della GR n.6/22 il 31 gennaio 2017⁴⁴. In questa deliberazione vengono allegate anche le mappe revisionate degli itinerari, di cui si riporta quella completa (Mappa 6), e l'itinerario "Direttrice Terralba, Oristano (Tharros), Bosa" che mostra le ciclovie presenti nell'area d'indagine (Mappa 7). Il 15 giugno è stato pubblicato l'avvio del procedimento della Valutazione di Impatto Ambientale per la costruzione del Piano Regionale di Mobilità Ciclistica.

La Ciclovìa Turistica della Sardegna è una componente della rete di mobilità cicloturistica sarda, che mette in relazione i principali punti di accesso dell'isola (Porti e Aeroporti) e ha una lunghezza complessiva di 1230km. La rete è costituita da ciclovie, di cui circa un 40% su sede propria, un altro 50% su strade locali urbane o vicinali e un 9% su strade statali o provinciali⁴⁵.

Mappa 6: itinerari complessivi della rete cicloturistica sarda

⁴⁴ <http://www.regione.sardegna.it/j/v/66?s=1&v=9&c=27&c1=1323&id=57731>

⁴⁵ "Ciclovìa turistica della Sardegna nel sistema nazionale. Pigliaru al Mit firma protocollo con Ministro Delrio", Regione Autonoma della Sardegna-Comunicati Stampa.



Fonte: Deliberazione 6/22 del 31/01/2017, Allegato Tav.1A Mappa degli itinerari complessivi.

Nel 2017 la Regione ha richiesto l’inserimento della Ciclovía Turística nei circuiti certificati *EuroVelo*⁴⁶ e *Bicitalia*⁴⁷, venendo successivamente inclusa nella rete Ciclopista del Sole-BI⁴⁸ connessa a quella europea EuroVelo⁴⁹. Ancora il 29 agosto viene sottoscritto un protocollo d’intesa con il Ministero dei beni culturali e

⁴⁶ Progetto promosso dalla European Cyclists' Federation (ECF) che mette in rete tutte le ciclovie europee <http://www.eurovelo.org/>

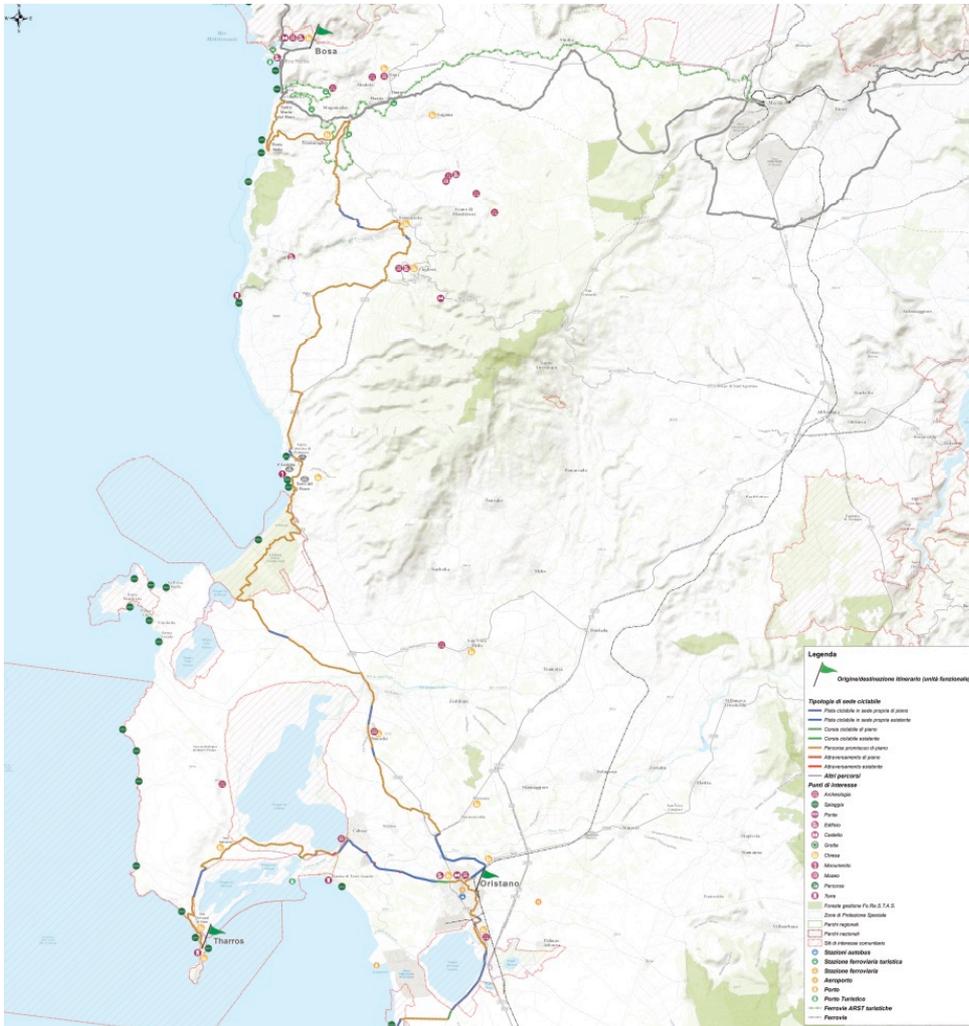
⁴⁷ Progetto promosso dalla Federazione Italiana Amici della Bicicletta con lo scopo di costruire un sistema di ciclovie a livello nazionale che poi a sua volta confluisce nel progetto Eurovelo <http://www.bicitalia.org/>

⁴⁸ <http://www.bicitalia.org/it/bicitalia/gli-itinerari-bicitalia/58-bi1-ciclopista-del-sole>

⁴⁹ <http://www.eurovelo.com/en/eurovelos/eurovelo-7>

delle attività culturali e del turismo (allegato nella Deliberazione della GR n. 37/30 del 1 agosto 2017⁵⁰), mentre il 9 agosto viene siglato il protocollo d'intesa anche con il Ministero delle infrastrutture, sancendo di fatto l'inserimento della Ciclovia Turistica della Sardegna nel Sistema Nazionale di ciclovie turistiche.

Mappa 7: Dettaglio itinerario “Direttrice Terralba, Oristano (Tharros), Bosa”



Fonte: Deliberazione 6/22 del 31/01/2017, Allegato Tav. 4C1 Direttrice Terralba, Oristano (Tharros), Bosa. Articolazione per tipologia di sede

L’inserimento della Ciclovia Turistica Sardegna nel quadro nazionale costituisce una chiara opportunità per la sua effettiva realizzazione grazie all’accesso a nuovi canali di finanziamento. Come riportato in una nota stampa della Regione Sardegna:

“Entrare a far parte del sistema nazionale consente la co-partecipazione statale subito, per circa 2,4 milioni, per progettazione e opere, e successivamente con quota parte delle risorse già stanziato dallo Stato per oltre 300 milioni di euro. Il riconoscimento di infrastruttura strategica di livello nazionale risulta quindi determinante, oltre che per l’ammissione della ‘Ciclovia Sardegna’ alla ripartizione delle

⁵⁰ <http://www.regione.sardegna.it/j/v/2602?s=1&v=9&c=27&c1=&id=61726>

risorse economiche complessivamente disponibili a livello nazionale, anche al fine dell'accesso ad eventuali finanziamenti comunitari⁵¹."

