

## BISOS – OSPITALITÀ DIFFUSA ECOSOSTENIBILE

***“Diciamo che la filosofia di Franco, che poi è anche quella che io 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”.***

Intervista a Chiara Floris, Paulilatino, 4 gennaio 2021



### 1. STORIA E STRUTTURA AZIENDALE

*Bisos – Ospitalità Diffusa Ecosostenibile* sorge nella piazza principale di Paulilatino in un palazzo signorile della seconda metà dell’800, anche se l’impianto originale risalirebbe al 1810, come si legge sull’architrave in pietra dell’ingresso. La struttura centrale, che è registrata come affittacamere, è

stata recentemente restaurata secondo le più avanzate tecniche della bioedilizia e ha aperto i battenti nella primavera del 2018. Attualmente l'azienda dispone di 6 camere per un totale di 13 posti letto, ma a seguito del recente acquisto da parte del proprietario di un'altra sezione adiacente al palazzo, la struttura presto diverrà un albergo diffuso e ospiterà un totale di 8 camere, di cui due indipendenti e dotate di una piccola cucina.

Dopo aver ereditato una prima parte del palazzo appartenente alla sua famiglia da oltre due generazioni, il titolare della struttura, l'architetto Francesco Urgu, ha deciso di acquistare il resto dell'antica dimora *"che essendo molto grande si prestava a diventare una struttura ricettiva"*. L'antico palazzo ospitava originariamente un emporio al piano terra, dove si vendevano oggetti quotidiani e in particolare stoffe (il bisnonno del titolare, che costruì il palazzo, era un commerciante di Bosa e nella metà dell'800 si spostò a Paulilatino perché era un punto di passaggio strategico, lungo la strada Carlo Felice); gli altri piani erano adibiti a residenza di famiglia, che era particolarmente numerosa. Sebbene numerosi ambienti del palazzo abbiano cambiato la loro destinazione d'uso originaria, si è cercato di mantenere intatta l'architettura di una casa signorile tradizionale: le volte a vela, i soffitti affrescati, i pregiati pavimenti e gli arredi della struttura hanno ciascuno un loro significato, una loro storia da raccontare. Ogni camera, identificata con il nome di un colore in lingua sarda, è arredata con mobili artigianali e con pezzi di antiquariato sardo e opere di vari artisti locali. A catturare subito l'attenzione sono le testiere dei letti realizzate in legno e rivestite con fili di lana sarda colorati con elementi naturali. Gli arredi, le finiture e le tipologie strutturali testimoniano la ricerca di una forte identità territoriale, ma che allo stesso tempo vuole garantire un'ospitalità di alta gamma.



Particolare della testata della camera denominata "Ruju".

Gli attenti lavori di restauro hanno fatto in modo che la dimora conservi intatte tutte le sue peculiarità architettoniche ma, allo stesso tempo, assicuri un'altissima prestazione energetica: l'intera struttura è stata coibentata con pannelli di fibra di legno e sughero; le finestre sono dotate di vetri selettivi, che impediscono il surriscaldamento estivo, nelle pareti a Sud e a Ovest, mentre quelle a nord hanno vetri basso emissivi; la doccia ha un sistema luminoso che mostra la quantità

d'acqua consumata in tempo reale; mentre il sistema di riscaldamento e raffrescamento è radiante a pavimento e l'aria viene ricambiata 24h su 24 dalla ventilazione meccanica controllata a recupero di calore.

Il restauro è anche un progetto di bioedilizia, infatti, sono stati utilizzati solo materiali naturali ed ecologici, gran parte dei quali di recupero o comunque locali. La coibentazione è stata realizzata con pannelli in fibra di legno e sughero, gli intonaci e le pitture sono in calce naturale e gli arredi e gli infissi sono tutti in legno, pitturati con vernici ecologiche 100% naturali.

Per l'insieme di queste caratteristiche la struttura è diventata un edificio NZEH, (Nearly Zero Energy Hotel), a energia quasi zero. Si tratta di una delle prime Dimore Storiche italiane il cui consumo di energia fossile è pari a zero, quindi senza emissioni di polveri e CO<sub>2</sub>, dal momento che la poca energia acquistata proviene esclusivamente da fonti rinnovabili (Energia verde). È comunque imminente l'installazione dei pannelli fotovoltaici sul tetto per fare in modo che anche l'energia acquistata per il riscaldamento e raffreddamento sia autoprodotta.

