

# La Tinaia Country House Bed & Board

***“L’innovazione è per me, e soprattutto per la Sardegna e per il territorio in cui viviamo e operiamo, il fare rete”***

*Intervista a Giovanni Salaris, Magomadas, 26 marzo 2021*



## **1. STORIA E STRUTTURA AZIENDALE**

La Tinaia è un casale di campagna risalente alla fine del 1800, ristrutturato negli anni '90, situata a circa 3 Km dal mare, nel comune di Magomadas, poco distante dal borgo di Bosa. Nasce dall’impegno di Giovanni e Ilaria che nel 2019 hanno deciso di recuperare una villa di famiglia nell’agro di Modolo ed adibirla ad affitta camere con ristorazione. Giovanni è diplomato come cuoco alla scuola alberghiera e vanta una lunga esperienza nella ristorazione; questo fa de la Tinaia una vera locanda, o “domus” dalle parole di Giovanni:

*“La legislazione sarda la intende come domus. Quindi dopo tanti anni son ritornato nel mio settore”.*

La struttura è composta da 6 camere con 12 posti letto totali circondate da un giardino con agrumeto, vigna e uliveto che permettono all’ospite di immergersi nella tranquillità dell’agriturismo. Le camere (Abbardente, Aghina, Cuba, Pirizzolu e Malvasia) offrono servizi come internet, aria condizionata, lavatrice e asciugatrice e sono dotate di un bagno esterno. Il loft include un patio, cucinotto con angolo cottura, una zona pranzo, un bagno con doccia Jacuzzi con la possibilità di preparare autonomamente la colazione in camera. Nelle camere non è presente la TV nel totale rispetto della quiete e dell’immersione nella natura:

“Per ora non abbiamo intenzione di mettere le tv in camera però anche lì ogni tanto qualcuno ce lo chiede tanto per ascoltare musica Volevamo evitare perché volevamo far staccare dalla solita routine che trovano nei vari alberghi”.

Il servizio internet wi-fi è invece un servizio a cui gli ospiti non potrebbero rinunciare ed è pertanto presente nella struttura.

Una parte dell’azienda è dedicata alla produzione agricola: dalla vigna si produce malvasia e circa 40 alberi di ulivo consentono una piccola produzione di olio e olive da tavola. Si tratta di piccole produzioni non destinate alla vendita, ma interamente rivolte al consumo interno.

Nonostante la sua recente storia, La Tinaia è particolarmente apprezzata dai suoi ospiti:

*“noi siamo un agriturismo. Quindi se uno vuole fare una vacanza lontano dal caos e in un ambiente molto familiare stile agriturismo, diciamo che è il posto giusto. Io non mi posso dare un voto perché l’impegno che ci mettiamo è veramente tanto ma se vedi su Booking e su altri portali con cui collaboriamo ti renderai conto che le recensioni sono abbastanza alte. Detto sinceramente anche noi non ci aspettavamo di ricevere delle recensioni così belle”.*

L’azienda è interamente gestita da Giovanni e dalla sua compagna, attualmente non è presente nessun collaboratore dipendente.

## 2. SERVIZI, PRODUZIONI E SOSTENIBILITÀ



L'Agriturismo la Tinaia si basa sul concetto di semplicità. La tradizione è richiamata sia nell'estetica della struttura e delle camere che, soprattutto, nell'offerta della ristorazione. Il servizio ristorazione e bar è riservato ai soli ospiti.

La cucina di Giovanni si basa principalmente sulla tradizione sarda di carne e/o pesce ma è possibile soddisfare le richieste vegetariane, vegane e senza glutine. Il rispetto della stagionalità è un altro punto fondamentale della ristorazione: la prenotazione obbligatoria permette di evitare sprechi in un'ottica sostenibile che rispetta soprattutto la produzione del territorio.

Le colazioni offrono prodotti locali come formaggi e salumi prodotti nel territorio, come racconta Giovanni:

*“per i salumi mi rivolgo a un piccolo salumificio di Ploaghe; formaggi dai vari allevatori di questa zona”.*

Il pesce viene fornito direttamente dai pescatori di Bosa e la carne dagli allevatori di Macomer e Bortigali.