Attualmente la RAS, attraverso la deliberazione 6/22 del 31 gennaio 2017, ha avviato la progettazione e il finanziamento di 10 itinerari prioritari, di cui 5 finanziati per 8 milioni del Piano Regionale delle infrastrutture e altri 5 con 7 milioni dall'azione 4.6.4 del POR FESR 2014-2020. Tra i primi 5 due interessano l'area in esame: la direttrice "Ozieri/Chilivani - Illorai (Stazione Tirso) - Macomer – Bosa" (164,17 km), e la direttrice "Tharros - Oristano - Terralba e Oristano – Bosa" (133,79 km). A questi interventi si aggiunge la recente progettazione che intende valorizzare a fini turistici la tratta ferroviaria Bosa-Macomer. Infatti, in questo ambito si inserisce il progetto "By Rails" della Camera di Commercio e Confcommercio Nuoro che intende inserire particolari servizi cicloturistici su rotaia.

Percorsi escursionistici a piedi (trekking e hiking)

Una delle attività di pianificazione più rilevanti della sentieristica regionale è la cosiddetta "Rete Escursionistica della Sardegna", curata dall'Ente Foreste della Sardegna (oggi FORESTAS) attraverso la pulizia e segnalazione dei percorsi escursionistici. Questi itinerari sono in gran parte consultabili nel portale regionale Sardegna Sentieri⁵². L'attività di segnalazione dei sentieri è stata realizzata anche tramite il Club Alpino Italiano Sardegna con cui l'Ente Foreste ha stipulato un apposito protocollo d'intesa⁵³. La Rete Escursionistica della Sardegna oggi interessa aree forestali di competenza di Forestas o aree in cui l'ente è stato autorizzato da apposita deliberazione della Giunta Regionale e l'area oggetto d'indagine non è tra quelle interessate.

Tuttavia anche il territorio è attraversato da itinerari escursionistici, spesso proposti da guide autorizzate e associazioni del settore, e nel web è possibile incontrare molti percorsi. Uno dei database più rilevanti è la piattaforma Wikiloc che, grazie al caricamento dei percorsi da parte degli utenti, rende disponibili migliaia di itinerari possibili con caratteristiche tecniche (grado di difficoltà, dislivello), coordinate gps e commenti descrittivi. Nella sola Sardegna sono presenti più di 5000 itinerari⁵⁴. Un ampio elenco di percorsi che interessano il territorio è disponibile anche nel sito dell'Associazione Turistica Culturale S'Archittu⁵⁵.

Un recente progetto di valorizzazione dei percorsi escursionistici regionali è il cammino religioso di Santu Jacu che interessa anche l'area. In particolare le tappe che attraversano il territorio sono la tappa 43 "Macomer

⁵¹ "Ciclovía turistica della Sardegna nel sistema nazionale. Pigliaru al Mit firma protocollo con Ministro Delrio", Regione Autonoma della Sardegna-Comunicati Stampa.

⁵² www.sardegna-sentieri.it

⁵³ "Protocollo d'intesa tra Ente Foreste della Sardegna e gruppo regionale CAI Sardegna", del 20/10/2015.

⁵⁴ <https://it.wikiloc.com/percorsi/escursionismo/italia/sardegna>

⁵⁵ www.atcsarchittu.it/indiceitinerari.htm

- *san Leonardo siete fuentes - santu Lussurgiu*”⁵⁶, la tappa 44 “*San Leonardo siete fuentes-Santa Caterina Pittinuri*”⁵⁷ e la 45-46 “*Santa Caterina Pittinuri - Tharros - San Giovanni Sinis- Cabras*”⁵⁸

Il percorso completo é di circa 1250 km, di cui 450km tra Cagliari e Porto Torres; 250 km dell’anello tra Bolotana e Oristano (braccio laterale occidentale); 300km tra Ozieri e Olbia (braccio laterale orientale); 250 km da Cagliari per il Sulcis fino alle isole di san Pietro e sant’Antioco e ritorno (cammino del sud-ovest) (Mappa 8).

Mappa 8: Cammino di Santu Jacu



Fonte: www.camminando.eu

Il Cammino di Santu Jacu nasce grazie ad un gruppo di volontari che intendeva mettere in rete i 34 comuni della Sardegna interessati dalla presenza di chiese e simulacri dedicati a San Giacomo. Il progetto si è gradualmente ampliato andando ad interessare circa 100 comuni e altri punti d’interesse. Il lavoro di segnatura del percorso, iniziato nel 2010, è stato concluso nell’ottobre del 2012. A novembre del 2012 il percorso è stato accolto anche dalla RAS che lo ha inserito negli itinerari turistici, culturali e religiosi della Sardegna. L’obiettivo del progetto è quello di far riconoscere questo itinerario all’interno dei cammini di Santiago in Europa.

⁵⁶ <http://it.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=13676126>

⁵⁷ <http://it.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=6514852>

⁵⁸ <http://it.wikiloc.com/wikiloc/view.do?id=11545602>

Il progetto prevede una guida multilingue, un sito web di riferimento⁵⁹ ed un sito webgis⁶⁰, la posa di una segnaletica fissa, la definizione di una carta dell'accoglienza pellegrina che i proprietari di strutture di ospitalità devono sottoscrivere per essere inseriti tra l'elenco degli alloggi per i pellegrini. Aderiscono alla carta dell'ospitalità 12 attività turistiche del territorio.

Gli itinerari tematici

Le strade dei tesori e del gusto

Tra i tentativi di costruzione di percorsi tematici si colloca il progetto della CCIAA di Oristano presentato nel 2007 dal titolo "Le strade dei tesori e del gusto". Anche se apparentemente questo non è entrato pienamente a regime costituisce un esempio di progettualità territoriale. L'obiettivo era quello di definire insieme alle imprese, alle associazioni di categoria e agli enti locali degli itinerari per rispondere alla domanda di turismo culturale ed enogastronomico. In altre parole quello di costituire uno strumento di offerta turistica integrato grazie a un sistema reticolare di soggetti che agiscono in ottica distrettuale, capace di promuovere tramite gli itinerari tematici i prodotti agro-alimentari di qualità del territorio elaborati con metodi "*tipici, tradizionali e biologici*" (CCIAA Oristano 2007)⁶¹.

