

Scuola Estiva di Sviluppo Locale Sebastiano Brusco

Tredicesima edizione

Progetto

«Montiferru-Alto Campidano- Planargia come area pilota per il turismo rurale sostenibile»

Analisi comparata dei casi aziendali

Norma Baldino – Associazione culturale TERRAS

**Turismo sostenibile e aree interne.
A partire da un progetto pilota
5-9 Luglio – Seneghe, Casa Aragonese**

Analisi comparata dei casi aziendali

Metodologia: 19 interviste semi strutturate – report etnografici

5 agriturismi; 5 alberghi diffusi; 3 hotel/b&b; 1 azienda agricola; 5 operatori turistici

Obiettivo: lettura comparata dei **risultati emersi dalle interviste condotte** nell'ambito del progetto Turismo MACP (output di progetto) in funzione della creazione di un **catalogo di percorsi esperienziali**, in continuità con il progetto Prometea integrando nuove aziende e capitalizzando i risultati – creazione piattaforma

- Struttura e storia aziendale
- Prodotti, servizi e sostenibilità
- Reti e relazioni

Team di lavoro: Francesca Uleri, Norma Baldino, Claudia Licheri

Coordinamento Prof. Benedetto Meloni

Storia e struttura delle aziende

Aziende agricole e multifunzionali

- Lunga **tradizione** familiare;
 - **Rientro** in Sardegna dopo formazione/lavoro all'estero;
 - *«Questo progetto è nato nella mia tesi di laurea, con lui [il marito] imprenditore agricolo, mettendo insieme la mia passione per i viaggi, in un posto dove potevo continuare a stare con lui. L'azienda agricola è ereditata»*
 - Recupero e ampliamento di vecchie aziende agricole: la maggior parte operano nel turismo come **ampliamento e riposizionamento** aziendale;
 - Forte **vocazione** nel settore;
 - Alcuni casi nascono ex novo ma vantano lunga **esperienza familiare** nell'agricoltura o ristorazione;
 - Centralità della famiglia e **genere**: divisione dei ruoli, gestione aziendale.
- Fidelizzazione *«il cliente preferisce ritrovare anno dopo anno lo stesso personale di sala»*;

Storia e struttura delle aziende

Aziende ricettive: hotel, albergo diffuso, bnb

Hanno una storia **più recente** rispetto alle aziende agricole (2002-2018)

Scelta di fare impresa nel settore turistico a seguito di una **formazione in altri settori**: campo umanistico (filosofia), ingegneristico e architettura o quello amministrativo, economico e gestionale.

Unione borgo/centro storico/ paese con circondario

Spesso nascono dal recupero e **restauro** di vecchi edifici di famiglia con attenzione alla sostenibilità : architettura tradizione/innovazione.

Rientro in Sardegna per fare impresa spinti da forte passione per il territorio in cui operano e di cui si fanno portavoce, spesso **risultato di lunghi progetti**:

«Ho impiegato questi anni antecedenti la nascita dell'albergo a mappare il territorio e vedendo quello che c'era e a valutarlo immediatamente in una relazione simbiotica con l'erigendo albergo diffuso. Quindi i concetti di ricettività nei confronti del coinvolgimento preciso con gli altri luoghi di sviluppo e attività intorno a me era molto importante»

Storia e struttura delle aziende

Operatori turistici e guide

- Giovani realtà nate tra il 2007- 2018. Età media sotto i 40 anni, piccole realtà (1-9 collaboratori)
- Operatori professionali **altamente esperti**: formazione generalmente connessa allo studio ambientale o altri settori importanti poi nella diversificazione dell'offerta nel territorio.
- Formazione e conoscenza del territorio si coniugano per offrire competenze tecniche ben precise nel turismo. Unire aspirazioni individuali e bisogni collettivi.

“è una scelta di vivere la Sardegna, e di vivere la vita immersa nell'attività sportiva”.

«io ho una laurea in comunicazione e marketing, parallelamente ho sviluppato delle competenze tecniche come pilota di parapendii e sport outdoor, stand-up paddle (sup), la mia compagna lavorato nel settore turistico gestendo un hotel per quattro anni a Bosa, nella Planargia, e poi ha fatto attività d'insegnamento di yoga. Un buon background che ci ha permesso di ingrandire un po' il progetto e di pensare a tutte queste competenze in una maniera più strutturata».

Prodotti, servizi e sostenibilità

Aziende agricole e multifunzionali

Qualità

- secondo un punto di vista materiale, connettendola fortemente al processo di produzione: qualità sia sinonimo di filiera corta, importanza delle materie prime e stagionalità dei prodotti
- Secondo punto di vista simbolico e immateriale, risultato dell'espressione di identità e rispetto della tradizione.