La sostenibilità è un tema caro a Giovanni. Nel tempo libero si informa sulle tematiche riguardanti l'economia circolare in chiave di un turismo sostenibile sempre più richiesto dai clienti. Dal punto di vista energetico la struttura è dotata di 6Kw di sistema fotovoltaico, pannelli solari per 600 litri oltre a sistemi di recupero dell'acqua piovana. È inoltre disincentivato l'uso di diserbanti. Anche l'utilizzo di plastica è ridotto al minimo, principalmente sostituita dal vetro:

“volevamo prendere le certificazioni “plastic-free” e infatti anche nel GAL in cui stiamo partecipando abbiamo inserito il depuratore d'acqua per utilizzare l'acqua della rete depurata. A oggi utilizziamo l'acqua in bottiglia di vetro però volevamo evitare che i clienti si portassero l'acqua nelle bottigliette di plastica e quindi fornire la borraccia”.



A causa della giovanissima gestione dei titolari, resa ancora più complicata dalla pandemia, attualmente non sono presenti laboratori esperienziali o progetti in grado di coinvolgere attivamente i turisti. Tra i progetti di interesse di Giovanni vi è sicuramente il bike sharing come mezzo alternativo per vivere il territorio e laboratori di trasformazione in azienda di pasta fresca e formaggio:

“avevamo tutto in progetto ma poi con la pandemia COVID è passato tutto. Avevamo già creato delle esperienze per fare della pasta fresca con i clienti, fare la giornata con il pastore assieme ai clienti, far vedere come si fa il formaggio, ecc ecc ma purtroppo è saltato tutto. Spero di ripartire con tali attività quando passerà tutto perché oggi il mercato chiede anche questo”.

### **3. RETE e RELAZIONI**

Secondo il titolare, Lo sviluppo e la crescita de La Tinaia è strettamente connessa alla possibilità di fare rete nel territorio. Le reti di relazioni sono inoltre per Giovanni 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”.*

È doveroso distinguere tra rete territoriale e servizi internet in grado di mettere in grado di creare legami tra attività e clienti.

*“certo che i servizi tecnologici ci aiutano ma io non la definirei innovazione ma la definirei tecnologia che aiuta a svolgere le normali attività lavorative”.*

La Tinaia è infatti presente nei principali social network (Facebook e Instagram) considerati una vetrina per cogliere l'interesse dei clienti che possono prenotare direttamente oppure tramite il sito internet disponibile in diverse lingue: italiano, inglese, francese, tedesco e spagnolo.

Le prenotazioni inoltre sono possibili tramite Booking e Airbnb. La struttura è presente sui vari motori di ricerca e ovviamente Google.

Nonostante la consapevolezza dell'enorme valore del tessere legami territoriali, sono tante le difficoltà riscontrate nel crearli e metterli in pratica generalmente connesse alla burocrazia.

*“Abbiamo partecipato a un bando GAL sul turismo sostenibile. Con Terras de Olia. Siamo passati nella prima graduatoria, abbiamo presentato il progetto e adesso attendiamo risposta. Speriamo bene perché è l'unica risorsa che possiamo prendere. Lo Stato non sta facendo nulla e ci sta costringendo a chiudere”.*

## **CONCLUSIONI**

La Tinaia è una giovane realtà nata nel 2019 da un recupero di un casale di campagna risalente al 1800. La gestione di Giovanni, cuoco di formazione, è particolarmente legata al rispetto della tradizione e della sostenibilità ambientale. La Tinaia guarda al futuro prossimo soprattutto in vista della creazione di una rete che le permetta di attivare laboratori ed esperienze che possano coinvolgere attivamente i turisti che scelgono di vivere un'esperienza di pace nella campagna che circonda la struttura.

Gli ultimi due anni caratterizzati dall'arrivo improvviso dell'epidemia Covid hanno inevitabilmente arrestato la crescita dell'agriturismo e i tanti progetti connessi al turismo sostenibile.