Le tappe fondamentali del progetto sono state la costituzione del Comitato Promotore, l'individuazione dei percorsi e l'elaborazione di un disciplinare di qualità. Le strade ipotizzate erano le seguenti:

- La Strada del Grano e del Riso
- La Strada degli Stagni e del Mare
- La Strada dell'uva e delle olive
- La Strada della carne e del latte
- La Strada della frutta e della verdura

Concretamente questi itinerari permettevano di scoprire le specificità agroalimentari del territorio attraverso la visita alle imprese di produzione e trasformazione; i servizi delle imprese di ospitalità; i punti di degustazione e di vendita dei prodotti enogastronomici locali; le botteghe artigiane; la visita ai monumenti di tipo naturalistico, ambientale, storico e archeologico.

Camminata tra gli olivi

⁵⁹ www.camminando.eu

⁶⁰ <https://it.wikiloc.com/wikiloc/user.do?id=779818>

⁶¹ CCIAA Oristano (2007): "*Bilancio sociale 2006-2007*"

Tra i percorsi esistenti si segnalano anche quelli proposti dall'Associazione nazionale città dell'olio nel quadro della 1° giornata nazionale "Camminata tra gli olivi" prevista per domenica 29 ottobre 2017. Ogni comune ha selezionato un tragitto tra gli olivi con caratteristiche uniche dal punto di vista storico e ambientale che si conclude in un frantoio, un'azienda olivicola o un palazzo storico dove ai partecipanti sarà offerta una degustazione di pane, olio e prodotti tipici. Aderiscono all'iniziativa sia il comune di Bosa⁶² (che prevede l'intervento di olivicoltori, una seduta di yoga e la degustazione conclusiva), e il comune di Seneghe⁶³.

Strada della Malvasia di Bosa

Uno dei più importanti progetti realizzati nel territorio per la costruzione di un itinerario tematico è la "Strada della Malvasia di Bosa", promossa dall'omologa associazione pubblico/privata. Per avere un'idea degli elementi di attrattività offerti, nel sito Sardegna Turismo, piattaforma della RAS di promozione turistica, è consultabile un itinerario ideale tra i comuni della Strada della Malvasia⁶⁴.

Gli obiettivi dell'associazione sono quello di coniugare al meglio le esigenze della domanda e dell'offerta, migliorare la promozione della zona e delle sue peculiarità, offrire un sistema turistico che vede la Malvasia come principale strumento di integrazione con gli altri attrattori del territorio.

Questo progetto viene inaugurato nel 2002⁶⁵ ed è la prima strada del vino in Sardegna. L'idea progettuale risale al 1998, si sviluppa all'interno del Progetto Vinest e importante è anche il contributo della ex Comunità Montana n.8 Montiferru-Planargia (sciolta nel 2007 a favore delle Unioni dei comuni).

Il progetto VINEST nasce nel 1998 nel quadro del programma comunitario Recite II (Cfr. Par. 7.4.3). Questo ha portato alla nascita di una rete transnazionale omonima che oggi unisce 8 piccole aree di produzione vitivinicola europee. L'obiettivo della rete è quello di proteggere e valorizzare le specificità di questi territori, i loro vini, i paesaggi culturali vinicoli, attraverso la promozione del settore enologico ed enoturistico. Il contributo finanziario del progetto VINEST per la strada della Malvasia di Bosa ha portato anche all'apertura di un punto informativo nel centro di Bosa rivolto agli enoturisti.

Sono soci dell'associazione viticoltori, aziende agrituristiche, hotel, ristoranti e sei amministrazioni comunali, messe in rete da un itinerario. L'associazione si è dotata di uno statuto e un disciplinare che impone l'alta qualità dei servizi per tutti i soggetti interessati in modo che i servizi rivolti agli enoturisti siano di primissima

⁶² <https://www.camminatatragliolivi.it/citta-e-itinerari/bosa/>

⁶³ <https://www.camminatatragliolivi.it/citta-e-itinerari/seneghe/>

⁶⁴ <http://www-archivio.sardegnaturismo.it/it/articolo/la-strada-della-malvasia-di-bosa>

⁶⁵ "La strada della malvasia diventa realtà A spasso nelle terre di Bosa, Magomadas e Modolo per conoscere le tradizioni legate al famoso vino", La Nuova Sardegna, 29/08/2002

scelta. Ogni membro della Strada è riconoscibile dalla targa recante il marchio della «Strada della Malvasia di Bosa» e il nome dell'azienda.

È importante sottolineare che negli ultimi anni il sistema di governance della strada si trova in una *impasse*, dovuta anche al deterioramento del rapporto di fiducia tra gli attori coinvolti⁶⁶, tanto che lo stesso sito internet della strada non è più disponibile.

2.9 LE RETI ESISTENTI NEL TERRITORIO

Nel territorio esistono diversi tentativi di messa in rete delle imprese del settore turistico, o che si sono proposte di creare un sistema e un'offerta turistica coordinata. Tra questi esistono le forme consortili promosse dal pubblico in collaborazione di privati, come il Sistema turistico Locale Eleonora d'Arborea o i Consorzi turistici. Altri strumenti di valorizzazione turistica, ma più in generale di valorizzazione territoriale, sono le esperienze promosse da alcune specifiche associazioni di comuni come Borghi Autentici d'Italia (BAI) o i Borghi più belli d'Italia. Oltre a questi esistono reti promosse da privati che cercano di fare sistema in comparti specifici, come l'agriturismo (si vedano le reti promosse dalle associazioni di categoria come Terranostra e Agriturist o la "Rete di imprese, agriturismi e fattorie didattiche della Sardegna centrale") o il turismo equestre (Associazione Sarda Turismo Equestre). Accanto a queste reti operano molteplici associazioni culturali che cercano di offrire prodotti turistici esperienziali di vario tipo, prime fra tutte le Pro Loco.

2.9.1 IL SISTEMA TURISTICO LOCALE E I CONSORZI TURISTICI

STL Eleonora d'Arborea

Nell'area opera un Sistema Turistico Locale, istituito nel dicembre 2005 a seguito di una delibera regionale⁶⁷, che coinvolge tutto il territorio della Provincia di Oristano, denominato "Eleonora d'Arborea". Il Sistema turistico Locale è un modello di organizzazione dell'offerta turistica territoriale disciplinato dall'art. 5 della legge Nazionale 135/2001 che li definisce come: "*(...) contesti turistici omogenei o integrati (...) caratterizzati dall'offerta integrata di beni culturali, ambientali e di attrazioni turistiche, compresi i prodotti tipici dell'agricoltura e dell'artigianato locale (...)*".

Obiettivo del STL "Eleonora d'Arborea" è quello di valorizzare le specificità locali e di creare un'offerta turistica diversificata, identificando come aree d'intervento: il Turismo attivo, Mare, Archeologia, Cultura, Identità e Tradizioni, eventi, enogastronomia. Fanno parte del STL comuni, associazioni di categoria e Consorzi turistici, associazioni culturali, la CCIAA di Oristano e infine la Provincia di Oristano che ne è il capofila.