C. racconta che un simile investimento rappresenta per l'architetto Francesco Urgu la coronazione di un sogno costruito con pazienza e tenacia. Il titolare è riuscito infatti a far convergere le proprie competenze ed esperienze nel campo della bioarchitettura per costruire una struttura turistica in cui sostenibilità e tradizione si fondono per dare vita a un piccolo angolo di paradiso nel cuore della Sardegna:

*“Poi era una casa che essendo molto grande si prestava a diventare una struttura ricettiva e diciamo che questo era anche un po' il suo sogno. Perché, allora, lui si occupa di bioarchitettura e quindi Franco dice sempre che qui ha potuto realizzare, dar sfogo alla sua fantasia ricorrendo a quello che è il suo lavoro [...] qua lui ha potuto ovviamente mettere a frutto tutta la sua esperienza pluridecennale e dunque l'ha fatta proprio come voleva, secondo i suoi canoni di bioarchitettura e bioedilizia. Questa è la prima struttura storica che ha degli standard di ecosostenibilità dal punto di vista della costruzione e della progettazione veramente elevati.”*

L'intera attività è gestita interamente da due giovani ragazze di Paulilatino che si occupano rispettivamente dell'accoglienza e della pulizia delle camere, mentre il titolare risiede stabilmente a Cagliari, dove ha sede legale la società (“Salocanda” s.a.s). C. racconta che la gestione della struttura, tutta al femminile, costituisce motivo di apprezzamento da parte dei propri clienti che *“sono molto contenti di vedere una gestione giovane [...] Perché alla fine arrivi qua e vedi che ci siamo io e Giulia, due ragazze giovani, perché insomma, [...] forse fa un effetto diverso, ecco, diciamo che la vedono come una struttura giovane, più viva, più vivace”*. Le due dipendenti sono assunte con contratto part-time, ma si sta considerando l'ipotesi di assumere una terza donna che si occupi di preparare i pasti da somministrare agli ospiti della struttura.

Tra i vantaggi derivanti dalla presenza di figure giovani all'interno dell'azienda C. individua, inoltre, la maggiore familiarità con le nuove tecnologie, in modo particolare nell'utilizzo del social media, ma anche per la facilità a rimanere aggiornato sui *marketing trend* del momento che rappresentano per lei non solo un valore aggiunto, bensì una vera e propria leva competitiva:

*“Allora, sicuramente una maggiore familiarità con un certo tipo di turismo che si sta affacciando, familiarità con i social network, per esempio io molte ispirazioni le riprendo seguendo altre strutture, food blogger, per esempio anche per la colazione, ma anche molte volte per gli allestimenti...mi rendo conto che spesso quando hai degli ospiti giovani questo può essere una marcia in più!”*

## **2. PRODOTTI, SERVIZI E SOSTENIBILITÀ**

Per *Bisos* la qualità e l'unicità del servizio offerto si declina non solamente nella rigorosa attenzione al tema dell'ecosostenibilità, ma anche nella cura e raffinatezza dei dettagli, nel coinvolgimento di produttori e artigiani locali (solo il 10% dei materiali utilizzati per la ristrutturazione proviene da fuori regione) e, più in generale, nell'offerta di un servizio che porti beneficio a tutto il territorio:

*“Diciamo che la filosofia di Franco, che poi è anche quella che io ho sposato e che sostengo, è quella che si ispira all'albergo diffuso e a un tipo di economia orizzontale [...] dove appunto si dovrebbe privilegiare un tipo di struttura che non è verticale, cioè non è che arriva l'Holiday Inn a Paulilatino con un albergo a 12 piani, ma che ne so, 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, non voglio dire la ricchezza, ma comunque questa presenza dei turisti nel paese e in tutto il territorio.”*

*“[...] Poi vedrai, anche quando ti faccio vedere le camere, che anche, che ne so, le testiere dei letti sono in legno disegnate dall'architetto e ricoperte dai fili di lana sarda colorate con tinture naturali del laboratorio “La Robbia”<sup>1</sup> di Atzara, le tende e i copriletti sono fatte a Samugheo quindi, anche lì, un'attenzione e una cura al dettaglio. Tutto l'arredamento è stato studiato nei piccoli dettagli.”*