Multifunzionalità

- Vigna (Malvasia, Cannonau, Vermentino) ulivi (4 aziende producono olio), orto/frutteto accomuna tutte le aziende; 2 aziende zootecniche
- Vendita, visite in azienda, degustazioni in cantina, fattorie didattiche, musei. Narrazioni del territorio, organizzazione escursioni: percorsi di visite a siti archeologici, trekking, tour in mountain bike, pesca d'altura, corsi di surf , Kitesurf , Stand Up Paddleboard.
- Servizi verdi al territorio – beni collettivi
- Ristorazione, pernottamento : **cibo – tradizione** e valore della gastronomia come strumento di socialità

«mi dispiace se qualcuno sentirà questo ma, per esempio, io non propongo mai le seadas, non è un piatto nostro. Io propongo sa pippia 'e zuccuru, is pirichiteddus, is arrubiaus, quei dolcetti di ricotta con la buccia di arancio, le uova, un po' di latte, quello è proprio un piatto vecchio vecchio, un dolce locale, quindi propongo la ricotta con la marmellata d'arancia scaldata con un pizzico di acquavite, per cui quando mi chiedono queste benedette seadas io dico (...)».

«Premetto che è un modesto parere, però facendo tutti questi ricami nei piatti secondo me si perde un po' l'autenticità dell'agriturismo... poi diventa un'altra cosa, poi diventa un ristorante stellato, mi capisci cosa voglio dire?»

Prodotti, servizi e sostenibilità

Aziende ricettive: hotel, albergo diffuso, bnb

Innovazione

Ospitalità e ristorazione: **cibo** – innovazione; cucina in chiave moderna ma rispettosa della tradizione

Sostenibilità

- Importanti opere di **recupero**, valorizzazione degli edifici e opere di **bioedilizia**
- Centro di Educazione all’Ambiente e alla Sostenibilità (CEAS) - **servizi verdi** di tutela e conservazione del territorio (Antica Dimora del Gruccione)
- Attività legate all’**agrobiodiversità**, laboratori sulla pasta, latte, pane, e vino, lezioni di cucina, cura del corpo e benessere psicofisico.
- Passeggiate urbane, racconti della cultura agro pastorale e artigianale, visite ai musei e escursioni con tour operator locali – far riscoprire e tramandare il saper fare

Condivisione e inclusione

Festival «Vulcani Blues» nel Montiferru che fonde l’incontro tra cibo e musica (l’Antica Dimora del Gruccione).

«Bisos social eating»: legame con le persone e le identità dei luoghi

«abbiamo fatto degli incontri in maniera tale da chiarire quale fosse la nostra filosofia, legata per esempio alla tradizione, alla stagionalità del prodotto - per intenderci, no alle melanzane ripiene a gennaio- ancora, alla valorizzazione dei piatti un po' scomparsi, anche cose molto semplici come le polpette di pane, la minestra con carciofi e patate, cose che se vai da tua nonna lei se le fa ancora. E poi soprattutto abbiamo ospitato dei docenti dell'alberghiero di Nuraxinieddu che ci hanno fatto una lezione di mise en place, come si apparecchia...ovviamente banditi piatti e bicchieri di plastica, si apparecchia anche in modo semplice però in maniera adeguata, perché quello che noi diciamo è che loro stanno ospitando delle persone come se fossero degli amici di vecchia data che hanno il piacere di ospitare. Quindi se a casa tua vengono degli amici, cosa metti i piatti di plastica?! No! Metti il servizio bello, diciamo, e così deve essere»

Avviare processi economici locali con nuova occupazione

«Diciamo che la filosofia che ho sposato e che sostengo, è quella che si ispira all'albergo diffuso e a un tipo di economia orizzontale [...] quelli che vengono qua poi vanno a fare la spesa dal fruttivendolo, poi magari l'altra stanza si trova qui a 100 m., o si potrebbe mangiare in un bar qua davanti e quindi, insomma, spargere in maniera orizzontale [...] questa presenza dei turisti nel paese e in tutto il territorio»

«È chiaro che questo si sviluppa cercando i vari comparti che esistono con delle autonomie proprie, tra i principali vi è quello del vino. Ciò implica delle conoscenze adeguate, delle ricerche continue e un approfondimento. La persona che approfondisce tale discorso ha una sua autonomia e nel contempo sviluppa anche una sua passione».