⁶⁶ "Strada della malvasia Davide Beccu lascia e apre una polemica", La Nuova Sardegna, 30 marzo 2013

⁶⁷ RAS, Deliberazione n. 34/11 del 19/07/2005

Oggi il STL “Eleonora d’Arborea”, grazie alla valutazione positiva del partenariato e ai recenti interventi normativi⁶⁸, è in procinto di assumere una nuova forma aggregativa ossia quella del “Distretto Turistico Territoriale”. A tal fine il comitato esecutivo del STL nel 2017 ha presentato alla RAS la richiesta di convocazione della Conferenza di Servizio per l’avvio del procedimento d’istituzione del Distretto Turistico Territoriale⁶⁹.

Consorzi turistici

In Planargia, e in particolare a Bosa, opera il “Consorzio turistico Costa del Grifone”. Questo è nato nel novembre del 2005 con 25 imprese fondatrici tutte bosane, anche se la sua area d’interesse ha sin da subito abbracciato l’intero territorio del Montiferru-Alto Campidano e della Planargia⁷⁰. Nel 2014 circa il 90% dei posti letto della città di Bosa ricadevano in strutture aderenti al Consorzio⁷¹. Altri Consorzi Turistici che sono stati attivati in territori limitrofi sono il Consorzio Turistico Oristanese, il Consorzio turistico- Costa del Sinis (fondato nel 2012 ma sciolto per assumere nuova forma giuridica nel 2014) e il Consorzio Turistico Horse Country (sciolto dopo 17 anni a dicembre del 2016). Il Consorzio Turistico Oristanese nel 2013 ha aderito al contratto di rete “*Destination Sardinia Nework*”⁷², promosso da una rete di consorzi turistici sardi, che si propone di: *“rafforzare l’immagine della Sardegna tramite azioni promo-commerciali unificate e coordinate, (...) evitare sprechi e sovrapposizioni, valorizzando tutte le peculiarità territoriali attraverso un marchio unitario e forte, quello di Sardegna*

Ad eccezione del ruolo positivo del STL, e in prospettiva del nuovo Distretto Turistico, in generale sembra emergere un sistema di governance del settore turistico a livello micro non sempre efficace, con strutture consortili che raramente riescono ad assumere un ruolo forte nel settore, esperienze a volte anche di breve durata.

Associazioni comunali di valorizzazione turistica: Borghi autentici d’Italia e i Borghi più belli d’Italia

Borghi autentici

⁶⁸ La nuova forma aggregativa del “Distretto Turistico” è disciplinata dall’ Art. 3 D.L. 70/2011, convertito con modificazioni dalla L. 106/2011, e Art. 5 del D.L. 210/2015 convertito in L. 21/2016.

⁶⁹ “Presentazione del Sistema Turistico Locale della Provincia di Oristano” Intervento di Pino Porcedda nell’ Evento “Idee e Proposte per lo sviluppo di Oristano e del Territorio provinciale, 28/04/2017.

⁷⁰ “Varato il «Costa del Grifone»”, La Nuova Sardegna, 13/11/2005

⁷¹ “Bosa, mille posti letto per un turismo che non decolla”, La Nuova Sardegna, 13 giugno 2014.

⁷² “Nasce la rete regionale dei consorzi turistici: Destination Sardinia Nework”, Olbia Notizie, 25/05/2013.

L'associazione dei comuni Borghi autentici d'Italia (BAI) è una delle reti più attive nel territorio nella promozione di un'offerta di turismo rurale ed esperienziale. Aderiscono a questa associazione quattro comuni dell'area, ossia Santu Lussurgiu, Sennariolo, Modolo e Scano di Montiferro. L'obiettivo dell'associazione è quello di implementare *“un modello di sviluppo locale sostenibile, equo, rispettoso dei luoghi e delle persone e attento alla valorizzazione delle identità locali.”*

Nel quadro delle attività dell'associazione a Santu Lussurgiu è stata recentemente avviata anche la “Comunità Ospitale”, mentre a Sennariolo è in via di implementazione. Questo progetto cerca di favorire la partecipazione dei privati, attraverso la condivisione di un marchio collettivo e di un disciplinare. In particolare il documento d'intenti⁷³ afferma che:

“Le “Comunità Ospitali” rappresentano un innovativo modello di offerta turistica per una vacanza all'interno di un luogo di una piccola parte d'Italia che vuole essere “speciale”. La “Comunità Ospitale” rappresenta un dispositivo organizzativo a disposizione di una domanda turistica che desidera sostenibilità e autenticità. Tale dispositivo è pensato per coinvolgere e fornire emozioni uniche nei territori che ospitano e per i turisti che vi sono ospitati⁷⁴.”

In altre parole il progetto “Comunità ospitali” si propone di definire un modello di turismo in cui sono centrali: la sostenibilità e l'autenticità dell'offerta; la promozione della qualità diffusa che unisce il sapere fare locale con un'innovazione capace di migliorare senza snaturare; l'esperienza, e la possibilità di ripartire *“con un bagaglio carico di racconti ed emozioni difficili da dimenticare”*; un'idea di turista concepito come “cittadino temporaneo” della comunità e non estraneo, e pertanto la possibilità per questo di essere partecipe ed incluso, immerso in relazioni, in modo che *“coloro che sono stati ospiti possano narrare la vacanza e condividere, anche se lontani, il ritmo della vita del luogo”*. In definitiva, si propone: *“una visione del turismo non basata semplicemente sullo scambio di beni e servizi, ma facendo della **relazione con l'ospite il valore aggiunto** da spendere sul mercato delle destinazioni”*. Molti dei comuni sardi della rete BAI hanno a loro volta fondato un'associazione regionale denominata BAI Sardegna, con l'obiettivo di coordinare le iniziative.

I Borghi più belli d'Italia

Il comune di Bosa aderisce ad un altro club di comuni, ossia “I Borghi più belli d'Italia”. L'associazione nata nel 2001 su impulso della *Consulta del Turismo dell'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani* dell'ANCI, si pone come obiettivo quello di evitare lo spopolamento ed il conseguente degrado dei centri storici, emarginati rispetto agli interessi economici che gravitano intorno al movimento turistico e commerciale. Il Club non nasce

⁷³Santu Lussurgiu Comunità Ospitale: “Carta d'intenti”
([http://www.santulussurgiucomunitaospitale.it/UserFiles/File/Santulussurgiu%20carta%20ospitaliit%C3%83%C2%A0\(1\).pdf](http://www.santulussurgiucomunitaospitale.it/UserFiles/File/Santulussurgiu%20carta%20ospitaliit%C3%83%C2%A0(1).pdf))

⁷⁴ Borghi Autentici Italia 2017, <https://www.borghiautenticiditalia.it/lassociazione>

“per effettuare una mera operazione di promozione turistica integrata, ma si prefigge di garantire – attraverso la tutela, il recupero e la valorizzazione – il mantenimento di un patrimonio di monumenti e di memorie che altrimenti andrebbe irrimediabilmente perduto, [in modo tale che] i visitatori che sono interessati a conoscerli possano trovare quelle atmosfere, quegli odori e quei sapori che fanno diventare “la tipicità” un modello di vita che vale la pena di “gustare” con tutti i sensi”

I comuni che aderiscono all'associazione sottoscrivono una Carta di Qualità e condividono un marchio collettivo⁷⁵.