A conferma di ciò, anche la ricca colazione, che viene servita e consumata su un unico grande tavolo nella sala che un tempo ospitava l'emporio, è improntata alla sostenibilità: le torte e crostate sono fatte da C., così come i formaggi, le marmellate biologiche, il pane etc. sono tutti prodotti locali che provengono dal territorio:

*“Cerchiamo di puntare su una colazione il più possibile sostenibile, e quindi con le torte fatte in casa, usiamo il formaggio prodotto qui a Paulilatino, a parte magari la frutta in certi periodi [...] diciamo che tendenzialmente cerco di rispettare la stagionalità dei prodotti. Poi per quanto riguarda marmellate e miele ci riforniamo da produttori della zona, il pane lo compriamo qua.”*

La sala delle colazioni ospita una vetrina al cui interno sono esposti alcune produzioni tipiche locali (vino, marmellate, miele, saponi e altri prodotti di artigianato) che i clienti possono acquistare direttamente all'interno della struttura, infatti C. dice che:

---

<sup>1</sup> [Home - La Robbia](#)

*“[...] L'idea era anche quella di pubblicizzarli [alcuni prodotti della gastronomia e artigianato sardo] attraverso questa piccola vetrina, che poi riprende anche un po' l'idea dell'emporio che fu. Questo era un emporio di tessuti e diciamo che questo mobile, anche se non apparteneva originariamente a questa struttura, è stato recuperato ugualmente da un emporio e quindi qui abbiamo il nostro piccolo shop”.*



La scelta di far consumare la colazione agli ospiti in un unico grande tavolo è strettamente legata all'idea di convivialità e condivisione, ma le recenti disposizioni in materia di contenimento e gestione dell'emergenza da Covid19 hanno costretto i gestori della struttura a rivoluzionare completamente le modalità di fruizione della sala. A questo proposito, C. racconta di aver riscontrato non poche difficoltà nella gestione del servizio e ribadisce la sua intenzione di voler rendere opzionale il consumo della colazione ai propri ospiti:

*“Io sinceramente avevo proposto e proporrò nuovamente, anche per le altre due camere, [si riferisce a quelle in fase di costruzione], di dare la possibilità di acquistare solo il pernottamento senza la prima colazione perché, per esempio, anche lì ci sarà la cucina e se uno vuole rinuncia alla colazione. [...] Perché qui, in questo tavolo [si riferisce al lungo tavolo di legno massello in cui siamo sedute] l'idea era quella della convivialità e del fare colazione tutti insieme... quest'anno è stato un disastro. Quando eravamo pieni dovevamo fare i turni [...] poi, in realtà, l'idea di convivialità è molto bella ma anche quella dipende dalle culture [...] quindi, è una bellissima idea, però, anche lì bisogna*

*mantenere le giuste distanze per rispettare le necessità di tutti semplicemente. A me non piace forzare le cose esageratamente.”*

La struttura ha aperto i propri battenti nella primavera del 2018 e, sebbene si sia tentato inizialmente di garantire un’apertura annuale, i flussi turistici sono ancora troppo poco consistenti nei mesi invernali per poter sostenere i costi di gestione. Infatti, C. dice che *“sinceramente non ne vale tanto la pena, non c’è il tanto di pagare le spese e due dipendenti”*. Per quanto concerne il tempo di permanenza, le modalità di prenotazione e la provenienza dei propri ospiti si riscontra una differenza sostanziale tra il pre e post pandemia. Infatti, C. ironizza sul fatto che questo *“è un questionario che dovrà tener conto di questo radicale mutamento”* dal momento che, nel periodo antecedente la diffusione del virus, i turisti provenivano prevalentemente dall’estero, mentre a seguito delle restrizioni imposte per contenere la diffusione del Virus la clientela è composta quasi esclusivamente da italiani provenienti dal nord Italia, e nello specifico dalla Lombardia:

*“Perché erano tutti italiani che chiamavano e dicevano: <<la camera su Booking viene 80, lei a quanto me la fa se prenoto diretto?>> Italiani, tutti italiani!!! [...] Quindi quest'anno abbiamo avuto molte prenotazioni dirette per questo motivo, e poi perché probabilmente molti turisti preferivano contattare direttamente la struttura per vedere com'era la situazione [...] Comunque, mentre l'anno scorso abbiamo avuto tantissimi stranieri, quest'anno erano praticamente tutti italiani. Anzi, non tutti italiani, tutti lombardi, mi correggo!”*