“

Prodotti, servizi e sostenibilità

Operatori turistici e guide

sostenibilità e ambiente

- Tutti i servizi proposti ruotano intorno **percorsi, itinerari di trekking, naturalistici, archeologici** - creazione di vere e proprie reti sentieristiche mai mappate
- **Percorsi etnografici e spirituali** che si sposano continuamente con il racconto delle tradizioni millenarie della Sardegna

La sostenibilità si declina in più attività e in più sfumature:

- **selezione limitata a piccoli gruppi** a cui rivolgersi
- si fonda sulla **profondità e ricercatezza**. Approfondimento e arricchimento sono due elementi chiave nella identificazione
- I percorsi sono sempre arricchiti **dall'educazione alla conoscenza dei prodotti locali e delle piccole produzioni**. Paesaggio e cibo si fondono nella contemplazione di luoghi del Marghine, con la scoperta delle tradizioni culinarie, della genuinità e della stagionalità.

«**tour della longevità**» (Ivo Pirisi): un viaggio alla scoperta dei segreti della longevità sarda visitando alcune delle zone dell'isola dove vivono molti centenari

Identità e personalizzazione dell'esperienza

*“Io penso che qualunque formula esperienziale debba passare intanto attraverso **l'approfondimento**. Questo è fondamentale e quindi io sfuggo da tutto quello che è esperienza breve e fugace, e un'altra cosa importante è l'arricchimento che consegue dall'incontro; questi sono due elementi per me fondamentali. Quindi io sarei per spingere più questo tipo di formula, magari fare meno cose ma meglio strutturate più lunghe e più formative”.*

*«Sostenibilità significa riprodurre **esperienze di qualità con poche persone**»*

*«Per fare quello che facciamo noi lo possiamo fare solo **dopo che capiamo e conosciamo la persona che sta interagendo con noi**. Molto spesso la strutturazione di un tema, di un percorso, di un viaggio dura anche anni. Quindi fare turismo secondo me è soprattutto fare turismo esperienziale ma non è possibile che lo facciano tutti: non è compito dell'impresa, non è compito dell'azienda essere interessante dal punto di vista turistico»*

Reti e relazioni

Aziende agricole e ricettive. Reti informali commerciali di collaborazione. Legami sviluppati sia con i clienti per il servizio di ospitalità che con le attività nel territorio in ottica di scambio.

Alberghi diffusi: La rete è alla base dell'intera diversificazione delle offerte delle aziende coinvolte. La **condivisione dei contatti**, delle relazioni è fondamentale per costruire la realtà aziendale dell'albergo diffuso.

Operatori turistici: Le collaborazioni esterne **costanti e continuative**. Si tratta di collaborazioni contrattualizzate che variano a seconda dell'esigenza, ma che non rientrano in una rete formale. Legami con le aziende agricole e ricettive per organizzare tour, collaborazione diretta con alcuni tour operator nel territorio ed esteri. Legami con chi vive quotidianamente il territorio.

Sfiducia nelle relazioni istituzionali.

Reti di relazioni sinonimo di innovazione e crescita economica per tutto il territorio:

“L'innovazione è per me e soprattutto per la Sardegna e per il territorio in cui viviamo e operiamo, è il fare rete. Secondo me è la base di tutto [...] per far sì che il cliente rimanga qui e spenda i suoi soldi nel territorio e rendere la sua vacanza indimenticabile perché potrebbe portare beneficio a tutti”

Costruire reti di relazioni di fiducia è la chiave dei loro progetti.

Le reti sono variegatae: sono costituite da imprese o da semplici agricoltori, pastori, produttori locali, artigiani e artigiane, o attori chiave di comunità delle aree rurali.

«Nessun dettaglio è da trascurare, anche l'aspetto della salute e la conoscenza del personale medico per un eventuale accesso al servizio sanitario diventano parti di una rete funzionante»

« per poter offrire uno spaccato fedele, c'è bisogno di avere un rapporto preferenziale con chi macina grano ancora a pietra e lo fa anche in modo, non solo in modo artigianale, ma in modo semi industriale; c'è bisogno di avere rapporti con gli esperti del settore, bisogno di avere rapporti con gli agricoltori; c'è bisogno di avere rapporti con le massaie, in modo tale da poter articolare un'esperienza formativa e completa, che parte dall'incontro col coltivatore e quindi grazie al quale magari si approfondiscono anche argomenti quali tecniche colturali o anche varietà, piuttosto che l'incontro con il reparto medico che magari disquisisce gli aspetti legati alla salute, fino alle parti laboratoriali che sono fatte grazie alle imprese o comunque quelle entità che lavorano nel settore”.

Una delle principali aspettative connessa al Progetto Turismo in MACP riguarda sicuramente lo sviluppo concreto di opportunità di messa in rete nel territorio.

Norma Baldino
normabaldino@tiscali.it