I Consorzi di Agriturismi

Diverse imprese del territorio aderiscono a reti agrituristiche promosse dalle associazioni di categoria, come Terranostra⁷⁶ (Coldiretti) e Agriturst⁷⁷ (Confagricoltura). Entrambe sono dotate di un sito internet dinamico, con informazioni dettagliate sulle imprese i loro servizi, e di un marchio collettivo condiviso.

Il più rilevante in termini di aziende iscritte è Terranostra; questa rete si collega a sua volta strettamente a Campagna Amica, tanto che le imprese aderenti sono tenute dalla carta dell'accoglienza a: impegnarsi all'uso e alla vendita dei prodotti aziendali o di aziende agricole aderenti alla rete di Campagna Amica; garantire l'approvvigionamento di tutti i prodotti presso la rete Campagna Amica. Altri principi previsti dalla carta dell'ospitalità sono l'accoglienza familiare, la disponibilità a far conoscere l'attività agricola e il territorio circostante, trasparenza dei prezzi, chiara indicazione della posizione dell'azienda, garantire la sicurezza alimentare, prestare attenzione alla sostenibilità dei processi produttivi, valorizzare i prodotti a Denominazione di Origine.

Agriturst (Associazione Nazionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio) è invece la prima associazione di agriturismi nata in Italia (1965). L'associazione si è fatta pertanto promotrice del fenomeno agrituristico, prendendo spunto soprattutto dalle esperienze francesi e britanniche. Ha dato inoltre importanti contributi per i dispositivi normativi che disciplinano il settore sia a livello italiano che regionale.

Associazione Sarda Turismo Equestre

Nell'aprile del 2003 è nata l'Associazione Sarda Turismo Equestre con sede nel comune di Bosa. L'associazione coinvolge 17 comuni, di cui diversi dell'area (Bosa, Flussio, Scano di Montiferro, Suni, Montresta, Tresnuraghes, Magomadas), e 16 tra privati e operatori del settore (di cui 4 residenti a Bosa)⁷⁸.

⁷⁵ <http://borghipiubelliditalia.it>

⁷⁶ www.terranostra.it

⁷⁷ www.agriturst.it

⁷⁸ ASTE (2013): “Atto Costitutivo Associazione Sarda Turismo Equestre”.

L'obiettivo statutario dell'ASTE è quello di organizzare, coordinare e promuovere a livello regionale iniziative nel campo delle Ippovie e dell'equitazione di campagna in collaborazione con gli enti pubblici, le federazioni legate al mondo dell'equitazione e le associazioni sportive dilettantistiche. A tale scopo l'associazione ha individuato degli strumenti possibili per raggiungere questi obiettivi, come la promozione di centri ippici per l'attività sportiva; l'individuazione di percorsi a cavallo; la valorizzazione del cavallo sardo mediante l'ippoturismo e il suo incremento produttivo; la promozione di spettacoli equestri (palii, pariglie) e delle tradizioni equestri locali; la promozione di scuole di equitazione e corsi per accompagnatori e guide di turismo equestre; la diffusione dell'ippoterapia tramite centri dedicati; la promozione dell'occupazione nel settore e degli agriturismi.

Ma l'obiettivo più ambizioso è quello che intende definire un sistema coordinato di turismo equestre tramite la definizione di "Oasi", ossia *"unità territoriali collegate fra loro da percorsi tradizionali e strade campestri classificati con il nome di "IPPOVIE" e nelle quali esistono centri specializzati di turismo equestre, servizi di recettività e ristorazione, e particolari realtà archeologiche, storiche, paesaggistiche, culturali, artigianali"*⁷⁹. Al momento della nascita dell'ASTE erano state individuate 30 possibili "Oasi" costituite da 5/10 comuni collegati fra loro da ippovie, di cui 14 rapidamente attivabili⁸⁰.

Le associazioni culturali

In tutto il territorio operano molte associazioni che si occupano di promuovere iniziative culturali e turistiche. Oltre al sistema delle Pro Loco, capillarmente presenti nel territorio, sono attive molte associazioni culturali, gruppi folk, cori polifonici che cercano di valorizzare l'identità culturale e i prodotti locali, di favorire la fruizione del territorio con l'attivazione di percorsi escursionistici guidati, di ideare attività esperienziali.

I contratti di rete esistenti

I contratti di rete, così come già descritti, oltre a essere un valido strumento per la creazione di reti nel comparto agroalimentare lo sono anche per la strutturazione di servizi turistici integrati. Ad esempio tale forma contrattuale si presta alla predisposizione di pacchetti turistici esperienziali che prevedono l'integrazione tra sistema costiero, sistema urbano e sistema rurale.

Alcune aziende afferenti al territorio MACP sono parte di due contratti di rete che hanno tra i loro obiettivi, almeno così era nelle intenzioni di coloro che le hanno promosse, la promozione di servizi in chiave turistica.

La prima rete, denominata "Contratto di rete in tema di produzione, commercializzazione, somministrazione di prodotti agricoli ed attività ricettive" è nata nel 2009 ed è stata la prima rete formalizzata in Sardegna a

⁷⁹ ASTE (2013): "Statuto Associazione Sarda Turismo Equestre"

⁸⁰ "Il turismo legato al cavallo Ora l'idea riparte da Bosa", La Nuova Sardegna, 21 aprile 2013

seguito della legge n. 33 del 2009. Questa comprende al suo interno 6 aziende afferenti a comparti differenti: vi sono infatti sia aziende agricole che aziende che offrono servizi di ospitalità. All'interno sono comprese due aziende che hanno preso parte all'indagine sul campo del presente progetto. La rete si è sviluppata essenzialmente in forma di cooperazione commerciale ma attualmente si trova in una fase di stallo.

Avevamo fatto questa rete qui ma a è congelata, non è mai partita, nel senso non abbiamo mai fatto niente (...)
(Intervista PROMETEA).

La rete è un po' spenta. Comunque una cooperazione commerciale (Intervista PROMETEA).

Gli obiettivi previsti dal contratto sono:

Accrescere la capacità di penetrazione delle imprese partecipanti sul mercato. (...) Oppure disciplinare anche l'esercizio in comune di attività svolte. Cioè la rete può avere sia lo scopo di migliorare l'organizzazione delle attività che già si svolgono. (...) Oppure fare insieme una campagna pubblicitaria e vendere insieme i nostri prodotti. Quindi sia verso l'interno, che verso l'esterno. Oppure verso l'interno come abbattimento dei costi
(Intervista PROMETEA).