*[...] Poi quest'anno il tempo di permanenza si è ridotto drasticamente: mentre l'anno scorso i turisti stavano due o tre giorni, quest'anno per due-tre mesi abbiamo lavorato come delle pazze [...] quindi ci sono capitati dei giorni in cui abbiamo chiesto a nostre sorelle di venire a darci una mano perché avevamo ogni giorno sei check-in, sei check-out, quindi la lavanderia non faceva in tempo, ci dovevamo lavare noi le lenzuola” .*

Oltre al servizio di pernottamento e prima colazione, Bisos offre ai propri ospiti la possibilità di svolgere dei laboratori esperienziali, sia all’interno che all’esterno della struttura. Tra questi C. cita i laboratori di cucina (per la realizzazione di dolci e pasta fresca tradizionali) e quello di caseificazione, denominato *“Parola d'Ordine: Formaggio Casizolu!”*, che si svolge presso l’azienda agricola dello zio, situata a pochi chilometri dal paese. Tutte le esperienze sono svolte personalmente da C., che gode di una certa esperienza nel campo in quanto già prima di essere assunta nella struttura proponeva le proprie *“experience”* ai turisti:



*“Quella io avevo già iniziato a farla già prima di lavorare qua tramite “Airbnb/experience” [...]. Poi ne abbiamo in mente un’altra che però ancora non siamo riuscite a fare. Siccome Giulia, la mia collega, fa parte del gruppo Folk, abbiamo pensato di far indossare il costume sardo. Ma lo sai come mi è venuta? Sono andata in viaggio in Giappone e lì dappertutto ci sono i kimono esposti e c’è scritto [...]”.*

Un’altra innovativa iniziativa di ospitalità diffusa proposta e gestita da *Bisos* è quella denominata *“Bisos social eating”*. Si tratta di un’attività che mira a mettere in connessione i turisti ospiti dell’albergo, in cerca di un’esperienza gastronomica e culturale autentica, con le famiglie di Paulilatino che li ospitano, a pagamento, a pranzo o cena nelle loro abitazioni private. Il turista ha la possibilità di mangiare prodotti e piatti tipici locali e soprattutto di poter vivere un’esperienza unica a stretto contatto con le persone del luogo. A questo proposito C. ritiene che per la costruzione di un servizio turistico efficace, di qualità e soprattutto coerente con gli obiettivi di sostenibilità della struttura ricettiva, occorre svolgere tutto con grande attenzione e competenza, prestando particolare attenzione alla tradizione e alla stagionalità del prodotto:

*“Poi 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. Poi soprattutto si tratta di persone che comunque noi conosciamo e che hanno una mentalità di un certo tipo.”*

Il valore dell'esperienza in questo caso specifico non passa attraverso la conoscenza perfetta della lingua straniera, quanto piuttosto nella capacità delle famiglie ospitanti di mettersi in gioco e trovare la giusta sintonia coi propri ospiti. C. afferma a tal proposito:

*“Considera che molti di loro hanno un inglese basic proprio... e questa è la cosa più bella, perché tutti si impegnano a far sì che la comunicazione avvenga, che ci sia una atmosfera piacevole e ti devo dire che sono sempre veramente tutti molto contenti e soddisfatti. Ho notato invece che nelle serate a cui io avevo partecipato, per esempio, [...] il risultato è stato che io ho parlato con queste sei persone, ogni tanto qualcuno chiedeva che cosa era stato detto e io dovevo tradurre...insomma, non è stato... non si è creata quell'alchimia”.*

Trattandosi di una struttura giovane, le idee sono tante ma ancora tutte da esplorare: *“diciamo che non abbiamo avuto ancora il tempo, perché, veramente, ti dicevo, noi abbiamo aperto il 1° aprile 2018 quindi abbiamo fatto pochissimo rodaggio”.* Eppure, già dalle iniziative portate avanti durante la scorsa stagione estiva, si evince come vi sia un forte interesse verso una diversificazione della propria offerta turistica:

*“[...] Quindi, nel cortile del b&b di mia zia abbiamo fatto un piccolo concerto per gli ospiti delle nostre strutture. Sì, poi l'idea è quella di fare la presentazione di libri... Visto che questa struttura è molto attenta alla sostenibilità, l'idea è anche quella di fare una festa della sostenibilità, quindi con la piantumazione di alberi o cose simili, coinvolgendo la scuola, il paese”.*

### **3. RETI E RELAZIONI**

L'azienda appare fortemente legata ad una consolidata e fitta rete di relazioni su tutto il territorio. In particolare, oltre a rifornirsi dai piccoli produttori locali e promuovere al suo interno diversi prodotti artigianali ed enogastronomici, la struttura propone ai propri ospiti una vasta gamma di attività esterne. C. precisa a tal proposito che si tratta di collaborazioni di natura informale e occasionale, in quanto la scelta di fruire o meno di tali servizi rimane nella totale discrezionalità dei propri clienti:

*“Io consiglio sempre Santa Cristina e Nuraghe Losa perché li conosciamo e con loro abbiamo un rapporto di collaborazione. Idem le terme di Fordongianus, idem Mandra Edera. Poi ho contattato e conosciuto la guida escursionistica Roberto Caddeo, [...] poi io ovviamente propongo queste cose agli ospiti, poi se sono interessati alzo il telefono e faccio subito una telefonata, però molto spesso vogliono essere un po' indipendenti nelle decisioni.”*

Su un piano più generale, tra le relazioni più significative che *Bisos* ha intrapreso con altri operatori del settore, configurabili in forme più o meno strutturate dal punto di vista giuridico, citiamo: quelle con i tour operator che promuovono e vendono i servizi dell'azienda, quelle con altre strutture ricettive di media-alta gamma (“Associazione Nazionale Alberghi Diffusi”, “Dimore d'Epoca”) e la

neocostituita “Rete Ecoturismo Sardegna”, nata dall’incontro di 40 imprenditori che lavorano da anni nel turismo e sono attenti ai temi della sostenibilità. Da ultimo, ma non meno importante, citiamo l’adesione all’Associazione “Tourism Under 40”, una rete formata da giovani operatori con meno di 40 anni attivi nel settore della filiera del turismo, dei viaggi e della formazione in Sardegna, che ha giocato un ruolo importante nella costruzione delle competenze utili alla gestione dell’attività. Rispetto al tema delle reti della conoscenza, C. racconta:

*“Devo dire che ho avuto diversi confronti [con altri operatori del settore] perché l'anno scorso, intendo 2019 [...] ho partecipato a una sorta di Master del turismo da “Sun and Sand Sardinia”. In quell'occasione ho conosciuto diverse persone che lavorano nel settore e il confronto con loro è stato molto utile, e poi è anche tramite lui [si riferisce a Maurizio Orgiana, il CEO di “Sun and Sand Sardinia] che sono entrata a far parte dell'Associazione Tourism Under 40. Là facevamo lezioni sul marketing e altri aspetti del turismo molto interessanti, e poi c'erano operatori, per la maggior parte giovani, devo dire la verità, da tutta la Sardegna e quindi è stato molto bello e istruttivo.”*

*“[...] molte cose le ho imparate da autodidatta, allora, io ho lavorato per Ryanair per sei anni, quindi ho iniziato ad avvicinarmi a questo settore e a conoscere le persone già in aereo, poi con la casetta che ho su Airbnb, poi il fatto che conosco l'inglese, me la cavo con lo spagnolo, quindi diciamo che comunque avevo facilità a rapportarmi con gli stranieri e ho iniziato un po' così. Io credo di cavarmela abbastanza bene nelle fasi di check-in e check-out, mi piace molto preparare la colazione per gli ospiti, i dolci, mentre sono una schiappa nel marketing, perché non mi piace. Mi piace comunque la parte del contatto con gli ospiti, dare consigli, riesco a capire anche un po' quello che le persone che ho davanti vogliono vedere, conosco diversi prodotti e cose del territorio, quindi, insomma, in questo li posso veramente aiutare”.*

C. da grande importanza alle competenze digitali e informatiche come utili strumenti gestionali e di promozione e ribadisce a questo proposito l’importanza di affidare a un professionista la gestione operativa delle attività promozionali dell’azienda:

*“Le pagine social purtroppo le seguo io, dico purtroppo perché mi rendo conto sempre di più che questo si è trasformato in un lavoro che fanno benissimo i social media manager e che se vuoi promuovere la struttura a un certo livello o lo sai fare tu bene, oppure sarebbe giusto affidarsi a un professionista.”*

*“Io sono convinta che le professionalità esistono perché ci sono cose che uno sa fare meglio di altri certamente, io so fare certe cose meglio di altri e allo stesso tempo un altro sa fare certe cose meglio di me”.*

Parlando dei vantaggi dell’area in cui è collocata la struttura, C. individua una serie di caratteristiche che potrebbero portare grande beneficio non solo all’azienda ma all’intero territorio. In particolare, lei ritiene che alcune specificità, come ad esempio la natura incontaminata e il ricco patrimonio archeologico di cui gode lo stesso comune di Paulilatino, sono potenziali risorse che attualmente non vengono valorizzate.

*“[...] per esempio, abbiamo l'area archeologica di S. Cristina qui vicino, vuoi che non stacchino almeno 40 mila biglietti l'anno? Quindi io penso sempre: “se qui a Paulilatino passasse almeno l'1-2 % di quelli che passano a Santa Cristina, che cosa cambierebbe qui a Paulilatino?” Io credo tanto...e*

*invece qui a Paulilatino non ci passano proprio!!! [ride] Benché abbiano un biglietto combinato con il museo etnografico che è qui all'interno del paese, però, diciamocelo, che cosa caratterizza questo museo etnografico rispetto ad un altro? Per carità, è bello, però...per dirti, qui a Paulilatino non c'è un museo archeologico. C'è una lucerna di "Nuraghe Lugherras", che si chiama così proprio perché sono state ritrovate migliaia di lucerne, eppure non c'è una cosa esposta. Non lo so, io quando faccio i check-in vedo che la gente si meraviglia, dice: qui siamo solo due giorni ma in realtà ci stai mostrando un sacco di cose da fare. e io dico: "Qua ci sono tante cose da fare, specialmente d'estate".*

Tra gli svantaggi C. identifica in particolar modo la totale assenza di alcuni servizi, come ad esempio un'attività di ristorazione nei giorni infrasettimanali all'interno del comune di Paulilatino, ai quali si aggiunge l'inadeguatezza del sistema di trasporto pubblico locale che consentirebbe lo spostamento dei propri clienti nei paesi limitrofi.

*"Io mi rendo conto, anche quando viaggio per conto mio, di quanto sia difficile arrivare in questo territorio, perché che vacanza è se io torno dal mare, alle otto di sera, per esempio, e poi dico: "mangiamo qualcosa, ci sediamo qua in piazza con i locali" e poi esci e non trovi niente da mangiare, e devi per forza prendere la macchina e spostarti in un altro comune. [...] È vero che è bello il territorio così com'è, selvaggio, però diventa anche un po' faticoso...e dunque i servizi mancano tanto. Io mi rendo conto che in questa struttura i servizi mancano tanto, servizi che magari non dipendono da noi, cioè, un punto ristoro a Paulilatino non c'è...Cioè c'è solo Gianky a Santa Cristina e poi ci sono delle pizzerie che fanno la pizza e/o i piattoni e sono aperte solo il fine settimana, dal giovedì".*

*"[...] io credo che la Sardegna sia una delle regioni in cui i trasporti costino di più [...] Qui, va be', c'è la stazione che ti porta direttamente a Elmas, ma poi, diciamoci la verità, ti fermi qua. Per quanto riguarda il nostro comune avrebbe tante potenzialità, ma al di fuori di Santa Cristina non c'è nessun sentiero segnalato, non ci sono piste ciclabili, non c'è nessuno che ti affitta una bici, non c'è nessuno che faccia la guida in maniera "freelance", insomma, servizi di nessun tipo. Infatti, noi tentiamo di offrire dei servizi tramite Bisos, ma è difficile, cioè devi trovare qualcuno che lo faccia ad ore, tramite prestazione occasionale...".*

C. non conosce il contratto di rete e, per quanto non ne abbia mai sentito parlare, si mostra piuttosto critica e consapevole nei confronti del tema delle reti. In particolare, ritiene che "avremmo realmente bisogno di qualcosa che metta in contatto le realtà presenti nel territorio", ma a condizione che siano "chiari i benefici che si dovrebbero trarre".