La seconda rete, nata con atto formale nel 2015 e denominata, "Rete di imprese, agriturismi e fattorie didattiche della Sardegna centrale", è costituita da agriturismi e fattorie didattiche. Si tratta delle rete di agriturismi più ampia di tutta Italia. La rete è nata dalla collaborazione di 49 imprese a cui se ne sono aggiunte altre nel corso del tempo. In queste sono compresi due agriturismi che hanno preso parte all'indagine sul campo del presente progetto. L'obiettivo della rete è:

Accrescere la capacità di penetrazione delle imprese nei mercati nazionali e internazionali; collaborare all'esercizio delle proprie imprese in determinati ambiti; scambi di informazioni e prestazioni di natura industriale, commerciale, tecnica e tecnologica; esercizio in comune di più attività rientranti all'interno dell'attività della propria impresa (Intervista PROMETEA).

Le imprese aderenti sono all'interno di Coldiretti e Terranostra e condividono tra loro e con queste organizzazioni la vocazione verso un turismo attivo ed esperienziale. Da questo presupposto nasce Mid-Sardinia, una piattaforma promozionale della rete, patrocinata dalla Camera di Commercio di Nuoro, di cui fanno parte anche la Coldiretti e Terranostra. Il portale di Mid-Sardinia, già attivo ma ancora in fase di costruzione, permette al turista di conoscere le aziende parte della rete, la loro offerta e i loro contatti. Inoltre, attraverso una collaborazione con il "Centro Outdoor Mediterranea Adventure", un centro servizi che opera in ambito turistico, sportivo ed ambientale, Mid-Sardinia propone degli itinerari turistici da percorrere in bici avendo come strutture di appoggio per il pernottamento e i pasti gli agriturismi della rete (www.midsardinia.it; www.visitgallura.net). La rete non ha ancora espresso a pieno le sue potenzialità ma, attualmente, è impegnata nella costruzione dei suoi servizi:

Adesso MID Sardinia non sta rendendo perché abbiamo un po' trascurato la pubblicità e sta partendo adesso (...)
MID Sardinia è specialmente indirizzata per ciclisti, punta molto su cicloturismo e adesso vediamo cosa si sviluppa, più avanti credo che ci sarà un bel mercato (Intervista PROMETEA).

2.10 LA PROGETTAZIONE PUBBLICA E PRIVATA PREESISTENTE NEL TERRITORIO

Il territorio dell'area MACP vanta una lunga storia di progettazione territoriale la cui origine può essere individuata nel Progetto Pilota Sardegna promosso dall'OECE nel 1958 e portato avanti fino al 1962. Tale progetto era, per gli anni in cui si è sviluppato, una vera e propria innovazione poiché portatore di un'idea di sviluppo antitetica rispetto al modello *mainstream* dei poli di sviluppo. Il progetto si basava sull'idea che si potesse ottenere un reale processo di sviluppo all'interno di un territorio mettendo in moto le forze endogene latenti del territorio, valorizzando le specificità, i saperi e le risorse locali e che ciò si potesse ottenere fornendo alle popolazioni dell'area oggetto del progetto assistenza tecnica, formazione e informazione (Anfossi 2008; Meloni 2008; Meloni e Farinella 2016). Fu proprio questo che avvenne nell'area e, benché il progetto sia stato chiuso anticipatamente, alcune realtà che oggi sono considerate realtà virtuose nel territorio devono la loro nascita proprio a questo progetto; esempi in tal senso sono Seneghe città dell'olio e la Cooperativa Allevatrici Sarde (CAS) che vanta ad oggi cinquantacinque anni di vita. Quando il modello di sviluppo per poli mostra in maniera evidente le sue carenze iniziano a moltiplicarsi azioni e progetti di sviluppo locale. L'alto oristanese dagli anni '90 in poi fu protagonista di una serie di progetti che si basavano su tale modello di sviluppo. Tra le esperienze significative nell'area si possono citare le diverse iniziative Leader (dal leader II fino all'attuale stagione); i progetti integrati territoriali, il progetto pilota Barigadu-Montiferru, i Processi di Agenda 21 Locale, la Rete oasi ecologiche e i progetti integrati d'area (Meloni e Farinella 2016).

Esperienza LEADER e PDA Gal Terras de Ollia 2014/2020

Il territorio MACP è stato protagonista nell'esperienza Leader 2007/2013 come parte del territorio più vasto del Gal Terre Shardana. L'area Gal ha affrontato tale stagione forte delle precedenti esperienze che hanno visto questa tra le realtà più virtuose dell'intera Regione. Purtroppo, questa stagione ha incontrato, sia nella fase di costituzione che di implementazione, parecchie difficoltà. Queste in parte sono dipese dall'impianto normativo predisposto a livello regionale e in parte da problematiche proprie della struttura Gal. Tali difficoltà sono state talmente impattanti da sfociare in un blocco della attività della struttura operativa del Gal, in uno stallo delle procedure legate ai bandi e nella liquidazione del Gal stesso. Tutto ciò ha determinato che il potenziale di sviluppo territoriale che il Gal avrebbe dovuto esprimere non ha visto la sua completa realizzazione.

Nella nuova stagione Leader 2014/2020, i 54 comuni aderenti al vecchio Gal Terre Shardana hanno deciso di intraprendere questa nuova esperienza con nuove conformazioni. Nello specifico l'area di analisi è confluita all'interno del Gal Terras de Ollia. Il Gal ha superato la fase di selezione regionale e attualmente sta procedendo alla pubblicazione dei primi bandi per dotarsi della struttura operativa necessaria alla realizzazione del Piano di Azione (PdA). Il PdA del Gal Terras de Ollia si struttura intorno a due azioni chiave i cui obiettivi sono in linea con gli obiettivi del progetto PROMETEA, tanto che questo è inserito all'interno del PdA come progetto che mira a contribuire a raggiungere gli obiettivi di entrambe le azioni chiave (PdA Terras de Ollia, pp.107-108).

La prima azione è legata all'ambito delle filiere produttive mentre la seconda all'ambito del turismo sostenibile. Nonostante queste vengono descritte separatamente sono fortemente connesse l'una all'altra. La prima ha come obiettivo quello di favorire la dimensione imprenditoriale, la dimensione di rete e quella di governance relativamente alle filiere produttive dell'area Gal. Nello specifico attraverso gli strumenti propri dell'azione Leader, il Gal fornirà sostegno alle imprese che hanno necessità di riqualificare la propria offerta e di riposizionarsi sui mercati di riferimento nonché alle imprese innovative in via di costituzione. Questo sarà possibile grazie alla modellizzazione dell'imprenditorialità multifunzionale altamente sostenibile e al trasferimento delle conoscenze acquisite alle imprese oggetto di intervento. Il secondo obiettivo dell'azione è quello della costruzione di percorsi che permettano la creazione di reti tra i diversi operatori delle filiere agroalimentari del territorio, sia all'interno di una stessa filiera che tra filiere differenti. L'azione mira a integrare imprese innovative agroalimentari e turistiche all'interno di reti collaborative diffuse. L'azione individua il contratto di rete come potenziale strumento che formalizzi tali reti. Infine sulla dimensione della governance l'azione punta a favorire la comunicazione tra settore privato e pubblico in modo tale da permettere l'introduzione di nuovi modelli e processi di innovazione delle politiche che favoriscano la partecipazione dei privati alla strutturazione di misure che rendano sempre più efficiente il settore produttivo dell'area.

La seconda azione chiave mira a creare un sistema capace di far interagire positivamente l'ambiente, le filiere produttive ed il turismo sostenibile. Tale obiettivo sarà perseguito attraverso azioni di sostegno alle imprese del settore del turismo sostenibile, l'attivazione di una rete del turismo sostenibile e l'adeguamento delle condizioni di mobilità sostenibile all'interno del territorio. Nello specifico attraverso l'azione Gal si attiveranno investimenti rivolti ad aziende esistenti o da costituirsi nel settore del turismo sostenibile quali quelle rivolte all'accoglienza, alla ristorazione, ai servizi turistici e alla mobilità. Gli investimenti si concentreranno su quelle aziende che pongono una forte attenzione all'ambiente, alla riduzione degli impatti delle attività poste in essere e alla connessione con le risorse locali. Le aziende di tale settore saranno inoltre accompagnate in un processo di aggregazione che sarà favorito da uno studio del territorio in chiave turistica, dalla strutturazione di materiale informativo, dallo sviluppo di un servizio di supporto alle imprese aderenti, il tutto in raccordo con la rete delle filiere produttive. Infatti l'azione mira ad attivare un sistema di reti su due livelli, uno di carattere settoriale e un'altro intersettoriale in cui comparto turistico e produttivo lavoreranno di concerto. Infine il Gal attiverà le azioni necessarie al miglioramento del livello di fruibilità, accessibilità e attrattività del territorio. Questo avverrà attraverso lo studio e all'attivazione di strumenti per la messa in rete di sistemi di mobilità organizzati da soggetti pubblici e privati che avranno l'obiettivo di contribuire a migliorare l'offerta attuale di trasporto sul territorio (PdA Gal Terras de Ollia).

Progettazione presente a livello di Unioni di comuni e comunale

Rilevanti per lo sviluppo di un sistema turistico sostenibile e integrato anche con le specificità agricole del territorio sono anche le iniziative dei comuni e delle Unioni dei Comuni. Di seguito verranno presentate alcune delle più recenti proposte progettuali che interessano l'area indagine, e che sono in via di implementazione.

Progettazione volta al recupero delle strutture della tratta Ferroviaria Bosa-Macomer

Uno delle *iniziative* più interessanti nel territorio per sviluppare il turismo sostenibile nell'area è il progetto per il recupero di 5 ex stazioni ferroviarie e 22 cantoniere ARST nella tratta che collega il Marghine alla Planargia. Questo progetto, presentato dall'associazione dei comuni Bosa, Flussio, Macomer, Sindia, Suni, Tinnura, Tresnuraghes, ha ricevuto un finanziamento (pari a 4.773.807,21€), tramite la deliberazione della GR 67/4⁸¹ del 29/12/2015 in attuazione dell'articolo 5 della legge regionale 5 del 9 marzo 2015.

Lo storico tracciato dei primi del '900 che collega Macomer e Bosa è già parzialmente utilizzato a fini turistici con il cosiddetto Trenino Verde. Le strutture verranno riportate al loro aspetto originario, e potranno trasformarsi: in Stazioni Locanda, con ospitalità e ristorazione, in Stazioni di Posta, simili alle prime con vendita di prodotti tipici, in Stazioni Esposizione con bookshop e possibilità di realizzare allestimenti artistici e culturali, in caselli Campo base, Caselli Punto ristoro, Caselli baita.

A questa iniziativa si lega il progetto "By Rails" promosso dalla Camera di Commercio e la Confcommercio di Nuoro, che intende offrire particolari servizi cicloturistici in questa tratta ferroviaria. Infatti, questo prevede *"l'utilizzo di quadricicli a propulsione muscolare o anche a pedalata assistita che singolarmente o in convoglio permettano ai turisti di visitare il territorio muovendosi sulla vecchia infrastruttura ferroviaria"*⁸². I suoi obiettivi sono quello di allungare la stagione turistica attraverso una particolare forma di trasporto lento su rotaia, che verrebbe correlato da servizi di ospitalità.

Altri progetti

Diversi enti intermedi hanno promosso progetti di valorizzazione turistica che si sono concentrati sulla costruzione di un'offerta fondata sulle specificità locali e sugli elementi di attrattività del territorio. In particolare si riportano alcuni progetti/iniziative promosse dalla Camera di Commercio di Oristano e la rete BAI Sardegna.

Camera di Commercio di Oristano

L'azione della CCIAA di Oristano è stata rilevante nella definizione di una strategia territoriale. Di seguito si riportano alcuni progetti e iniziative promosse da questo ente intermedio (Massidda 2012).

Le Isole del Gusto

Le isole del gusto è un'iniziativa gastronomica promossa dalla CCIAA di Oristano, che cerca di mettere in relazione le strutture di ristorazione, compresi gli agriturismi, con i prodotti agroalimentari del territorio

⁸¹ http://www.regione.sardegna.it/documenti/1_73_20160114124649.pdf

⁸² "Cantoniere da restaurare. Sviluppo turistico sostenibile sui binari della Macomer-Bosa ", Bentos, 13 marzo 2016

stagionali e a km0, attraverso la realizzazione di piatti tipici. Questa manifestazione è arrivata alla 13° edizione (2019), e visti i buoni risultati in termini di gradimento del pubblico e di riconoscibilità del format, è stato promosso come progetto unicamerale della Sardegna⁸³.

Premio Nazionale per l'olio extravergine di oliva Montiferru

Al fine di valorizzare la produzione olivicola la CCIAA di Oristano ha promosso dal 1994 il concorso per l'olio extra vergine d'oliva **Premio Montiferru**. Inizialmente di carattere provinciale e regionale, diventa poi a carattere nazionale a partire dal 1996. La manifestazione è organizzata da un comitato costituito dalla CCIAA di Oristano, la Provincia di Oristano, il Comune di Seneghe, l'Agenzia LAORE, l'Agenzia Agris, l'associazione nazionale Città dell'olio e con il patrocinio del MIPAAF e dell'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale della RAS. La presenza di un'importante manifestazione di valenza nazionale nel territorio costituisce un evidente stimolo ed un fattore di crescita e di miglioramento delle produzioni locali di alta qualità. Come riportato nel sito⁸⁴:

“Il Concorso, organizzato con la collaborazione di altri Enti, si tiene a Seneghe e mira a sensibilizzare gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio, a promuovere e valorizzare i migliori oli extravergine prodotti in Italia e all'estero, a diffondere la conoscenza e l'apprezzamento delle produzioni tra i consumatori, a sensibilizzare gli olivicoltori verso la qualità delle produzioni e orientarli alla cura dell'immagine e del confezionamento.”

Marchio Ospitalità Italiana

La CCIAA di Oristano aderisce dal 2008 ad un progetto Unicamerale per la costruzione di un marchio di qualità delle strutture ricettive, denominato “Ospitalità Italiana”. Questo è un sistema di certificazione volontario per stimolare la qualificazione dell'offerta delle strutture di ospitalità. In particolare le imprese che aderiscono e conseguono il riconoscimento devono garantire specifici standard qualitativi, così come previsti dal disciplinare, venendo sottoposti a periodiche valutazioni esterne. Gli obiettivi sono:

“riconoscere e sviluppare la qualità del servizio e della gestione; dare indicazioni oggettive ai clienti; fornire elementi di miglioramento agli operatori; incoraggiare la collaborazione tra gli stakeholder del sistema turistico; creare nuove opportunità di promozione⁸⁵”

Il disciplinare cerca di stimolare la ricerca di identità e distintività nell'offerta ricettiva che si fonda ad esempio sull'uso dei prodotti a Denominazione di Origine, sull'uso dell'olio EVO, la cura dei menu, della carta dei vini e in generale della proposta gastronomica. Il marchio, e chiaramente le strutture che vi aderiscono, sono promossi tramite diversi canali: targhe, attestati e vetrofanie; l'inserimento in guide

⁸³ <http://www.leisoleedelgusto.it/edizioniprecedenti/2017-regionale/>

⁸⁴ www.premiomontiferru.it

⁸⁵ Ospitalità Italiana: “Presentazione generale”, http://www.10g.it/globali/download/150218_Presentazione_MOIRIM.pdf

specializzate (come Gambero Rosso); pubblicità cartacea e radio; sito internet⁸⁶, in cui è possibile consultare le strutture classificate anche sulla base di un punteggio; *app* per smartphone e tablet; l'organizzazione del "Premio Ospitalità Italiana".

Nell'oristanese aderiscono al marchio 64 imprese ricettive. Nell'area di indagine le strutture certificate sono 15 di cui 8 alberghiere, 3 ristoranti tipici regionali, 3 agriturismi ricettivi e 1 B&B, situati in diversi comuni⁸⁷.

A questo sistema si connette inoltre un altro marchio "Ospitalità Italiana Mare" rivolto alle aziende inserite nel comparto della nautica, che ad esempio si occupano di navigazione da diporto, servizi turistici, servizi di escursionismo naturalistico, attività di valorizzazione dei beni archeologici sommersi, diving e charter. Nell'oristanese hanno ottenuto questo riconoscimento 5 strutture, tra cui 1 che opera nel comune di Cuglieri⁸⁸.

Rete Borghi autentici d'Italia Sardegna (BAI Sardegna)

Tra i progetti avviati nel territorio si segnalano alcune attività specifiche promosse dalla Rete BAI Sardegna. Tra il 2013-2016 oltre al già citato "Comunità Ospitali", la Rete ha promosso i progetti "Sardegna Autentica", "Cooperative di Comunità" e "Segnaletica stradale BAI"⁸⁹.

Il progetto "Sardegna Autentica" ha come obiettivo quello di valorizzare le produzioni tipiche agroalimentari e artigianali dei borghi attraverso l'implementazione di una piattaforma di e-commerce dinamica, basata sui principi dello storytelling, che mira a favorire l'accesso sul mercato italiano e estero. Questo progetto si coniuga con le "Comunità Ospitali" perché permette ai visitatori di conoscere più chiaramente i prodotti di eccellenza attraverso anche il racconto di chi li produce.

Il progetto "Cooperative di comunità" si propone di accompagnare la nascita e lo sviluppo di strutture capaci di rispondere alle esigenze dei cittadini in termini di servizi e welfare, soprattutto nei settori più scoperti.

L'ultimo progetto mira alla realizzazione e installazione di segnaletica stradale mirata e caratterizzata dal "brand" BAI in grado di valorizzare la rete dei BAI Sardegna e la sua partecipazione a un percorso di qualità.

⁸⁶ www.10q.it/

⁸⁷ Bonarcado (1); Bosa (4); Cuglieri (3), Magomadas (1); Santu Lussurgiu (2); Scano di Montiferro (1); Suni (1), Tresnuraghes (2)

⁸⁸ "Marchio di qualità per 5 imprese della nautica e 63 imprese turistiche", Link Oristano, 25/11/2014

⁸⁹ Rete BAI Sardegna (2016) "Piano strategie Sardegna"

VINEST

Nel corso degli anni la rete VINEST, a cui aderisce l'associazione della Strada della Malvasia di Bosa, ha promosso diversi progetti tra cui: Vinum Est (2004-2007) che ha portato alla costituzione dell'associazione proprio a Bosa e Grundtvig (2008-2009), programma di formazione per il rafforzamento dei partner del progetto.

Ma i progetti più interessanti sono il progetto VINCULT e SECRETE WINE. Il progetto VINCULT (2012-2013) si proponeva di rafforzare la partnership (attraverso gemellaggi tra le amministrazioni comunali) e la realizzazione di prodotti turistici e attività di co-marketig condivise, avendo come obiettivo generale la maggiore salvaguardia e valorizzazione dei paesaggi culturali vinicoli. Il progetto SECRET WINE (2013-2014) prevedeva l'identificazione di offerte turistiche sostenibili per la promozione delle aree vinicole partner, come ad esempio, l'escursionismo a piedi e il cicloturismo. Inoltre sono stati elaborate ulteriori prodotti come: la Carta VINEST contenente i valori base e i principi per le imprese che aderiscono alla rete; un passaporto VINEST che da diritto a sconti e vantaggi per i visitatori delle aree partner⁹⁰.

Inoltre sul territorio si individuano altre progettualità come “La Sapienza del Villaggio” (nel quadro dell'Unione dei Comuni), o i progetti INTERREG FR-IT Marittimo come PROMETEA, ViviMed, e Sis.t.in.a, i quali verranno analizzati, in chiave comparativa, insieme ad altri progetti che – per tematica – possono risultare rilevanti al fine dell'implementazione del progetto “Montiferru-Alto Campidano- Planargia come area pilota per il turismo sostenibile. Progettazione pregressa ed in itinere, individuazione di buone pratiche e loro implementazione per un contributo al laboratorio di sviluppo del territorio”.

⁹⁰ www.vinest.net

